



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

GAURTIK AURRERA, AÑANAKO GATZA SALGAI

- 2010eko uzta aurkeztuko da, Gatz Haranaren aro berri honetan, 12 mendean ezagun egin duen jarduera berreskuratu baitu.
- Kalitate oneneko hiru gatz mota ekoiztu dira: gatz minerala, gatz-lorea eta gatz-ezpala.
- Martin Berasategi, Pedro Subijana eta Andoni Luis Aduriz dira Añanako gatzaren kalitatearen lekuko.
- Fundazioko presidente Lorena Lopez de Lacallek adierazi duenez, dirua Añanako Gatz Haranari balioa emateko erabiliko da, eta Mikel Landa zuzendari-gerenteak esan duenez, berritze prozesua sustatzea du helburu gatzaren salmentak.
- Hiru gatz mota horiek urriaren 20an Turinen (Italia) izango den Terra Madre 2010 topaketan aurkeztuko dira.

Gesaltza Añanan, 2010eko urriaren 18an.- Añanako gatz salgai dago dagoeneko. Kalitate handiko produktu hau eskuratu nahi duten kontsumitzaile eta jatetxeek hainbat banaketa-lekutan (Euskal Herria eta Estatu mailan,...) eskura dezakete. Arabako Foru Aldundiko Euskara, Kultura eta Kirol diputatu eta Añanako Gatz Harana Fundazioaren Patronatuko presidente Lorena Lopez de Lacallek eta Añanako Gatz Harana Fundazioaren Patronatuko presidente Mikel Landak gatz salatzeko erabiliko diren ontzi txukunak aurkeztu dituzte goizean, lehengai egokiz eta eskuz egindakoak. Añanako (Araba) Gatz Harana munduko gatz paisaia ikusgarrienetako bat da. Eta ez bakarrik horren arkitektura bereziagatik edo 1200 urtetik gora edukitzeagatik; ezta horren berezitasun geologiko edo paisaia eta ingurumen balioengatik ere, testuinguru pribilegiatu batean egoteak ematen dion orekagatik baizik.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Jendeak Vitoria-Gasteiz, Donostia-San Sebastián, Madrid, Girona eta Andorrako gutizia dendetan erosi ahal izango dituzte gatz minerala eta gatz-lorea. Era berean Gatz Haranean bertan, Bisitariarentzako El Torco Etxean pixkat merkeago erosiko ahal izango du jendeak gatza.

Hauexek dira gatza salgai duten gutizia denda baztuk:

Vitoria-Gasteiz:

- Victofer.
- Correría, 34
- Martin's Bodega.
- La Blanca.
- Comestibles Castilla.
- Edurtza.

Donostia-San Sebastián:

- La Olivia.

Denda eta jatetxeek badituzte euren prezio katalogoak eta material promozionala. Kutxa bakoitza produkzio artesanalaren ezaugarriak azaltzen dituen foiletoa dakar.

Kutxak gourmet diseinuaren lineak jarraitzen dituzte, tipografia zuriak fondo beltzaren gainean gama altuko produktua bereiztea lortzen duelarik. Kutxaren koloreak eta apaindura urriak produktua dendetan eskaintzan dagoen beste produktuengandik berehala bereiziz. Kutxak pilatuta datozen bilgarria bera ere bai, salmenta gunea erakargarri izateko disenatu egin da, dendek beraien eskaparateetan erabili ahal izateko.

Gatz-ezpala ez dago salgai oraindik, produktu berezi horren ekoizpena oso txikia denez sukaldaritzaren inguruko konpromisoetarako soilik baita.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

AÑANAKO GATZAREN GOMENDATURIKO PREZIOA			
ONTZIAK	Gatz minerala	Gatz-lorea	Gatz-ezpala
125 gramokoa	-	4,00€/alea	-
250 gramokoa	3,40€/alea	6,30€/alea	-
500 gramokoa	4,50€/alea	-	-

Gatz-lorearen kutxak 250gr baino gutxiago pisatzen du, gatz-lorearen kristalak ez urratzeko eta bere kontserbazio egoera mantentzeko.

Edozein kontsulta edota eskaerentzako www.saldeanana.es web orrialdea martxan jarri da.

Lopez de Lacallek adierazi duenez, irabazi asmorik gabeko erakundea da Añanako Gatz Harana Fundazioa, eta “diru-sarrera guztiak Añanako Gatz Haranari balioa emateko erabiliko dira”.

Horrez gain, Fundazioko presidentek gogorarazi duenez, 150 urtetik gorako ibilbidea du Añanako gatzaren kalitateak. ”Añanako gatz-kristalen onurak 1851tik dira ezagun nazioartean. Aurten, Londreseko Erakusketa Unibertsalean aurkeztu zuten produktu hori gatz-ekoizleek, eta saritu egin zuten horren kalitatea”, adierazi du.

Jarduera tradizionala XX. mendearen amaieran amaitu zen, eta gatz-ustiaketa uztea eta horren porrota ekarri zuen. Arabako Foru Aldundiak eta Gesaltzako Udalak sustaturik, eta Añanako Gatz Harana Fundazioak zuzendu eta hainbat erakunde publiko eta pribatuk (Ur Agentzia, Eusko Jaurlaritza, Vital Kutxa eta Ecosal Atlantis) sustatutako leheneratze proiektu garrantzitsuari esker, baina, paisaia berezi hori berreskuratzen ari dira, datozen belaunaldientzat. Horregatik, Landak azpimarratu duenez, “ez da ahaztu behar Gatz Haranaren leneheratzea babesteko jarri dela abian kalitate handiko gatz hori ekoitzi eta merkatuan jartzeko prozesua”.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Paregabeko aitabitxiek babesten dute gatzaren kalitate handia. “Munduko sukaldari onenetako hiruren babes altruista dugu; gatz hori erabiltzen dute, eta gure proiektuaren alde egitea erabaki dute, gure ondarea errekuperatzen laguntzeko”, adierazi du Fundazioko zuzendari-gerenteak.

Martin Berasategiren iritziz, “bitxi” bat da. “Añanako gatzari buruz mintzatzen entzuten dudanean, paisaia eta historia zoragarriak etortzen zaizkit burura, bai eta leheneratze-lan goraipagarri bat ere. Baina produktu bikaina da batez ere Añanako gatza; gatz aratza, lurraren, denboraren eta gatz-ekoizlearen esku onaren emaitza, eta betebete eusten die jatorrizko zapoari eta mineral naturalei. Etorkizun oparoa izango duela uste dut, eta ez bakarrik goi mailako sukaldaritzan, bai eta etxeetan ere; izan ere, “bitxi” bat da, geurea, eta eskura izango dugu guztiok hemendik aurrera”, azpimarratu du.

Akelarre jatetxeko sukaldari **Pedro** Subijanak adierazi duenez, gatza “txanpona izan da, kontserbatze-produktua, gure platerak ontzen ditu, uraren gainean flotatzen laguntzen digu... Añanako gatzak indar handia du, luze irauten du ahoan, aromatikoa da, eta ez da kantitate handia behar, hori bezain naturalak ez diren beste gatzekin gertatzen ez den bezala”.

Andoni Luis Aduriz sukaldari handiaren esanetan, Añanako gatza “zibilizazio zati bat da”. “Emozioak edo kultura, trazabilitatea edo artisauen lanari ematen zaio balioa ukimenarekin, dastamenarekin eta usainarekin uztartu dira. Errealitate gastronomiko berri horretan kokatzen da Añanako gatza, eta sodio kloruro egitura sinplea baino ez bada ere, milaka urteko histori abiltzen du kristalezko bihotzean. Plazer handia da plater bati gatz pixka bat erantsita udalerrri baten memoria eransten diogula konturatzea, bere natura solidoaren eta eskulanari lotutako haran baten biografiaren zati bat. Horregatik, kondimentua baino gehiago zibilizazio zati bat Añanako gatza”, esan du.

Añanako gatza egiteko prozesua orain 200 milioi urteko itsaso bat lehortzean sortutako gatz biltegi-tako gatzuna iturburuetatik irtetearekin batera hasten da. Erromatarren garaitik ustiatutako gatzaga baten eremu leheneratuetan zabaltzen da, eta eguzkitan

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

nahiz haizepean uzten, ura poliki-poliki lurrundu eta kalitate handiko gatza lortzeko; gero, eskuz bildu eta ontziratzen da, haran horretan bertan.

Leheneratze prozesuan dagoen kultur paisaia batean ekoizteaz gainera, osasuna zaintzen laguntzen du Añanako gatzak; izan ere, mineralen oreka naturala zaintzeaz gainera oligoelementu ugari baitauzka. Hona hemen Gatz Haranean ekoizten dituzten hiru gatz motak:

Gatz minerala: udan ekoizten da, gatz-ekoizleek mendetan garatutako teknika tradizionalak erabiliz. Lehengaien jatorriak eta ekoizteko moduak ematen dio duen purutasuna.

Gatz-lorea: gatz-ezkata irregularrak dira, guztiz modu naturalean ateratakoak. Egitura kurruskaria eta lamina itxura ekoizpen prozesu bereziaren ondorio da. Loreak kristalizazio prozesuaren hasieran sortzen dira, gatzunaren gainean lamina fin eta irregularrak osatzen direnean; eskuz biltzen dira.

Añanako ezpalak estalaktita meheak dira, eta berez sortzen dira gatzuna leku altuan duten Gatz Haraneko lekuetan. Iraganean eraikuntza akatsa zena –ur gazi filtrazioak baitira- objektu desiragarri da egun.

Produktu urria, berezia eta kalitate handikoa izateari zor dio balioa; gainera, eskuz biltzen da, banaka-banaka, milaka urteko kultur paisaia berezi bateko zurezko egituren azpian.

Ezpalen egitura mehe eta trinkoari esker, azkar urtzen da ahoan. Hala, aho-sabaiak berehala hartzen du gatz-zapore garbia, luze irauten duena. Euskal Herriko Unibertsitateak egindako analisi sentsozialek erakusten dutenez, munduko gatz onenetakoa da.

TERRA MADRE 2010

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Añanako gatza ofizialki aurkeztu eta Euskal Herrian saltzen hasi ondoren, Turinen izango da Gatz Harana Fundazioa, urriaren 21etik 25era izango den Terra Madre sarearen laugarren munduko topaketan; Salone del Gusto delakoa ere izango da egun horietan.

Mundu osoko elikagaiak, sukaldariak, irakasleak, gazteak eta musikariak izango dira topaketa horrek iraungo duen bost egunetan, tokiko elikadura produkzio iraunkorra sustatzeko konpromisoa hartu dutenak, planetaren orekari eusteko eta belaunaldiz belaunaldi transmititutako jakinduria errespetatzeko.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

LA SAL DE AÑANA SE PONE A LA VENTA A PARTIR DE HOY

- Se presenta la cosecha de sal de 2010, inicio de una nueva era para el Valle Salado, que retoma la actividad salinera que le hizo famoso durante más de 12 siglos.
- Se han producido tres tipos diferentes de sales de la mejor calidad: sal mineral, flor de sal y chuzo de sal.
- Martín Berasategui, Pedro Subijana y Andoni Luis Aduriz avalan la alta calidad de la sal de Añana.
- La Presidenta de la Fundación, Lorena López de Lacalle, ha apuntado que los ingresos se destinarán a la puesta en valor del Valle Salado de Añana y el Director-Gerente, Mikel Landa, ha señalado que la comercialización de la sal se realiza para apoyar el proceso de restauración.
- Las tres tipologías de sal se presentarán en el encuentro Terra Madre 2010 que se celebrará a partir del día 20 de octubre en Turin (Italia).

Salinas de Añana, a 18 de octubre de 2010.-La sal de Añana ya está a la venta. Los consumidores y restaurantes que quieran hacerse con este producto de alta calidad ya pueden hacerlo en los distintos puntos de distribución a nivel de Euskadi y el Estado. La Diputada de Euskera, Cultura y Deportes de la Diputación Foral de Álava y Presidenta de la Fundación Valle Salado de Añana, Lorena López de Lacalle, y el Director-Gerente de la Fundación Valle Salado de Añana, Mikel Landa, han presentado esta mañana los envases en los que se comercializa a partir de hoy esta sal, cuya pureza se debe tanto al origen de la materia prima como a su proceso artesanal de producción. El Valle Salado de la localidad alavesa de Añana es uno de los paisajes culturales de la sal más espectaculares del mundo. Su valor no radica únicamente en su particular arquitectura o en sus más de 1.200 años documentados de historia, ni siquiera en sus características geológicas o en sus valores paisajísticos

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

y medioambientales, sino en la unión en perfecta armonía de todo ello en un contexto privilegiado.

Por el momento, el público podrá adquirir la sal de Añana, bien la mineral como la flor de sal, en tiendas delicatesen de Vitoria-Gasteiz, Donostia-San Sebastián, Madrid, Girona y Andorra y en el propio Valle Salado en el Centro de Acogida al Visitante El Torco, que podrá obtenerse por un precio más reducido. Algunas de las tiendas delicatesen que en la actualidad disponen de la sal a la venta son:

Vitoria-Gasteiz:

- Victofer.
- Correría, 34
- Martin's Bodega.
- La Blanca.
- Comestibles Castilla.
- Edurtza.

Donostia-San Sebastián:

- La Olivia.

Los establecimientos minoristas y los restaurantes disponen de catálogos con sus respectivas tarifas y material promocional. Además, cada envase bien acompañado con un folleto donde se especifica las características de producción artesanal.

Los envases se han diseñado siguiendo la línea gourmet y delicatesen con tipografías blancas sobre fondo negro, caracterizándolo como un producto de alta gama. Sus líneas sobrias y su color hacen que los envases se reconozcan con facilidad entre el resto de productos que se ofertan en los establecimientos. El embalaje de los propios envases también se ha diseñado para que sirva de reclamo en el punto de venta y algunos establecimientos incluso lo puedan utilizar en sus escaparates.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Por el momento, en la actualidad el chuzo de sal no está disponible, puesto que la escasa producción de este elemento único está destinada a compromisos profesionales culinarios.

PRECIO RECOMENDADO SEGÚN TIPOLOGÍA DE SAL DE AÑANA			
ENVASES	Sal mineral	Flor de sal	Chuzo de sal
Estuche de 125 gramos	-	4,00 €/unidad	-
Estuche de 250 gramos	3,40 €/unidad	6,30 €/unidad	-
Estuche de 500 gramos	4,50 €/unidad	-	-

El envase de la flor de sal no excede de los 250 gramos para asegurar el estado de conservación y que no se rompan los cristales de la flor de sal.

Para cualquier consulta o solicitud de pedidos se ha puesto en marcha la web www.saldeanana.es

López de Lacalle ha señalado que la Fundación Valle Salado de Añana se trata de un organismo sin ánimo de lucro, “por lo que todos los ingresos que se generen estarán dirigidos a la puesta en valor del Valle Salado de Salinas de Añana”.

Además, la Presidenta de la Fundación ha recordado que la alta calidad de la sal de Añana posee una trayectoria de más de 150 años. “Los beneficios de los cristales de sal de Añana son reconocidos internacionalmente desde 1851. En ese año, los salineros presentaron este producto en la Exposición Universal de Londres, donde fueron premiados por su calidad”, ha apuntado.

El fin de la actividad tradicional en la segunda mitad del siglo XX provocó el abandono y la ruina de la explotación salinera. Sin embargo, el ambicioso proyecto de recuperación liderado por la Diputación Foral de Álava y el Ayuntamiento de Salinas de Añana y promovido por diversas instituciones públicas y privadas (UrAgentzia – Agencia Vasca del Agua, Gobierno Vasco, Caja Vital Kutxa y Ecosal Atlantis), y

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

dirigido por la Fundación Valle Salado de Añana, está consiguiendo devolver a la vida este singular paisaje para las generaciones futuras. Por este motivo, Landa ha matizado que “no hay que olvidar que el hecho de producir sal de alta calidad y situarla en el mercado en el lugar que le corresponde se ha puesto en marcha para apoyar la restauración del Valle Salado”.

Su alta calidad es avalada por unos padrinos de excepción. “Contamos con el apoyo altruista de tres de los mejores cocineros del mundo, quienes ya la utilizan y han decidido apoyar nuestro proyecto y, con ello, participar activamente en la recuperación de nuestro patrimonio”, ha indicado el Director-Gerente de la Fundación.

Para **Martín Berasategui** se trata de una “joya”. “Cuando oigo hablar de la sal de Añana me viene a la cabeza un paisaje e historia apasionantes y un trabajo de restauración encomiable. Pero la sal de Añana es, sobre todo, un producto excepcional, una sal de gran pureza, fruto de la tierra, el tiempo y de la buena mano del salinero, que conserva todo su sabor original, repleto de minerales naturales. En sus diferentes modalidades le auguro un gran futuro no sólo en la alta restauración sino incluso también en los hogares, porque es una ‘joya’ nuestra que, a partir de ahora, estará al alcance de todos”, matiza el cocinero.

En el restaurante Akelarre, **Pedro Subijana** apunta que la sal “fue moneda, ha sido conservador, sazona y pone a punto nuestras preparaciones, nos hace flotar en el agua... La sal de Añana tiene una intensidad que perdura mucho en la boca, aromática, no hace falta tanta cantidad de sal como cuando utilizas otras sales que no son tan naturales como ésta”.

Otro de los grandes de la cocina, **Andoni Luis Aduriz** considera que la sal de Añana es un “fragmento de civilización”. “Las emociones o factores subjetivos como la cultura, la trazabilidad o el valor que se le da a la dedicación de los artesanos, se han sumado al tacto, al gusto y al aroma. En esta nueva realidad gastronómica se sitúa la sal de Añana, que siendo una simple estructura de cloruro sódico, acoge en su corazón cristalino toda una historia que se remonta a miles de años atrás. Es un placer mayúsculo entender que al agregar una pizca de sal a un plato, en realidad se está

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

incorporando parte de la memoria de un municipio, un pedazo de su naturaleza solidificada y una fracción de la biografía de un valle ligado a una actividad artesana. Por eso, más que un condimento, la sal de Añana es un fragmento de civilización”, explica.

El proceso de elaboración de la sal de Añana comienza cuando la salmuera brota de los manantiales, procedentes de antiguos depósitos de sal sólida que se formaron al secarse un mar de hace más de 200 millones de años. Se dispone sobre las eras restauradas de una salina explotada desde época romana y allí se deja que el sol y el viento evaporen lentamente el agua para obtener un producto de gran calidad que es recogido y envasado manualmente en el propio valle.

La sal de Añana, además de producirse de forma artesanal en un paisaje cultural único en pleno proceso de recuperación, cuida la salud, ya que posee un equilibrio natural de minerales y es rica en oligoelementos. Estos son los tres tipos de sal que se producen en el Valle Salado.

La **sal mineral** se elabora durante los meses de verano utilizando las técnicas artesanales desarrolladas por los salineros durante siglos. Su pureza se debe al origen de la materia prima y el modo de producción.

La **flor de sal** son escamas irregulares de sal pura obtenidas por métodos 100% naturales. Su crujiente textura y aspecto laminado son fruto de su particular proceso de elaboración. Las flores se originan al comienzo del proceso de cristalización, cuando se forman sobre la superficie de la salmuera unas láminas finas e irregulares que son cosechadas manualmente.

Los **chuzos de Añana** son finas estalactitas que surgen de forma natural por aquellas zonas del Valle Salado por donde circula la salmuera en altura. Lo que en el pasado se consideraba un error constructivo, ya que se trata de filtraciones del agua salada, se ha convertido en la actualidad en un preciado objeto de deseo.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Su valor radica en que es un producto escaso y único de una calidad muy elevada que, además, es recogido de forma manual uno a uno bajo las estructuras de madera de un insólito paisaje cultural con miles de años de antigüedad.

La textura fina y compacta de los chuzos provoca que se disuelva en boca muy rápidamente. De este modo, el paladar recibe de manera inmediata un sabor salado y limpio de larga duración. Los análisis sensoriales efectuados por la Universidad del País Vasco indican que se encuentra entre las mejores sales del mundo.

TERRA MADRE 2010

Tras la presentación oficial de la sal de Añana y el arranque de su comercialización en Euskadi, la Fundación Valle Salado viajará a Turín para estar presentes en la cuarta edición del encuentro mundial de la red de Terra Madre, del 21 al 25 de octubre, coincidiendo con el Salone del Gusto.

El encuentro acogerá durante cinco días a comunidades del alimento, cocineros, docentes, jóvenes y músicos provenientes de todo el mundo, comprometidos en promover una producción alimentaria local, sostenible, en equilibrio con el planeta y respetuosa con los saberes transmitidos de generación en generación.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta, 1 · 01426 GesaltzaAñana/ Salinas de Añana
Contacto Departamento Comunicación: Ainara Moreno: Tfno. 657.73.31.05
comunicacion@vallesalado.com
www.vallesalado.com