

## La Fundación ECOÁNIME organiza la segunda fiesta del espárrago ecológico

Autor Administrator  
jueves, 30 de marzo de 2017

Durante el evento, más de 15 cocineros ofrecerán diferentes degustaciones, habrá catas de cervezas artesanales, vinos y aceites ecológicos y la actuación del grupo de Rock&Blues Mister Benny.

Son ya más de 15 los cocineros aficionados y profesionales inscritos en la segunda edición de esta Fiesta, en la que a través de diferentes recetas con espárrago verde ecológico, todos los asistentes consumirán buena parte de la producción procedente de la Huerta Ecortiga.

Entre las actividades también se encuentra una visita a la Huerta Ecortiga así como la degustación y venta de cervezas artesanales, vinos, aceites y huevos ecológicos. La gran novedad de este año será la actuación de la banda dombenitense Mister Benny, que a partir de las 17:00h desplegará un amplio repertorio de clásicos del Rock y el Blues,

Según Isidro Carmona, presidente de la Fundación Ecoánime, &ldquo;el evento es una de las acciones que desarrollamos desde la Fundación para integrar a la comunidad en torno a la agricultura y la alimentación ecológicas en aquellos municipios donde trabajamos&rdquo;. Además, Carmona añade que &ldquo;nuestro objetivo es que estos eventos sean también una buena oportunidad para poner en contacto a consumidores y productores ecológicos, así como para mostrar las oportunidades que ofrece la agricultura ecológica en la generación de empleo y emprendimiento&rdquo;.

El evento, organizado por la Fundación Ecoánime, tendrá lugar en la localidad pacense de Mengabril el próximo sábado 1 de abril a partir de las 11:30h y cuenta con un total de 21 entidades colaboradoras. El secretario general de Economía y Comercio de la Junta de Extremadura, Antonio Ruiz Romero, ha confirmado su presencia a la cita, mostrando así su apoyo al trabajo y empeño que pone la Fundación Ecoánime para ayudar a la creación de oportunidades de negocio, economía y comercio en la producción y alimentación ecológica en Extremadura.