

Walla Walla Organics Farm

"Un viaje a la certificación orgánica"
- por Cleo Corliss-Gremillion, Whitman College

Walla Walla Organics (WWO) es propiedad de Dan y Sarah McClure, quienes se conocieron mientras Dan, oriundo de Walla Walla, asistía a la Universidad Estatal de Montana. Se casaron en 1985 y tuvieron tres hijos. Inicialmente socios comerciales con propiedad en Tumatic Machinery, se involucraron por primera vez con el cultivo de cebolla en 2001, y Dan se mudó a la agricultura a tiempo completo en 2011.



WWO recibió por primera vez su designación orgánica certificada en 2003 por el Departamento de Agricultura del Estado de WA. El proceso de certificación es riguroso y debe renovarse anualmente. Para obtener la certificación, todos los fertilizantes y pesticidas utilizados primero deben ser aprobados y se realizan inspecciones in situ para garantizar su cumplimiento. ¡Los campos están desmalezados a mano, manteniendo a los locales ocupados en el trabajo! Además de sus deliciosas cebollas orgánicas, Sarah y Dan cultivan espinacas, col rizada, calabazas, calabazas, legumbres, semillas de alfalfa, trigo, cártamo y canola. Todos sus cultivos y campos se riegan de manera sostenible para maximizar el crecimiento de las plantas y minimizar el uso de agua y los costos de energía.

Las cebollas dulces Walla Walla son conocidas por ser más bajas en azufre, lo que resulta en menos picante y menos lágrimas. Puede disfrutarlos en platos en los mejores restaurantes de Walla Walla y encontrarlos en puestos de granjas locales en todo el Valle de Walla Walla a principios de julio.

Sarah y Dan también producen frijoles Desi Garbanzo, que son frijoles más pequeños y oscuros con una capa áspera que ofrece un sabor dulce y a nuez. Restaurantes como Saffron Mediterranean Kitchen y Public House 124 los usan en una variedad de entradas.



Busque WWO Sweet Onions y produzca en Hayshaker Farms, Frog Hollow Farm, Welcome Table Farm y Blue Mountain Station en Dayton. Si no están en los estantes de su tienda favorita, ¡asegúrese de solicitarlos por su nombre!



Puede preparar cebollas dulces Walla Walla asadas con queso azul Cabrales, hacer tacos de garbanzos, freír algunos aros de cebolla a la antigua y probar una nueva versión de hummus con cebolla caramelizada y champiñones. ¡Delicia deliciosa!

Puede encontrar una variedad de las recetas favoritas de Dan y Sarah en su sitio web: <https://www.wallawallaorganics.com>

Walla Walla Organics está en las redes sociales:

 @wallawallaorganics