



118

SIRASA, 10 AÑOS DE MEJORA AGRARIA

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PANADEROS DE TERUEL:
«EL PAN DE CALIDAD MUEVE EL TURISMO Y LO REFUERZA»

CUALIDADES DIETÉTICAS E INFLUENCIA EN LA SALUD DEL
TERNASCO DE ARAGÓN

NUEVA AYUDA A LA PRODUCCIÓN DE GUISANTE



tecnovid 2011

7º SALÓN INTERNACIONAL DE TÉCNICAS Y EQUIPOS PARA VITICULTURA

7TH INTERNATIONAL VINE-GROWING TECHNIQUES
AND EQUIPMENT SHOW

15-18/02/2011

ZARAGOZA ESPAÑA/SPAIN

www.tecnovid.es



Oleotec 2011

15-18/02/2011

ZARAGOZA
ESPAÑA / SPAIN

3^{er} Salón de Técnicas y Equipos
para la Olivicultura
3rd Olive-Growing Equipment
and Techniques Show

www.oleotec.es



ÍNDICE

Edita



GOBIERNO DE ARAGÓN
Departamento de Agricultura
y Alimentación
Plaza San Pedro Nolasco, 7 - 3ª planta
50071 Zaragoza
www.aragon.es

Directora

Leticia Iserte Poyato
liserte@aragon.es

Subdirectora

Conchi Gil Legaz

Consejo de Redacción

Cristina Maluenda
Eva Crespo
Pedro Orduna
Ramón Iglesias
Jesús Nogués
Miguel Valls
Mariano Sanagustín
Miguel Ángel Mainar
Patricia Miñana
Miguel Lorente

Publicidad y diseño

Tintaura S.L.
Plaza de los Obispos, 6
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 813 102 / 609 174 070
cabello@tintaura.com
www.tintaura.com

Impresión

Calidad Gráfica Araconsa

Depósito Legal

Z-541-87
ISSN 1699-4744

Fotografía de portada:

Aspersor regando el campo. Julio Foster.

N118 / DICIEMBRE 2010



P.04

AGENDA

AGENDA Y LIBROS

P.05

EDITORIAL

EDITORIAL

P.06

TEMA CENTRAL

X ANIVERSARIO DE SIRASA

P.13

PROMOCIÓN

ARAGÓN EN FRUIT ATTRACTION

P.16

ENTREVISTA

JORGE SANZ, PRESIDENTE DE PANADEROS DE TERUEL

P.21

PRESUPUESTOS

PRESUPUESTOS: LÍNEAS DEL DEPARTAMENTO 2011

P.24

ANÁLISIS

CADENA DEL VALOR DEL VINO

P.28

INFORME

VENTAJAS NUTRICIONALES DEL TERNASCO

P.32

ALIMENTACIÓN

COSTUMBRES GASTRONÓMICAS DE ARAGÓN

P.37

ACTUALIDAD

ACTUALIDAD

P.39

AYUDAS

PRODUCCIÓN DE GUISANTE PARA PIENSO

IV PREMIO ALIMENTOS DE ARAGÓN (CONVOCATORIA)

Fecha // 30 de diciembre (fecha límite de presentación de candidaturas).

Lugar // Dirección de Fomento Agroalimentario (Edificio Centrorigen).

Organización e información: ver Boletín Oficial de Aragón del 11 de octubre de 2010. El concurso consta de 9 categorías agroalimentarias. Los premiados se conocerán públicamente en el acto de gala enmarcado en la feria Qualimen (más info en página 38).

JORNADA «EL SECTOR GANADERO: PERSPECTIVAS DE FUTURO»

Fecha // 19 de enero.

Lugar // Edificio Maristas. Plaza San Pedro Nolasco de Zaragoza.

Organización: SIRASA celebra el encuentro con motivo de su 10º Aniversario.

Qué encontrar: Jornadas especializadas con expertos del panorama ganadero.

Información: T. 976 30 22 68 // e-mail: info@sirasa.net

EXPOCANINA

Fecha // 12 y 13 de febrero.

Lugar // Feria de Zaragoza.

Organización: Feria de Zaragoza.

Qué encontrar: Concursos y exposiciones caninas.

Información: T. 976 76 47 00 // Fax: 976 33 06 49 // e-mail: info@feriazaragoza

TECNOVID Y OLEOTEC

Fecha // Del 15 al 18 de febrero.

Lugar // Feria de Zaragoza.

Organización e información: Feria de Zaragoza.

Qué encontrar: Técnicas y equipos del mundo vinícola y oleícola.

Información: T. 976 76 47 00 // Fax: 976 33 06 49 // e-mail: info@feriazaragoza

LIBROS

Título: «Guía práctica de la Fertilización Racional de los cultivos en España»

Texto: 24 autores (expertos procedentes de la Universidad y Centros de Investigación)

Edita: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

El libro analiza la racionalización en el uso de los medios de producción con el fin de conseguir una agricultura económicamente rentable, cuidadosa con el medio ambiente y, en resumen, sostenible. La información que aparece ha sido elaborada por expertos de todas las regiones de España, y su contenido resulta clave para los agricultores y técnicos a la hora de elegir y valorar los abonos disponibles y más adecuados a sus necesidades concretas. En esta guía se utiliza un lenguaje claro y sencillo, que trata aspectos básicos y generales sobre nutrición vegetal y aspectos más concretos de la fertilización de los cultivos más representativos del agro español.



Título: «Los regadíos históricos españoles»

Texto: Unidad de Investigación de Estudios del Territorio, del Paisaje y del Patrimonio del Departamento de Geografía de la Universidad de Valencia.

Edita: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Este ejemplar ofrece una aproximación actual a los regadíos históricos españoles mediante el estudio de los paisajes del agua y su patrimonio hidráulico. El libro se divide en 2 partes. La primera realiza una aproximación histórica a los regadíos españoles y en la segunda se analizan 125 sistemas de riego histórico de España, para finalizar el ejemplar con un epílogo de la importancia patrimonial y paisajística de estos regadíos.



LA SOCIEDAD DE INFRAESTRUCTURAS RURALES ARAGONESAS (SIRASA) HA CUMPLIDO DIEZ AÑOS AL SERVICIO DE LA AGRICULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA Y SE HA CONSOLIDADO COMO UNA EMPRESA QUE AVANZA Y TRABAJA PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LOS PROFESIONALES DEL CAMPO.

Una década de apuesta en firme por una agricultura de futuro, en constante evolución y modernización, que se refleja en la asunción de mayores competencias y en nuevas expectativas.

Así, de las actuaciones de regadío y medioambientales que centraban la actividad en sus comienzos, SIRASA ha pasado a prestar 15 servicios. Todos ellos con un objetivo común: mejorar la calidad de vida del sector agrario aragonés. La rápida actuación de esta sociedad ante riadas, los completos procesos de vacunación que han hecho posible que Aragón pueda presumir de contar con una de las ganaderías más sanas de España o el sistema de logística en la recogida de subproductos animales son sólo algunos de los retos conseguidos por la empresa pública, que, con la vista puesta en el futuro, ha hecho de las nuevas tecnologías y de la I+D+i dos pilares sobre los que sustentar su actividad actual.

Ha sido una década de compromiso con la satisfacción de sus usuarios, con el desarrollo del medio rural y con sus trabajadores. Un compromiso que también ha sido reconocido desde la calidad, con la concesión de la acreditación como entidad de inspección en el sector agroalimentario o la obtención de la EFQM500+, siendo la segunda empresa aragonesa que lo logra.

SIRASA cree en el futuro del campo y va a seguir trabajando con todos aquellos agricultores que tienen la misma creencia y que deciden modernizar sus explotaciones e invertir en tecnología. Un reto en el que el Departamento de Agricultura y Alimentación siempre ha creído, haciéndolo eje de su política. De esta manera, el refuerzo de las medidas que mejoran la competitividad del sector y elevan la renta de agricultores y ganaderos va a centrar la actuación del departamento en el próximo ejercicio. Y, en este contexto, la modernización de explotaciones, la incorporación de jóvenes, las actuaciones en regadío o el apoyo a la industria agroalimentaria van a ser líneas prioritarias.

SIRASA, UNA DÉCADA AL SERVICIO DEL MEDIO RURAL

Texto: Redacción SURCOS
Fotos: Archivo SURCOS

LA SOCIEDAD DE INFRAESTRUCTURAS RURALES ARAGONESAS (SIRASA) CELEBRA SU DÉCIMO ANIVERSARIO, CONSOLIDADA COMO UN INSTRUMENTO AL SERVICIO DEL SECTOR AGRARIO, QUE AVANZA Y TRABAJA PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LOS AGRICULTORES, QUE APUESTAN POR MODERNIZAR SUS EXPLOTACIONES E INVERTIR EN TECNOLOGÍA.



José M. Sallán y Gonzalo Arguilé.

La empresa pública SIRASA inició su actividad en 2001 por iniciativa del Gobierno de Aragón y con el objeto de que abordara las obras públicas de expansión y modernización de regadío, ya fueran promovidas por

la Administración o por los propios regantes. Diez años después, la empresa se ha consolidado como un instrumento al servicio del medio rural aragonés, asumiendo competencias cada vez mayores y afrontando nuevas expectativas.

Tanto es así que ha pasado de dos servicios que prestaba en 2001 a los 15 que ofrece en la actualidad, que van desde las actuaciones en materia de regadíos o la promoción de productos aragoneses, hasta los servicios de sanidad animal o su participación en proyectos de I+D+i. Este aumento de la actividad se ha traducido en un incremento de la plantilla, pasando de 35 empleados iniciales a 249, así como de la infraestructura hasta tres oficinas y cinco centros logísticos, con una facturación de cerca de 62 millones de euros anuales.

EL FUTURO DEL REGADÍO

El regadío es uno de los pilares de SIRASA. De hecho, la cada vez mayor sensibilización por optimizar el agua y la creciente preocupación de los agricultores por mejorar la rentabilidad de sus recursos, fueron una de las razones que motivaron la puesta en marcha de la empresa pública, con el objetivo claro de agilizar las obras públicas de expansión y modernización del regadío. De esta forma, la entidad comenzó a colaborar con la política de regadíos diseñada por el Departamento de Agricultura y Alimentación, según las pautas del Plan Nacional de Regadíos, recogiendo así el Plan Estratégico del Bajo Ebro Aragón (PEBEA) y las obras en regadíos sociales. Así,



Inauguración de los regadíos de Alberuela.

a lo largo de estos años, la empresa pública ha desarrollado más de un centenar de obras y proyectos de regadío, que se han traducido en la transformación de 68.800 hectáreas (más de un 80% han sido de modernización) y han supuesto una inversión de 250 millones de euros por parte de SIRASA. Dada la importancia del regadío en la cartera de servicios de la entidad, una de las actividades que se han desarrollado con motivo de su décimo aniversario ha sido el ciclo de jornadas que, bajo el título "Regadío, clave para el desarrollo. Superar los retos actuales", tenían como objetivo conocer los problemas que afronta este sector y actualizar, con la aportación de todos los actores, mediante qué vías y cómo se pueden superar. La primera jornada se celebró el 29 de octubre y analizará los "Principales retos para el regadío.

Políticas de actuación". El 11 de noviembre, se centró en "La mejora de la eficiencia. Diseño de instalaciones y gestión del riego". La última jornada, que se celebró el 25 de noviembre, se analizó el "El futuro del regadío". La sanidad animal es otra de las áreas en las que trabaja la empresa pública. En este campo desarrolla programas sanitarios en materia de Aujeszky, de Vigilancia de las Encefalopatías Espongiformes EETS y de saneamiento ganadero. También desarrolla programas para el servicio de seguridad alimentaria, en el centro de sanidad animal y apoyo en las oficinas comarcales de Agricultura y Alimentación. Otra de las actividades que lleva a cabo la empresa pública es el servicio de recogida de animales muertos en explotación, que se puso en marcha en 2004 y supuso un punto de inflexión en mate-

ria de seguridad alimentaria, factor clave para un sector que produce para el consumo humano y animal. Desde entonces, se han recogido más de 220 millones de kilos, se han atendido 60.500 salidas y cerca de un millón de avisos telefónicos. El servicio, que da empleo a un centenar de trabajadores, es usado por más de 10.500 ganaderos de la comunidad autónoma.

ASESORAMIENTO AL REGANTE

Además, Sirasa ha apostado por nuevos desarrollos de negocio. Es el caso de la Oficina del Regante, que cuenta con más de 2.000 usuarios registrados, a los que ofrece desde servicios de predicción meteorológica y necesidades hídricas por cultivos y programas de gestión, hasta cursos de formación y asesoramientos de ahorro energético.

Otra de las apuestas de la empresa es el Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío (CIAR), que nació con la vocación de convertirse en referente en la educación agroambiental y la puesta en conocimiento de los valores naturales y tecnológicos del mundo rural, con especial atención a la agricultura, la modernización del regadío y el correcto uso del agua. Desde su apertura, ha recibido ya más de 30.000 visitas. La promoción de los Alimentos de Aragón, otra de las políticas prioritarias del Departamento de Agricultura y Alimentación, también tiene un papel destacado en los servicios que ofrece la empresa pública. Desde el año 2004, el trabajo de Sirasa en este ámbito sirve de apoyo al de Centrorigen, con lo que se ha conseguido una mayor disponibilidad de recursos y presencia en certámenes.

CAPACIDAD DE ACTUACIÓN

Otra de las cualidades de SIRASA es la disposición de medios y personal para actuar con la mayor rapidez ante determinadas situaciones de emergencia. De esta manera, el servicio de Agricultura de SIRASA se ha implicado, a lo largo de estos años de andadura, en situaciones tan delicadas como tormentas, inundaciones, tormentas y tornados. Para ello la empresa dispone

de un procedimiento de actuación que comienza desde que se crea la Comisión de Emergencias del Gobierno de Aragón, la cual instruye al responsable de la situación de emergencia de SIRASA y su equipo.

En el caso de las inundaciones, lo primero que hace SIRASA es ofrecer a los afectados una serie de servicios básicos tales como achicar agua, abrir caminos, apertura de comunicaciones, evacuación de aguas, o trasladar animales y personas. En una segunda fase —a los 2 ó

3 días de la catástrofe— hay un seguimiento y valoración de las infraestructuras, con el fin de realizar un informe que cuantifique los daños. La última actuación se centra en reponer las infraestructuras que se encomiendan por el Departamento de Agricultura y Alimentación a través de procesos de contratación de obras.

Como ejemplo de catástrofes naturales a lo largo de estos 10 años, encontramos las realizadas por SIRASA en las riadas de 2003, que contaron con la visita y va-

«SIRASA OFRECE 15 SERVICIOS Y TIENE UNA PLANTILLA DE 250 EMPLEADOS»

loración de daños y reparaciones en infraestructuras de riego y caminos de más de 36 municipios afectados; o la fuerte sequía que azotó en 2005 Aragón, en la que SIRASA estableció un plan de suministro de agua para ganado para aliviar la falta de agua.

ACTUACIONES PRINCIPALES DE EMERGENCIAS

2002	Tormentas en Teruel
2003	Grandes inundaciones del río Ebro en la provincia de Zaragoza, 4 expedientes de inundación por tormentas y tornado en la comarca del Bajo Aragón
2004	Tormenta en agosto en Castejón de Monegros.
2005	Inundaciones en la comarca de Campo de Borja por tormentas. Suministro de agua a granjas por sequía.
2007	Tormentas e inundaciones en Zaragoza
2008	En alerta el verano por sequía
2009	En estado de alerta este invierno por una posible crecida



Instalaciones del CIAR.

También, dentro del servicio de Agricultura de SIRASA, hay que destacar los trabajos en el área de edificación, en donde se emprenden obras de adaptación de inmuebles para proporcionar espacios y servicios a entidades y asociaciones agrícolas o modernizar fincas que enriquecen

el patrimonio del Gobierno. Ejemplos de estas actuaciones los encontramos en el silo de Calatayud, transformado en sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vino Calatayud, o el silo de Ariza como instalación futura de la nueva Oficina Comarcal de Aragón.



Regadío modernizado.

Sirasa también participa en proyectos empresariales como Arento Industrias Cámicas, Promoción de energías renovables o Zufrija, así como en iniciativas de I+D+i de energía eólica, biocombustibles, hidrógeno, control del mejillón cebrado o de valoración de harinas animales.

En esta década, SIRASA se ha convertido en un instrumento fundamental para consolidar la población y la actividad económica en el mundo rural, mejorando la calidad de vida de los agricultores y propiciando el desarrollo de la industria agroalimentaria. ■

CREANDO FUTURO

Gonzalo Arguilé Laguarda, Presidente de SIRASA

Puedo decir que me siento plenamente orgulloso y satisfecho de ser testigo destacado de la celebración del 10º aniversario de SIRASA, una empresa pública que ya se encuentra plenamente integrada dentro de nuestro medio rural aragonés, hasta el punto, de en mi opinión, resultar ya indispensable. Superadas las reticencias lógicas iniciales, también hemos logrado entre todos una excelente y estrecha cooperación ente el Departamento de Agricultura y Alimentación y SIRASA. Y es que su consolidación en estos 10 años de viaje ha sido plena, tanto que se ha convertido en un referente de nuestra Comunidad Autónoma, y una herramienta práctica, cercana y familiar.

Todavía recuerdo su creación, a iniciativa del Departamento, en el año 2000, en donde sus actuaciones se centraban en el ámbito medioambiental, en el de regadíos y en el de las obras de emergencia. Ahora las cosas han cambiado mucho, ya que en la actualidad, podemos decir que SIRASA no sólo es referente en materia de infraestructuras de riego, sino que también presta una gran multitud de servicios con un objetivo común: mejorar la calidad de vida del sector agrario aragonés.

La fotografía del campo aragonés no sería la misma sin la intervención de esta sociedad pública en muchos de nuestros ámbitos. La urgente y rápida actuación ante riadas, los completos procesos de vacunación, cooperando con la Administración, que han hecho que presumamos de

tener una de las ganaderías más sanas de España, o el gran sistema de logística en la recogida de subproductos animales de los más avanzados y económicos del país, son sólo algunos de los retos conseguidos gracias al trabajo o colaboración de SIRASA.

SIRASA además previendo las necesidades futuras de nuestros agricultores y ganaderos, ha ampliado sus miras al establecer nuevos servicios a los regantes a través de su oficina, ha emprendido nuevos proyectos que apuestan por la energía renovable para reducir costes, ha restaurado edificios adaptándolos a sus necesidades futuras, ha participado en el “empujón” de nuevos proyectos industriales y cooperativos estratégicos por su impulso a la incorporación del sector primario a la cadena de valor, y además ha incorporado a sus actividades trabajar en el campo del I+D+i en el área de los biocombustibles o de los fertilizantes orgánicos.

SIRASA cree en el futuro de nuestro campo. Eso es lo que hace que ésta posea una vocación de permanencia en el tiempo, y que siga comprometida con la satisfacción de los usuarios, con el crecimiento del medio rural, con la conservación del medio ambiente y con el desarrollo profesional y personal de sus más de 200 empleados, ya que ellos son nuestro principal activo.

Muchas felicidades a todos los que formáis parte del proyecto SIRASA.



JÓVENES QUE APUESTAN POR EL CAMPO

José María Sallán Villegas, Director-gerente de SIRASA

Cumplimos una década de SIRASA en su recorrido de creación de riqueza en el medio rural, y la verdad es que, como en la vida, el tiempo pasa demasiado rápido. Sin embargo, en este periodo hemos conseguido desarrollar todas las actividades previstas en el amplio objeto social de la sociedad.

En el decreto fundacional se concebía a SIRASA como una empresa al servicio del Gobierno de Aragón para ser un instrumento de gestión ágil y eficaz para garantizar la racionalidad y la calidad de sus actuaciones en el sector agrario; con vocación de permanencia en el tiempo, comprometida con la satisfacción de los usuarios, con el crecimiento del medio rural, la conservación del medio ambiente y el desarrollo profesional y personal de los empleados. Debemos realizar los encargos que se nos encomiendan con la máxima celeridad y calidad y al mínimo coste. Estas definiciones sencillas y claras, son la razón de ser y guía de la empresa y del comportamiento de su personal.

Los trabajadores de SIRASA hemos aportado toda la ilusión, trabajo e imaginación posible para alcanzar estos objetivos; pero es el sector agrario quien debe juzgar si lo hemos conseguido. Los ganaderos, las comunidades de riego, las cooperativas, las industrias agroalimentarias, los agricultores en general y los ayuntamientos son los des-

tinatarios de nuestros servicios y sin su confianza y apoyo no tiene sentido nuestro trabajo.

En este último año las encuestas de clientes, la obtención de la acreditación de ENAC en servicios ganaderos y la consecución del Sello de Oro EFQM 500+ (segunda empresa en Aragón en obtenerlo después de IBERCAJA) nos indican que vamos en la buena línea y esto nos motiva para seguir con los procesos de mejora continua buscando la máxima calidad y servicio.

SIRASA se creó para complementar las actuaciones de la Administración gestionando con criterios empresariales algunos aspectos de la misma, buscando sinergias. Somos, por lo tanto, colaboradores cercanos de los trabajadores de la Administración y todos nuestros logros son comunes. Así pues, debo agradecer el apoyo prestado por los funcionarios que han sido compañeros imprescindibles para la buena gestión de nuestras actuaciones.

También quiero recordar el trabajo de las consultoras, constructoras, proveedores, centros de investigación y a la Universidad que han sido parte fundamental del engranaje.

Por último, debo agradecer la confianza, la orientación y el impulso que nos ha dado nuestro Consejo de Administración con su Presidente a la cabeza, que es el verdadero mentor de la empresa.



AVANZAR UN ESLABÓN MÁS EN LA CADENA ALIMENTARIA

Pedro Naudín, Presidente de Arento



«La alianza estratégica alcanzada entre Arento y Sabeco, en la que el primero suministrará el total de los productos del porcino y elaborados que los supermercados Simply distribuirán en toda España, es, seguramente, uno de los ejemplos más claros de cómo la verticalización del mundo productivo aragonés es la senda que conduce a la competitividad del mismo. Ha sido un gran trabajo, que pone de relieve la importancia del esfuerzo como valor tradicional del mundo rural y que hoy debe volver a ser estratégico para todos. Pero además ha estado bien orientado, con una clara visión de medio y largo plazo. Es precisamente esta visión estratégica la que ha logrado el apoyo del Gobierno de Aragón a través de SIRASA. Es el principio del camino que seguirán todas aquellas producciones que tengan un peso específico para el territorio»

10 AÑOS DE FRUCTÍFERA COOPERACIÓN

César Trillo, Presidente de la Comunidad General de Riegos del Alto Aragón



«El tiempo pasa rápido y ya son diez los años que cumple Sirasa. Una empresa pública que ha sabido hacerse un hueco en el día a día de las comunidades de regantes a través del servicio prestado por la Oficina del Regante, la modernización de regadíos y tantos otros.

A lo largo de estos diez años Riegos del Alto Aragón ha encontrado en Sirasa siempre el apoyo necesario. Juntos hemos atravesado las dificultades para llevar a cabo modernizaciones de regadío cuyo fruto se verá en el futuro, pero que en el presente han supuesto no pocos quebraderos de cabeza. Hemos también avanzado en la búsqueda de soluciones para minimizar el impacto que el precio de la energía tiene sobre la viabilidad económica del regadío.

Desde el año 2009, Sirasa, siguiendo la iniciativa promovida por la Consejería de Agricultura y Alimentación y con el inestimable apoyo de la Consejería de Industria y Turismo, ha sabido, con la participación económica de las comunidades de Regantes, entre ellas Riegos del Alto Aragón, poner en funcionamiento con acierto la sociedad para la "Promoción de Energías Renovables de las Comunidades de Regantes de Aragón" de la que me siento orgulloso de ser presidente del Consejo de Administración.

Para los próximos 10 años nos queda conseguir que iniciativas como la relacionada se conviertan en referente de buen hacer en materia de gestión del agua y eficiencia energética. Un reto que esperamos alcanzar con el buen clima de cooperación actual»

EFICACIA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Javier Martínez Baigorri, jefe de servicio de Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón



«En el ámbito de la seguridad y la calidad agroalimentaria, la colaboración de SIRASA se plasma en la ejecución de varias líneas de actuación vinculadas a determinados programas de control oficial incluidos en el "Plan Autonómico de Controles de la Cadena Alimentaria en Aragón".

La labor de SIRASA en programas como el control del uso de proteínas animales transformadas en la alimentación animal, el control de la presencia de salmonela en fábricas de piensos, las auditorías a las entidades de certificación de la calidad diferenciada alimentaria o el control de las tallas mínimas del pescado en el transporte, se ha manifestado como un instrumento ágil y una herramienta eficaz de la Administración para garantizar el cumplimiento de unos requisitos de control oficial cada vez más estrictos y rigurosos»

RESPONDER A LAS DEMANDAS DEL SECTOR

Fernando Marcén, Presidente de Cooperativas Agroalimentarias de Aragón



«Desde Cooperativas Agroalimentarias de Aragón queremos felicitar el primer decenio de la Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesas S.A. o como todos la conocemos, SIRASA. No es fácil cumplir 10 años en el mundo de la empresa y menos en estos tiempos.

SIRASA fue concebida como una herramienta para el Departamento de Agricultura y, por lo tanto, para todos los agricultores y ganaderos aragoneses. A lo largo de estos años debemos reconocer que su actuación en momentos y en circunstancias especiales ha sido eficaz y ha respondido a las demandas de un sector que está necesitado de apoyos concretos y acciones decididas.

Nos sumamos por tanto a la celebración de este cumpleaños con nuestros mejores deseos para el futuro y con el convencimiento que proseguirá en la línea de mejora y calidad técnica que le ha caracterizado»

UN REFERENTE EN LA MEJORA DEL CAMPO

José Luis Mainar, Presidente del Consejo Regulador de Cariñena



«Desde el Consejo Regulador de la DO de Cariñena que presido, me gustaría felicitar a Sirasa en su 10º aniversario, agradeciéndole el cumplimiento del objetivo social marcado, ser el verdadero referente para contribuir a la mejora del medio rural aragonés.

Han sido años relacionados con diferentes proyectos ligados a infraestructuras rurales, proyectos de regadíos, caminos y concentraciones parcelarias, que han servido para el progreso del campo aragonés y han conseguido que el sector agrario sea más compatible y competitivo con el medio ambiente, y especialmente en esta zona geográfica vitivinícola de Cariñena, mediante la modernización de los regadíos.

Finalmente me congratulo del trabajo bien realizado, tanto de la Dirección General que guía los designios de la empresa, como de todos los técnicos pertenecientes a los Departamentos de Desarrollo Técnico e Innovación, Mejora y Modernización de Regadíos, Infraestructuras Rurales y Servicios de Agricultura y Ganadería»

CÓMO FACILITAR LA VIDA EN LA GRANJA

Santiago Ascaso, Ganadero cliente del servicio de recogida de subproductos animales



«Desde que comenzó la recogida de cadáveres por parte de SIRASA, como ganadero se ha facilitado mi trabajo en la granja y además hemos conseguido disminuir la contaminación ambiental y los peligros que el anterior método conllevaba.

El servicio de recogida comienza con tan sólo una llamada de teléfono para dar aviso de la necesidad de su servicio y en 24 horas la empresa SIRASA realiza el vaciado del contenedor que, al encontrarse éste en la puerta de la explotación, no es necesario que el responsable de la granja este pendiente del momento en el que se realiza la recogida.

Como ganadero expresar mi total satisfacción con el trabajo realizado por los trabajadores que realizan la recogida y en general con la empresa SIRASA»

La logística alimentaria pasa por **mercazaragoza**

LA TENTACIÓN ARAGONESA SE HOSPEDA EN FRUIT ATTRACTION

Texto: Redacción SURCOS
Fotos: Archivo SURCOS



SI EN LA BIBLIA SE REFLEJA EL PECADO DE EVA A TRAVÉS DE UNA MANZANA NO ES FRUTO DE LA CASUALIDAD. Y ES QUE LA FRUTA, SEA MANZANA O CUALQUIER OTRO PRODUCTO FRUTÍCOLA, ES SÍMBOLO DE UNA DE LAS MÁXIMAS TENTACIONES DE CUALQUIER PALADAR. Y ES PRECISAMENTE LA FUERZA DE ESTE SECTOR LA QUE HA EMPUJADO AL MERCADO DE ARAGÓN A EXPONER TODO SU POTENCIAL "TENTATIVO" EN UNA DE LAS FERIAS MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA: FRUIT ATTRACTION, UN ENCUENTRO QUE, COMO SU PROPIO NOMBRE INDICA, HA SIDO SINÓNIMO DE "ATRACCIÓN" DE NUEVOS CLIENTES PARA NUESTROS GRANDES PRODUCTORES HORTOFRUTÍCOLAS DE LA TIERRA.

PROMOCIÓN

Intermodalidad

Terminal Marítima de Zaragoza
con apartadero ferroviario

Mercados Mayoristas

Carnes y Matadero
Pescados
Frutas y Hortalizas / Hortelanos

Formación

Para detallistas, mayoristas,
control sanitario
y logística

Gestión de Mercados Detallistas

Accesibilidad

Espacio físico

Zona de Actividades
Complementarias
Zona de Actividades Logísticas

Geoestrategia

Centro de Negocios

Sede de CENTRORIGEN,
Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias y
ARENTO Grupo Cooperativo Aragonés

Carretera de Cogullada, 65
50014 Zaragoza
Tel.: 976 464 180 • Fax: 976 464 181
e mail: mz@mercazaragoza.es

www.mercazaragoza.es

mz
mercazaragoza

plataforma logística alimentaria del Valle del Ebro

«ARAGÓN ARRASA EN EXPORTACIONES»

No es raro llegar a cualquier frutería o supermercado en España y encontrar las frutas más exóticas de países lejanos para nosotros, que a su vez nos transportan el sabor de sus tierras. Kiwis de Nueva Zelanda, mangos de Perú, Piña de Costa Rica o coco de Méjico.

Sin embargo, lo que muchos quizá desconocen es que el sabor de las frutas de nuestra Comunidad, no sólo se disfrutan en otras Comunidades españolas, sino que también pueden encontrarse en las bandejas de las fruterías de Rusia, Alemania, Portugal, Bélgica, Francia o Reino Unido. Y es que el mercado frutícola de Aragón arrasa en exportaciones.

EL PODER DE LA FERIA

Precisamente este poder de venta y comercialización exterior es el que ha llevado a más de un centenar de productores aragoneses a estar presentes en una de las ferias de España más importantes del sector: Fruit Attraction. Fruit Attraction es una feria internacional del comercio de fruta y hortaliza, que se ha afianzado, a pesar de sólo celebrar su segunda edición, como lugar de encuentro para la industria. Tanto es así que, como indicaba el director de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón, Pedro Orduna, "ya se ha denominado la Fruit Logistic española", en referencia a una de las ferias más impor-



tantes de Europa, "Fruit Logistic", que también contó con presencia aragonesa. "Se trata de una feria que se va a convertir en referencia de España y que va a contar con mucha proyección de futuro. En definitiva, todos los que han estado aquí es que tienen algo que decir y aportar al sector".

Aragón ha contado en esta edición con un stand del departamento de Agricultura y Alimentación que representaba a 107 productoras. Dicho stand ocupaba 384 metros cuadrados, repartidos en 3 isletas, donde se instalaron 24 expositores.

De esta manera, la mayor parte de las frutas y hortalizas de Aragón han quedado representadas, especialmente en cuanto a melocotón, manzana, cereza y pera, que son los cultivos que cuentan con mayor producción en nuestra Comunidad. "Estas ferias resultan vitales para conseguir trabajar el cara a cara con el cliente o proveedor, ya que el contacto da confianza entre ambas partes. Y no sólo eso. Es que si en un encuentro de relevancia no estás, de alguna manera es como si no existieras. De ahí la importancia de estas ferias con el fin de poder abrir o afianzar tus oportunidades comerciales. Máxime si somos una comunidad que se destaca por su poder exportador", destacó el consejero Arguilé durante su visita al recinto.

ARAGÓN, A LA CABEZA EN MELOCOTÓN Y CEREZA

Nuestra Comunidad es una importante productora de frutas y hortalizas, ya que cuenta con más de 34.000 hectáreas de fruta dulce y cerca de 9.000 de hortalizas. Con respecto a sus datos de

producción, cabe indicar que se llega a las 479.000 toneladas en fruta, y las 217.000 en hortalizas.

Si hablamos de cultivos, la mitad de la superficie de Aragón en frutales pertenece a 2 cultivos: el melocotón, convirtiéndonos junto con Cataluña en los principales productores españoles, y la cereza, en donde nos encontramos a la cabeza de toda España.

Detalle de las producciones frutícolas en Aragón (2009)

Producto	Superficie (ha)	Producción (Tm)
Manzano	3.703	80.462
Peral	4.761	69.045
Melocotón	16.855	292.181
Cerezo	6.679	20.954
Albaricoquero	1.062	7.659
Ciruelo	1.120	7.837
Otros frutales	60	845
Fruta dulce	34.240	478.983

Detalle de las producciones hortícolas en Aragón (2009)

Producto	Superficie (ha)	Producción (Tm)
Patatas	324	7.880
Tomate	1.107	119.355
Pimiento	78	1.584
Guisante verdeo	4.240	19.050
Cebolla	305	12.305
Judía verde	179	985
Coliflor, col, etc	566	12.040
Otras	2.149	43.796
	8.948	216.995



«EL SECTOR FACTURA MÁS DE 250 MILLONES DE EUROS; MÁS DEL 27% DE LA PRODUCCIÓN FINAL AGRÍCOLA»

La manzana es uno de los productos frutícolas más importantes de la Comunidad Autónoma.

La facturación del sector alcanza los 264 millones de euros, lo que representa el 27,3% de la producción final agrícola. Con respecto a las zonas más productoras destacan Valdejalón, Bajo Cinca, Calatayud, Aranda, Caspe, Bajo Aragón, Matarraña y La Litera.

Pero sin duda, y lo que cabe destacar dentro de este sector aragonés, y que precisamente es lo que impulsa a sus productores a estar presente en ferias nacionales e internacionales es su poder exportador. Y es que en los últimos años han sabido apostar por la calidad, tanto a nivel de nuevas variedades como de nuevos procesos tecnológicos, con el fin de conformar un sector muy competitivo en los mercados internacionales. Y los resultados, a pesar de ser un subsector con ayuda comunitarias bajas, siempre han sido excelentes. De hecho según datos de FEPEX (Asociación de Productores exportadores), Aragón es la sexta comunidad exportadora en cuanto a producción y la séptima en valor.

Todo ello demuestra la importancia estratégica de este sector para el medio rural, ya que genera una gran cantidad de mano de obra y una elevada inversión en agroindustria y transformación de producto, dando cobijo a aproximadamente unas 10.000 familias.

APOYOS DEL DEPARTAMENTO AL SECTOR

Además del apoyo del Departamento al sector a través de la presencia en ferias, desde el Gobierno de Aragón se ofrecen una serie de apoyos que se exponen a continuación:

Ayudas agroindustriales: en lo que llevamos del nuevo programa PDR 2007-2013 (hasta 2009 incluido), las industrias transformadoras de frutas y hortalizas han invertido 95 M de euros (19,6 de subvención) para financiar 104 proyectos.

Medidas agroambientales: dirigidas a la producción integrada y ecológica de frutas y hortalizas. La producción integrada beneficia actualmente a 957 agricultores y 9.650 hectáreas, con un presupuesto de 1,4 M de euros/año. En la producción ecológica de frutas y hortalizas hablamos de 32 beneficiarios y 244 hectáreas, con un presupuesto de 81.462 euros/año.

Reconversión varietal: junto con Cataluña, Aragón fue la pionera en solicitar esta línea de ayudas que pretende subvencionar el arranque y la replantación de variedades frutales de mayor productividad y rentabilidad. La reconversión comprende, a lo largo del periodo 2007-2011, la replantación de 3.000 ha

(60% de melocotón y nectarina y 22% de cereza), con una inversión total de 27,7 M aprox. y 12,5 M de subvención total (45%). Estas medidas beneficiarán a más de 1.000 agricultores.

Estas ayudas, de las que se han beneficiado cerca de 900 agricultores, han hecho que, de momento, se replanten 1.400 hectáreas de frutales, lo que ha supuesto una inversión de 14,3 M de euros, con una ayuda de 6,4 M de euros.

Campañas de promoción de determinados productos y apoyo en ferias: promoción de productos de calidad diferenciada (ej: Melocotón de Calanda, Cebolla Fuentes de Ebro, borraja), apoyo en la presencia en ferias, elaboración de folletos y publica-

ciones de tipo publicitario y promocional.

Fomento del consumo de frutas y hortalizas: la campaña "Cinco al Día" comenzó en el periodo navideño y se alargó en las estancias del Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío en La Alfranca. En ella se pretende concienciar a los más pequeños de la importancia de tomar frutas y verduras en su dieta.

Reparto de fruta en las escuelas: de manera complementaria a la campaña de "Cinco al día" a lo largo de 2010 se realizó un reparto de frutas en las escuelas que llegó a cerca de 20.000 niños. Se contó con un presupuesto de 183.000 euros. ■



Aragón es uno de los principales productores de melocotón.

SANZ: «SE HA HECHO UNA CAMPAÑA MUY AGRESIVA CONTRA EL PAN»

Texto y Fotos: **Elisa Alegre**, Periodista.



Jorge Sanz preside la Asociación Provincial de Panaderos de Teruel desde hace 6 años.



Panes de Calidad Diferenciada

LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADEROS DE TERUEL ESTÁ INTEGRADA POR 110 EMPRESAS, DIVIDIDA EN DISTINTAS DELEGACIONES VINCULADAS CON LAS COMARCAS

EL RIVAL NO ES LA BAGUETTE, NI EL "PAN DE BATALLA". ESA NO ES LA LIGA EN LA QUE DEBEN JUGAR LOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE TERUEL PARA ASEGURAR SU FUTURO PORQUE SU SEÑA Y SU MARCA EN ESTE MERCADO TAN COMPETITIVO, EN EL QUE LAS GRANDES SUPERFICIES JUEGAN CON VENTAJA, DEBE SER LA DIFERENCIACIÓN, EL PAN DE ALTA CALIDAD Y CONSEGUIR QUE LOS CONSUMIDORES VALOREN EL PRODUCTO Y ENTIENDAN QUE TIENE SU PRECIO. CON LAS IDEAS ASÍ DE CLARAS, JORGE SANZ PRESIDE DESDE HACE SEIS AÑOS LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADEROS DE TERUEL, Y CONVIRTIENDO LAS IDEAS EN HECHOS DURANTE ESTE TIEMPO, EL PAN DE CAÑADA Y DE PINTERA DE LA PROVINCIA HAN CONSEGUIDO LA MARCA C'ALIAL DE CALIDAD. EN EL HORIZONTE ESTÁ LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA Y, POR QUÉ NO, LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. NO ES CASUALIDAD QUE ESTOS DOS PANES SEAN DE LOS POCOS - NUEVE - QUE TIENEN UN RECONOCIMIENTO EN TODA ESPAÑA, NI QUE EL PRIMER FORO DE PANES DE CALIDAD DIFERENCIADA SE CELEBRARA EN TERUEL. AQUÍ COINCIDIERON TODOS LOS PROFESIONALES EN QUE LA CALIDAD EN TODA LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y EL APOYO EN LA COMERCIALIZACIÓN GUÍAN EL CAMINO EN ESTE SECTOR.

«EL MOTOR DE TRABAJO DE LA ASOCIACIÓN ES CONSEGUIR CUANTAS MÁS EMPRESAS DE LA PANADERÍA SE INCLUYAN DENTRO DE LA MARCA C'ALIAL DE LA CAÑADA Y PINTERA COMO NUESTROS PANES. EL PAN DE ALTA CALIDAD, LA DIFERENCIACIÓN, LLEVAR A NUESTROS CONSUMIDORES AL CONSUMO DE ESOS PANES»



Jorge Sanz apuesta por un pan diferenciado.

P: ¿Cómo está la situación del sector del pan?

R: Hemos pasado por unos años malísimos en los que el panadero ha perdido el norte con el pan. El panadero se ponía nervioso, por la presión de las grandes superficies o cadenas de supermercados. Tenía que bajar el precio, y para bajarlo tenía que reducir los tiempos de fabricación. Error, grave error. Hemos caído en nuestra propia trampa. Hemos estado bajando las calidades del pan y ahora mismo es cuando hemos visto que volver a darle tiempos es lo que nos va a hacer volver a estar dentro de esos procesos de calidad.

Mi gran ilusión como presidente de la asociación es hacer ver a las administraciones públicas que el pan tiene que estar dentro de los alimentos de calidad de Aragón, de Teruel en este caso, y para poder estar dentro hay que cumplir unos estándares de calidad y eso es lo que reivindicamos los panaderos tradicionales.

P: ¿Qué ofrece la panadería pequeña frente a los bajos precios de las grandes cadenas?

R: Lo primero que tiene que hacer el panadero es ser empresario y buscar la diferenciación. Nuestra competencia no es el pan de gasolinera o el de quiosquillo. Vamos a pelear duramente porque se regule donde se vende pan, si vale todo, si se puede vender en cualquier sitio.

Habrán quien trabaje para grandes superficies o cadenas de supermercados y lo que tienen que hacer ver a su cliente es que su pan es distinto, que es mejor y que lo tienes que cobrar. Porque si el panadero no cobra esa diferenciación está muerto, se muere el oficio porque entramos en una cadena distinta de precios, de quitar gramaje al pan, una guerra. Mi propuesta es que hagamos un pan diferenciador, que le demos el valor que siempre ha tenido el oficio y que lo defendamos a capa y espada.

P: ¿Cómo se puede asegurar esa calidad y conseguir ser competitivos en el mercado?

R: Para que un alimento de calidad funcione en el mercado, la administración lo tiene que apoyar, pero en toda su cadena de valor. Hay que apoyar firmemente en Aragón al agricultor que cultive trigos panificables y el panadero tiene que estar en contacto con ese sector, ya que además nuestra Comunidad es una gran tierra de trigos.

Me gustaría darle toda la potencia posible a esta cadena de valor: trigo, harina, pan y por supuesto una defensa en el comercio y en los puntos de venta desde los departamentos de higiene; que los puntos de venta donde se vende el pan se regulen. Si es que se puede vender pan en cualquier sitio.

«SI EL EMPRESARIO NO TUVIERA TANTA BUROCRACIA O LA TUVIERA ORGANIZADA SE GENERARÍA MÁS RIQUEZA Y EMPLEO»

Hay cosas incongruentes. No puedo tener un depósito de combustible en la trastienda de mi panadería, aunque cumpla la ley, y sí que puedo tener un horno en una gasolinera. El pan es el único alimento que ni se lava ni se cocina después. Hay que hacer esa reflexión. Mi primera reivindicación es hacer buen pan pero hay que tener un apoyo.

P: Otro peligro para el sector panadero es que, según los datos, en los últimos años ha habido un descenso real de consumidores ¿cómo se puede luchar contra esto?

R: En los últimos 20 años ha bajado bruscamente el consumo. Ha llegado a estar por debajo de los 40 kilos por persona y año, 100 gramos diarios, no llega a media barra. Para reactivar el consumo hay que hacer cambiar determinados hábitos de consumo, porque ya no se cocina tanto en casa y se consume más fuera, lo que hace que el pan esté siendo un alimento eliminado de la comida.

El objetivo de trabajo se basa en las relaciones. Empezando con el mundo científico, como estamos haciendo ahora trabajando con el comité científico del pan a nivel nacional, que nos está respaldando y nos está dando herramientas de defensa, para demostrar que el pan no engorda, algo que nos ha hecho mucho daño.

El pan es el alimento más antiguo que produce el hombre con sus manos y desde que está bajando el consumo de pan está aumentando la obesidad en España. Es un error. Hay que volver atrás, a la cuchara y al pan.

P: ¿Se consume menos pan por los hábitos y por una mala imagen del producto?

R: El pan está muy relacionado con la salud y se ha hecho una campaña muy agresiva contra él. El doctor Luis Serra dejó muy claro en el foro de los panes de calidad que el pan es un elemento saciante y que es muy recomendable arrancar la comida con él, tiene muchas menos calorías que cualquier alimento que vayamos a consumir después de origen animal. Así empiezas la comida en los restaurantes, te sacan el vino y el pan. Tiene que ser el arranque de una comida.



Iglesias inauguró el Foro de Panes de Calidad que se celebró en Teruel.

P: Un pan de calidad tiene unos costes más altos y el precio final también lo es respecto al comercial ¿cómo convencer al consumidor?

R: Me parece muy digno que cobren el pan en los restaurantes: ¿alguien regala su trabajo?. Hay que cobrar las cosas a su precio. Pero exijamos la calidad. Así daremos valor, daremos herramienta. Si vamos a comer más fuera de casa comamos pan en condiciones. Si no, al final el más perjudicado es el consumidor, que no podrá elegir esa calidad.

Está demostrado que una masa madre tradicional aporta muchas vitaminas frente a un pan elaborado en tiempo rápido. El Comité científico del pan va a empezar a trabajar en averiguar qué diferencias reales vinculadas a la salud aporta el pan tradicional frente a un pan de elaboración rápida. Yo creo que nos sorprenderemos.

P: ¿En qué momento está el proceso de las marcas de calidad del pan de pintera y cañada?

R: Ahora mismo estamos seis empresas y están otras tantas en proceso. La marca se impulsa desde la asociación, que facilita información y contacto a todos los interesados. La burocracia pesa, ralentiza los procesos y eso frena. Si el empresario no tuviera tanta burocracia o la tuviera organizada se generaría más riqueza, más empleo. La gente ya está preguntando por el pan de calidad, y mueve el turismo y ayudamos a reforzarlo. Una vez que esta dinámica esté funcionando iremos a una IGP y ojalá podamos terminar teniendo esos grandes trigos de Aragón y podamos llegar a un entendimiento a ver cómo y dónde transformamos y hasta donde llegamos con esa futura Denominación de Origen.

P: El futuro del sector también pasa por el relevo generacional ¿está asegurado?

R: Hemos pasado unos años muy malos pero ahora que tenemos más recursos que nuestros padres hay que ver que es un bonito oficio, con el que puedes ganarte la vida trabajando duro. Y tienes recompensas, porque es un oficio que gira en torno a los sentimientos, de agradar, de hacer feliz a una persona, con algo pequeño, con un buen pan.

La situación económica actual permite retomar panaderías que se cerraron en los pueblos, animo a que las abran pero no cualquiera, que no perdamos el norte. Las posibilidades técnicas permiten que no sea sacrificado, aunque requiere una inversión que puede tirar para atrás pero hay ayuntamientos dispuestos a hacer una pequeña inversión para activarlas.

«UNA COSA SON PANES DE BATALLA, OTRA PANES TRADICIONALES Y OTRA PANES TRADICIONALES DE CALIDAD»

«SABEMOS QUE HACEMOS COSAS MUY BUENAS PERO NOS HACE FALTA VENDERLAS»

P: El primer foro nacional de panes de calidad se celebró en Teruel ¿por qué?

R: Porque nació aquí la idea y nos empeñamos. Decidimos que fuera nacional por las posibilidades del presupuesto y la ejecución. El objetivo era reunir las marcas de calidad y hacer ver al sector panadero y a los consumidores que éste es el camino; la calidad y la diferenciación. Porque el camino tradicional no quiere volumen, quiere calidades. El otro beneficiado es el consumidor porque debajo de su casa, en la panadería del barrio, tiene el mejor pan. No hay otro camino, un gran camino. Somos propietarios de ese conocimiento.

Del foro nació la idea de crear una asociación nacional de marcas de calidad diferenciada con el objetivo de acercarnos en bloque a este mundo de investigación y poner en valor los panes tradicionales. Una cosa son panes de batalla, otra panes tradicionales y otra panes tradicionales de calidad. Queremos hacer bloque con esta asociación y que cada marca que nazca en España –hay muchas en proceso– tendrá ese apoyo. Ahora mismo estamos nueve marcas y dos son turolenses: pan de cañada y pan de pintera, y fuimos los quintos y sextos en conseguir la marca. Y agradezco al Gobierno de Aragón que creyera en esto.

P: ¿Cuál es el futuro del sector?

R: Como cada vez tenemos más información, seremos más exigentes, se reducirá el número de panaderías pero serán mejores. El panadero va a tener cada vez más formación. El futuro va a ser bonito para el que tenga ganas de trabajar y se abra al mundo, a aprender y relacionarse. Estoy seguro. ■



El Foro reunió a las marcas de calidad.

Sirasa

informa de la finalización de las obras:

Proyecto de Modernización del Regadío mediante riego por aspersión en la Comunidad de Regantes «San Blas» de Fonz (Huesca)

Beneficiarios: Comunidad de Regantes «San Blas»
Empresa constructora: U.T.E Befesa Agua, S.A.U y Drenajes y Construcciones, S.L.
Dirección de Obra: Sirasa
Superficie afectada: 796 ha
Presupuesto de ejecución: 5.319.934,68 €
Inversión pública: 65%

Invertimos en futuro.



PRESUPUESTOS

REFUERZO DE LAS POLÍTICAS QUE MEJORAN LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR

Texto y Fotos: Redacción y Archivo SURCOS



EL CONSEJERO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN, GONZALO ARGUILÉ, PRESENTÓ EN LAS CORTES UN PROYECTO DE PRESUPUESTOS PARA 2011 QUE ASCIENDE A 682,9 MILLONES DE EUROS. EL OBJETIVO DEL MISMO ES REFORZAR LAS POLÍTICAS QUE MEJORAN LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR Y ELEVAN LA RENTA DE AGRICULTORES Y GANADEROS. EN ESTE CONTEXTO, LA MODERNIZACIÓN DE EXPLOTACIONES, LA INCORPORACIÓN DE JÓVENES, LAS ACTUACIONES EN REGADÍO, EL APOYO A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA Y LA SANIDAD ANIMAL SON ALGUNAS DE LAS LÍNEAS PRIORITARIAS.



El proyecto de presupuestos 2011 asciende a 683 millones de euros.

El año 2011 es la anualidad del fortalecimiento de las medidas clave para el campo aragonés. Ésta es la estrategia a seguir por el Departamento de Agricultura y Alimentación para el próximo periodo, y que expuso el pasado mes el consejero Gonzalo Arguilé, ante las Cortes de Aragón. De esta manera, la consejería hará hincapié en aquellas líneas que apuestan por la competitividad del sector y el aumento de la renta de agricultores y ganaderos.

La modernización de explotaciones, la incorporación de jóvenes, la mejora del regadío, el apoyo a la industria agroalimentaria o las actuaciones en sanidad animal son sólo algunas medidas consideradas básicas en el sostenimiento del sector. Así lo señaló el consejero de Agricultura y Alimentación durante su comparecencia ante la Comisión de Economía y Presupuestos de las Cortes de Aragón, para presentar el proyecto presupuestario para 2011, que asciende a 682,9 millones de euros, lo que supone un

descenso del 3,5% respecto al ejercicio presente.

MARCAR PRIORIDADES

Arguilé recordó que "la modernización de explotaciones, la incorporación de jóvenes y las concentraciones parcelarias, asociadas, a su vez, a actuaciones de modernización de regadío van a ser las políticas prioritarias en la Dirección General de Desarrollo Rural". Las dos primeras, van a contar con una dotación global de 23,3 millones de euros, un 12% más que en el presente ejercicio. Se trata del objetivo más dotado de la dirección de Desarrollo Rural, por la repercusión que tienen estos objetivos en la competitividad y consolidación de las explotaciones como motor económico del medio rural. Asimismo, la modernización de regadíos continúa siendo un objetivo prioritario y, por ello, a pesar de la disminución global del presupuesto, se ha mantenido la misma cantidad consignada para el

presente ejercicio, con 13,6 millones de euros. El consejero señaló que, "con esta dotación se podrán atender los compromisos plurianuales, así como las modernizaciones integrales que puedan surgir". En cuanto a las concentraciones parcelarias, el presupuesto para el 2011 prevé una dotación de 13,2 millones de euros.

Arguilé resaltó que "el departamento seguirá priorizando la ayuda a la industria agroalimentaria". En este sentido, subrayó que, "con una dotación de 16,6 millones de euros, se podrá atender todas las peticiones tanto en industria agroalimentaria como en industrias de transformación y comercialización de productos pesqueros". El consejero también se refirió a los programas de promoción y comercialización agroalimentaria, así como al fomento de los contratos agrarios y concentración de empresas.

"Por supuesto, no descuidamos políticas tan decisivas para el consumidor y el agricultor, como las que se orientan a garantizar un nivel



El Departamento va a reforzar las políticas que mejoren la competitividad del sector.

alto en el estado sanitario de las explotaciones agrícolas y ganaderas, así como las que aseguran la salubridad de los alimentos, la calidad y la trazabilidad", comentó Arguilé. Por ello, en la Dirección General de Alimentación destacan los 10,6 millones de euros destinados a la sanidad animal, eje fundamental de esta dirección, puesto

que permite mantener una ganadería sana y la calidad y seguridad alimentaria exigida en los mercados. El consejero también hizo hincapié en los 2,2 millones de euros destinados a actuaciones en sanidad vegetal, que contribuyen a mejorar la economía de los agricultores al garantizar el buen estado sanitario de sus cultivos.

MANTENER LAS AYUDAS DIRECTAS

"Nos ha parecido oportuno también, mantener con un buen nivel presupuestario, las políticas orientadas a estimular a los agricultores y ganaderos que llevan a cabo su actividad en condiciones desventajosas,

así como a sostener el apoyo al aseguramiento agrario, pieza fundamental para asegurar los ingresos frente a las catástrofes climáticas", recordó el consejero.

La dotación de la PAC es de 442,8 millones de euros. Esta cifra se mantiene respecto a lo presupuestado en 2010, ya que el incremento en un 1% de la modulación entre 2010 y 2011 (pasa del 8% al 9%), se verá compensado ampliamente por las nuevas medidas de apoyo al ovino y a rotación de cultivo en secanos áridos previstas en el chequeo médico de la PAC, que supondrán una nueva entrada neta de importes europeos a Aragón. También destaca la línea de ayudas al sector frutícola, cuya financiación es compartida entre el Ministerio y el Departamento, consignándose 5 millones de euros. Esto supone un incremento considerable de 3,7 millones de euros desde la anualidad anterior. El objetivo es evitar perder fondos del Estado ya transferidos y no consumidos por ser 2011 el último año para ejecutar la medida. ■



La dotación de la PAC se mantiene en 442,8 millones de euros.

EL VINO COMO PARADIGMA DE LA INDUSTRIALIZACIÓN AGRARIA

Texto: Miguel Lorente
Fotos: Archivo SURCOS



EL SECTOR DEL VINO ES EL EJEMPLO MÁS CLARO DE VERTICALIZACIÓN DE LA AGRICULTURA. LA UVA, QUE SERÍA EL PRODUCTO FINAL DEL AGRICULTOR, SE HA CONVERTIDO –EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS– EN PRODUCTO INTERMEDIO DE SU ACTIVIDAD, YA QUE, COMO MIEMBRO DE ALGUNA COOPERATIVA, TAMBIÉN ES EMPRESARIO DEL VINO. COMO EN TODOS LOS CASOS, AL TRANSFORMAR LAS MATERIAS PRIMAS AGRARIAS, SE AÑADE UN NUEVO VALOR ECONÓMICO A LA PRODUCCIÓN. Y LAS UVAS ARAGONESAS CASI LO TRIPLICAN AL CONVERTIRSE EN VINO.

VALOR ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN

Salvo en Somontano, el mercado de uvas es prácticamente inexistente porque los propios viticultores son productores de vino, bien como bodegas individuales, bien asociados en cooperativas en cuyo caso sus ingresos económicos son, en función de las uvas entregadas, el resultante de la liquidación de las bodegas tras la venta del vino. Por ello, para calcular el valor de la producción de uvas nos hemos informado de los precios de liquidación de las bodegas y de los contratos de suministro establecidos entre viticultores y algunas bodegas del Somontano.

En esta prospección hemos encontrado dentro de la misma zona, bodegas que han liquidado las uvas a una media próxima a los 0,5 €/Kg. y otras a 0,15. Es también habitual que las mismas bodegas tengan un abanico amplio de precios de la uva, en función de parámetros de calidad relacionados con el precio del vino, lo cual estimula a los viticultores a integrarse en la política de calidad de las empresas. Así, un mismo viticultor puede recibir por unas partidas de uvas 1 €/Kg. y por otras 0,15 ó 0,20 €. Con estos cálculos, el resultado estimado del valor de las uvas entregadas a las bodegas en 2009 ha sido de 44,66 millones de €.

En el caso del valor del vino embotellado el cálculo ha sido más complejo porque existen numerosos factores que hacen fluctuar los precios. Incluso el mismo producto puede ser vendido a precios diferentes según el momento y la negociación con los clientes. Nos hemos encontrado también con informaciones incoherentes según procedían del vendedor o del comprador, pero a partir de datos reales sobre facturación y ventas de algunas bodegas, y de conversaciones con profesionales del mercado del vino, se ha podido cruzar la información disponible hasta llegar a valorar el vino de cada tipología. En cuanto al vino comercializado a granel el cálculo es más sencillo porque su precio en hectógrados lo marca el mercado. En 2009 este mercado se hundió estrepitosamente, lo que ha llevado a solicitar el arranque de viñedos y la destilación, para adecuar la oferta a la demanda. El precio medio ha estado en torno a 2 € el hectógrado, lo que significa que un litro de vino de 14 grados se ha pagado a 0,28 €. El volumen se ha deducido de la producción total y del embotellado, aunque una parte de él haya permanecido almacenado en las propias bodegas.

El valor total del vino producido a la salida de las bodegas ha alcanzado en 2009 la cifra de 126,6 millones de €.

La vid en Aragón, con 41.811 hectáreas en 2008, ocupa el 3,5 % de la superficie cultivada y genera el 4,5 % del valor de la producción agrícola, aunque esta actividad la realiza el 17 % de las explotaciones, según la encuesta de explotaciones agrarias de 2007, lo que indica su papel social en el medio rural por su alta participación en la población agraria. Pero las uvas, al transformarse en vino, en el año 2009 generaron 126,6 millones de €, que equivalen aproximadamente al 5 % del valor de la producción de la industria agroalimentaria aragonesa. Como se ve, la elaboración y comercialización del vino multiplica por 2,84 el valor de las uvas.

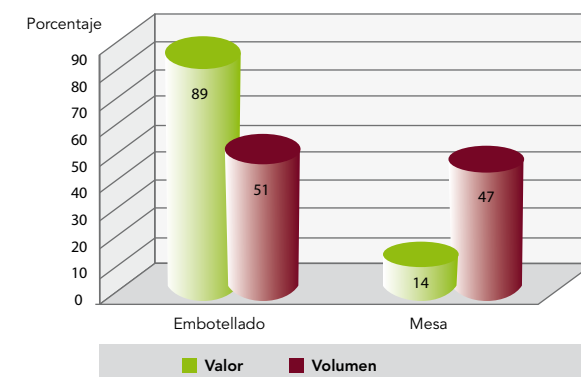
El sector vitivinícola ha sido uno de los más dinámicos de los últimos años. En los años 80 y 90, se “renovaron” hacia unos nuevos y exigentes mercados y, a principios de la última década, el sector alcanzó su punto álgido con la creación de nuevas bodegas ajenas hasta ese momento al sector del vino.

Con la actual crisis financiera, el sector del vino también se ha visto afectado pero, salvo casos puntuales objeto de una mala gestión, quizá sea el sector vitivinícola el que mejor está resistiendo la actual crisis económica.

UNA ACTIVIDAD LIGADA A LAS EXPORTACIONES

En los últimos años la superficie de cultivo de vid ha descendido y, sin embargo, el valor de la producción aumenta, quedando en evidencia una vez más que para generar valor no siempre es necesario aumentar la producción, sino la calidad. El 51 % del producto embotellado que se comercializó en 2009 generó el 85 % de los ingresos, mientras que el 47 % del volumen comercializado a granel, tan solo aportó el 13 % del valor total. Lo más relevante de la evolución del sector vitivinícola aragonés es el progresivo aumento de las ventas de vino embotellado fuera de nuestras fronteras. Alemania y Reino Unido adquieren el 60 % de las exportaciones de Cariñena, Estados Unidos el 50 % de Campo de Borja y Calatayud, y Holanda y Bélgica cerca del 50 % de Somontano. En estos momentos el mercado de Estados Unidos es el más atractivo para los vinos de Garnacha por el valor que adquieren y porque este país marca tendencias en el mercado internacional.

Valor y volumen del vino según tipologías 2009



DOMINIO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las D.O. ocupan el 75 % de los viñedos de la región y producen el 93,5 % de los ingresos por la venta de las uvas y el 95,5 % del vino. El valor de estos productos y la superficie vitícola, nos indican la productividad económica de las hectáreas según el valor de las uvas y del vino. Esta información nos descubre que las viñas de Campo de Borja son las que más ingresos proporcionan desde el punto de vista del viticultor, y las de Somontano desde el de la comercialización del vino.

El cociente entre el valor de las uvas y el del vino indica el coste proporcional de la uva en el proceso productivo. Campo de Borja destina el 42 % de la facturación de las bodegas a pagar

las uvas, mientras que en Cariñena es el 35 % y en Somontano y Calatayud el 29 y 25 % respectivamente. Pero estos datos son poco informativos porque un porcentaje alto puede ser debido a que el valor del vino ha sido bajo, o a que la gestión ha sido eficiente con pocas amortizaciones y bajos costes, con lo que las bodegas pueden destinar proporcionalmente una mayor cuantía a pagar las uvas.

VALOR AÑADIDO OBTENIDO POR LA TRANSFORMACIÓN DE LAS UVAS EN VINO

En cambio, un porcentaje bajo puede ser causado por la comercialización del vino en segmentos de precios más altos, caso de Somontano, lo que conlleva también unos mayores costes de producción y, aun siendo el valor de las uvas alto, la distancia con el del vino es grande. También puede ocurrir que las bodegas tengan una gestión menos eficiente y los altos costes les dejen poco margen para liquidar las uvas.

El cociente inverso entre el valor del vino y el de la uva nos indica el valor añadido que se ha obtenido con la transformación las uvas en vino, pero como se ha explicado, desde el punto de vista del viticultor, esta cifra no muestra aspectos de tipo cualitativo relacionados con el precio unitario de su producto. Para que esta cifra fuera un indicador del valor añadido que genera la producción de vino, habría que partir de un precio de la uva común para todas D.O.

Los ingresos de los viticultores están condicionados por el precio de la uva y por los rendimientos de las viñas. Por eso, al relacionar los ingresos por hectárea con el rendimiento, nos da una cifra que tiene mucho que ver con la dinámica empresarial, puesto que indica el valor de la tonelada de uvas en función del precio percibido por los agricultores y del valor del vino vendido.

De las cuatro D.O. desde el punto de vista proporcional Campo de Borja obtiene el menor valor añadido de las uvas (2,39), Somontano y Calatayud el mayor (3,47 y 3,97), y Cariñena se sitúa en un punto intermedio (2,83). Pero si además del valor de las producciones se tiene en cuenta el rendimiento, se ve que en Campo de Borja y Somontano es donde mayor ha sido el precio medio de las uvas, y en Calatayud donde ha sido más bajo a causa de los impagos de algunas bodegas. En cambio, los

ingresos medios por hectárea de Cariñena son similares a los de Somontano por tener las viñas unos rendimientos más altos. Otro indicador del sistema productivo es el rendimiento de las uvas en €/Tm. considerando el valor del vino, porque expresa el precio medio al que se ha vendido éste (una Tm. de uva produce 750 litros de vino). Así, mientras en Cariñena el vino producido con una tonelada de uvas ha generado cerca de 780 €, en Borja han sido 885 €, en Somontano 1.295 €, y en Calatayud 701, aunque los ingresos de las hectáreas de Cariñena casi duplican a los de Calatayud por su mayor productividad y precio. Obsérvese también las destacadas diferencias entre las denominaciones de origen y el vino de mesa, incluido el Vino de la Tierra.

Se podría decir que desde el punto de vista del viticultor la eficiencia del sistema es igual en Campo de Borja que en Somontano, sin embargo no es así desde una perspectiva general de la economía, porque si bien es cierto que el fundamento de las bodegas cooperativas es liquidar las uvas a los viticultores al mayor precio posible, y el de las bodegas particulares con viñedos propios obtener los máximos beneficios empresariales del conjunto de la actividad, el valor añadido que se genera con procesos productivos y comerciales más complejos permite activar la economía en otros sectores convergentes. Las bodegas aragonesas ocupan a unos mil trabajadores. Se observa que en Cariñena el precio medio de las uvas ha sido de 0,27 €/Kg, pero mientras casi la mitad de la producción se ha liquidado a 0,15 €, dos grandes cooperativas que producen alrededor del 40 % las han pagado en torno a 0,40 €. En Somontano destaca el bajo rendimiento de las viñas debido al control de la producción que realizan las bodegas y a que no se han contabilizado las uvas que se quedaron en las cepas sin recoger.

RENTABILIDAD DE LA VITICULTURA

Visto el valor que perciben los agricultores por la uva, es necesario conocer los costes de producción para ver la rentabilidad. Tomando como referencia el análisis económico de los sistemas de producción elaborado por el MARM, referido al cultivo de la vid en Aragón en 2008, se puede deducir el margen bruto y el beneficio empresarial, considerando los costes calculados a partir de encuestas y los rendimientos en €/Ha.

Datos económicos del sector vitivinícola aragonés 2009

Tipología	Superficie (Has)	Valor producción (Millo. €)		€/Ha (Uva)	€/Ha (Vino)
		Uva	Vino		
Cariñena	14.486,01	21,42	60,57	1.478,60	4.181,33
Campo de Borja	6.937,58	10,88	25,97	1.568,65	3.743,97
Somontano	4.814,88	7,05	24,45	1.464,55	5.077,55
Calatayud	3.863,00	2,39	9,48	618,63	2.454,52
Total DO	30.101,47	41,74	120,47	1.386,74	4.002,28
Vino de la Tierra	6.704,28	2,69	5,85	401,04	873,17
Resto	3.721,98	0,23	0,30	61,83	81,15
Total Aragón	40.527,74	44,66	126,63	1.102,01	3.124,54
% DO/ sobre total	74,27	93,46	95,14		

Fuentes: Servicio de planificación y Análisis

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, LA SUPERFICIE DE CULTIVO DE VID HA DESCENDIDO, PERO HA AUMENTADO EL VALOR DE LA PRODUCCIÓN

Si partimos de los ingresos medios de Cariñena en 2009 -similares a los de Somontano- valorados en 1.699 €/Ha en concepto de uvas (1.478 €/Ha) y de subvenciones e indemnizaciones de 2008 (221 €/Ha), se deduce un margen bruto de 840 €/Ha y unas pérdidas globales de 280,5 €/Ha si se consideran los costes indirectos y las amortizaciones. Ahora bien, si tenemos en cuenta los casos en que las uvas se pagan a 0,15 €/Kg, el margen bruto se queda en 124,14 €/Ha y las pérdidas en 978, mientras que a 0,35 €/Kg el margen bruto es 1.182 €/Ha con un beneficio de 61,5 €/Ha.

UN SECTOR QUE SE CARACTERIZA POR SU GRAN DIVERSIDAD

Estos mismos datos aplicados a Campo de Borja proporcionan un margen bruto medio de 930 €/Ha y unas pérdidas por hectárea de 190 €; sin embargo, sobre todo en los viñedos viejos, los costes directos e indirectos suelen resultar inferiores, tomando el margen bruto como ingreso neto.

No obstante, las cifras medias sólo nos reflejan una realidad global de un determinado territorio. Las encuestas del MARM se han realizado en explotaciones con una superficie media de viñado de 9,6 Has y un rendimiento de 4.513 Kg./Ha, pero hay parcelas que con doble rendimiento a 0,15 €/Kg. producen menos ingresos que algunas viñas con la mitad de uvas que se pagan a 1 €/Kg. con la particularidad que sus costes de producción son inferiores.

La peculiaridad del sistema vitícola radica, precisamente, en su diversidad, frente a otros sectores más estandarizados y cerrados sin posibilidad de recorrido. En los mercados podemos encontrarnos con vinos a 1-2 € la botella, y botellas a 10, 20, 30 y más euros, aunque el volumen consumido es muy superior en el segmento primero que en los siguientes, pero siempre existe la posibilidad de mejorar los ingresos haciendo productos de más valor, algo que es impensable con la leche, el maíz e incluso con el vino de mesa comercializado a granel.

RESUMEN DE LOS ASPECTOS QUE EXPLICAN EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR VITIVINÍCOLA ARAGONÉS

- La producción de uva carece de interés económico, si no va unida a la producción de vino con capacidad para crear valor añadido.
- El mercado es una cuestión de oferta-demanda con sus propias reglas que demuestra que, a partir de un punto de inflexión en el crecimiento de la producción, la renta disminuye. Es lo que en Economía se conoce como ley de los rendimientos decrecientes. Este fenómeno ha podido ser una de las causas en la bajada de los precios del vino.
- El mercado del vino de mayor valor añadido es muy restrictivo y exige una gran especialización técnica y empresarial.
- El modelo comercial implantado hace 30 años, basado en el protagonismo de una serie de variedades comunes en todas las partes, ha perdido interés en los mercados internacionales por la competencia existente.



LA ÚNICA FÓRMULA PARA HACER SOSTENIBLE EL CULTIVO DE LA VID ES EL MERCADO DEL VINO DE CALIDAD



- En la actualidad se está produciendo un renacimiento del interés por el medio geográfico de la vid como elemento de diferenciación del vino, sobre todo en el de mayor valor añadido. Esto favorece a las zonas que han conservado sus valores autóctonos y cuentan con especialización técnica y empresarial.
- La principal preocupación de las grandes bodegas es dar salida a su alta producción, para lo cual tienen que acudir a mercados masivos con precios competitivos. Las pequeñas bodegas tienen mayor margen de maniobra a la hora de abordar una producción de mayor valor añadido.
- El valor de los vinos obedece a factores medibles del producto, y a factores emocionales que se crean a través de una acción empresarial todavía poco explotada. El respeto al medio ambiente, los valores paisajístico y culturales, la trazabilidad, la vinculación del producto con la zona de producción, son algunos de los valores que conforman dicho factor emocional.
- Es posible que nos estemos acercando a una nueva revolución tras la última de los años 80 del siglo pasado, asentada en criterios "varietales" y en infraestructuras tecnológicas de la producción. La nueva revolución probablemente sea la del conocimiento y del terroir, para lo cual sería necesario crear los medios de investigación y formativos necesarios que permitieran a los profesionales adaptarse a las nuevas necesidades. ■

(*) Este artículo se ha elaborado a partir del estudio realizado por el Servicio de Planificación y Análisis sobre el sistema agroalimentario de Aragón que se puede consultar en la web del Departamento de Agricultura y Alimentación.

CUALIDADES DIETÉTICAS E INFLUENCIA EN LA SALUD DEL TERNASCO DE ARAGÓN

Texto: **Patricia Miñana**, Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
Fotos: **Archivo SURCOS**

EL PASO DEL TIEMPO HA CAMBIADO LA PERCEPCIÓN QUE LA SOCIEDAD TENÍA SOBRE EL CORDERO. MIENTRAS QUE LA TRADICIÓN CULTURAL HA CONTEMPLADO A ESTA CARNE COMO UN PRODUCTO ACONSEJABLE PARA ANCIANOS, NIÑOS Y ENFERMOS, ACTUALMENTE SE REFLEJA UN CAMBIO NOTABLE DE ACTITUD SOCIAL: LA CARNE DE CORDERO, EN GENERAL, NO ESTÁ TAN BIEN CONSIDERADA COMO LA DE POLLO.

SIN EMBARGO, ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN RECIENTES REALIZADOS CON CARNES DE IGP TERNASCO DE ARAGÓN, PERMITEN CONCLUIR QUE ESTA CARNE PUEDE SER CONSUMIDA, HABITUALMENTE, EN IGUALDAD DE CONDICIONES QUE EL POLLO, YA QUE SUS EFECTOS SOBRE LOS FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR Y SOBRE LA COMPOSICIÓN CORPORAL, SON TAN FAVORABLES COMO LOS OBSERVADOS CON EL CONSUMO HABITUAL DE CARNE DE POLLO.



El cordero forma parte de la tradición alimentaria de muchos pueblos. En la imagen, canales de cordero en un matadero.

El cordero forma parte de la tradición de muchos pueblos como parte importante de su alimentación. Es un alimento de gran aceptación en la gastronomía tradicional y según las distintas regiones de la geografía española, se produce un tipo de cordero con características diferentes y que se elabora siguiendo distintas técnicas culinarias.

Se le considera un alimento conflictivo, de características nutricionales poco sanas, que se ha visto desplazado de los patrones dietéticos habituales, dejando su consumo para ocasiones especiales y esporádicas.

La presencia de enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición se está incrementando y además cada vez se presentan en edades más tempranas. El consumo de carnes rojas se ha relacionado con el aumento de la obesidad,

debido a la asociación errónea entre carnes rojas y una composición con elevado porcentaje de grasa, así como con una proporción mayor de ácidos grasos saturados que las carnes blancas. Por el mismo motivo, también se ha relacionado el consumo de carnes rojas con una mayor prevalencia de enfermedades cardiovasculares.

Hay que tener en cuenta que la diferencia fundamental entre las carnes es la cantidad y calidad de la grasa que contienen, y no el color que tienen (rojas y blancas), el cual refleja la diferencia en el contenido de mioglobina, siendo mayor en las carnes rojas. Ambas contienen un grupo hemo con un átomo de hierro en su estructura; por lo que las carnes rojas tienen un mayor contenido en hierro en su composición, siendo la gran diferencia respecto a las carnes blancas. Por otra parte, la composi-

ción de la carne depende de múltiples factores como la raza, el sistema de producción, peso y edad de sacrificio, la alimentación, el trozo del despiece que se considere o el tipo de cocinado. Hasta ahora no existían estudios actualizados en España sobre los valores nutricionales del cordero en general y en concreto del Ternasco de Aragón. En este sentido, se presenta a continuación, parte de los resultados de un proyecto de investigación realizado por un equipo de investigadores de la Universidad de Zaragoza.

OBJETIVO Y DISEÑO DEL ESTUDIO

El objetivo del estudio ha sido valorar el efecto del consumo de carne ovina (Ternasco de Aragón) sobre dife-

rentes indicadores de salud (perfil lipídico, composición corporal) de población joven. Para ello se ha comparado el efecto del consumo de carne de Ternasco de Aragón con el efecto del consumo de carne de pollo.

La población ha estado constituida por jóvenes de 16 a 25 años, considerados normales, sin enfermedades crónicas, patologías endocrinológicas o relacionadas con la nutrición. Los jóvenes se reclutaron en tres instituciones en las cuales pernocitan y consumen al menos el desayuno y la comida del mediodía, excepto el fin de semana. Se trata de centros dependientes del Gobierno de Aragón, en la ciudad de Teruel y Zaragoza.

Se ha elegido un colectivo institucionalizado, ya que esto garantiza que el aporte de ternasco y pollo ha sido administrado en tres ocasiones por semana y que



ESTUDIO CLÍNICO

El estudio clínico se ha realizado al inicio y al final de cada etapa, coincidiendo con las extracciones de sangre, y ha consistido en:

- Encuestas dietéticas, con el fin de realizar un cálculo aproximado de la ingesta calórica, de nutrientes y de frecuencia de consumo de alimentos. Encuestas de ingesta de medicamentos y de actividad física.
- Tensión arterial.
- En la valoración de la composición corporal se han tomado las siguientes medidas: peso, talla, pliegues cutáneos y perímetros. A partir de los datos obtenidos, se ha calculado el índice de masa corporal (IMC) y el porcentaje de grasa corporal.
- Extracciones de sangre para determinar parámetros biológicos (colesterol, triglicéridos etc).

Los resultados del estudio no son extrapolables a la población en general, pero pueden considerarse esclarecedores del efecto del consumo de este tipo de carne, dado el buen

las piezas consumidas y el cocinado son los mismos en todos los individuos y de características similares para los dos tipos de carne.

Los 50 jóvenes se han dividido en dos grupos aleatorios. La secuencia de consumo también ha sido asignada al azar: cuando uno de los grupos consumía ternasco el otro consumía pollo y viceversa.

Para realizar este estudio comparativo, se eligió la carne de pollo porque es una de las de mayor consumo en los hogares españoles. Se administraron 200g de carne con hueso de ternasco (150g sin hueso), tres veces por semana, consumo equiparable al consumo de pollo semanal en España.

EL CONSUMO REGULAR DE TERNASCO DE ARAGÓN PUEDE FORMAR PARTE DE UNA DIETA SANA, VARIADA Y EQUILIBRADA, YA QUE SUS EFECTOS SOBRE LOS FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR Y SOBRE LA COMPOSICIÓN CORPORAL, SON TAN FAVORABLES COMO LOS OBSERVADOS CON EL CONSUMO HABITUAL DE CARNE DE POLLO.

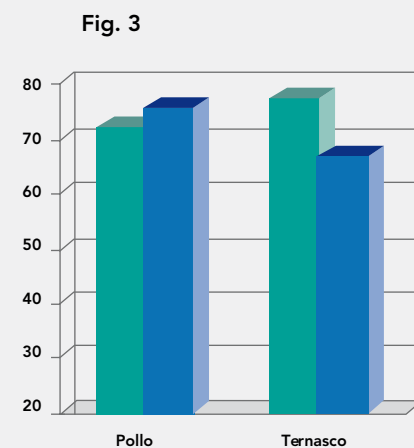
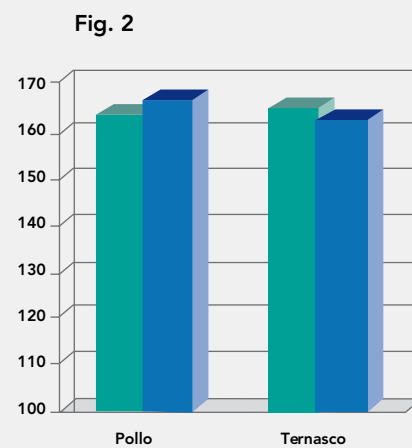
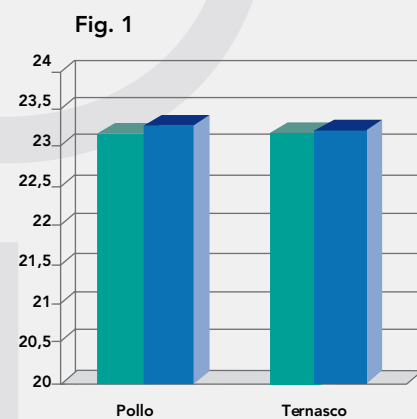
control de las distintas variables, que se pueden ejercer en un colectivo de este tipo.

RESULTADOS Y CONCLUSIÓN

En jóvenes que consumen carne de Ternasco de Aragón, cuando se compara con una dieta equivalente pero con consumo de carne de pollo:

1. No se aprecian cambios en la composición corporal (índice de masa corporal) de ambos grupos. **Fig. 1**
2. Un consumo de ternasco equivalente a 30 Kg/persona/año (10 veces más que el consumo medio actual) origina cambios en el perfil lipídico (colesterol total **Fig. 2**, HDL-lipoproteínas de alta densidad o colesterol bueno- y LDL-lipoproteínas de baja densidad o colesterol malo) que son similares a los observados con la dieta que incluye pollo. En cambio, los niveles de triglicéridos disminuyeron de manera significativa ($p < 0.05$) después del consumo de ternasco con respecto al grupo que consumió pollo. **Fig. 3**

■ Inicio ■ Final



DESCRIPCIÓN DEL TERNASCO DE ARAGÓN

El ganado apto para la producción de "Ternasco de Aragón" procede de las razas Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel y Roya bilbilitana.

Reúne los siguientes requisitos:

- Corderos sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras)
- Edad al sacrificio entre 70 y 90 días.
- Su alimentación consta de leche materna complementada con paja blanca "ad libitum" y concentrados autorizados por el Consejo Regulador. El período mínimo de lactancia será de 50 días. Por supuesto está prohibido el empleo de sustancias que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Las características de la carne después del sacrificio y faenado son:

- Peso de la canal: comprendido entre 8,0 y 12,5 kg
- Características de la grasa: grasa externa de color blanco y consistencia firme. Grasa cavitaria de color blanco cubriendo al menos la mitad del riñón y nunca en su totalidad.
- Conformación: perfil rectilíneo con tendencia subconvexa, proporciones armónicas, contornos ligeramente redondeados.
- Color de la carne: rosa pálido
- Características de la carne: carne tierna con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave, aportando como resumen un "bouquet" muy agradable.



Bibliografía:

Efecto del consumo de ternasco de Aragón en el perfil lipídico y estado nutricional de jóvenes sanos. 31º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMergen). Zaragoza 21-24 de octubre de 2009.

El cordero en la dieta española. Campo M, Santaliestra A, Lara P, Fleita J, Sañuco C, Moreno L. Alim Nutri Salud. 2008 Abr-Jun 15(2): 54-59.

La carne en la alimentación española: importancia de la carne de cordero. Santaliestra-Pasías A, Mesana M, Moreno L. growth, Exercise, Nutrition and Development Research Group. Universidad de Zaragoza. Zaragoza. España.

Características de la carne de cordero con especial atención al Ternasco de Aragón. Grupo de Investigación y Tecnología de la Carne. Universidad de Zaragoza. Comisión Científica de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria.



PRODUCTOS VETERINARIOS



- Inseminación Artificial
- Higiene y nutrición
- ADN
- Material ganadero
- Proyectos I+D
- Equipamientos de laboratorio
- Formación y asesoría

SERVICIOS

C/ DE LA MECÁNICA, 11 22005 HUESCA TEL. 974 231 165 FAX 974 230 809

humeco@humeco.net

www.humeco.net

GASTRONOMÍA NAVIDEÑA EN ARAGÓN

«MIRANDO... A LA TIERRA»

Texto: José-María Pisa Villarroya, editor de La Val de Onsera
Fotos: Archivo SURCOS

ES IMPOSIBLE, EN ESTOS DÍAS TAN FRÍOS DEL OTOÑO, SUSTRAERSE A LA IDEA DE QUE LAS FIESTAS NAVIDEÑAS DE ESTE AÑO ESTARÁN MARCADAS POR EL SUFRIMIENTO DE UNA DURA CRISIS PADECIDA POR UNA MAYORÍA DE LOS ARAGONESES. LO DIGO DESDE EL INICIO PORQUE NO ES POSIBLE ESCONDER LA CABEZA DEBAJO DEL ALA Y TOMAR LA ACTITUD DE QUE "UN DÍA ES UN DÍA" Y QUE NO PASA NADA.



Turrón negro.

«TENGO EL CONVENCIMIENTO DE QUE NUESTRA TIERRA PRODUCE PRODUCTOS NOBLES PARA CELEBRAR ESTAS FIESTAS»

En otros años, no tan marcados por la dura crisis, ya eran muchos los especialistas que advertían de cómo estas fiestas, que tradicionalmente se vivían con un gran sentido familiar, se veían perjudicadas por ciertos **excesos**. Se analizaban como fruto de una evolución social que poco tenía que ver con la "tradición" y, a su vez, de un proceso de "aculturación", según los especialistas de las ciencias sociales o, como dirán otros, de una "laicización".

Por otra parte no se puede olvidar que somos un pueblo romanizado y, durante siglos, organizado con una visión cristiana de la sociedad, nacida tras y bajo los mitos y el sentido festivo de las culturas precedentes íntimamente ligadas a la tierra y al paso del tiempo.

Hablamos de "fiestas", pero, socialmente, se pierde el sentido del llamado "estado de fiesta", que supone una cultura de vivir la fiesta de manera personal y social enraizada en nuestra historia, puesto que somos seres históricos. Desde la festividad de San Miguel, 29 de septiembre, cuando comienza

el equinoccio de otoño, deberíamos tener como algo nuestro lo que representaba para nuestros antepasados ver cómo las hojas cambiaban de color, caían al suelo, para pudrirse, integrarse en la misma tierra, porque, al fin y al cabo, todo viene de la tierra y a ella vuelve. Hoy en día el grado de desarrollo y confort, de no tener esa cultura o sentido de la vida, nos impide saber que estamos al final de un ciclo que dará paso al siguiente. Por eso, se celebraban las fiestas de los muertos y, con la llegada del invierno, se vivía con el espíritu y el sentimiento de algo necesario para que tras la muerte de la naturaleza llegara el renacimiento, la reaparición de la vida, la resurrección.

CELEBRACIONES ROMANAS

Así, los romanos celebraban las fiestas de **Vinalia**, en agosto, y las **Meditrinalia**, las fiestas del "primer mosto", en octubre. Y desde el quince de diciembre hasta el quince de enero, las fiestas de Dionisos llenaban la vida

de unas fiestas en las que los cortejos, la bebida, las ofrendas con sacrificio de toros, canciones de diferentes signos, ..., orgías incluso, y hasta celebraciones que incluían la adoración del pene, ¡jovocando la fertilidad! Recuerdo brevemente también la celebración de las "Saturnalia" con todo tipo de festejos que duraban una semana y tenían lugar entre el 17 y el 23 del mes de diciembre, dedicadas a Saturno (Cronos para los griegos), dios agricultor, plantador de vides.

Todo esto pone en evidencia la pérdida de la cultura de la fiesta en nuestros días. Los especialistas en historia y antropología saben relacionar muy bien estas fiestas con la cristianización subsiguiente durante los casi dos mil años siguientes. Pero no es menos cierto que los cambios actuales han perdido la perspectiva histórica. No se trata de hacer juicios de valor, es una invitación a reflexionar sobre algo que marca de manera especial nuestra vida, personal y familiar. Esta invitación la fundamento en estos textos del profesor de filosofía de la Universidad de Zaragoza, Daniel Innera-

rity, quien escribía: "La Navidad es natividad, nuevo comienzo, celebración de la inocencia y el estreno. Esta epifanía del inicio tiene lugar en una cultura donde, pese a la histeria de la innovación, reina lo secundario, lo no inmediato: compramos lo que no hemos producido, se vende lo que no se ha inventado, comemos lo que no hemos cazado, hacemos turismo en lugares que no hemos explorado, usamos instrumentos que no hemos inventado; casi nadie tiene experiencia directa del mundo cuando se trabaja en cadenas de montaje o se manejan artefactos cuyo funcionamiento se desconoce; todo es, en el fondo, elaborado y conservado, de segunda mano. La nostalgia de lo inmediato, ajena a otro tipo de sociedades, sólo puede surgir con tanta intensidad en una que añora las experiencias de primera mano." (Cuento de Navidad, El País, 23/12/2006).

Hay que desear que, a pesar de las añoranzas del pasado, o de la nostalgia, no se apodere la tristeza, sino que el reclamado espíritu de fiesta se engrandezca lo más

«NUESTRA TIERRA CEREALISTA POR ESENCIA HA DE RENDIR CULTO AL PAN; A LA HUERTA, CON SUS CARDOS O COLES LOMBARDAS; AL PESCADO QUE SE CONSUMÍA EN EL INTERIOR POR SU FÁCIL CONSERVACIÓN, BACALAO, O UNA CARNE EXQUISITA QUE YA LLEVABAN DE OFRENDA LOS PASTORES A BELÉN, CABRITO Y NATERÓN»



Bacalao al ajoarriero.

posible en estos próximos días. Pero haré unas advertencias a la hora de organizar las compras y el consumo, siguiendo a personas tan autorizadas como Paulino Castells Cuixart, pediatra, neurólogo y psiquiatra profesor de Ciencias Sociales (Universitat Abat Oliba de Barcelona) para quien se "adelantan" las navidades demasiadas semanas incitando al consumismo. "Esto es una completa aberración que terminará desvirtuando los principios de estas fechas, que son la convivencia y la solidaridad, para convertirse en un periodo de compras y más compras, sin ningún sentido". O también el sociólogo Roberto Barbeito (profesor de la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid), quien cree que estas políticas comerciales –"que los ciudadanos no demandan"– terminarán por acabar con el valor emocional propio de de unas fiestas hasta ahora entrañables. Para terminar estos "avisos" citaré a Agustín Bueno (catedrático de Psicología Social de la Universidad de Alicante), quien considera que la incitación al consumo sólo puede generar más frustración entre quienes no puedan asumir esa progresiva invitación a un mayor gasto (...) y que puede conducir a un pronunciado hastío hacia estas fechas, que ya "no tienen la intimidad ni la familiaridad

que tenían antes". (citas tomadas de La Vanguardia, 3/11/2007).

HAY QUE MIRAR A LA TIERRA Y, SOBRE TODO, A NUESTRA TIERRA

Tengo el convencimiento de que nuestra tierra produce productos nobles para celebrar estas fiestas, según las creencias muy respetables que cada uno profese, e incluso respetando a quienes hacen verdaderos esfuerzos para que sus mesas estén enriquecidas de mariscos, pescados que el consumismo eleva a precios desorbitados, e incluso a productos desde todo punto calificados de *lujosos*, como el caviar, el cangrejo real de Alaska, "foies" *carísimos*, o aves exquisitas, lejos del alcance para una gran mayoría. Pero el respeto que no falte.

Nuestra tierra cerealista por esencia, herencia romana, ha de rendir culto al pan, a la huerta que con sus cardos se consigue la receta de "cardos a la aragonesa", o coles lombardas, si alguien las prefiere; al pescado que se consumía en el interior por su fácil conservación (bacalao al ajoarriero) o una carne exquisita que ya llevaban de ofrenda los pastores a Belén según la poesía de Ana Abarca de Bolea, "cabrito y

naterón". Y a la hora de los postres tenemos el turrón negro y el guirlache, sobre todo, y frutos de la huerta secados al sol para macearlos y hacer un ponche de categoría, con el mejor vino a nuestro alcance.

Y ahora diré dos de los platos con los que celebraré la Nochebuena, tomando las recetas del gran cocinero y maestro de cocineros, el aragonés Teodoro Bardají: Tras una ensalada de escarola, o de tiras de cardo sacadas de lo más tierno, cortadas y rizadas al ponerlas a remojo previamente, que adornaremos con abundantes granos de granada, bien limpia, dulce y sin maderas inoportunas, habrá que presentar una "Sopa Cana".

Decía Bardají, "esta sopa se sirve en Nochebuena y en algunas fiestas en Aragón. Tiene igualmente muchos adeptos en otras provincias españolas. Tanto la sopa cana como la sopa de almendras, son manjares antiguos de la vieja cocina, muy dada a mezclar en las viandas condimentos azucarados. Algunos de estos manjares mixtos de carne y azúcar han llegado a nuestros días, como las sopas que nos ocupan y, entre otros, el clásico jamón en dulce, acompañado de huevos hilados y de frutas confitadas.

La sopa cana a la manera clásica se prepara tostando un panecillo cortado en sopas

muy delgadas, con cuidado de que no se tueste bien, sin que tome demasiado color. Ya tostado, se coloca en el fondo de la sopera en que haya de servirse las dopas de pan.

Aparte, en una sartencita se fríe la manteca o enjundia de un capón cortada en trocitos muy pequeños. Cuando está derretida, se deja enfriar un poco y, sin colarla, esto es, dejando la grasa líquida con los chicharroncitos que se habrán formado, se añade a ella un litro de leche y 100 gramos de azúcar; se hace hervir el conjunto, y cuando está hirviendo se echa sobre el pan tostado, tapando la sopera que lo contiene. Se deja reposar diez minutos para que el pan se empape y se sirve.

En Aragón, suelen hacer esta sopa aprovechando la circunstancia de que figure en el menú un capón asado y emplean para ella el caldo que el ave despidió al asarse. Además, la endulzan con tres o cuatro cucharadas de miel por cada litro de leche, espolvoreándola con canela molida al dejarla en la sopera ya terminada. Suelen comerla, casi siempre, como postre y no como principio del ágape. Terminadas estas indicaciones de Bardají, es fácil eliminar los elementos dulces y tener una excelente sopa de fiesta como primer entrante.

PARA SEGUNDO...

Como segundo podríamos tomar algo de *bacalao al ajoarriero*, que según Luis Bandrés (el más importante cocinero zaragozano del siglo pasado), es el bacalao "al ajoarriero" una de las recetas que desde más antiguo se han de comer en la cena de Nochebuena. El ajoarriero, un plato que resalta de manera excelente las virtudes del bacalao, ofrece algunas variantes que ahora sería demasiado largo detallar.

Pero hemos visto que la sopa cana se presta si hay *capón* y ahora disponemos de buenos capones en Ara-

gón, así que aquí está la receta de capón que Bardají llamó "*fragatino*", relleno y que cada uno podrá adaptar como prefiera: "En este caso, como en todas las aves que se preparan rellenas, es preciso cuidar la composición de la farsa, porque es en donde está la suculencia del manjar. El ave ha de procurarse que sea tierna y que esté sacrificada, por lo menos, con dos días de antelación y guardada, bien limpia de interiores y plumas, en sitio fresco.

Para el relleno, se cortan en cuadrillos pequeños 100 gramos de jamón magro y una cantidad igual de cebolla, cortada en la misma forma. Todo esto se rehoga con manteca de cerdo o con grasa de tocino refrito y, después de rehogado, se deja enfriar.

Se tiene preparada medio kilo de carne picada, igual que se emplea para hacer salchichas, pero pasada varias veces por la máquina de capolar, para que resulte finísima. Añadir a este picadillo el hígado del ave o aves, cortados en trocitos pequeños, el rehogo de jamón y cebolla, 50 gramos de orejones de melocotón, remojados (pero pesados en seco) y una cucharada de anís en grano (matalahuva). Sazonar bien la farsa, si no lo está, con sal, pimienta molida y un pellizco de canela. Rellenar las aves con todo este conglomerado, coserlas, para que conserven su forma, envolverlas en una manta de entresijo de cerdo y, si no lo hubiere, embadurnarlas con manteca de cerdo, y ponerlas en una cazuela honda, sobre un lecho de hojas de tocino delgadas, cebolla, zanahoria, una hoja de laurel y una brizna de tomillo. Hacerlo rehogar a fuego lento, dándole vueltas de vez en cuando, para que se sofriera por todos los lados. Cuando está todo bien doradito, decantar la cacerola, para escurrir la grasa y mojar el conjunto, ya sin grasa, con medio litro de buen vino blanco, seco. Hacerla cocer



Ensalada de escarola.



Aragón tiene tradición cerealista.

a fuego vivo, con la cacerola tapada y, cuando hierve, meter el recipiente en el horno, procurando que la cocción no se interrumpa. Rociar de cuando en cuando el ave con su propio jugo y procurar que éste no llegue a consumirse. Para ello se aumentará un poquito de caldo o agua, tantas veces como sea preciso.

Cuando el ave está cocida, cosa que se comprueba si su carne cede a la presión de los dedos, se retira del fuego, se saca a una fuente, se cuela el jugo a otra cacerolita, se desengrasa un poco y, después de desengrasado, se espesa, mezclándole una cucharada de fécula de patata, o maicena, disuelta en frío, con medio vasito de vino blanco.

Al tiempo de servir se trinchita el ave, se coloca en una fuente, con el relleno en el centro, se rocía con su jugo, espesado y se sirve."

Y DE BEBER...

Es innecesario recalcar que cada plato, cada dulce, cada momento ha de ir acompañado con los vinos escogidos de nuestra tierra, para que no se enfade el dios Saturno, blancos secos o afrutados, tintos con cuerpo, mostos dulces como zumo de pasas o cavas. Todo ello, a poder ser, con un cierto exceso (¡oh, el sentido de la fiesta!), hasta perder morigeradamente las inhibiciones malditas de cada día. No hay que olvidar que los hombres, mirando de nuevo hacia nuestras raíces culturales, deberíamos releer el lema que pendía en la entrada del santuario de Apolo en Delfos: "Nada sin medida. Nada en exceso". Y también como dice nuestro refranero sin "estirar más el brazo que la manga". ¡Felices fiestas, a pesar de la crisis! ■

El campo SÍ tiene futuro

ACTUALIDAD

ACTUALIDAD GOBIERNO DE ARAGÓN

ARENTO-SABECO: UNA ALIANZA QUE APUESTA POR LA CREACIÓN DE VALOR AÑADIDO DE NUESTROS PRODUCTOS

Ya es una realidad consolidada. Arento y Sabeco han dado un paso adelante en la creación de valor añadido para los productores aragoneses y han afianzado la integración de la cadena de valor del porcino en la comunidad autónoma. Y es que esta alianza estratégica garantiza que Arento suministre el 100% de la carne y productos cárnicos de porcino a Supermercados Simply.

El acto de ratificación fue presidido por el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, el cual destacó la importancia de que el sector primario vaya conquistando eslabones en la cadena de valor hasta alcanzar la distribución. "Y esto es lo que ha hecho Arento con Sabeco. Y llega el día en el que el sector primario y el de la distribución (el terciario) se han puesto de acuerdo" señaló Arguilé.

SIRASA y su participación en Arento Industrias Cárnicas

El Departamento de Agricultura y Alimentación también afianzó el proceso de firma gracias a su participación, a través de SIRASA, en Arento Industrias Cárnicas con un 24,9% del capital. Además de esta participación, el departa-



Imagen de la firma de la colaboración entre Arento y Sabeco.

mento también ha apoyado proyectos agroindustriales como el de Arento, con la línea de ayudas a la innovación, expansión e instalación de empresas agroalimentarias con la que cuenta, que, además, tiene un plus especial para aquellas iniciativas relacionadas con el mundo cooperativo.

Para Arento, este proceso supone abarcar desde la producción del cereal hasta su transformación en productos cárnicos, pasando por la elaboración de piensos para la alimentación animal y la producción de carne. Por su parte, Sabeco comercializará los productos cárnicos que Arento produce en sus 130

supermercados Simply ubicados en nueve comunidades autónomas, facilitando de esta manera su acceso al mercado.

Para materializar y llevar a cabo el acuerdo, Arento Industrias Cárnicas ha adquirido 1.600 metros cuadrados del total de las instalaciones que Sabeco tiene en Mercararagoza. Además, ha incorporado a su plantilla 17 profesionales que hasta ahora formaban parte de Cárnicas Cesarugusta (Sabeco) y que ahora quedan incorporados al equipo del Grupo Arento. De esta manera, Arento Industrias Cárnicas consolida 69 puestos de trabajo.



www.arento.es

arento

Profesionales de la agroalimentación

Somos 20.000 agricultores y ganaderos agrupados en 114 cooperativas.
Somos de Aragón y trabajamos por nuestra tierra.
Somos productores de alimentos.
Somos calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.
Somos futuro para el mundo rural aragonés.
Somos Arento.

**PARA ESTAR
SEGUROS**



Virocid®

Desinfección concentrada

Para más información llame al teléfono 93 495 65 00 o consulte la web www.bayervet.net



**LITERA ALTA, PRIMEROS PASOS DE
UNA REIVINDICACIÓN HISTÓRICA
SOBRE EL REGADÍO**



Firma del protocolo de colaboración.

La zona de la Litera Alta de nuestra Comunidad Autónoma está de enhorabuena. El pasado mes se firmó el protocolo entre Gobierno de Aragón, CHE, la Comunidad de Regantes de la Litera Alta y la Comunidad General de Regantes del Canal de Aragón y Cataluña, que va a permitir poner en riego 6.500 hectáreas en la Litera Alta. En la firma de dicho protocolo, que contó con la participación del presidente de Aragón, Marcelino Iglesias, éste aclaró que "el abastecimiento de nuestros canales es el abastecimiento de nuestros pueblos" e hizo hincapié en la necesidad del regadío a la hora de producir alimentos.

El proyecto futuro y sus dos fases

El acuerdo va a permitir la puesta en riego de 6.500 hectáreas, de 14 municipios de la comarca, con una inversión prevista de 71 millones de euros. A efectos de la transformación en riego –que será eje-

cutada por Acuaebro con la colaboración de SIRASA–, las actuaciones se dividirán en dos fases: la primera de ellas, la llamada zona oriental, que afectará a cerca de 2.000 hectáreas en San Esteban de Litera, Alcampell, Castillonroy, Baells y Camporrells, y la segunda, las zonas occidental y central, que alcanzará a 4.500 hectáreas de Estada, Estadilla, Fonz, Azanuy, Almunia de San Juan, Monzón, San Esteban de Litera, Tamarite de Litera y Albelda. La primera de las fases ya se encuentra en trámite de aprobación ministerial.

En cuanto a la dotación de caudal, la parte Oriental se abastecerá del embalse de Santa Ana, mientras que los bombeos de las zonas Central y Occidental procederán del Canal de Aragón y Cataluña. La Comunidad General del Canal de Aragón y Cataluña, recibirá el equivalente a los caudales detraídos del canal a través de una tubería de compensación.

DATOS DE LA OBRA

Hectáreas: 6.500
Inversión: 71 M de euros
Municipios: 14
Desarrollo de obras: ACUAEBRO con colaboración de SIRASA
Fases: 2
La primera (zona oriental) de 2.000 hectáreas
La segunda (zona central y occidental) de 4.500 hectáreas

AYUDAS

FOMENTO DEL CULTIVO DEL GUISANTE COMO FUENTE DE PROTEÍNA VEGETAL

Texto: **Jesús Nogués**, Director de Producción del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón
Fotos: **Archivo SURCOS**



En Teruel van a empezar a utilizar el guisante para la elaboración de pienso para el porcino.

LA CALIDAD DEL PIENSO ES UNA DE LAS INQUIETUDES MÁS PRESENTES EN LA VIDA DE NUESTROS GANADEROS. DE AHÍ QUE SE TRABAJE POR PARTE DEL SECTOR Y LA ADMINISTRACIÓN EN EL FOMENTO DE NUEVAS PROTEÍNAS VEGETALES ALTERNATIVAS A LA SOJA –QUE ES PRECISO IMPORTAR– PARA "CONDIMENTAR" LA ALIMENTACIÓN DE LOS

ANIMALES DE NUESTRAS EXPLOTACIONES. AQUÍ HA ENTRADO EN JUEGO EL GUISANTE, UN CULTIVO MÁS RENTABLE, PRODUCTIVO Y BENEFICIOSO QUE LA SOJA, QUE CUENTA CON MUCHOS INCENTIVOS PARA INCREMENTAR SU CULTIVO ANTE LA AUSENCIA DE PROTEAGINOSAS EN EUROPA. ES POR ELLO QUE, EN EL SIGUIENTE REPORTAJE, SE EXPONEN LOS APOYOS Y LAS RAZONES POR LAS CUALES EL GUISANTE SE CONVIERTE EN UNA APUESTA DE FUTURO.



Presentación en Teruel de la nueva ayuda a la producción del guisante en la provincia.

EUROPA PRESENTA UN DÉFICIT IMPORTANTE EN LA PRODUCCIÓN DE PROTEÍNA VEGETAL, CUYO DESTINO ES, FUNDAMENTALMENTE, LA ALIMENTACIÓN ANIMAL. ESTE HECHO CONDUCE A LA IMPORTANCIA DE LA MISMA.

Europa presenta un déficit importante en la producción de proteína vegetal cuyo destino es, fundamentalmente, la alimentación animal. Este hecho conduce a la necesaria importación de este tipo de proteína, básicamente a través de la adquisición de soja, cuyos principales productores son Estados Unidos, Brasil y Argentina. La rentabilidad de este cultivo para el agricultor español ha sido siempre baja, en comparación con otro tipo de cultivos de regadío más productivos y mejor adaptados a nuestras condiciones de suelo y clima. Este hecho se constata a través de las cifras estadísticas ministeriales que estiman, para esta anualidad 2010, una superficie total para España sembrada

de soja de poco más de 700 hectáreas, de las que Aragón contribuiría con 12. Es por ello, que en determinados ámbitos de la producción ganadera, fundamentalmente en porcino, se tiene una especial inquietud por el fomento de otras fuentes de proteína vegetal, a través de la implantación de otros cultivos ricos en ella y que pueden suponer una mayor rentabilidad para nuestros productores, como sería el caso del guisante. Este cultivo muestra, a nivel Estatal, una proyección alcista, habiendo pasado de 101.700 hectáreas en el año 2008 a 180.100 en esta campaña 2010. Por lo que respecta a Aragón, las siembras se sitúan, según años, entre el 6 y el 10 % del total estatal.

MEDIDAS DE FOMENTO DE LAS PROTEAGINOSAS

El marco de situación descrito, ha conducido al diseño de diferentes políticas de apoyo al cultivo de proteaginosas, en los distintos niveles de administración agraria dentro de la Unión Europea.

//Prima Comunitaria a las proteaginosas

La Unión Europea, ha mantenido en los últimos años, ayudas específicas a la producción de proteaginosas con el fin de acotar la dependencia exterior de proteína vegetal. Así, el Reglamento (CE) nº 73/2009, del Consejo, que establece el marco actual de ayudas de la PAC a raíz del denominado "chequeo médico", previó para los años 2009, 2010 y 2011 el pago de una ayuda de 55,57 €/ha para siembras de guisante, haboncillo o altramuces. La exigencia para el cobro de la referida ayuda, es que el cultivo sea cosechado tras superar la fase

de maduración lechosa del grano. El objetivo, ha sido y es, el de poder dar cobertura con esta ayuda hasta 1,6 millones de hectáreas en toda la Unión Europea.

En Aragón, en esta cosecha 2010, han solicitado esta medida 1.600 explotaciones, con una superficie sembrada que supera las 18.000 hectáreas. Los importes previstos de pago de las ayudas, ascenderán entorno a un millón de Euros, tratándose de una medida a la que pueden acogerse cualquier productor interesado con independencia del rendimiento regionalizado de su explotación, o de su ubicación geográfica. Se trata, en definitiva, de un apoyo horizontal para todos aquellos productores que estén interesados sin mayores restricciones.

//Programa Nacional para el Fomento de Rotaciones de Cultivo en Tierras de Secano



Plantación de guisantes.

Se trata de una medida diseñada a nivel estatal a raíz también de la puesta en marcha del "chequeo médi-

co" de la PAC. No es en sí misma una línea de apoyo a la producción de proteaginosas, sino que su objetivo fundamental es el fomento de la rotación en explotaciones cerealistas de nuestros secanos más áridos, con rendimientos medios menores o iguales a 2 Tm/ha. Básicamente, su concepción es la de una medida agroambiental, que exige que un determinado porcentaje mínimo (20%) de las siembras en la explotación, sean de cultivos de rotación, entre los que se encuentran las leguminosas o proteaginosas. El objetivo, es el de la mejora del suelo, por las propiedades agronómicas de fijación de nitrógeno o de lucha contra plagas y enfermedades que alcanzan más desarrollo en el caso de practicarse el monocultivo de cereal año tras año. En Aragón, en esta anualidad 2010 han solicitado esta medida 4.100 explotaciones con un total de 188.000 hec-



La calidad del pienso es una de las principales inquietudes de los ganaderos.



El programa piloto de producción de guisante en Teruel se justifica por la presencia de un sistema agroalimentario de integración vertical en torno al Jamón de Teruel.

táreas sembradas, por lo que se trata de una medida que ha tenido gran acogida en nuestros secanos más áridos, previéndose una ayuda de 60 €/ha tanto a la superficie de la explotación sembrada de cereal, como también a la que ocupan tanto los cultivos de rotación e incluso un pequeño porcentaje obligatorio de barbecho. Esta gran implantación, ha supuesto que parte de las siembras de cultivo de rotación (proteaginosas), puedan tener como destino también la producción de pienso, si bien que por el bajo rendimiento de estas superficies de secano, su impacto global será poco significativo.

// Programa piloto de producción integrada de guisante en la provincia de Teruel

Se trata de una medida diseñada por este Departamento de Agricultura y Alimentación. Su objetivo es el de iniciar un programa piloto, exclusivo inicialmente para la provincia de Teruel, atendiendo a sus

especiales condiciones de clima, suelo y, de un modo especial, por la presencia en torno a la Denominación de Origen Jamón de Teruel, de un sistema agroalimentario de integración vertical que permite evaluar la viabilidad del uso del guisante desde la fase de producción del propio cultivo, su utilización en la producción de pienso, así como sus efectos en la calidad del producto cárnico en el que finalmente se transforma.

La concepción se fundamenta en el sistema de Producción Integrada, regulado en Aragón por el Decreto 223/2002 y, posteriormente, contemplado por la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, integrándolo de un modo expreso en su marco de calidad diferenciada. Este tipo de producción, podría considerarse un intermedio entre la producción estándar y la ecológica, recogiendo una batería de obligaciones para el agricultor que van desde el análisis continuo de la fertilidad de los suelos para efectuar los planes de

abonado mínimos indispensables, o al uso de umbrales de tolerancia de plagas y enfermedades por debajo de los cuales no se efectúan tratamientos con el fin de preservar la acción de la fauna útil. También obliga al uso de determinadas materias activas en los productos fitosanitarios que, aunque de un mayor precio en el mercado, tienen una menor afección ambiental en la biodiversidad que rodea el cultivo.

// Condiciones e importes

Para poder participar en este programa, aquellos agricultores de la provincia de Teruel interesados, deberán inscribirse en el Registro de Producción Integrada de Aragón, que gestiona este mismo Departamento, contar con asesoramiento técnico, así como efectuar la llevanza de los correspondientes libros en los que se plasmen todos los tratamientos y operaciones culturales realizadas. Finalmente, el cumplimiento por parte del agricultor de las anteriores

condiciones descritas, deberá ser validado por una entidad de Certificación Externa, autorizada por el propio Departamento, que asegure a los siguientes eslabones de la cadena alimentaria, el cumplimiento exhaustivo de los requisitos, así como la trazabilidad del producto.

Los importes de ayuda calculados, ascienden a 70€/ha, siendo que la medida ha recibido ya autorización para su puesta en marcha por la Comisión Europea, a través del correspondiente procedimiento de convalidación. Para evitar solapamiento de ayudas con respecto al Programa Nacional para el Fomento de Rotaciones de Cultivo, su aplicación se ha restringido a aquellas zonas con rendimientos superiores a 2 Tm/ha ligados también a grandes zonas de la provincia de Teruel.

Resta ahora, en definitiva, ultimar los desarrollos normativos ligados a la futura convocatoria de estas ayudas, con el objetivo de que pudieran empezar a aplicarse ya en la anualidad 2011. ■

Seguro de Explotación de Uva de Vino Cosecha 2011



5%
BONIFICACIÓN

Con un coste muy similar al del Seguro Combinado, el viticultor tiene cubiertos los daños causados por cualquier adversidad climática no controlable (Sequía, helada, pedrisco, botrytis, corrimientos...)

- Bonificación del 5% para aquellos viticultores que contraten por primera vez. La bonificación de los que renueven podría alcanzar hasta el 25%.
- Reducción global de tarifas del 10% aproximadamente, debido a los buenos resultados de los últimos años en el riesgo de helada.
- La subvención que concede el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino podría alcanzar el 57% del coste neto + La que pueda conceder su Comunidad Autónoma.

agroseguro

Pase lo que pase, tú seguro

30 años
Estando seguros

PARA SUSCRIBIR TU SEGURO DIRÍGETE A:

MAPFRE SEGUROS DE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A.-CASER • MUTRAL, MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • GROUPAMA, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CAIXA PENEDÈS GRUP ASSEGUADOR • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • BBVASEGUROS S.A., DE SEGUROS Y REASEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES, S.A. • ASEFA GRUPO SMABTP SEGUROS • GENERALI SEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • MUTUA GENERAL DE SEGUROS - EUROMUTUA • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MURIMAR • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A P/F • OCASO, S.A., CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES, S.A. • SANTA LUCIA, S.A. CÍA. DE SEGUROS • SANTANDER SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS

Somos especialistas, el campo es lo nuestro



CAJA RURAL DE TERUEL



MULTICAJA