

## **La botiga [puntdesabor.com](http://puntdesabor.com) de LA UNIÓ obté el premi al millor establiment ecològic de l'estat espanyol**

### **Els premis BioCultura, que anualment atorga l'Associació Vida Sana, són els més prestigiosos de l'àmbit estatal**

La botiga [puntdesabor.com](http://puntdesabor.com), que va obrir l'organització professional agrària LA UNIÓ de L'auradors al març de fa dos anys a València, ha obtingut el prestigiós premi BioCultura al millor establiment bio d'enguany a l'estat espanyol que anualment concedeix l'organització Vida Sana. Són els guardons anuals més importants que es concedeixen dins del món ecològic de tot l'àmbit estatal.

El jurat premia en [puntdesabor.com](http://puntdesabor.com) "un projecte d'espai innovador, fet amb creativitat, responsabilitat, el major objectiu del qual és la relació directa llaurador-consumidor i el preu just".

La botiga [puntdesabor.com](http://puntdesabor.com); situada en el cèntric carrer San Vicent, 16 de València, va ser el primer pas d'un ambiciós projecte de cultiu, venda i distribució de fruites i verdures ecològiques certificades de proximitat i altres productes elaborats. A la tenda física se li va sumar posteriorment una tenda online: [www.puntdesabor.com](http://www.puntdesabor.com) amb la major referència de productes ecològics del mercat que permet arreplegar la comanda en el propi domicili o en un punt de distribució. Serveix ja productes a tot l'Estat.

El disseny de la tenda va contar amb la participació de dos Premis Nacionals: Daniel Nebot, Premi Nacional de Disseny i el dibuixant Paco Roca, Premi Nacional del Còmic i guanyador de dos premis Goya. El primer va ser l'autor del concepte i disseny de la tenda i el segon va realitzar els dibuixos d'una gran paret que es troba a l'entrada de la tenda.

LA UNIÓ cultiva des de fa més de deu anys una extensió de més de 100 fanecades en la Marjal dels Moros -entre Puçol i Sagunt- fonamentalment amb verdures ecològiques. La major part de la resta de productes prové d'altres llauradors de proximitat. En la tenda [puntdesabor.com](http://puntdesabor.com) els productes vénen directament del llaurador al consumidor, sense cap tipus d'intermediaris. La confecció dels diferents formats de venda es realitza en el centre logístic [puntdesabor.com](http://puntdesabor.com) situat en la localitat de El Puig, en plena horta de València, instal·lacions certificades segons la normativa europea ecològica, dotades d'un sistema de traçabilitat total del productor al client per a garantir l'origen dels productes.

Ramón Mampel, secretari general de LA UNIÓ, assenyala que "el premi és una empenta per a seguir creixent i perquè cada vegada se sumen més consumidors a gaudir de fruites i verdures fresques a preus raonables, acabades de portar del camp, i a més saludables perquè no s'usen productes químics". Mampel afirma que "venem directament la producció que cultivem en la nostra finca i la d'altres llauradors pròxims principalment, tot això sense cap tipus d'intermediaris. Som els principals productors ecològics de la Unió Europea doncs el 35% dels aliments ecològics que es consumeixen a Europa

procedeixen de l'estat espanyol. Ara només cal que cresca el consum intern i per això vam apostar en el seu moment amb la nostra botiga física, amb la botiga online després i amb el nostre projecte global de distribució ecològica”.