





Who are we?

Cooperative Forestry and agroecological which started its activity in January 2011 Vistabella.

Self-managed by local producers affiliated and members

We started with five members. Currently we are 41 (affiliated and members).

Experienced farmers and young entrepreneurs.



Los trabajadores de la cooperativa sorprendidos en plena actividad a bordo de un tractor. DM

TRADICIÓN El colectivo de Vistabella, con 44 socios, impulsa la comercialización de patatas, trufa y setas

Biopenyagolosa revaloriza los cultivos naturales



OBJECTIVES



Promote and practice of a **NATURAL** production.



Create a **SOCIAL** and **ECONOMIC** project: rural development.



Keep and mantain **DIRECT** and continuous relationship with a costumer.



Ensuring **TRACEABILITY** of products; from the field to the table.



FUNDAMENTAL PRINCIPLES

COOPERATION

SELFMANAGEMENT

ASSEMBLY

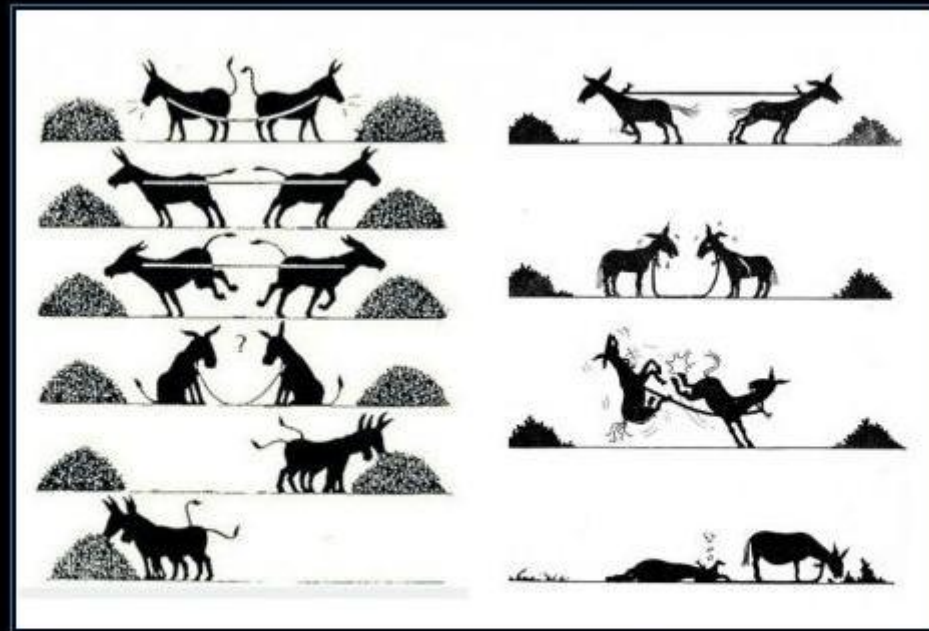
AUTONOMY

AGROECOLOGY



COOPERATION

- DIFFERENT Production model
- Grouped by COMMON INTERESTS
- PARTICIPATORY needs analysis through sustainable production and sourcing locally and aspirations: economic, social and cultural
- DEMOCRATIC and ASSEMBLY management
- Willingness to help and improve the COOPERATIVE project
- VALUE - ADDED products and quality assurance to the end consumer



COOPERACIÓN

vs competitividad



SELF-MANAGEMENT

- ALL members have the **RIGHT** and the **OBLIGATION** to work in their maintenance and management.
- **COLLECTIVE ANALYSIS OF NEEDS**
- **DECISIONS** on ways to produce and how to market.





MEETING

•BODIES AND MANAGEMENT DECISION:

- * Assembly and Governing Board
- * Groups teamwork

•The members meet **OPENLY** and willing to accept the principles and operation of the group.





AUTONOMY

- **PARTICIPATION** to guarantee the autonomy of operation of the cooperative.
- The assembly work requires the **RESPONSIBLE USE** of the veto and consensus.
- The cooperative is intended **EXPANSION**:

Everyone shall have the right to join the group after its creation, always assume that all the principles and operation.



AGROECOLOGY

- COLLECTIVE DECISION POSITIONING:

No use of synthetic chemicals
Proper management and rational use of natural
resources and farmland.





WARRANTY BIOPENYAGOLOSA

Participatory Guarantee System (PGS)





OUR PRODUCTS



Potatoes



Truffle



Mushrooms



Vegetables and legumes



POTATOES



ORGANIC FERTILIZATION

DRY LAND CROP

OPTIMIZATION OF ENERGY ALONG THE WHOLE PROCESS
BIODIVERSITY

CLIMATIC CHARACTERISTICS, SOIL AND ALTITUDE:
EXCELLENT POTATOES.

CROP RESPECTFUL WITH ENVIRONMENT

VISTABELLA IS GMO- free area by the council of the day
16/10/2011, being the third municipality in Castellon.

ACCREDITATION: Product Brand Natural Parks in the
Valencian Community.



CURS: L'agricultura ecològica, solucions per als cultius de secà de muntanya

CONTINGUT (12 hores)

Cultius ecològics al secà de muntanya
Les varietats tradicionals
La rotació de cultius
Solucions pràctiques a les plagues de cereal i patata

HORARI

- 18 de maig de 2013 de 9:30 a 13h i de 16h a 18.30
- 25 i 26 de maig de 9:30 a 13h

Lloc: Seu del Penyagolosa
C/ Jesús, núm. 5- Edifici Antiga presó
Vistabella del Maestrat (Castello)

Preu: 15€

Inscripcions fins el 15 de maig: Transferència al C/c de l'Ajuntament de Vistabella 3058-7363-56-2732000029 posant CURS+el teu nom i envia el justificant al fax 964 389001 o a info@vistabelladelmaestrat.es



Jornada de la Patata i la Salut 28 Juny

11:30h

Eixida al camp per conèixer el procés de sembra de la patata i altres cultius de secà al Pla de Vistabella. Organitzat per Gegantur. Inici: Plaça del Dau. Anirem amb cotxes fins al lloc de l'activitat.

16:30-18h

Xerrada colesterol, tensió arterial, diabetis i dieta. Propietats de la Patata. A càrrec de Nadine Lopez, Clínica Medefis. Lloc: Plaça del Dau.

18:00h

-Exposició de material relacionat amb els cultius del Pla de Vistabella.

-Mostra, degustació i venda de tapes acompanyades amb cerveses artesanes. Lloc: Plaça del Dau.

Tot amb la companyia de la Rondalla de Vistabella.

ACTIVITATS LLIURES D'ACCÉS



afuegolento.com

LOS ALIMENTOS DE LA TIERRA CENTRAN UN CURSO DEL CDT

Castellón Desde cómo cocinar el tradicional membrillo a preparar la tomata de penjar de Alcalá de Xivert o las alcachofas con denominación de origen de Benicarló en conserva, las confituras o a saber cómo manipular y alargar la vida útil de la trufa en la cocina de los restaurantes. Es parte del programa formativo que ayer centró uno de los cursos dirigido a profesionales de la hostelería en activo en el Centro de Turismo (Cot) del Grao de Castellón y que ahondó en las técnicas a tener en cuenta para el manipulado y la conservación más efectiva. **RD**



La cooperativa Biopenyagolosa impulsa la comercialización de la patata local bajo la denominación «Patata de Vistabella». El producto ya ha iniciado los trámites para obtener el sello como marca oficial de la Comunitat y del parque del Penyagolosa

Vistabella apuesta por fomentar el cultivo ecológico

VITO PALANQUES VISTABELLA
■ Con 1.250 metros, Vistabella es el pueblo situado a mayor altitud de toda la Comunitat Valenciana. Y sus patatas, por las particularidades de su clima, han sido tradicionalmente un producto muy valorado. El pasado enero un grupo de jóvenes de la localidad decidió montar la cooperativa Biopenyagolosa, entidad que persigue revalorizar los productos del campo y apostar por la agricultura ecológica. Ahora han empezado a potenciar la comercializa-

consegir el sello de producto de la Comunitat Valenciana y el del Parque Natural del Penyagolosa.

En un tiempo en que la despoblación del interior es un problema acuciente, Vistabella está apostando por la recuperación de lo autóctono como fuente de riqueza. Según cuentan los más ancianos del lugar, las patatas de secado de Vistabella, de variedad tardía, han servido durante mucho tiempo y desde hace muchos años como moneda de cambio con los pueblos del alrededor para obte-

tud, la patata de Vistabella posee unas cualidades excelentes que permiten su buena conservación. Plantada desde finales de junio hasta principios de julio, no es hasta ahora, finales de octubre o principios de noviembre, cuando se recolecta.

Apoyos

Por el momento este proyecto está recibiendo el apoyo del ayuntamiento. Según explicó su alcaldesa, Belén Bachero, «nos parece bien que haya una iniciativa de



Las patatas se cultivan de forma tradicional. V. PALANQUES

El producto está a la espera de obtener los sellos para ser marca oficial de la Comunitat y del parque del Penyagolosa

los campos. «Es hacer lo que se ha hecho durante toda la vida, ya que la mayor parte de la producción de patatas se comercializa con una etiqueta propia. Conseguir el sello de producto ecológico y apostar por otros productos como los cerea-

los productos de la cooperativa intentan acceder a un mercado que requiera muchas más exigencias y controles que los tradicionales. Por el momento, desde este mes la patata de Vistabella ya se comercializa con una etiqueta propia. Conseguir el sello de producto ecológico y apostar por otros productos como los cerea-



TRUFFLE



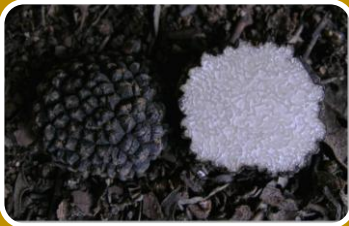
Black or Winter truffle (*Tuber melanosporum*)

- **SEASON:** 15 MARCH 15 NOVEMBRE
- **ORIGIN:** Silvestre. Peñagolosa the woods.
- **QUALITY FEATURES:**
 - Dry land crop, % WATER scarce.
 - **ALTITUDE:** highest collecting place (1,480 m)
- **COLLECTION:**
 - Forest structure adevesada.
 - Care-truffle.
- **FOOD USES:**
 - Cognac oil, Bathroom meats, pasta, salads ...





TRUFFLE



Summer truffle (*Tuber aestivum*)

-Collection:

-1 May-August 31

-Excellent and affordable spice

-Promote the use of our land. Re-valuing.

-Food and dissemination workshops



Tòfona d'estiu de
Vistabella
als peus del Penyagolosa

II JORNADES TÒFONA I VI



2 D'AGOST 2014

PROGRAMACIÓ

- 09:00 A 18:00:** Curs sobre Truficultura Professional a L'Antiga presó, a càrrec de MICOLAB. De la microscopia a l'èxit de la teua plantació.
Informació i inscripcions a info@biopenaygolosa.com
- 11:00 :** Experiència: Acompanya un gos trufer a buscar este tresor de les nostres muntanyes. Aprèn què és la tòfona d'estiu, on es produeix, quan i com es recol·lecta, i per a què s'utilitza.
Reserves: 655185291 o gegantur@gmail.com
Eixida: Plaça del Dau.
Organitza: Gegantur, Turisme del Penyagolosa.
- Activitat gratuïta per als corredors de la VIII Cursa de Muntanya Vistabella!

...I A PARTIR DE LES 12:30...DEGUSTACIÓ DE TAPES GRAN SAVI DE LA TÒFONA I VINS DE VICENT FLORS !!!!

EXPOSICIÓ MATERIAL TÒFONAIRE, A LA PLAÇA DEL DAU!!!!

ORGANITZA

IMPARTEIX

COL - LABORA



Vista bella Maes trat

CURS DE TRUFICULTURA PROFESSIONAL:

DE LA MICROSCOPIA A L'ÈXIT DE LA TEUA PLANTACIÓ

5 de JULIOL (sense places!)

2 d'AGOST 2014

PROGRAMACIÓ

- 10:00-14:00** IMPLANTACIÓ DE PLANTACIONS TÒFONERES
CONTROL DE QUALITAT INÒCUL I PLANTA MICORIZADA
IDENTIFICACIÓ MICORIZES
- 16:00-19:00** REG EFICIENT EN PLANTACIONS TÒFONERES
CONTROL MICORIZIC EN PLANTACIONS

INSCRIPCIONS: info@biopenaygolosa.com
tlf 647430179

ORGANITZA

IMPARTEIX

COL - LABORA





MUSHROOMS

Season: September-October.
Mainly yolk: *Lactarius deliciosus*

Hand harvested crop

Direct sale without processing

Assess future processing and preservation





Jornades micològiques a la Seu de Penyagolosa

12 i 13 d'octubre de 2013
Vistabella del Maestrat



www.campusobert.uji.es

Més informació:
Tel: 964 38 90 07
seudelpenyagolosa@uji.es



COL·LABORA



DISSABTE 12 D'OCTUBRE DE 2013

- 08:45 h Concentració a la plaça del Dau per a l'eixida amb cotxes cap al Centre d'Interpretació del Parc Natural del Penyagolosa.
- 09:15 h Xarrada informativa sobre les actuals normatives de recol·lecció de bolets i sobre les diverses espècies del Penyagolosa i els seus voltants.
- 09:30 h Eixida al camp per a la recol·lecció de bolets acompanyats per experts micòlegs, membres de l'Associació Micològica de Castelló (ASMICAS). Cal portar cotxe, esmorzar i cistella.
- 13:00 h Reunió al punt de trobada amb els micòlegs per a fer una primera selecció del material recollit.
- 14:00 h Dinar. Es podran degustar tapes i menús boletaires en bars i restaurants del poble.
- 16:00 h Muntatge de l'exposició micològica a l'antiga presó a càrrec dels membres d'ASMICAS.

DIUMENGE 13 D'OCTUBRE DE 2013

- 10:30 h Inauguració de l'exposició micològica.
- 11:00 h Xarrada: "Propietats medicinals dels bolets", a càrrec de Maria Trinidad Herrero, catedràtica d'Anatomia de l'UJI, investigadora responsable de Neurociència Clínica i Experimental (NICE-CIBERNED).
- 12:00 h Inauguració del Mercat dels Bolets, a càrrec de la Rondalla de Vistabella.
Degustació de tapes boletaires a càrrec de la Cooperativa Agrícola de les Terres del Penyagolosa: BIOPENYAGOLOSA COOP.V.
- 14:00 h Dinar. Es podran degustar tapes i menús boletaires en bars i restaurants del poble.



Vegetables and legumes

Season from June to October

Guarantee Biopenyagolosa

Organic production

Only seasonal vegetables and legumes: beans, peppers, zucchini, tomatoes ...





NEW PROJECTS

Introduction of new products:

- Blat, ordi, espelta
- Aromatic herbs



Innovation and creation of new products derived from current products



Development of a land bank. Commitment to not abandon the land and the ethical practice of mountain agriculture.



Continued increase in consumer information. Qualities and uses of food.





NEW PROJECTS

- **WHAT?** Participants will work together to develop a plan of action linking the use of biomass as an energy source and the promotion of new economic opportunities in Vistabella del Maestrat





NEW PROJECTS

Penyagolosa educa Comunitat d'Aprenentatge en xarxa

El Projecte ▾ Fòrum Notícies Enquestes ▾ Documentació

Espai de col·laboració i debat
Per estar connectats

[Entra al Fòrum](#)

<http://www.vanstroupe.com/wordpress/>

<http://www.vanstroupe.com/wordpress/presentacio>



Thank you very much

www.biopenyagolosa.com

info@biopenyagolosa.com

