



# Slow Food®

## Araba - Álava

## XVI. ARABA CAMPUSEKO AZOKA AGROEKOLOGIKOA

Vitoria-Gasteiz. Apirilak 15  
de abril 2026. 10.00-14.00 h.

Un año más hemos estado en la Organización de esta feria renovada en la Universidad (UNI AZOKA) “**Vente y comparte con baserritarras tus dudas, reflexiones, inquietudes, alternativas de consumo... Habrá degustaciones y personajes conocidos. Y no te olvides de adquirir productos frescos, ricos, de temporada y artesanos**” que fomentan nuestra filosofía alimentaria.

### SLOW FOOD FARMS

Este año la agroecología de las [Slow Food Farms](#). Fincas Slow Food que están destinadas a convertirse en la red global más grande de fincas dedicadas a producir un alimento bueno, limpio y justo basándose en principios agroecológicos.

Alineadas con la filosofía de Slow Food, de que todo el mundo merece tener acceso a alimentos nutritivos que apoyen a las comunidades, honren la Tierra, y fortalezcan las economías




locales, estas fincas encarnan el futuro de la agricultura sostenible. El sistema alimentario industrial, impulsado por el beneficio y la eficiencia, tiene impactos devastadores en nuestra salud, medioambiente, sociedad y economía. La agricultura a gran escala y la distribución alimentaria global contribuyen en gran medida a la crisis climática, la pérdida de biodiversidad y el agotamiento de los recursos naturales vitales, todo ello a la vez que aumentan las desigualdades sociales y amenazan nuestro bienestar. Los pequeños agricultores y sus comunidades son los más afectados, luchando contra los desastres naturales, las crisis sanitarias y los mercados inestables.



Mientras tanto, los consumidores se sienten impotentes dado el acceso tan limitado a alternativas reales y sostenibles. Slow Food une a todos aquellos que creen en una producción y un consumo de alimentos respetuoso con

## Una Finca Slow Food

- Es rica en **biodiversidad**
- Se basa en **semillas tradicionales** y **razas autóctonas**
- Mantiene **suelos sanos**
- Gestiona los **recursos** de forma **sostenible**
- Respeta a los **animales**
- Se apoya en la **sinergia**
- Está **económicamente diversificada**
- Participa activamente en el **movimiento** global de Slow Food

las personas, los animales y el planeta —desde agricultores hasta artesanos del alimento e individuos concienciados.



Para fomentar el crecimiento de esta red global, Slow Food ha lanzado un dinámico programa de formación para activistas (Aceleradores de Fincas Slow Food). Esta iniciativa empodera a los

participantes para que colaboren con las explotaciones agroecológicas locales y les ofrezcan un apoyo esencial. Mediante la educación, el aprendizaje entre iguales, la mejora del acceso al mercado y las fuertes conexiones de la comunidad, las Fincas Slow Food están cultivando

## 15 FINCAS SLOW FOOD

1. “Arumarrate Baserria”, en Azkoitia (Gipuzkoa)
2. “Atxineta Baserria”, en Oleta (Gorbeialdea)
3. “Bodegas Azpillaga Urarte”, en Lantziego (Rioja Alavesa)
4. “Bodegas Bhilar-Etérea Kripán”, en Elvillar (Rioja Alavesa)
5. “Bostibaiaeta”, en Legutio (Gorbeialdea)
6. “Erroiz”, en Lantziego (Rioja Alavesa)
7. “La Huerta de Vicky y Miguel”, en Cihuri-Anguciana (La Rioja)
8. “Larreín” en Hijona (Llanada alavesa)
9. “Logorri” en Murgia (Gorbeialdea)
10. “Lureder”, en Amurrio (Aiaraldea)
11. “OliOlive”, en Moreda de Alava (Rioja Alavesa)
12. “Soilik, Koop.”, en Abetxuko (Vitoria-Gasteiz)
13. “Tologorri”, en Orduña (Bizkaia)
14. “Torrebe”, en Guillarte (Kuartango)
15. “Txilarre-Aldapa”, en Elgoibar (Gipuzkoa)



sistemas alimentarios que nutren a las comunidades y salvaguardan nuestro planeta para las generaciones futuras.

Los aceleradores son activistas dedicados de Slow Food que colaboran con fincas agroecológicas locales, ofreciendo un apoyo crucial para fortalecer su presencia e impacto dentro de la red de Slow Food y los sistemas alimentarios locales.

## La huerta llega a la universidad



El programa fue de 10:00 a 14:00 h, en los pórticos de la entrada trasera a la Facultad de letras. Esta edición ha sido posible gracias a la implicación de la propia comunidad universitaria con el

profesorado, alumnado y personal de todas las facultades del campus y a la participación de entidades del tercer sector como [Slow Food Araba](#), Zentuz, [Bionekazaritza](#), [Ekolurra-ENEEK](#), [Hazien Sarea](#), [EHKOlektiboa](#), [Basaldea](#), [En sintropia](#), [Ugala](#), [Eguzki Huerta](#) y [Bidezko merkataritza Comercio Justo](#).

Este proyecto se impulsa desde 2018 dentro del Campus BiziLab y, en esta edición, ha contado con la colaboración de [Justicia Alimentaria](#) y [Hegoa](#). Los puestos han ofrecido productos ecológicos y de temporada, junto a



otros de carácter divulgativo, como el dedicado al proyecto de recuperación

de trigos de Álava por la asociación Bionekazaritza y Hazien sarea. La cita coincide, además, con el Día Internacional de la Tierra, lo que refuerza el mensaje que persigue el proyecto: formar a la comunidad universitaria en hábitos sostenibles de consumo desde una perspectiva ambiental, económica y social y facilitarle el acceso a este tipo de alimentos, en la convicción de que la Universidad debe ser un agente activo en la promoción de estos comportamientos.

[LASEHU](#): evaluación sensoria de queso de oveja Latxa con Denominación de Origen Protegida Idiazabal.

### **CHARLAS en salón de actos, grabadas en video desde el canal de la UPV**

Las tres micro charlas y la charla marco se realizaron en el salón de actos de la Facultad de Farmacia entre las 10:30 y las 13:00 h. En este enlace se pueden ver las presentaciones, grabadas en video, realizadas por Jon Ruiz de Infante del Centro de Estudios Ambientales (CEA), Kike de Medicus mundi araba y Eduardo Urarte de Slow Food Araba. <https://ehutb.ehu.eus/video/69e22cbeaf1923acdc220738>

### **Slow Food: degustación de queso azul de leche de vaca en Respaldiza "Soloitza".**

Nuestro Queso Azul con leche de vaca ordeñada diariamente de nuestras propias vacas, es un queso muy suave, para todos los públicos, con el típico regusto picante en su justa medida, cremoso y delicioso. Leche de vaca pasteurizada (Origen: Álava), sal de Añana, cuajo y fermentos. Combina perfectamente con frutos secos, frutos rojos o incluso en salsas junto a tu carne roja favorita.



Se atendieron varios grupos de estudiantes de la escuela de trabajo social y de farmacia, que acompañados por el profesorado o libremente visitaron el stand y recibieron una presentación oral de la filosofía agroalimentaria que promueve nuestra organización internacional sin ánimo de lucro. Más concretamente se habló del proyecto y la comunidad de prácticas “HORTI-REG” que está reconocida como una nueva Comunidad Slow Food. Con el objetivo general de ser; “Un ámbito de trabajo colaborativo, que contribuya a la mejora de la autosuficiencia de las ciudades y los pueblos, a través de una horticultura regenerativa, que abastezca la creciente demanda de productos ecológicos y locales, a la vez que contribuye a la mitigación del cambio climático y la revitalización del sector agrícola, mediante el uso de métodos y herramientas más eficientes e innovadoras”.



Ana Isabel Palacios, José Antonio Arberas, Claudio Aramaiona, Aitor Buendía y Eduardo Urarte. Participantes de Slow food Araba.

Vitoria-Gasteiz 22 de abril de 2026