Entra en la cocina ecológica de la Finca San Agustín (Gastronomía,Cultivo Ecológico y Sostenibilidad)

15, agosto

Hoy en día cada vez más gente se interesa por la vida ecológica y sostenible. La tendencia “eco” -que ya casi ha dejado de ser una tendencia para convertirse en una realidad de miles de personas- **significa el retorno a los orígenes, al cuidado y respeto que nuestros abuelos y abuelas tenían por la naturaleza** y lo que podía ofrecernos, dañando lo mínimo posible el entorno y aprovechando, como antaño, los recursos que encontraban a su alrededor.

La Finca San Agustín tiene el Sello de Turismo Ecológico de CERES-ECOTUR y, como es lógico, demuestra que tenemos una determinada filosofía de trabajo y de actuación, decidida bajo criterios bioclimáticos, ecológicos y de respeto con el entorno y el medio ambiente. La cocina es uno de los lugares más importantes para aplicar estos rituales indicados para una gestión ecológica y sostenible, cosa que además de mejorar la eficiencia, proporcionará beneficios saludables.

En la cuestión de la compra de los productos que necesitamos para preparar las comidas, **tenemos implementada la política de KM 0.** Esta consiste en priorizar la adquisición de productos locales y de temporada por encima de cualquier otro. Con ello evitamos su traslado desde zonas lejanas y los impactos ambientales derivados del transporte, a la vez que nos aseguramos de que son frescos y de mayor calidad, y debido a que se recogen el mejor día para su consumo, mejora la calidad y conservación, y los alimentos tendrán mejores características de sabor. El comercio también es más justo porque el productor obtiene más beneficios derivados de la reducción de la cadena de venta, y el consumidor aumenta la información que posee sobre el alimento y su procedencia.

Además de productos locales y de temporada, también priorizamos que sean productos ecológicos, que son la base de nuestra cocina. Se trata de alimentos obtenidos mediante sistemas agrícolas ecológicos, sin la utilización de ningún tipo de producto químico y sin aditivos añadidos una vez listos para el consumo. Consiste en un proceso de producción natural sin herbicidas, fertilizantes artificiales o cualquier otro tipo de producto sintético, al tiempo que los sustituye por materiales orgánicos y naturales. Uno de los productos ecológicos más

importantes que usamos en nuestra cocina es **nuestro aceite de oliva virgen extra de producción propia "Noblezza", de cultivo ecológico que se produce en la propia finca.** Además de eso, se cultivan también, en casi un millón de metros cuadrados de Finca, caquis y almendros, y contamos para ello con un número de registro del Comité de Agricultura Ecológica CAE desde el 27 de Marzo de 1998.

Como novedad, a principios de mayo creamos nuestro primer huerto ecológico en los terrenos de la Finca Santa Elena y comenzamos con diferentes planteles de hortalizas. Cultivando berengenas; tomates rosa; tomates cherry; pepinos; calabacines; pimientos verdes; calabazas; lechugas y cebolletas. Estos planteles los adquirimos en un vivero ecológico certificado y con garantía de calidad.

También valoramos la selección de productos que estén poco envasados o que se vendan a granel, y que cuenten con envases y embalajes retornables, reutilizables y reciclables. De esta forma contribuimos un poco más en nuestra cocina a paliar los cambios en el medio ambiente y a ser más eficientes. Pero algunas de estas rutinas también son sencillas de trasladar al hogar particular. Otras, aunque parezcan más difíciles de adaptar, cada vez encuentran más facilidades. Los productos ecológicos u orgánicos, por ejemplo, más nutritivos y sanos, cada vez están dejando de ser productos gourmet o especializados para convertirse en una fuente de consumo real, debido al aumento de la demanda, y no son tan caros como se piensa.

Todo ello indica que se está produciendo un cambio en las mentalidades que nos hace ver lo positivo de vivir la vida y la alimentación de manera natural y cuidando del medio ambiente a un tiempo. A veces, con pequeños gestos, o empezando poco a poco, se puede crear una rutina "eco". ¿Te animas a comenzar por tu cocina?