

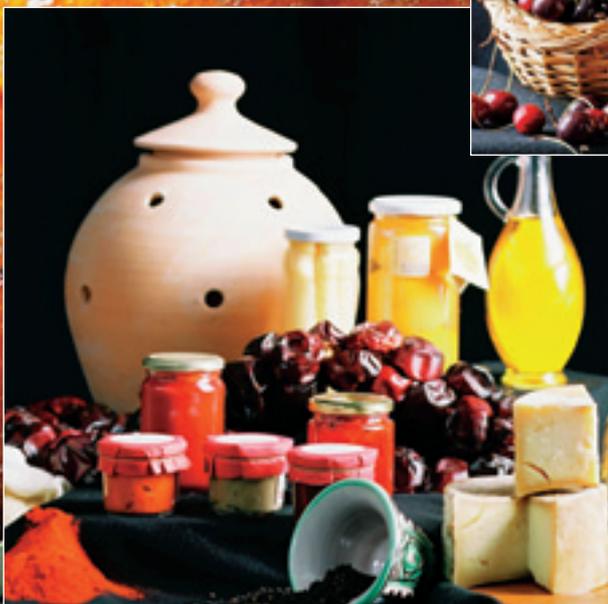
SURCOS

de Aragón



Departamento de Agricultura y Alimentación
del Gobierno de Aragón

N.º 87



**Aragón
transforma
calidad**

Quant[®] LB-R

Difusor de feromonas

El mejor gancho contra las polillas.

Quant[®] Lb-R, la única feromona que le garantiza la máxima eficacia durante toda la campaña. La única que, gracias a su fácil sistema de colocación, le ahorrará más tiempo en su trabajo.



Cultivamos Ideas

Fitosanitarios

BASF Española S.A.
Paseo de Gracia, 99
08008 Barcelona
Tel. 93 496 40 00
E-mail: basfesa.basfagro@basf.es
www.agro.basf.es

BASF

SUMARIO

Abril 2004



Agenda	4
Editorial	5
Tema del mes Por el perfeccionamiento y la simplificación de los seguros agrarios	6
Breves	10
Agroalimentación La calidad en la alimentación	12
Agricultura 50 años del Colegio de Agrónomos	16
Formación Más de 2.600 horas de formación gratuita	24

Entrevista José A. Vicente <i>Director General de Feria de Zaragoza</i>	22
Desarrollo rural PRODER-Adecuara	24
Viticultura «La selección clonal del viñedo aragonés»	30
Investigación Recuperación de especies frutícolas y hortícolas	34
Alimentación Azafrán, el oro rojo	40

AGENDA

ACTIVIDAD	FECHA PREVISTA	LUGAR	CARACTERÍSTICAS
FIMA GANADERA	Del 20 al 23 de abril	Feria de Zaragoza	Organización e información: Feria de Zaragoza. Productos que se exhiben: Genética, equipamientos e instalaciones, sanidad y alimentación, maquinaria, etc. Para más información: Tel: 976 764 700. Fax: 976/ 330.649. e-mail: info@feriazaragoza.com
PIREGOURMET	Del 22 al 25 de abril	Barbastro	Organización e información: Institución Ferial de Barbastro. Productos que se exhiben: Productos de alimentación avalados por «C» de calidad, denominación de origen o producto artesano. Para más información: Tel: 974 311 919. Fax: 974/ 306.060. e-mail: info@ifeba.es
FERIA AGRÍCOLA DEL OLIVO Y EL ACEITE	Del 23 al 25 de abril	Calaceite	Organización e información: Ayuntamiento de Calaceite. Productos que se exhiben: Productos agroalimentarios, maquinaria agrícola y mercadillo general. Para más información: Tels: 978 851 001 - 978 851 209. Fax: 978/ 851.546 e-mail: aytoalaceite@eresmas.com
TARAZONA MUESTRA	Del 24 al 25 de abril	Tarazona	Organización e información: Ayuntamiento de Tarazona. Productos que se exhiben: Exposición y Degustación (en caso de productos alimentarios) de las actividades y productos típicos de la tierra y de toda la geografía española. Para más información: Tels: 976 199 050 - 976 199 110 y Fax: 976 644 895. e-mail: desarrollolocal@tarazona.org
EXPOCINCA	Del 23 al 25 de abril	Monzón	Organización e información: Institución Ferial de Monzón Productos que se exhiben: Productos agrícolas, ganaderos, industriales, publicitarios y comerciales. Para más información: Tel: 974 415 889. Fax: 974 415 867. e-mail: ifm@ifm.es



Guía. Asociación de Alimentación de Aragón

Este magnífico catálogo editado por la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón con la colaboración del Departamento de Agricultura y Alimentación, presenta una variada y extensa realidad agroalimentaria aragonesa.

Sirve para mejorar el conocimiento y como eficaz guía de empresas de la industria agroalimentaria aragonesa. En ella, perfectamente ordenadas aparecen cada una de las empresas del sector por su nombre social, propietario/presidente, director gerente, año de fundación, director de exportación, facturación del último año de la empresa, número de empleados y por supuesto su actividad y marcas comerciales. Junto a todo ello parecen fotografías de sus productos y logotipos de la empresa.

La guía está editada en dos idiomas (castellano e inglés) y cuenta sin duda, con una cuidada presentación.

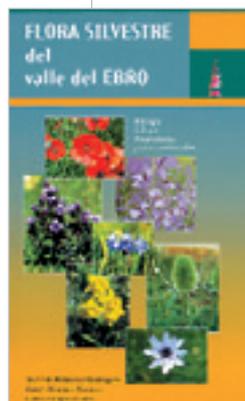


Pequeños embalses de uso agrícola

Autor/es:
Rafael Dal-Re Tenreiro

Índice: Estudios previos y proyecto. Hidrología e ingeniería hidrológica. Cuenca de recepción: Información previa. Escorrentía. Recursos hídricos. Avenidas: caudales máximos e hidrogramas. Capacidad del embalse. Tránsito de avenidas en vasos. Diques de materiales sueltos. Estabilidad de taludes. Aliviaderos y tomas de fondo. Balsas impermeabilizadoras. Impacto ambiental.

El libro, dividido en 13 capítulos, recoge lo necesario para el estudio, proyecto y construcción de los pequeños embalses de uso agrícola que utilizan las escorrentías superficiales de las cuencas de dimensiones discretas.. Se incluyen numerosas fotografías, gráficos, tablas y ejemplos prácticos que completan el contenido de lo abordado a lo largo del texto. Al final de cada capítulo se hace referencia a la bibliografía básica correspondiente.



Flora silvestre del valle del Ebro

Esta publicación ha sido una de las formas con las que el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y el País Vasco ha querido conmemorar sus cincuenta aniversario desde su fundación.

En este libro se hace una recopilación de plantas silvestres del valle del Ebro a través de fichas simplificadas que incluyen los nombres científicos del género y de la especie, con cada ficha se acompaña una imagen que permite su reconocimiento rápido en campo.

Los autores de la publicación son José Luis Palomero, Andrés Domínguez y Carlos Zaragoza. Cuenta con 170 páginas y la edición ha corrido a cargo del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y el País Vasco.

PUBLICACIONES

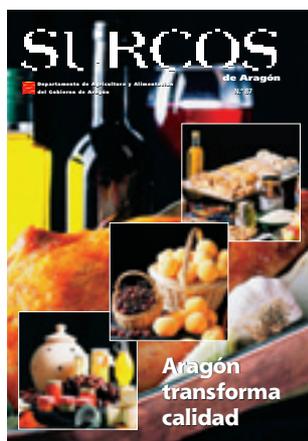
Manual del aceite de oliva

Autor/es:
Ramón Aparicio y John Harwood.

Con la colaboración de expertos mundiales se ha conseguido un libro con autoridad y actualizado.

Se analizan una gran cantidad de aspectos sobre el análisis y propiedades de las aceitunas y sus aceites.

Después de una introducción al aceite de oliva y a los aspectos tecnológicos, se incluye una sección sobre Bioquímica porque, obviamente, las propiedades únicas del aceite están basadas en productos bioquímicos que se desarrollan en la aceituna.



EDITORIAL

Extender el seguro, mejorarlo y simplificarlo

La ausencia de un sistema de seguro agrario antes de los años 80 era la causa principal del endeudamiento agrario en España. A partir de ese momento, los seguros agrarios se convirtieron en la piedra angular de la política de rentas de los sucesivos gobiernos de la democracia española y, como no, de las Administraciones autonómicas a partir de 1983.

Más de 20 años después, el mantenimiento de un sistema de seguros agrarios sigue siendo imprescindible para sostener las rentas agrarias y evitar que los riesgos climáticos contribuyan al endeudamiento de las explotaciones agrarias. Lo cierto es, que el sistema español de seguros agrarios, con todos sus defectos, que los tiene, es uno de los más perfeccionados, junto a los sistemas implantados en EEUU y Canadá.

Los participantes en las jornadas sobre seguros agrarios celebradas en Zaragoza coincidieron en la importancia de seguir apostando por el seguro agrario como método más eficaz para asegurar las producciones agrícolas y ganaderas. No obstante, reconocieron la necesidad de mejorar los seguros agrarios y, sobre todo, simplificar los trámites para hacer las pólizas más sencillas para los agricultores y los ganaderos.

Así, se reconoció que en algunas líneas de seguros y un determinado siniestro la franquicia que se aplica es excesiva, según aprecian los propios agricultores, y parece ser que éste es un elemento de retraimiento para la suscripción del seguro agrario. Sin embargo, el peritaje de los daños ha alcanzado un alto nivel de perfección y profesionalidad que, a pesar de ello, genera disconformidad de opiniones en algunos siniestros.

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, declaró en las jornadas su apuesta firme por el seguro agrario y dio a conocer algunas cifras interesantes: El Ejecutivo autónomo dedicó en 2003 siete millones de euros a subvencionar las primas de los seguros y a reparar desastres naturales por daños no asegurables otros siete millones. La magnitud de las cifras detalla lo importante que es aumentar las líneas de seguro y mejorar las existentes. Arguilé reclamó también un fondo nacional o un seguro que hiciese frente de manera solidaria a las catástrofes que se producen de manera extraordinaria y que afectan a las infraestructuras agrarias.

Cada año, la Comunidad Autónoma sufre alguna adversidad climática digna de mención (sequía, heladas, inundaciones, pedrisco...). Por ello, es preciso urgir a la Administración central a la ampliación del seguro a todo tipo de adversidades climáticas y aclarar las incertidumbres relativas a cómo afectará la reforma de la PAC a la política de seguros agrarios. Entre tanto, se debe trabajar en la simplificación de la tramitación de las pólizas para hacer los seguros más atractivos para los agricultores y ganaderos y poder así descansar tranquilos sin necesidad de mirar al cielo.

Edita

GOBIERNO DE ARAGÓN
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
P.º MARÍA AGUSTÍN, 36
50004 ZARAGOZA
portal.aragob.es

Directora

MARGA VALIENTE SOFÍN
mvaliente@aragob.es

Consejo de Redacción

JAVIER CAVERO CANO
JOSÉ MANUEL TABUENCA
MARÍA JOSÉ POBLET
JAVIER GRACIA GASCA
VALERO HERNÁNDEZ ASENSIO
JORGE HERNÁNDEZ ESTERUELAS

Coordinación

FRANCISCO SERRANO MARTÍNEZ
EQUIPO DE PUBLICACIONES
E-mail: surcos@aragob.es

Publicidad

Teléfono 976 714 631

Preimpresión

EBROlibro, S. L.

Impresión

Talleres Gráficos Edelvives
Depósito Legal: Z.541-87

portal.aragob.es



Con la colaboración de la Unión Europea

Por el perfeccionamiento y la simplificación de los seguros agrarios



Participantes en la mesa redonda final sobre seguros agrarios en Zaragoza.



Gonzalo Arguilé y Francisco Gimeno.

El Gobierno de Aragón organizó recientemente unas jornadas sobre «La situación actual de los seguros agrarios y perspectivas de futuro» en las que todos los participantes respaldaron sin fisuras el sistema de seguros agrarios, al tiempo que coincidieron en la necesidad de mejorar, simplificar la tramitación de las pólizas y perfeccionar el sistema de seguros agrarios. El consejero de Agricultura y Alimentación del Ejecutivo autónomo, Gonzalo Arguilé, consideró que el mantenimiento de un sistema de seguros agrarios sigue siendo «imprescindible para sostener las rentas agrarias y evitar que los riesgos climáticos contribuyan al endeudamiento de las explotaciones agrarias, sobre todo, en una zona como Aragón en la que se registran tormentas sólo comparables a las de los Balcanes. El sistema español de seguros agrarios, con todos sus defectos, que los tiene, es uno de los más perfeccionados, junto a los sistemas implantados en EEUU y Canadá».



El futuro de los seguros agrarios pasa por ampliar la cobertura a todas las adversidades climatológicas.

Tras esta jornada de trabajo, los responsables autonómicos de la gestión de seguros agrarios se comprometieron a impulsar la Comisión Territorial de Seguros Agrarios de Aragón en la que están presentes las organizaciones agrarias y la Administración autonómica para dar traslado de las inquietudes del sector a la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (Enesa) y a la empresa Agroseguro.

Asimismo, solicitaron a los representantes de Enesa y Agroseguro hacer un esfuerzo común para poder ofrecer información al agricultor y ganadero sobre los cambios introducidos cada año en materia de seguros agrarios. El director general de Desarrollo Rural, Francisco Gimeno, anunció que el Gobierno de Aragón aprovechará los cursos de formación para llevar a cabo sesiones monográficas cada año para informar sobre estos cambios y asesorar a los agricultores y ganaderos en materia de aseguramiento. El representante del Ejecutivo autónomo reivindicó en la mesa redonda la posibilidad de que todas las adversidades climáticas y no sólo la helada o el granizo sean cubiertas por los seguros agrarios.

«Todos hemos reconocido nuestro apoyo inequívoco del sistema de seguros agrarios, pero quedan muchas incertidumbres relativas a cómo afectará la reforma de la PAC a la política de seguros agrarios», concluyó Francisco Gimeno.

«El director general de Desarrollo Rural reivindicó que todas las adversidades sean cubiertas»

Por su parte, el presidente de Agroseguro, Antonio Fernández Torano, afirmó sentirse «dolido» por las críticas de alguna organización agraria, si bien reconoció que las soluciones que en la actualidad se ofrecen son insuficientes, pero que se está avanzando en el reconocimiento del seguro agrario como herramienta de gestión de la actividad agrícola y ganadera e instrumento de estabilización de las rentas agrarias. Al mismo tiempo, anunció que Agroseguro pondrá en marcha una póliza de contratación sucesiva para la gestión de la recogida de los MER (Materiales Especificados como de Riesgo).

El vicepresidente de la Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias (FACA), José Antonio Plaza, explicó que el sistema de seguros español es un modelo a seguir en países como Francia o Alemania. Sin embargo, destacó que «los seguros agrarios requieren más especialización y un lenguaje más sencillo para el agricultor y el ganadero».

El presidente de ENESA, Fernando Burgaz, reconoció que «hay que perfeccionar el sistema de seguros agrarios». Asimismo, destacó que «faltan riesgos por cubrir» y abogó por alcanzar un pacto institucional con las organizaciones agrarias para llegar a un acuerdo sobre lo que se puede o no asegurar hasta alcanzar un equilibrio entre las coberturas y los costes.

El futuro

El adjunto al director de Enesa, José Ruiz Zorrilla, explicó durante estas jornadas el futuro de la política de seguros agrarios y abogó por completar «a corto plazo» el desarrollo de los seguros de daños con una cobertura ante cualquier adversidad climática (ya en el 2004 se incluyen líneas contra la sequía e incendios en apicultura o uno específico para planta ornamental). Asimismo, apostó por potenciar el desarrollo de seguros de rendimientos y por complementar la implantación y desarrollo de los seguros de compensación de gastos de retirada y destrucción de animales muertos en explotación. Ruiz Zorrilla consideró preciso mejorar la calidad en los procesos de gestión y en el servicio ofrecido al asegurado. A medio plazo, el representante de Enesa se planteó como objetivos:

- La puesta en marcha de un seguro de ingresos que completaría la garantía contra daños climáticos con una



Aragón registra tormentas sólo comparables con las que se producen en la zona de los Balcanes.

garantía de riesgos de mercado –garantía de precios–.

- La extensión del sistema de protección a otros subsectores ganaderos.
- La ampliación de las coberturas establecidas para el sector ganadero, con la protección ante enfermedades de carácter epizootico.
- La incorporación del sistema forestal al sistema de seguros.
- La inclusión de las producciones ecológicas y la ampliación de la cobertura de la calidad en el sistema de seguros.
- El desarrollo de los seguros de explotación.

A largo plazo, la Entidad Estatal de Seguros Agrarios propone:

- El diseño de un «Seguro integral de la explotación» mediante el que se ofrezca a los asegurados una garantía completa para el conjunto de las producciones de su explotación, contra los riesgos naturales no controlables y, en los casos en que sea posible, contra los riesgos de mercado. De esta manera, se completaría la garantía de la renta de los productores, objetivo que impulsa las actuaciones que se vienen desarrollando en materia de seguros agrarios.
- Completar el desarrollo del seguro forestal para equiparar sus garantías con el grado de protección con el que cuentan, en el sistema, los sectores agrícola y pecuario.

Por su parte, el director gerente de Agroseguro, Eusebio Rodríguez Almazán, realizó un análisis de las perspectivas de futuro de los seguros agrarios y explicó que es fundamental que se mantengan las políticas de apoyo a la universalización de la protección introduciendo nuevas líneas de seguro para aumentar así los índices de crecimiento previstos del 10% anual, lo que supondría superar los 650 millones de euros de recaudación final de este periodo 2004-2008. El representante de Agroseguro resaltó que uno de los puntos básicos del Plan Estratégico de Agroseguro para este periodo será aumentar el grado de aceptación y comprensión de las garantías ofertadas, propiciando la incorporación de nuevos asegurados y procurando la permanencia de los actuales.

Por parte de diversos ponentes se reclamó la necesidad de participación de la Unión Europea en los Seguros Agrarios. El representante de la Comisión Europea explicó que, dada la preocupación existente en diversos Estados miembros se está preparando un informe que analice la situación en los diferentes países, los riesgos, las disponibilidades presupuestarias, la relación de los Seguros agrarios con las Organizaciones Comunes de Mercado, con el Desarrollo Rural y con la PAC en general, de cara a estudiar la posibilidad de poner en marcha una política de Seguros Agrarios en el ámbito europeo, situación ante la que no se mos-

traba muy optimista, al menos a corto plazo.

Aragón asegura sus cosechas

La Comunidad Autónoma de Aragón se sitúa entre las cinco primeras comunidades autónomas con mayor contratación de seguros agrarios. Sólo en el 2003 se contrataron 38.000 pólizas que cubrían 728.000 hectáreas de tierras de cultivo de las tres provincias aragonesas, lo que representa el 11% de la producción total asegurada en todo el país. El valor del capital asegurado superó los 674 millones de euros, representando el 8% del total nacional.

El Gobierno aragonés destinó sólo en el 2003 más de siete millones de euros de esfuerzo propio para rebajar las pólizas de los agricultores y ganaderos aragoneses que aseguraron sus propiedades puesto que es la mejor opción para tener la cosecha o la producción garantizada. Aragón se encuentra en el grupo de las que más contribuyen al sistema no sólo por el número de líneas asegurables en las que participa, sino también en los porcentajes de subvención.

El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno autónomo dedicó a paliar los daños de la climatología adversa durante el 2003 las siguientes cantidades:



El Gobierno de Aragón destinó en 2003 más de siete millones de euros para rebajar las pólizas de los seguros.

LÍNEA	PRESUPUESTO DGA 2003
Seguros	5,2 millones de euros
Dstrucción de bovinos	1,8 millones de euros
Total ordinario	7,01 millones de euros
Inundaciones	2 millones de euros
Heladas olivar	101.909 euros
Desastres naturales (tornados, granizos y similares)	4,5 millones de euros
Total extraordinario	6,6 millones de euros
Total desastres	13,6 millones de euros

traron 5.205 siniestros por pedrisco en Aragón, 945 por helada, 664 por lluvia, 502 por viento, 126 por mal cuajado, 121 por inundación, 69 por sequía y 49 por incendio, entre otros. Las condiciones climatológicas provocaron daños en 53.959 hectáreas, repartidas entre 669 municipios aragoneses. «Aunque Aragón se encuentra entre las cinco primeras comunidades autónomas con mayor contratación de seguros no estoy satisfecho porque les aseguro que si un agricultor descansa más tranquilo si tiene los riesgos climáticos de sus producciones cubiertos, los gestores más aún aunque les cueste creerlo», afirmó el consejero. En opinión de los participantes en las jornadas, «el seguro tiene tanta o más importancia que la aplicación de las técnicas agrarias para aumentar la producción, pues un siniestro sobrevenido periódicamente da al traste con la economía de una explotación y conduce inexorablemente a la ruina de aquél que no previene el riesgo».

Durante dos días, los principales representantes de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA), la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios (Agroseguro), la Comisión Europea, las organizaciones profesionales agrarias y el Gobierno de Aragón debatieron ante un centenar de personas en Zaragoza para tratar de avanzar sobre «La situación actual de los seguros agrarios y perspectivas de futuro».

En este sentido, el consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón resaltó que esta cantidad supone gastar el doble de lo presupuestado en esta materia como consecuencia del mal tiempo y no por falta de previsión, puesto que Aragón es una de las comunidades autónomas que más porcentaje dedica a subvencionar las pólizas.

Por ello, Arguilé abogó por crear un fondo común nacional de solidaridad para hacer frente a estas adversidades climatológicas, ya que esta cantidad supone el 16% del presupuesto total de la Dirección General de Desarrollo Rural en la que están incluidas acciones como la modernización de regadíos (11,7 millones de euros en 2003), la creación de regadíos (10,8 millones en 2003) o la modernización de explotaciones (8,1

millones el año pasado). El consejero apostó también por crear un seguro multirriesgo que no tenga en cuenta exclusivamente aspectos relacionados con las inclemencias meteorológicas, sino también otros factores como las caídas de precios.

El titular de Agricultura y Alimentación destacó que en la última década se han registrado más de 132.300 declaraciones de siniestro en producciones agrícolas y que sólo en el último año 2003 se regis-

Arguilé abogó por crear un fondo común nacional de solidaridad

Elena Espinosa, nueva ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación

Elena Espinosa, de 44 años y natural de Orense, será la nueva ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno socialista que liderará José Luis Rodríguez Zapatero. La próxima titular de la cartera de Agricultura es militante socialista desde su juventud. Es licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Santiago de Compostela.

Espinosa llegó a su primer cargo público de la mano de un antiguo profesor de la facultad, el que fue ministro de Transportes con el PSOE, Abel Caballero. Cuando la nombró presidenta de la Autoridad Portuaria de Vigo sólo tenía 28 años. Contra los pronósticos generales, se mantuvo en el cargo 8 años.

Ahora, regresa a la Administración pública tras una última etapa en la empresa privada como adjunta a la pre-

sidencia del astillero vigués Rodmán. Aunque tiene una larga militancia en el PSOE, nunca se distinguió por su participación en la vida interna del partido.

Por otra parte, el actual secretario general del sindicato Unión de Pequeños Agricultores (UPA), Fernando Moraleda, será el segundo cargo fuerte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, detrás de Elena Espinosa. Moraleda no es un agricultor en activo, sino un técnico que, tras una década al frente de la organización agraria, conoce la realidad del sector desde la base y no desde los despachos.

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, pedirá a la nueva ministra que se vuelque en las negociaciones con la UE para salvaguardar al sector español en el ámbito comunitario. Arguilé consideró que, si bien

la ministra no parece ser una especialista en materia agrícola, puede contribuir a «refrescar el ambiente y quienes llevamos tiempo en el asunto trataremos de indicarle qué problemas hay».

A juicio del consejero aragonés, la nueva ministra y su equipo deben volcar sus esfuerzos en las negociaciones con Europa y el seno de la Organización Mundial del Comercio (OMC), con el fin de garantizar los intereses del sector español. Además, su intención es trasladar a Espinosa la necesidad de que entienda que la agricultura es «competencia exclusiva» de las Comunidades Autónomas, por lo que el Estado debería limitarse a trasponer la normativa comunitaria y poner en marcha un modelo de cofinanciación de las políticas y dejar a las comunidades autónomas «hacer la política».

El Consejo Agroalimentario nace para abrir el sector a la sociedad



Reunión del Consejo Agroalimentario de Aragón en Centrorrigen.

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, presidió recientemente la constitución del Consejo Agroalimentario de Aragón, como órgano de consulta y participación de

todos los sectores económicos y sociales afectados por las materias de agricultura, ganadería, industrias agroalimentarias y desarrollo rural.

Así, el Consejo Agroalimentario tiene representantes del Gobierno de Aragón, la Universidad de Zaragoza, las organizaciones profesionales agrarias, de las cooperativas agrarias, de las comunidades de regantes, de las asociaciones de defensa y estudio de la naturaleza, de las organizaciones empresariales y de las organizaciones sindicales de trabajadores. También tienen cabida representantes de las asociaciones de consumidores y usuarios, de las asociaciones de desarrollo rural y de las organizaciones representativas de las empresas del sector del comercio minorista.

En esta primera sesión se debatió sobre la reforma de la Política Agraria Comunitaria (PAC), la seguridad agroalimentaria y el bienestar animal. «Se trata de que las grandes decisiones del Departamento de Agricultura y Alimentación se debatan con todos los componentes de la sociedad aragonesa y no sólo con los representantes estrictamente agrícolas y ganaderos porque, en definitiva, producimos alimentos que compran los consumidores», dijo Arguilé.

A juicio del titular del Departamento de Agricultura y Alimentación, «era necesario crear un foro en el que la sociedad agroalimentaria debatiera con el resto de la sociedad para evitar esta brecha que se ha creado entre lo rural y lo urbano». Gonzalo Arguilé manifestó que «hace falta comunicación para que los agricultores y ganaderos no se queden aislados y para que expliquen la resto su trabajo para adaptarse a las nuevas políticas que propugna la reforma de la PAC».

En las próximas sesiones del Consejo Agroalimentario se debatirá sobre la política agroalimentaria y de desarrollo rural en Aragón y, en particular, sobre la seguridad alimentaria, el medio ambiente, el desarrollo agroindustrial, el empleo, la seguridad e higiene en el trabajo y la evolución de la población en el medio rural.

Todos ellos podrán presentar sugerencias e iniciativas relacionadas con la política agroalimentaria y de desarrollo rural del Departamento de Agricultura y Alimentación. Asimismo, tendrán la capacidad de asesorar al Ejecutivo autónomo sobre los proyectos, planes o reformas relativos a la política agroalimentaria.

Cataluña y Aragón acuerdan un frente común en materia de sanidad animal

Cataluña y Aragón trabajarán conjuntamente para coordinar todas las acciones relacionadas con la sanidad animal, los movimientos pecuarios y el control de las explotaciones ganaderas de ambas Comunidades Autónomas. Así lo acordaron en una reunión mantenida en las instalaciones de la Lonja Agropecuaria de Mercolleida (Lleida) los consejeros de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antoni Siurana, y el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, con el único objetivo de mejorar la calidad de vida de los agricultores y ganaderos y «evitar agravios» entre uno y otro lado de la frontera administrativa.

Los titulares de ambos departamentos se comprometieron a aplicar conjuntamente todas las acciones relativas a la ganadería en las dos comunidades autónomas y a gestionar de forma coordinada todas los planes preventivos y de erradicación de posibles enfermedades.

En el primer encuentro de los dos consejeros aragonés y catalán, Arguilé y Siurana



Los consejeros Siurana y Arguilé.

na resaltaron el «espíritu de total colaboración» entre las dos administraciones. En este sentido, el consejero Siurana destacó que «aspiramos a dotar a Aragón y Cataluña de la máxima capacidad de respuesta para racionalizar las inversiones y el gasto mediante convenios de colaboración para dar servicio a los agricultores y ganaderos de ambos territorios».

Por su parte, Gonzalo Arguilé apostó por trabajar de forma conjunta ante la nueva

Política Agrícola Común (PAC) y «defender ante el Ministerio de Agricultura y ante la Unión Europea una posición común en torno a la aplicación de la reforma en el sector de los forrajes desecados, por tratarse de dos Comunidades Autónomas con gran potencial en este cultivo».

Así, el consejero de Agricultura y Alimentación aragonés recordó que Cataluña y Aragón unidas tienen más del 75% de la producción nacional de porcino, carne de vacuno y alfalfa y anunció que «trabajaremos para defender ante el Ministerio de Agricultura y ante la Unión Europea los intereses de nuestros agricultores y ganaderos». Antoni Siurana manifestó que «compartimos la riqueza de estas producciones y también los problemas por lo que trataremos de solucionarlos con otros encuentros como éste porque no debe haber una frontera administrativa donde no hay una frontera natural».

Sirasa reunió a seis empresas públicas especializadas en los regadíos

Medio centenar de profesionales de seis empresas públicas especializadas en la gestión de infraestructuras de regadíos se reunieron en el Edificio Centrorigen de Mercazaragoza, por iniciativa de Sirasa, en una jornada técnica programada para poner en común los procedimientos, las normativas y los modelos de gestión de cada una de ellas.

La jornada, que fue inaugurada por el consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, se organizó en torno a cuatro mesas temáticas diferentes: Presentación de las empresas participantes, Relaciones con la Administración y las comunidades de riego, Gestión administrativa de las obras y Características técnicas de las obras.

Así, entre otros asuntos, se habló de convenios con administraciones y

comunidades de riego, expropiaciones, licitaciones de obras, condiciones financieras, seguros, visados y certificaciones, concentración parcelaria y mantenimiento y explotación de obras. Los ponentes presentaron también una actuación técnica que haya sido relevante dentro de su ámbito de actuación.

Los participantes, además, trataron sobre la periodicidad futura de sus encuentros y el modelo de organización de los mismos. En esta ocasión la convocatoria y organización corrió a cargo de la empresa pública Sirasa (Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesas, SA), dependiente del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón y las empresas que tomaron parte en la jornada técnica fueron: Reg Sistema Segarra-Garrigues (Regsega), Regs de Catalunya (Regsa), Sociedad



Centrorigen acogió a los asistentes a la jornada pública organizada por Sirasa.

Estatal de Infraestructuras Agrarias (Seiasa Nordeste), Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Riegos de Navarra. Además, estuvo presente en la jornada Sodemasa, empresa pública aragonesa especializada en medio ambiente.



El consumidor elige productos de calidad.



Criterios objetivos en grasa y proteína.



La ocupación progresiva de la mujer modifica los hábitos de consumo.

La calidad en la alimentación

EMILIA PUIG AMORÓS

INGENIERO AGRÓNOMO.DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

Hasta los años 50, el objetivo primero de la población, era asegurarse un nivel de alimentación aceptable; y la principal calidad que se le demandaba a un alimento, era que se encontrara en el mercado conteniendo un nivel nutritivo razonable.

El desarrollo socio-económico de la segunda mitad del siglo XX ha modificado esta situación y desde hace algunos años, todos los sectores de la comercialización y transformación de los alimentos, exigen del sector primario, productos de mejor calidad de acuerdo con las tendencias del consumo.

Las razones de este cambio cualitativo han sido estudiadas por numerosos expertos, siendo importante señalar que las que más han contribuido son:

- La formación de grandes aglomeraciones industriales.
- La modificación profunda de hábitos y gustos de los consumidores.
- El hecho de unas economías en expansión acompañadas de un aumento en la renta de los consumidores.
- El desarrollo de la investigación agraria y la aplicación de nuevos sistemas de producción y, en consecuencia, la expansión espectacular de las producciones y la saturación de los mercados agrarios.

La alimentación ha sido y sigue siendo actividad básica de todas las sociedades, y en todas las épocas, y está íntimamente ligada a sus formas de vida, que a su vez dependen de las condiciones y características que ofrece cada región o país.

Los grandes avances en las técnicas de conservación y transporte permiten ampliar la oferta de alimentos con marcada estacionalidad, o consumirlos en lugares muy alejados de los que se han produci-

do, y las nuevas formas de marketing apoyadas en la publicidad contribuyen a un mayor conocimiento y difusión de los nuevos productos o presentaciones.

Los estudios de la demanda de productos alimentarios en los países de la Unión Europea ponen en evidencia:

- El crecimiento demográfico está muy próximo a cero, por lo que, en general, las cantidades totales compradas disminuyen.
- Las preocupaciones dietéticas y de salud hacen que se busquen aportes calóricos cada vez menores, del orden de 2.300-2.500 kcal./día.
- El incremento de las rentas/cápita ha hecho que se reduzca el porcentaje de gasto que se dedica a alimentación y bebidas.
- La ocupación progresiva de la mujer en trabajos fuera del hogar conduce a una modificación creciente de los hábitos de consumo. Según encuestas realizadas en Francia, el tiempo dedicado a la cocina por la mujer ha pasado de 2 horas y media a 20 minutos por día.
- La modificación de los tamaños familiares. En España el tamaño medio de la familia es de 3,4 miembros.

- La gran importancia de los hogares unipersonales y bipersonales. En España uno de cada tres hogares tiene dos personas o menos.
- El envejecimiento de la edad media de las familias. Es muy reducido el número de hogares dirigidos por personas de menos de 35 años, mientras que los de más de 45 años son el 53% en España y el 60% en Francia.
- El importante número de comidas que se realizan fuera del hogar en las jornadas laborales y que está creando la cultura del fin de semana con búsqueda de alimentos de calidad y preparaciones cuidadosas que hagan olvidar la rutina diaria.
- La concentración de la distribución con los grandes centros de compra y las cadenas de establecimientos han modificado totalmente los hábitos de compra.
- Además, el sector industrial, consciente de esa modificación se desarrolla en función de tres elementos básicos: diversificación, tanto de versiones como de presentaciones de productos; innovación con modernización de procesos y nueva elaboración de productos y búsqueda de calidad.



Tecnología de control y envasado.



La preocupación dietética busca menores aportes calóricos.



Aspecto del producto. Valor nutritivo.

Todos estos cambios han tenido como efecto el incremento de la exigencia de calidad en la mayor parte de los productos agroalimentarios. En una economía de abundancia, la calidad es una exigencia prioritaria del consumidor y únicamente tendrán porvenir los sistemas de producción que sean capaces de adaptarse a esta exigencia.

La producción y la transformación hace muy poco que han comprendido que en una economía de sobrestabastecimiento en expansión, el aumento de la renta de los consumidores ocasiona un crecimiento de la demanda de productos de alta calidad.

La calidad: Noción y definición

La noción de calidad en los productos alimentarios es a la vez compleja y relativa. Es compleja porque la calidad de un producto no se puede determinar por una sola propiedad o un factor aislado, sino que debe ser por la combinación de todas sus propiedades físicas, químicas y organolépticas y es relativa porque la combinación de factores que la definen depende siempre de la opinión del consumidor.

El término calidad no puede pues aplicarse de una forma genérica ya que depende de la persona que efectúa la evaluación.

Así, por ejemplo, en el caso de las frutas: el agricultor considera como de calidad la fruta que le produce más; para el comerciante la calidad de un fruto se mide por su aptitud a la conservación; para el industrial la calidad está en el rendimiento y las posibilidades de transformación; el especialista de la distribución se preocupa del margen comercial y de la facilidad de venta y el consumidor pone en primer lugar las características organolépticas de textura, color, gusto y aroma, etc. que le satisfacen.

La bibliografía al respecto contiene numerosas definiciones sobre lo que es «calidad» en el contexto de la alimentación:

- «Conjunto de propiedades y características de un producto que le confieren la aptitud de satisfacer necesidades explícitas o implícitas».
- «Lo que hace que un alimento sea más o menos recomendable».
- «Conformidad más o menos estrecha de las características de un producto con una escala de valores establecida por una norma».
- «Suma de atributos individuales que son significativos para determinar el grado de aceptación que aprecia el consumidor».

Todas estas definiciones ponen en evidencia que en materia de calidad es el consumidor el que tiene la última palabra. El consumidor tiene unas necesidades y es importante ofrecerle los productos que se las satisfagan y, por tanto, hay que adaptar la producción a estas necesidades.

La evolución de la sociedad de consumo y los progresos técnicos últimos permiten suponer que en los próximos años el consumidor exigirá de los alimentos: mejor calidad, más frescos, más sanos, más puros, más nutritivos y de mejor gusto, así como una mejor información de su composición y sus características. Son esenciales todos los aspectos ligados a su presentación.

Todos los criterios de calidad deben responder a los objetivos del producto. Es necesario subdividir el elemento calidad en factores que conciernen a los diferentes aspectos del producto ligados a la calidad: 1) Características comerciales; 2) higiene y salud; 3) valor nutritivo y 4) elementos organolépticos.

Por encima de todos los factores, hay que destacar el factor de calidad higiénico-sanitario que es el que afecta a la sanidad o salud del alimento. En efecto, no es suficiente que el producto fresco o transformado se ajuste a una definición por estricta que sea; es necesario determinar el tipo de manipulación que puede sufrir, y los productos adicionales que puede contener

antes de poder ser considerado como apto para el consumo, y por tanto «seguro» para la alimentación.

Lógicamente, la reglamentación debe poner estas restricciones o limitaciones porque su objetivo es defender la salud pública, se pueden pues considerar en cierto sentido como «criterios de calidad negativos»; sin embargo, en ciertos países estos criterios de calidad son los que más importan y sin los cuales los restantes pierden su utilidad y su valor.

Sin embargo, no hay que olvidar que el cumplimiento de estos criterios objetivos no comporta necesariamente la calidad del producto en el sentido que nos estamos refiriendo. Permite su consideración como apto para el consumo sin más, se trata de un producto «correcto» en el que no aparecen defectos, está elaborado conforme a normas legales, etc., es lo que se conoce como calidad comercial, regulada por Reglamentaciones y normas basadas en criterios objetivos.

Pero, actualmente la Calidad alimentaria es algo más, aúna los criterios objetivos y subjetivos; es un concepto que globaliza la seguridad y la satisfacción sensorial.

Por último, no hay que olvidar que los aspectos ecológicos cobran cada vez mayor importancia entre los consumidores. Son muchos los productos que gozan de una imagen de producto «natural» que no presenta riesgos de contaminación. Esta característica será cada vez más importante para el consumidor, pero cada vez será más necesario el garantizar esta cualidad y, para ello, la mejor forma posible pasa por la existencia de una conexión entre la producción y la comercialización, a fin de que en el punto de venta se conozca el origen del producto y pueda garantizarse por tanto su calidad a través de otro nuevo concepto que es la «trazabilidad».

En resumen, se asiste en los últimos años a una ampliación considerable del mercado disponible para cada producto, lo que provoca un aumento importante de la dis-



Lo «natural» aporta confianza al consumidor. (Finca Janet).



Calidad empieza en la producción.



Distintivo. Las denominaciones de Origen cuentan con excelente reputación.

tancia entre la zona de producción y la de consumo. Se observa también una agresión a los hábitos alimentarios tradicionales mediante la aparición de nuevos productos o nuevas formas de presentación procedentes de empresas generalmente multinacionales y apoyadas en fuertes campañas publicitarias, susceptibles de modificar nuestras costumbres. Existe un interés generalizado por modelos de vida que actualmente impone la sociedad; sobre todo, predomina cada vez con mayor intensidad una nueva forma anónima de las compras en lineales de grandes superficies donde se agrupan artículos con similares características y cuyo único carácter distintivo como consecuencia del diferente origen es el signo que identifica la procedencia.

La fuerte expansión de la industria agroalimentaria basada principalmente en el importante desarrollo de la tecnología de la conservación y el envasado ha provocado la aparición en el mercado de una masa de productos convencionales de similares características.

Ante esa oferta, surge la necesidad de establecer una comunicación comercial que asegure el diálogo a distancia entre productor y consumidor con una doble función. De una parte, la voluntad del autor de la identificación, de hacer patente su peculiaridad y su especificidad, ofreciendo la máxima información sobre las características cualitativas del producto, y de otra, que esta comunicación aporte tranquilidad al consumidor y evite la lógica desconfianza hacia un producto que llega de zonas alejadas.

Para que esa comunicación sea eficaz ha de emplear instrumentos específicos de lenguaje, de naturaleza simbólica, con objeto de abreviar el diálogo y concretar significados que exigirían mayores explicaciones.

La marca

Es un nombre, un símbolo o una combinación de ambos que sirve tanto para la

identificación del producto por sí mismo, como para diferenciarlo de otros.

La información simbólica es muy variada y puede referirse al mismo producto, a una gama de productos similares o a una empresa transformadora o comercializadora.

El objetivo de la marca es sacar el producto del anonimato dándole un perfil propio e inconfundible.

Tras esta estrategia de venta, está el conocimiento de que el comportamiento de compra del comprador individual es muy diferente según el tipo de producto. En la «compra de abastecimiento» que sirve para la satisfacción de las necesidades básicas, los consumidores se comportan según el precio.

En la «compra de satisfacción», la compra de productos supone otros beneficios adicionales, es decir, cubren necesidades según la aceptación social. Los precios altos en este tipo de productos no suponen una barrera para la compra, sino que pueden llegar incluso a fomentarla, siendo estas relaciones normales en los sectores de no alimentación, por ejemplo, automóvil, textiles, pieles, etc.

Unida a la formación de una marca está siempre la publicidad dirigida a los consumidores y a los intermediarios. Pueden constituir «marca» todos los signos que puedan ser objeto de una representación gráfica, especialmente las palabras, incluidos los nombres de personas, dibujos, las letras, las cifras, la forma del producto o de su representación a condición de que tales signos sean apropiados para distinguir los productos o los servicios de una empresa de los de otras.

Las principales marcas alimentarias son de los tipos descritos a continuación:

A) Marcas individuales o comerciales

Son todas aquellas que permiten a una persona natural o jurídica distinguir con fines lucrativos sus productos de los de la competencia.

En este grupo se incluyen aquellos productos que son creados por una empresa de comercialización. La empresa, por ejemplo, un matadero o una central lechera, selecciona de entre su producción aquellos productos de mayor calidad y los ofrece como productos de marca.

Las características según las que se seleccionan son criterios objetivos como contenidos en grasa y proteína, por ejemplo. La empresa acompaña esta marca con elevados niveles de higiene y de técnicas de elaboración y preparación, a fin de producir una mercancía de calidad.

La ley no consagra la marca individual como garantía de calidad. Las exigencias a cubrir con este tipo de marcas se refieren en su mayoría a los requisitos básicos incluyendo importantes características de calidad sensorial e higiénico-sanitaria.

Los costes de producción de este tipo de marcas son relativamente bajos, a excepción de los costes de publicidad.

Es de esperar que un nivel de calidad así definido sea alcanzado por la mayor parte de la producción agraria en los próximos años.

En función de su utilización y con el apoyo de acciones de promoción, el mercado puede ofrecerle esa garantía cualitativa.

B) Marcas colectivas

Las asociaciones de productores, fabricantes, comerciantes o prestatarios de servicios podrán solicitar el registro de marcas colectivas para diferenciar en el mercado los productos o servicios de sus miembros, de los productos o servicios de quienes no forman parte de dicha asociación.

Para estas asociaciones la solicitud deberá incluir un Reglamento de uso, en el que además de los datos de identificación del solicitante, se indicarán las personas autorizadas para utilizar la marca, las condiciones de afiliación a la Asociación,



Etiquetado. Un buen indicador de procedencia.



Reglamentación: defender la salud pública.



Producto ecológico. Sobresale por ser diferente y fiable. (Finca Janet).

las condiciones de uso de la marca y los motivos por los que puede prohibirse el uso de la marca a un miembro de la Asociación.

Cualquier propuesta de modificación del Reglamento de uso deberá someterse a inscripción en el Registro de la Propiedad Industrial.

Cualquier marca colectiva que pertenezca a una asociación de productores, industriales o comerciantes, puede tener por objeto mejorar la organización de la producción y, en consecuencia, puede acreditarse en el mercado.

No obstante, al no existir un control obligatorio por entidades públicas, la marca colectiva no puede certificar la calidad de un producto agroalimentario. Es la diferencia fundamental con los marchamos o labels, que son Marcas de garantía de calidad.

C) Marcas de Calidad

Son marchamos cualitativos, marcas acreditativas de un producto que posee un conjunto diferencial cualitativo y características específicas previamente delimitadas, lo que asegura una calidad superior.

Las marcas de calidad se conocen en el contexto europeo con el nombre de «labels» de calidad o distintivos de calidad.

A pesar de la disparidad de normas legales que regulan estos «labels» en los distintos países europeos, hay una serie de características comunes en todos ellos:

Indican la conformidad del producto a una norma de elaboración, composición de materias primas, etc.

La mayoría son de carácter voluntario. Pocos son obligatorios y cuando se da este supuesto se suele destinar a la exportación.

El control se efectúa por entidades ajenas a los interesados como independientes de los controles ejercidos por los propios

productores o elaboradores y la Administración correspondiente. De esta forma se asegura la objetividad de la Marca de calidad y las características que se certifican son objetivas.

Los costes de certificación se sufragan por los propios productores y/o elaboradores.

En muchos casos se homologan las Marcas de calidad entre los distintos Estados miembros o se reconocen en tratados internacionales.

D) Otras denominaciones de Calidad

Sobresalen entre otras por su aceptación entre los consumidores, las **Denominaciones de Origen (D.O.)** y las **Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.)**. Son signos distintivos de protección de la calidad de aquellos productos agroalimentarios que son reconocidos por su lugar de origen, cuyo medio geográfico influye en sus características intrínsecas y en su reputación, y cuentan con reconocimiento social previo.

La utilización de la Denominación Geográfica queda reservada a los productos de la zona geográfica delimitada que respeten íntegramente el pliego de condiciones, quedando protegidos contra toda usurpación, imitación o evocación.

Conclusión

Si hacemos un sucinto inventario de las marcas de calidad existentes, podemos extraer las conclusiones siguientes:

Hay en primer lugar, ciertos productos cuyo origen determina todas sus características particulares o algunas de ellas, existe pues un vínculo sobre el origen y las cualidades intrínsecas del producto. La normativa comunitaria permite que tales productos puedan acogerse a una Denominación de Origen (D.O.) o a una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).

En segundo lugar hay algunos productos que se distinguen claramente de otros de la misma categoría por ciertas características que no están vinculadas a su origen, sino a la naturaleza especial de las materias primas empleadas, a la composición del producto acabado o a los métodos de producción o transformación. La normativa comunitaria permite que estos productos obtengan según los casos, una certificación de características específicas o un distintivo ecológico. Las menciones que recogen tales aspectos pueden utilizarse tanto en el etiquetado como en la publicidad de los productos pero el origen sólo puede, o debe, ser objeto de una simple indicación de procedencia.

En tercer lugar en el caso de todos los demás productos no incluidos entre los anteriores, la diferenciación del producto puede realizarse bien por una Marca Comercial (no pensada como instrumento para proteger la calidad de los productos y servicios en el mercado, aunque en algunos casos el consumidor identifique una marca concreta como símbolo de calidad) y/o bien por una Marca de Calidad (nacional, regional o local) garantizada por una certificación externa.

El aumento de la demanda de productos de calidad impone que estos constituyan, desde el punto de vista del consumidor, una producción segura, con sabor, textura y apariencias propias, que mantengan razonablemente constantes el sabor y otras características, garanticen la certeza de un control fiable y sobresalgan por ser diferentes de los demás productos de la misma clase.

Los productos de calidad, como pilar de desarrollo rural, pueden aprovechar las innovaciones tecnológicas y las inversiones en infraestructura, produciendo un incremento de empleo y para ello los operadores económicos pueden escoger entre un amplio abanico de los signos distintivos de la calidad.

Cincuenta años de evolución profesional



JOSÉ JUAN VERÓN
 PERIODISTA. HERALDO DE ARAGÓN

Cuando hace 50 años un grupo de 27 profesionales decidió crear el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, pocos podían sospechar que esta iniciativa llegaría al siglo XXI con tan buena salud. No sólo se trata de una entidad que cuenta con 820 asociados, sino que además es una profesión en constante actualización, que ha asumido importantes funciones en los últimos años.

Entre 1953 y 1954, cuando se fundó el Colegio, los ingenieros agrónomos pertenecían al Cuerpo de Ingenieros del Estado. La carrera se estudiaba en las escuelas oficiales, ligadas a los respectivos ministerios, y todos los que terminaban accedían a un puesto de funcionario. Este sistema se mantuvo hasta 1957, cuando los estudios pasaron a ser competencia de las autoridades educativas y para acceder a la función pública se estableció un sistema de oposiciones parecido al actual.

En esta época, el objetivo era conseguir el autoabastecimiento del país. La actividad de los ingenieros agrónomos se centraba en la puesta en marcha de nuevas extensiones agrarias, incrementar la producción y construir las infraestructuras necesarias para ello.

A partir de la década de los sesenta, las circunstancias cambiaron. El «boom» de la

industria hizo que el medio agrario perdiera la mayor parte de su mano de obra, en un largo proceso que todavía continúa. Al tiempo, se producía la llamada «Revolución Verde», se mecanizaban las labores agrarias y se extendía el uso de fitosanitarios para incrementar la producción con menos recursos humanos. Las mismas razones obligaron a comenzar con las experiencias de ganadería intensiva, al principio con ganado porcino y avícola.

En los sesenta, los ingenieros agrónomos también se enfrentaron con un nuevo problema. Con la mayor parte de la población desplazada a las ciudades, era necesario imaginar sistemas de conservación y transporte de los alimentos que hasta el momento no habían sido necesarios. Esto provocó un paulatino e importante desarrollo de la industria agroalimentaria.

Benito Morte, decano del Colegio, explica que, en los últimos años, la función de los ingenieros agrónomos se ha centrado en la producción sostenible, tanto en su relación con el medio ambiente como en la calidad.

El ingeniero agrónomo está presente en todos los eslabones de la cadena de producción; desde la semilla hasta que el alimento se consume, ya sea directamente o transformado en cualquier producto. Morte afirma que todos los cambios en la profesión han implicado que el Colegio se haya tenido que ir adaptando a la realidad: «Ahora, hay muchos más proyectos relacionados con la industria agroalimentaria que con todo lo demás; cuando se fundó el Colegio, lo principal eran los nuevos regadíos, hoy los proyectos están más orientados a la modernización de regadíos y la implantación de nuevos, con criterios de ahorro de agua, etc».



Los ingenieros agrónomos desarrollan también actividades como la agricultura ecológica, investigan en colaboración con la industria química, ponen a punto tecnología de todo tipo relacionada con las actividades agrarias, participan en equipos multidisciplinares que evalúan los impactos de las grandes infraestructuras, realizan los estudios de incidencia de los proyectos agrícolas y ganaderos, y muchos también han asumido responsabilidades en la comercialización de productos, en cooperación al desarrollo o la ordenación del territorio, entre otras cuestiones.

Fruto de todos estos cambios, el Colegio ha pasado de una actividad que principalmente se centraba en el visado de proyectos, a ofrecer una importante diversidad de servicios. La entidad tiene a disposición de sus colegiados una bolsa de trabajo, realiza constantemente cursos de formación, financia los seguros de responsabilidad civil para quienes ejercen la profesión en el ejercicio libre, y también ha creado una serie de premios para reconocer los méritos de los profesionales y la valía de los estudiantes que se incorporan a este colectivo. Desde el inicio, la entidad cuenta con una biblioteca, que en los últimos años se ha nutrido con ejemplares donados por algunos colegiados y en donde se pueden encontrar textos técnicos e incluso apuntes originales con casi un siglo de historia.

Para acercar la profesión a la sociedad, el Colegio ha creado un premio fotográfico y ha puesto en marcha una página web, que sirve al tiempo como un escaparate y como centro de servicios para los colegiados.

La profesión, a lo largo de la historia, ha demostrado una gran capacidad de adaptación y muchos son los que creen que los nuevos profesionales van a tener que seguir demostrando su versatilidad en los próximos años.

Un aniversario para acercar la profesión a la sociedad

En mayo de 2003, el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco comenzó una serie de actos para celebrar los cincuenta años desde su constitución. El objetivo desde el inicio ha sido el de acercar esta profesión a la sociedad y mostrar la importancia de su actividad.

Hasta el momento, con motivo de la celebración, se han realizado actividades como un encuentro de quienes a lo largo de medio siglo han tenido responsabilidades en las juntas de gobierno del Colegio. También se han creado unas distinciones honoríficas para los colegiados con 50 años en la entidad que se entregaron en el transcurso de un homenaje que se tributó, entre otros a Antonio Este-

ban, único colegiado fundador del Colegio que se encuentra entre nosotros. En diciembre, el edificio Pignatelli, sede del Gobierno de Aragón en Zaragoza, acogió unas jornadas sobre los colegios profesionales. Y, el pasado 30 de enero, se nombró Colegiado de Honor a la Institución Ferial de Zaragoza.

Para los próximos meses, está prevista una exposición sobre la labor de los ingenieros agrónomos aunque todavía no se ha decidido su ubicación. La muestra se realizará entre los meses de abril y mayo, y estará compuesta por fotografías, paneles y documentos, pero también tendrá aperos y objetos que han marcado la actividad agraria.

El ciclo se cerrará con una serie de conferencias sobre seguridad alimentaria durante el mes de mayo en Zaragoza, que contará con ponentes de primera línea.

En Navarra, el Colegio es coorganizador del Tercer Congreso Español de Ingeniería de Alimentos que se celebrará en Pamplona, junto con el Gobierno de Navarra y la Universidad Pública de Navarra.

El fin de fiesta será el día de San Isidro con un acto de confraternización y la entrega de distintos galardones. La celebración central tendrá lugar en Zaragoza, mientras que en el resto de capitales de provincia tendrán lugar otros actos de hermandad.

El Gobierno de Aragón ofrece 2.600 horas de formación en 2004

El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural ha programado, durante 2004, 151 cursos dirigidos a los agricultores y ganaderos de Aragón, con más de 2.600 horas de formación gratuita.

Características de las acciones:

Organización, impartición y normativa aplicable. Hay acciones de formación y transferencia de tecnología agroalimentaria que las realizan directamente los servicios técnicos del Departamento de Agricultura y Alimentación, y con cargo a sus propios presupuestos. Otras acciones son realizadas por instituciones: entidades asociativas, organizaciones profesionales agrarias, asociaciones agroambientales, cooperativas y sus federaciones con su propio personal.

Financiación. Actividades totalmente gratuitas para los asistentes, cofinanciadas totalmente (al 50%) por el Gobierno de Aragón y por la Unión Europea a través de Feoga G.

Asistentes. Dirigidas y abiertas a todos los agricultores, ganaderos y profesionales del sector agrario aragonés,

con especial atención tanto a colectivos de jóvenes como a temporeros que se incorporan al sector.

Profesorado. Estas acciones son impartidas por personal técnico especializado en los temas respectivos y de reconocido prestigio en el ámbito de la empresa agraria.

Inscripción. Las plazas son limitadas, y la inscripción y las actividades son gratuitas para los asistentes que, previa solicitud, hayan sido admitidos. La relación de actividades formativas mencionadas está sujeta a la posibilidad de alguna modificación en el curso del ejercicio.

Para obtener una mayor **información** deben dirigirse a:

Gobierno de Aragón
Servicio de Programas Rurales
Paseo María Agustín, 36. Ef Pignatelli. • 50.071 ZARAGOZA
Teléfonos: 976714641, Fax 976 714299

RELACIÓN DE CURSOS CONVOCADOS - AÑO 2004

TÍTULO	LOCALIDAD	INICIO	HORAS
Actividad: AGRICULTURA			
Producción integrada	Mequinzena	A determinar	27
Agricultura ecológica	Alberuela de Tubo	A determinar	27
Agricultura ecológica	Sabiñánigo	A determinar	27
Agricultura ecológica	Ejea de los Caballeros	A determinar	27
Agricultura ecológica	Andorra	A determinar	27
Producción integrada	Lalueva	A determinar	27
Producción integrada	Robres	A determinar	27
Producción integrada	Argente	A determinar	27
Producción integrada	Blancas	A determinar	27
Producción integrada	Almunia Dª Godina	A determinar	10
Agricultura ecológica	Barbastro	08/03/2004	40
Producción integrada	Binaced	11/03/2004	30
Producción integrada	Belver de Cinca	22/03/2004	30
Producción integrada	Puig Moreno	19/04/2004	5
Seminario Producción Integrada	Calanda	01/05/2004	8
Producción integrada	Binefar	06/05/2004	5
Seminario sobre Agricultura Ecológica	San Agustín	01/06/2004	8
Producción integrada	Teruel	02/06/2004	5
Producción integrada	Sariñena	28/06/2004	5
La Agricultura Ecológica en el marco de las medidas	Zaragoza	01/09/2004	20
Producción integrada	Zaragoza	01/09/2004	12

TÍTULO	LOCALIDAD	INICIO	HORAS
Agricultura Ecológica	Sesa	27/09/2004	40
Producción integrada	Albalate Cinca	04/10/2004	30
HERBÁCEOS			
Producción integrada cultivo arroz	Ejea de los Caballeros	09/02/2004	8
Producción integrada cultivo arroz	Grañén	12/02/2004	8
Producción integrada	Alcolea de Cinca	13/02/2004	8
LEÑOSOS			
Formación de Olivicultores	Calaceite	A determinar	34
Jornada informativa sobre el olivar	Alberuela Tubo	A determinar	5
Trazabilidad como estrategia para comercial fruta	Almunia Dª Godina	A determinar	30
Trazabilidad como estrategia para comercial fruta	Fraga	A determinar	30
Cultivo ecologico del almendro	Valjunquera	A determinar	5
Cultivo ecologico de la vid	Ráfales	A determinar	5
Modelos de poda en frutales hueso	Ricla	01/02/2004	10
Utilización reguladores crecimiento frutales	Almunia Dª Godina	01/03/2004	10
Formación de Olivicultores	Barbastro	01/03/2004	34
La poda del olivo	Castejón de Valdejasa	24/03/2004	5

TÍTULO	LOCALIDAD	INICIO	HORAS
Utilización de alcarantes y control de Russetin en manzana	Almunia Dª Godina	25/03/2004	5
Fruticultura	Miralsot	25/03/2004	5
Formación olivicultores	Andorra	29/03/2004	15
Controles en Producción Integrada de fruta (Reconocimiento)	Almunia Dª Godina	03/05/2004	14
Producción Integrada en Frutales	Puig Moreno	15/11/2004	22
Poda de frutales	Alcañiz	13/12/2004	25
MECANIZACIÓN			
Siembra directa para producción de cereales y otros cultivos	Castiliscar	A determinar	8
Siembra directa y mínimo laboreo	SADABA	30/08/2004	20
Recolección mecánica de la manzana	Almunia Dª Godina	10/09/2004	8
Maquinaria agrícola	Lanaja	20/09/2004	15
Seguridad en el manejo de maquinaria	Huerto	27/09/2004	15
II Jornada Aragonesa de Agricultura de Conservación	Ejea de los Caballeros	02/10/2004	10
SUELOS Y RIEGOS			
Riego por aspersión	Castejón del puente	A determinar	4
Gestión de Comunidad de Regantes	Zaragoza	A determinar	20
Riego por aspersión	Castellflorit	03/02/2004	9
Gestión de Comunidad de Regantes	Ejea de los Caballeros	09/03/2004	15
Riego por aspersión	Poleñino	01/11/2004	4
Actividad: AGROAMBIENTAL			
Bienestar animal y gestión de residuos en la explotación	Castejón de Sos	A determinar	30
Bienestar animal y gestión de residuos en la explotación	Jaca	A determinar	30
Bienestar animal y gestión de residuos en la explotación	Monroyo	A determinar	30
Manejo de residuos agrícolas y ganaderos	Tamarite de Litera	02/02/2004	30
Sistemas información geográfica al servicio del desarrollo sostenible en el medio rural	Zaragoza	05/02/2004	12
Gestión de residuos agroganaderos	La Codoñera	01/04/2004	3
Manejo de residuos agrícolas y ganaderos	Benabarre	03/05/2004	30
Gestión de residuos agroganaderos	Calamocha	01/06/2004	3
La Agricultura ecológica en el marco de las medidas	Teruel	02/09/2004	20
La Agricultura ecológica en el marco de las medidas	Huesca	03/09/2004	20
Métodos de producción compatibles con el medio ambiente	Huesca	12/09/2004	20

TÍTULO	LOCALIDAD	INICIO	HORAS
Código de Buenas Prácticas Agrícolas	Sos del Rey Católico	13/09/2004	20
La agricultura biológica y prácticas agrarias no contaminantes	Calamocha	14/09/2004	20
La agricultura biológica y prácticas agrarias no contaminantes	Alcañiz	20/09/2004	20
Medidas agroambientales	Tauste	01/10/2004	6
Ecocondicionalidad de la actividad agraria en la nueva PAC	Grañén	04/10/2004	10
Manejo de residuos agrícolas y ganaderos	Barbastro	18/10/2004	30
Participación social en la política medioambiental medio rural: Agenda 21	Zaragoza	21/10/2004	12
Actividad: ASOCIACIONISMO			
Formación de Técnicos	Zaragoza	A determinar	4
Formación de Técnicos	Zaragoza	A determinar	4
Curso para Técnicos de asesoramiento de ATRIAS	Montañana (Z)	16/02/2004	84
Formación de Técnicos	Zaragoza	25/02/2004	4
Legislación general, fiscal y medioambiental para asociaciones del medio rural	Zaragoza	11/03/2004	14
Formación de Representativos y Directivos	Zaragoza	29/03/2004	4
Formación de Representativos y Directivos	Zaragoza	01/04/2004	4
Formación de Técnicos	Zaragoza	01/05/2004	4
Formación de Representativos y Directivos	Zaragoza	01/06/2004	4
Formación de Técnicos	Zaragoza	01/06/2004	4
Formación de Representativos y Directivos	Zaragoza	01/09/2004	4
Formación de Representativos y Directivos	Zaragoza	01/10/2004	4
Formación de Técnicos	Zaragoza	20/10/2004	18
Formación de Técnicos medio rural: Agenda 21	Zaragoza	01/11/2004	4
Actividad: CALIDAD Y AGROINDUSTRIA			
Catadores	Almunia Dª Godina	A determinar	24
Gestión de la producción	Alcañiz	A determinar	20
Catadores	Alcañiz	22/03/2004	24
AGROINDUSTRIA			
MAESTROS QUESEROS	Zaragoza	A determinar	20
La Calidad en la industria Agroalimentaria	Monzón	08/04/2004	10
La Calidad en la industria Agroalimentaria	Cariñena	19/04/2004	10
La Calidad en la industria Agroalimentaria	Alcañiz	06/05/2004	10
La Calidad en la industria Agroalimentaria	Zaragoza	25/05/2004	10
CALIDAD			
Fomento de la Calidad. Comercialización y trazabilidad	Tamarite de Litera	A determinar	3

TÍTULO	LOCALIDAD	INICIO	HORAS
Fomento de la Calidad. Comercialización y trazabilidad	Fraga	A determinar	3
Fomento de la Calidad. Comercialización y trazabilidad	Monzón	A determinar	24
Seguridad alimentaria en la producción de carne de ovino	Puente La Reina Jaca	A determinar	30
Seguridad alimentaria en la producción de carne de ovino	Epila	A determinar	30
Sistemas de Calidad Total en los sectores agroalimentario y turístico rural	Zaragoza	A determinar	14
Seguridad alimentaria en la producción de carne de ovino	Caspe	A determinar	30
Comercialización: trazabilidad marcas de calidad D.O. ganadería	Alcañiz	24/02/2004	12
Fomento Calidad, Comercialización y trazabilidad	Alcolea de Cinca	08/03/2004	3
Fomento Calidad, Comercialización y trazabilidad	Graus	01/05/2004	3
Fomento Calidad, Comercialización y trazabilidad	Binéfar	01/06/2004	3
Proceso de creación de una IGP	Cantavieja	22/07/2004	6
Comercialización: trazabilidad marcas de calidad D.O. ganadería	Cedrillas	26/10/2004	12
Comercialización: trazabilidad marcas de calidad D.O. ganadería	Mora de Rubielos	29/10/2004	12
Mercado y calidad vitícola	Ainzón	01/11/2004	12
Trazabilidad de la carne (del sacrificio al consumidor)	Zaragoza	01/11/2004	18
Mercado y calidad vitícola	Calatayud	01/11/2004	12
Vitivinicultura. Calidad, cata y técnica agronómica	Epila	01/11/2004	16
Actividad: EMPRESA			
Jornadas informativas: Reforma de la PAC		A determinar	5
Jornadas informativas: Reforma de la PAC		A determinar	5
Jornadas informativas: Reforma de la PAC		A determinar	5
Jornadas informativas: Reforma de la PAC		A determinar	5
Jornadas informativas: Reforma de la PAC		A determinar	5
Riesgos laborales en el sector agrario	Fraga		30
Jornadas informativas: Reforma de la PAC		A determinar	5
La nueva PAC: Aplicación y desarrollo	Herrera de los Navarros	03/04/2004	3
La nueva PAC: Aplicación y desarrollo	Villanueva de Huerva	04/04/2004	3
La nueva PAC: Aplicación y desarrollo	Azuara	05/04/2004	3

TÍTULO	LOCALIDAD	INICIO	HORAS
La nueva PAC: Aplicación y desarrollo	Novallas	06/04/2004	3
Seminario sobre: La reforma intermedia de la PAC Normativa Com Nacional Apl Pract	Calamocha	01/05/2004	8
Riesgos laborales en el sector agrario	Zaidín	20/09/2004	30
La nueva PAC	Tauste	01/10/2004	3
La nueva Ley de Arrendamientos rústicos	Tauste	01/10/2004	3
Explotaciones Agropecuarias (Fruticultura)	Tamarite de Litera	01/10/2004	150
Explotaciones Agropecuarias	Zaragoza	18/10/2004	150
GESTIÓN			
Aplicación de un programa informático de contabilidad	Híjar	A determinar	30
Programa de gestión y contabilidad aplicada en	Calatayud	24/02/2004	30
Dirección y gestión de explotaciones agrarias	Huesca	01/09/2004	150
Aplicación de un programa informático de contabilidad	Zaragoza	16/11/2004	30
Aplicación de un programa informático de contabilidad	Monzón	14/12/2004	30
Actividad: GANADERÍA			
Ganadería Específica (Ovino)	Santa Cilia de Jaca	A determinar	6
Ganadería Específica (Ovino)	Ejea de los Caballeros	A determinar	6
Ganadería Específica (Ovino)	Alfambra	A determinar	6
Ganadería Específica (Ovino)	Aínsa	A determinar	6
Ganadería Específica (Ovino)	Zuera	A determinar	6
Adiestramiento de perros pastores	Villarquemado	27/01/2004	32
Competitividad y futuro de explotaciones ganado ovino	Bello	02/02/2004	14
Divulgación ganado ovino. Seconra 2004	Monzón	25/03/2004	8
Cunicultura: manejo, instalaciones y buenas prácticas en granjas	Valderrobres	01/05/2004	8
Producción de pollos: Técnica y economía	Valderrobres	06/05/2004	40
Seminario sobre Ganadería Ecológica	Monreal del Campo	01/06/2004	8
Explotaciones de ganado ovino. Competitividad y futuro	Albarracín	15/06/2004	8
VIII Jornada sobre pastoralismo y trashumancia	Graus	29/09/2004	6
Jornadas Profesionales Avicultura: Higiene patología del broiler	Alcañiz	01/10/2004	8
Introducción a la Ganadería ecológica	Zaragoza	01/10/2004	18
Charlas Formación Ovino y Porcino Viaje Expoaviga	Bujaraloz	01/11/2004	12
III Concurso exposicion Raza Roya Bilbilitanta	Ariza	19/11/2004	5
Actividad: VARIOS			
Jornada de Transferencia de Tecnología	Montañana (Z)	A determinar	6



VINOS DE SOMONTANO, CARIÑENA, BORJA Y CALATAYUD. MELOCOTÓN DE CALANDA. TERNASCO DE ARAGÓN. JAMÓN DE TERUEL. ACEITE DEL BAJO ARAGÓN. ALIMENTOS CON "C" DE CALIDAD. AGRICULTURA ECOLÓGICA. FRUTAS Y HORTALIZAS. CARNE DE VACUNO.



JOSÉ LUIS AINOZA
 PERIODISTA. JEFE DE ECONOMÍA. EL PERIÓDICOD DE ARAGÓN

JOSÉ ANTONIO VICENTE BARALLO

*«Al visitante
 de FIMA ganadera
 le mueven factores
 de rentabilidad»*

El director general de la Feria de Zaragoza, José Antonio Vicente Barrallo, se hizo cargo de la institución a mediados del 2002, una etapa que se ha caracterizado por la creación de nuevos salones y la consolidación de otros. Entre ellos se enfrenta del 20 al 23 de abril con la VI Feria Internacional para la Producción Animal (FIMA ganadera), un certamen que cobró vida propia a principios de los años 90 y que es ya un referente en el sector, con la presencia de más de 450 expositores y un incremento del 15% respecto a la edición anterior. El salón ganadero acoge también una serie de jornadas técnicas, ponencias y congresos que dan contenidos específicos a una muestra que no es estrictamente mercantilista.



Nacido en Madrid el 24-12-1964. Licenciado en Derecho por la Universidad de Zaragoza. Postgrado de Economía y Derecho Comunitario por la Universidad de Nancy. Trabajó para la Cámara de Madrid en Rabat y fue director gerente de la Asociación Nacional Española de Fabricantes Exportadores de Maquinaria para la Construcción, Obras Públicas y Minería (Anmopyc).

–Los datos anuncian que la actividad ganadera supone más de la mitad de la producción final agraria en Aragón. ¿Estas cifras reflejan la importancia que ha ido cogiendo la FIMA ganadera y que se desgajara de la FIMA tradicional de maquinaria agrícola?

–Una decisión que en el año 1991 o principios de 1992 fue arriesgada para Feria de Zaragoza y fue considerada como muy negativa, ahora resulta ser muy positiva, porque se nos ha permitido que la FIMA de maquinaria agrícola siga su ritmo y además llene todo el recinto ferial y que FIMA ganadera haya cogido el auge que tiene en estos momentos en cuanto a expositores directos, que son 454, el 15% más que en la edición anterior. Estamos ya por encima de la que hasta ahora en números de expositores era la feria de referencia en el ámbito nacional. Podemos decir que FIMA Ganadera en España ha cogido por lo menos ese coliderazgo. Vamos a ver qué pasa a partir de esta próxima edición. Lo que pretendemos hacer es seguir adelante porque tenemos sectores nuevos en los cuales podemos todavía expandirnos más.

–La pasada edición se centró en la atención de la calidad alimentaria ¿Está ya orientándose definitivamente a todo lo que son producciones ganaderas, a esa trazabilidad que necesitan los usuarios o consumidores?

–El visitante fundamental de FIMA ganadera es ya un profesional, no es el ganadero típico, digamos que los factores de rentabilidad son los que le mueven. Además, como muestra de todo ello en esta edición se van a tocar una serie de temas bajo el título

lo «Veterinaria ante los retos de la ganadería del siglo XXI», que es la primera vez que se hace en una feria ganadera, un congreso nacional de veterinaria organizado por el Consejo General de Colegios de Veterinarios de España, cuyo presidente es Juan José Badiola. Uno de los asuntos dentro de ese congreso va a ser incidir en el tema de su pregunta. Creemos que el atractivo de este acto va a darnos mucha más afluencia de visitantes y, desde luego, considerar como la cita indispensable del sector a FIMA ganadera.

—¿Cuál es la participación de los expositores en esta feria, son productores de cabezas de ganado que parece que es lo que sugiere su propio nombre, o hay también relacionados con la industria agroalimentaria, que es el segundo eslabón y uno de los que más está creciendo en Aragón, o incluso de la propia farmacia veterinaria?

- Hay un solo pabellón, que es el número 7, que está dedicado a la producción o muestra de ese ganado, el resto de pabellones se destinan a la cría o equipamientos para la cría, la industria agroalimentaria y, por supuesto, uno de los sectores que es lo que nos ha dado la diferenciación y el despegue, es el del tema farmacéutico relacionado con el mundo animal. De los seis pabellones que ocupamos —a excepción de uno que es una muestra de esa producción animal indispensable en toda feria ganadera—, el resto son maquinaria y equipamientos relacionados con lo que es el mundo ganadero.

—¿Se detecta presencia mayoritaria de expositores aragoneses y hacia donde deriva esa especialización?

—Los expositores aragoneses son una presencia importante, están prácticamente todos. Lo que hemos detectado, y ahí hay algún expositor aragonés metido, es un sector nuevo que hemos sacado en esta edición, el de vehículos para transporte de animales, que tiene cada vez más importancia, especialmente en el porcino. Y el de la gestión medio ambiental, que es uno de los temas que va a determinar el futuro de la ganadería.

—¿Qué futuro le espera a esta feria después del acuerdo que se firmó con ANSEMAT por la FIMA tradicional de maquinaria agrícola y que obligó a modificar los años de exhibición, que pasan a los pares?

—No tenemos una decisión tomada. Hay una coincidencia de potenciar esos expositores, pero más que de expositores

puede haber una coincidencia en la parte de visitantes, pero no es mayoritario y es pronto para plantearnos cualquier toma de decisiones respecto a un cambio de fecha de FIMA ganadera. Lo que hemos decidido, por necesidad del sector, era una vieja reivindicación que no se había considerado en su momento, no se había valorado la necesidad de ese cambio y en esta nueva etapa hemos optado por agarrar el toro por los cuernos o por posibles presiones que podía haber de otros recintos feriales y lanzarnos a arreglar el problema más latente que era el de FIMA. Creo que los motivos en su día los explicamos, pero el sector exigía una no coincidencia con el otro gran salón de París. Para que una buena parte de expositores que no pueden esperar tres años —pasar de la edición 2003 a 2006—, sino que parte de su venta comercial del producto está justificada por su participación en FIMA, ferias como FIMA y algunas otras importantes pueden llenar durante ese año la agenda de trabajo de esas empresas. Así se ha decidido hacer esa FIMA puente en el 2005, que no significa FIMA desvalorizada de contenidos ya que los sectores que están convocados son los mismos.

—¿En el 2006 coincidirían FIMA ganadera y FIMA de maquinaria agrícola?

—Coincidirían, pero habría una diferenciación de tres meses. Entonces FIMA ganadera en 2006 tenemos idea de convocarla. Pero es pronto para valorarlo todavía porque queremos saber qué pasa en esta FIMA, contar con los expositores, no podemos hacer nada que sea contrario a los expositores en un momento de crecimiento y de consolidación de FIMA ganadera. Hay que pensar que podemos ser este año el primer referente nacional a nivel de ganadería, en superficie vamos a incrementar también un 20% respecto al año anterior motivado no sólo por esos sectores de los que hemos hablado. Que el Consejo General de Colegios Veterinarios de España haya elegido FIMA ganadera y no a otra feria para hacer su convención nacional, creo que quiere decir mucho.

—Además de la presencia de expositores en su búsqueda de negocio, sorprende que hay unos programas de actividades que cada vez cogen más fuerza en casi todas las ferias pero que en ésta destacan mucho, desde el Congreso de Veterinaria hasta las jornadas técnicas o la presentación del III Congreso Mundial del Jamón. Iniciativas del sector que arropan al proceso de nego-

cio estricto que se consideraba el núcleo tradicional de las ferias.

—Indudablemente las ferias tienen no sólo que ser un elemento de relación comercial entre el posible comprador y el expositor sino que tiene que ser algo más. Al que viene a comprar se le tiene que dar esa posible formación o esa tendencia de por dónde van determinadas tendencias, novedades o el futuro de su sector. Nosotros estamos buscando las partes técnicas, que es una reunión importante de la repercusión de la aplicación de la PAC en el sector agrario español que es un tema de máxima actualidad, pero son las propias empresas o asociaciones las que nos demandan hacer este tipo de jornadas, por lo tanto ellos son conscientes de que quieren promocionar ese tipo de sectores en concreto. El público objetivo va a estar en FIMA ganadera y también ellos quieren aprovechar y darse a conocer y dar la formación e información que consideran. Cada vez es más fundamental tener todo este volumen de temas alternativos. Acabamos de tener el ejemplo de la Feria de Logística (Logis Expo), coincidiendo con el Foro Pilot y la Cumbre de especialistas de Zaragoza Logistic Center, que ha supuesto la coordinación de todos los factores que han permitido crear un ambiente logístico. En FIMA ganadera pasa exactamente lo mismo, la Feria por sí sola con la exposición comercial no quedaría pobre pero sería demasiado mercantilista. Ya que viene el ganadero, que cada vez es más empresario, puede participar e irse con una idea de hacia dónde va el sector, que en el fondo come de eso. Hay tantos retos, que ese complemento es necesario.

—Hay muchos salones de Feria de Zaragoza que son referente a nivel nacional, ¿FIMA ganadera ya es uno de ellos?

—Indudablemente FIMA ganadera lo es, como Smopyc, Samagua, Power Expo, o Enomaq, algunos en las últimas ediciones. En FIMA ganadera, por número de expositores podemos llegar a ser referente nacional a partir de esta edición. Por tanto, cualquier cambio de esta feria hay que analizarlo muy bien porque somos la principal o estamos al mismo nivel. ¿Qué pasará? Pues posiblemente que esta edición sea la consolidación definitiva y a partir de la siguiente podremos decir con absoluta seguridad que si continuamos haciendo las cosas en la misma línea seremos el referente número uno.

Redescubrir el mundo rural

SOLEDAD CAMPO
PERIODISTA. HERALDO DE ARAGÓN

Un hostel que da vida a una recóndita aldea

Desde que en 2002 inicia su andadura la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna del Reino de Aragón (ADECUARA) que gestiona la iniciativa PRODER (Programa de diversificación económica rural) en las comarcas de Jacetania y Alto Gállego, se han presentado 184 proyectos, de los que 115 han sido aprobados definitivamente por la administración autonómica y empiezan a ser una realidad. La apertura del hostel restaurante Casa Teixidor en Bara (Sabiñánigo), un pequeño pueblo de la sierra de Guara, que antes tenía 2 habitantes fijos y ahora 6 vecinos, refleja el espíritu y los objetivos de un programa que persigue el desarrollo socioeconómico de ese medio rural injustamente velado por los grandes focos turísticos.

José Bellosta con uno de sus caballos, acaba de presentar al Proder el proyecto para la puesta en marcha de un centro ecuestre.



«Hemos apostado por la tranquilidad y el contacto con la naturaleza, huyendo de la masificación, por una oferta única e irrepetible. Con el hostel a tope llegan a estar 40 clientes, pero una vez fuera a lo mejor no se encuentran en todo el día». Con este entusiasmo habla uno de los propietarios del singular establecimiento, José Bellosta Zamora, un oscense de Grañén que hace casi cuatro años decidió dar un giro radical a su vida y embarcarse en el sueño que le rondaba la cabeza, abrir un hotel en el pueblo de sus abuelos. Dos amigos y hoy socios, Teresa Ara Casaus y Manuel Albajar Giménez, se han convertido en sus compañeros de aventura, además de ser de la misma quinta, 47 años.

La ruta que nos acerca al lugar se convierte en el mejor anticipo de lo que nos espera. Dejamos atrás la N-330 tras bajar el puerto de Monrepós en dirección a Sabiñánigo, tomamos la pequeña carretera A-1604 por La Guarguera y al rato nos desviamos a una pista sin asfaltar que recorra durante casi cuarenta kilómetros. En plena primavera

en JACETANIA y



sólo nos cruzamos con el todoterreno del agente de la naturaleza de la zona. Los cambios del paisaje se suceden y en apenas diez kilómetros el bosque mediterráneo deja paso a las poblaciones de abetos y hayas propias del panorama alpino. Una vez que uno entra en este valle, cruzado por el río Alcanadre, enseguida descubre la población que se ordena en dos barriadas y que se ha salvado de la ruina. Todavía aquí, en pleno siglo XXI, están esperando la llegada de la electrificación y varias aldeas de la zona vienen reivindicando desde hace tiempo que se acelere el plan de electrificación de La Guarguera.

El hostel ha sido un revulsivo para la pequeña población. «Casos como este de Bara reflejan el gran potencial de los núcleos rurales. El proyecto resume todas las metas que perseguimos con el PRODER, ha aumentado la población, es un incentivo para que lleguen más servicios y mejore la calidad de vida y ha contribuido a fortalecer las relaciones

ALTO GÁLLEGO

El grupo es, empezando por la chica joven, Lourdes Arroyo (presidenta de ADECUARA), Teresa Ara y José Bellosta, dos de los socios y propietarios, Marisol Val, que está al frente del bar y restaurante y Ramiro, uno de los vecinos de Bara que acude cada tarde a echar una partida al guiñote.

del territorio y el turismo ya existente en el cercano núcleo de Nocito», explica la presidenta de ADECUARA, Lourdes Arruebo.

Una anécdota vale más que mil palabras. Marisol Val está al frente del bar y el restaurante, es la hija de 22 años de Teresa Ara, que ha dejado temporalmente sus estudios de magisterio e integración social y ha aprendido a jugar al guiñote para echar todas las partes una partida con José y otros dos vecinos, José Luis y Ramiro. Por lo menos ya son cuatro. La sierra de Guara cuenta con una población de aproximadamente 0,2 habitantes por kilómetro cuadrado, una densidad tres veces inferior a la que se registra en el desierto del Sahara.

El nombre de Casa Teixidor rinde un pequeño homenaje a los abuelos de José Bellosta. El hostel de 20 habitaciones abre sus puertas en el restaurado caserón de las antiguas escuelas construidas en 1914, que adquirieron en la subasta convocada por el Ayuntamiento de Sabiñánigo, a las que han anexionado la Casa Escartín fechada en 1774, como se puede comprobar en el escudo de la fachada. Mención aparte merecen las vistas desde los dormitorios distribuidos en dos pisos, al oeste miran a la cima de Guara y al sur a la entrada del espectacular cañón de Gorgas Negras.

José Bellosta y Teresa Ara cuentan que no ha sido una tarea nada sencilla, a finales de diciembre de 2002 formalizaron con el PRODER el acta de no inicio de las obras y el 10 de agosto de 2003 recibían sus primeros clientes, y también han tenido que ir consiguiendo poco a poco una señalización adecuada y la mejora de la pista de acceso. «La ilusión que hemos puesto en este proyecto supera cualquier temor y miedo al riesgo que asumimos, hemos superado muchos inconvenientes hasta llegar a este momento y ahora esperamos que nos empiecen a conocer y poder vivir del hostel como un negocio familiar», relata Teresa. «Somos descendientes de montañeses, tozudos y tenaces y a poco que el cliente nos ayude vamos a salir adelante», apostilla José.

El programa PRODER no sólo les ha supuesto un respaldo económico, la subvención ha rondado el 29,78% del pre-

supuesto total, sino también una asesoría y asistencia técnica que ha desembocado en una relación más personal. La buena sintonía se percibe en una comida que la familia comparte también con la técnico de ADECUARA, Ester Castejón y el gerente Pedro Marín. Al principio recibían a un visitante sobre todo extranjero, los franceses son grandes conocedores de este paraje al igual que los aficionados a la ornitología, pero poco a poco el turismo nacional ha empezado a aparecer con fuerza como ya comprobaron en el puente de San José y las vacaciones de Semana Santa. Desde aquí se puede practicar senderismo, excursiones para todos los niveles y barrancos, que tienen en Guara uno de sus paraísos. Como buen emprendedor José Bellos-ta ya está inmerso en otra actividad complementaria, un centro ecuestre, que también ha presentado a la iniciativa Proder, y vinculado a su pasión por los caballos que le ha llevado a poseer 14 de estos animales. Los paseos por el monte a la luz de la luna seducen a cualquiera, pero simplemente con acercarse a Bara un fin de semana uno cambia su concepción del tiempo.

47 viviendas de turismo rural o establecimientos

Casa Teixidor es una de las 47 viviendas de turismo rural o alojamientos que se han puesto en marcha en el marco de este PRODER en Alto Gállego y Jacetania. Este pasado mes de febrero la línea de ayudas destinada fomentar el turismo, con un presupuesto de 1.738.466 euros, ya estaba ejecutada al cien por cien, y el éxito resulta todavía mayor si se tiene en



Vivienda de turismo rural en Javierre del Obispo.

cuenta que desde el primer momento el grupo de gestión de ADECUARA decidió centrar sus esfuerzos en los promotores privados, excluyendo a los ayuntamientos como objeto de subvención, y rechazar en esta medida concreta las propuestas ubicadas en localidades turísticas por excelencia, que abundan en los valles de Aragón y de Tena.

Este difícil equilibrio se ha conseguido. «Si cogemos un plano y situamos estas 47 viviendas de turismo rural comprobamos que hemos plagado las dos comarcas de pequeños puntitos que cogen todo el territorio. Además el 47% de ellas están vinculadas a una explotación del sector primario, suponen un ingreso complementario a una familia que vive de la agricultura o la ganadería y esto es básico para asentar territorio en el medio rural», señala la presidenta de ADECUARA. Lourdes Arruebo confiesa que un problema común en ambas comarcas es «cierto desarraigo», que aunque se palia en parte con la llegada de «nuevos pobladores» provoca un progresivo abandono de los cultivos y el ganado «que son los que a medio plazo nos puede proporcionar la materia primera necesaria para diversificar la actividad y crear productos locales». Precisamente uno de los últimos proyectos que se ha puesto sobre la mesa, impulsado por la propia ADECUARA, es la organización de dos ferias de agricultura y ganadería ecológica de carácter anual a celebrar en cada una de las comarcas.

En estos momentos la ejecución del PRODER se sitúa en una media del 57% entre las siete medidas que se contemplan, que junto a la del fomento y turismo del artesanado son: la formación y empleo; la mejora de la transformación



Pablo Martínez de la Panadería A'Piquera de Puente la Reina de Jaca.

y comercialización de los productos agrícolas; la comercialización de productos de calidad; la diversificación de las actividades en el ámbito agrario y ámbitos afines y la última incorporada sobre servicios. Dejando a un lado el turismo se están haciendo esfuerzos en todas estas facetas, que al final tienen que encajar como las piezas de un puzzle.

Es realmente complicado e injusto, aunque necesario, mencionar algunos de los proyectos para que sirvan de ejemplo del tipo de acciones que se están llevando cabo. En Fago se ha abierto un bar-tienda, dos servicios de los que hasta ahora carecía la localidad y que cubre las necesidades tanto de los residentes habituales como de los turistas de paso. En el Hostal de Ipiés (Sabiñánigo) una familia argentina ya está trabajando en la rehabilitación de la antigua casa del médico donde venderá chocolates y licores que fabrican ellos de manera completamente artesanal. El discurrir del Camino de Santiago motivó en su día la apertura de un albergue de peregrinos en Arrés (Bailo) que hoy se completa con un punto de venta y atención al senderismo. La apertura de una quesería, dos canteras, la producción de huevos de calidad y de carne de vacuno ecológica, la ampliación de varias panaderías y la creación de un centro de interpretación del glaciario en Senegüé (Sabiñánigo) son otras actuaciones que están dando pasos firmes, además de ocho cursos de formación sobre distintas temáticas.

292 puestos de trabajo

Las cifras hablan por sí solas. Los proyectos aprobados hasta ahora llegarán a crear 292 nuevos puestos de trabajo, de ellos 173 fijos y 119 parciales, además de otros 47 que sirven de complemento a la economía familiar. Es destacable que de estos empleos el 54,6% corresponden a mujeres y el 46,3% sobre el total están ocupados por jóvenes de menos de 30 años de ambos sexos.

Un dato también significativo es que por cada euro de subvención del PRODER, excepto en el caso de la medida dirigida a servicios no productivos, el promotor privado ha invertido de su bolsillo 5,4 euros. Lourdes Arruebo resalta también que cada empleo generado viene a «costar» una subvención de 15.025 euros, «mientras en la mayor parte de los programas de industrialización y de entornos urbanos se habla de entre 36.060 y 42.070 euros, y creo que estamos hablando de unos puestos de trabajo con calidad de vida».

Con este PRODER Alto Gállego y Jacetania, las dos comarcas más occidentales de la provincia de Huesca que abarcan 28 municipios, se están beneficiando por primera vez de una iniciativa de desarrollo alimentada con fondos de la Unión Europea. Gracias a él estamos asistiendo al redescubrimiento del mundo rural, que poco suena cuando le toca sobrevivir junto al turismo de la nieve, pero que contribuye a aportar al conjunto del territorio ese valor añadido que cada vez se valora más.



Vivienda de turismo rural en Ansó.

El Departamento de Agricultura y Alimentación ha aprobado ya más de 1.300 proyectos de las iniciativas Leader Plus y Proder

Se han creado 1.355 empleos en el medio rural, de los que 933 han sido para menores de 40 años

M.V.

El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón ha aprobado ya 1.324 proyectos de las iniciativas Leader Plus (767 iniciativas) y Proder (557 iniciativas) en Aragón. Con estas actuaciones se han generado 1.335 empleos, de los que 627 han sido de nueva creación y se han consolidado otros 708. Es destacable que 570 de estos empleos corresponden a mujeres y 933 del total corresponden a población de menos de 40

años que viven en el medio rural. Así se puso de manifiesto hoy en las jornadas técnicas sobre «Evolución y criterios en la gestión del desarrollo rural», celebradas en Zaragoza y organizadas por la Red Aragonesa de Desarrollo Rural (RADR).

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, explicó que «hasta el momento se han ejecutado ya el 12% de las inversiones previstas hasta el 2006 en el Proder y el 10% en el Leader Plus». Según Arguilé, se trata de unas cifras «esperanzadoras» ya que el programa se empezó a poner en práctica en 2002 y el dinero no se concede hasta que las iniciativas no están en marcha.

El titular del Departamento de Agricultura y Alimentación compartió con los asistentes a las jornadas la «incertidumbre» por el futuro del desarrollo rural en el marco de la política agraria comunitaria y abogó por el mantenimiento e implantación de nuevas y más modernas explotaciones ganaderas y por la agroindustria como verdaderos sostenedores del mantenimiento de la población en el territorio.

«La apuesta por la modernización del regadío, la expansión de la zona regable, la modernización de las explotaciones y el fomento agroalimentario no puede verse desligada en el mundo rural de una política multisectorial que tenga en cuenta factores como el turismo, el medio ambiente o la cultura del ocio», dijo Gonzalo Arguilé.

El titular del Departamento de Agricultura y Alimentación manifestó que «los habitantes del medio rural deben tener una digna calidad de vida por-



que las rentas obtenidas no van a asegurar la permanencia en un medio más adverso que el urbano si no van acompañadas de servicios e infraestructuras que hagan más deseable vivir en el medio rural». Arguilé abogó también por adecuar las actuaciones entre las comarcas y las acciones programadas por los grupos de acción local de los Leader Plus y los Proder.

Balance

En el caso de los Leader Plus, el Gobierno de Aragón ha aprobado ya ayudas públicas por valor de 6,6 millones de euros de un total de 67,6 millones de euros para todo el periodo y en el caso del Proder se han gestionado ya 4,5 millones de euros de un total de 37,7 millones de euros.

En el caso de los Programas de Diversificación Económica Regional (PRODER) de Aragón, la mayoría de las iniciativas (204) están relacionadas con actividades del ámbito agrario y la creación de empresas con actuaciones comerciales o de prestación de servicios muy variados. En segundo lugar, hay 169 actuaciones puestas en marcha relacionadas con el fomento del turismo y el artesanado y que tie-

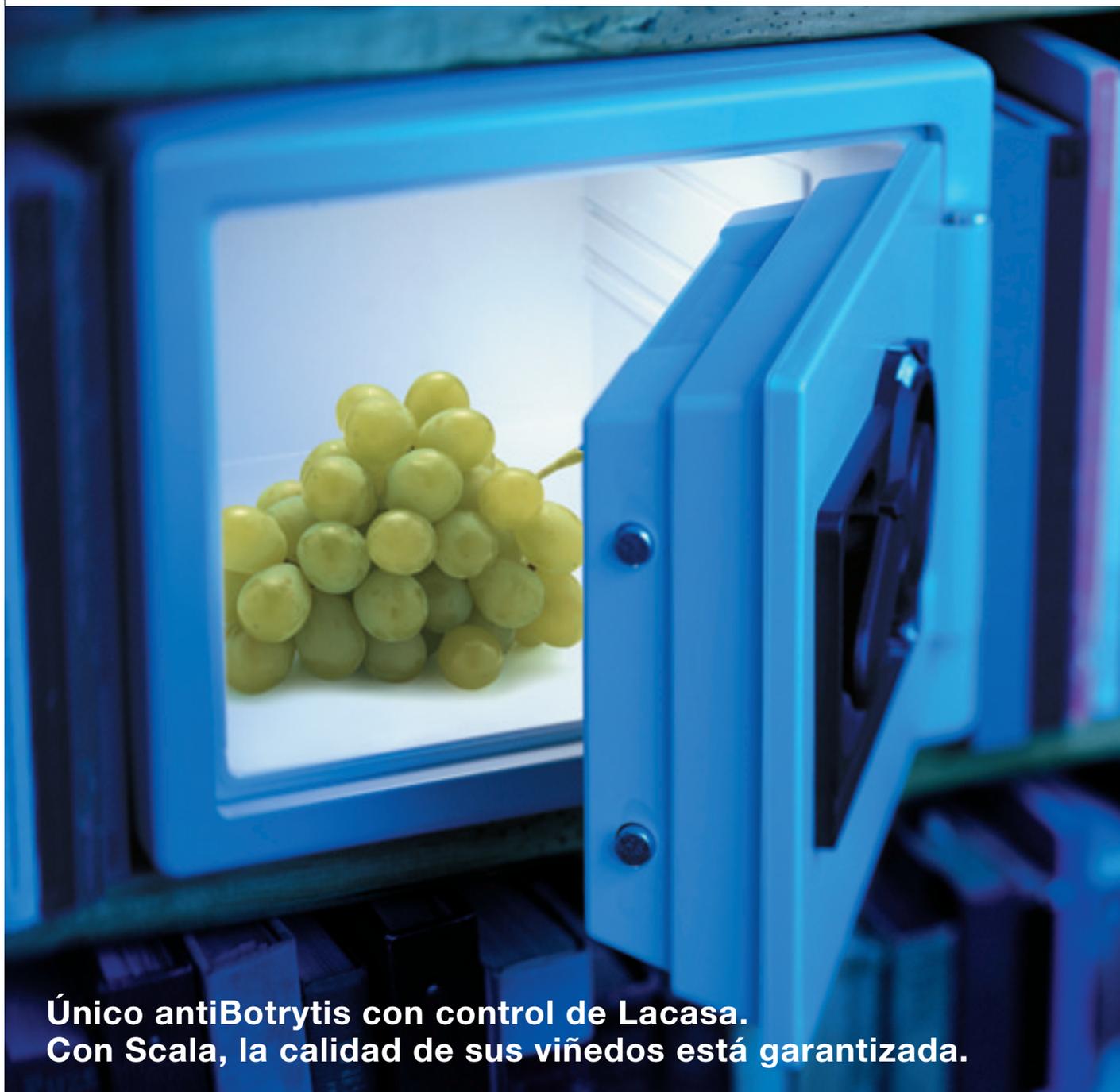
nen que ver con la puesta en marcha de viviendas de turismo rural, la modernización de establecimientos de hostelería o museos, centros de interpretación y otras actividades de ocio.

Con respecto a los Leader Plus, la puesta en marcha de este programa ha permitido la creación de 107 nuevos establecimientos de hostelería y turismo (hoteles, posadas, hostales y viviendas de turismo rural) y la instalación de 18 nuevas empresas agroalimentarias y la ampliación de otras 41, destacando los sectores de panadería-pastelería y las industrias cárnicas. Asimismo, se han creado 106 nuevas pymes y se han ampliado o mejorado 130, siendo la actividad principal los servicios, seguida por la hostelería y el turismo y, en tercer lugar, la agricultura y la alimentación.

En el ámbito de los servicios a la población, se han creado 7 museos, 5 residencias, 3 guarderías, dos centros de día para la tercera edad y dos casas culturales. El resultado en los recursos naturales, patrimonio y ocio ha sido la restauración de 19 edificios, 96,87 hectáreas y 3 kilómetros de ríos, además de la creación de seis centros de interpretación y de dos actividades en la naturaleza.

Scala®

Fungicida de alta tecnología que combate eficazmente
la Botrytis o podredumbre gris



**Único antiBotrytis con control de Lacasa.
Con Scala, la calidad de sus viñedos está garantizada.**



Cultivamos Ideas

Fitosanitarios

BASF Española S.A.
Paseo de Gracia, 99
08008 Barcelona
Tel. 93 496 40 00
E-mail: basfesa.basfagro@basf.es
www.agro.basf.es

BASF

La SELECCIÓN CLONAL del



Parcela. Planta madre de base.

RAMÓN NÚÑEZ DIÁCONO
ESTACIÓN DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

El geógrafo e historiador griego Estrabón cuenta que a lo largo de sus múltiples viajes durante el siglo I a.C. había podido comprobar que las mejores tierras, las mejores condiciones naturales para los asentamientos humanos son aquellas a las que se adapta perfectamente el cultivo de la vid.

También el historiador romano Tácito dos siglos después afirmó que donde acaba el vino termina la cultura y empieza el dominio de los bárbaros.

Innumerables testimonios de autores clásicos sitúan en los límites del actual Aragón la producción de uvas y vino de reconocida calidad, entre ellos el poeta bilbilitano Marcial en el siglo I

d.C. al citar los vinos producidos en la ribera del Jalón. El puerto fluvial del Ebro en Zaragoza sirvió para un activo comercio de la producción vitivinícola de estas tierras, entre las que ya figuraba Cariñena como importante productora de vino.

El cultivo de la vid en Aragón no perdió importancia ni siquiera con la dominación musulmana, a pesar de los impedimentos coránicos al consumo de vino, precepto que no debió ser seguido con mucho rigor en estos territorios de Al Andalus, al mismo tiempo que en los monasterios cristianos continuaron la producción asociada a sus propios ritos religiosos, éstos sí a favor.

La estructura varietal sufrió pocos cambios hasta la llegada a Europa de la americana filoxera. En las nuevas plantaciones se hizo dominante en Aragón la variedad Garnacha, seguida de la Mazuela.

Estas variedades se continuaron multiplicando durante todo el siglo XX por los propios agricultores e injertadores, habiendo evolucionado hacia variedades población poco homogéneas en cuanto a sus características agronómicas y enológicas. Otro tanto puede decirse en el Somontano de las variedades Moristel y Parraleta.

En los últimos años, con el predominio del uso en las plantaciones de la



Comparación de clones.



Clon de garnacha.

planta-injerto procedente de los viveros, se han introducido un pequeño número de clones seleccionados principalmente en Francia, perdiéndose por tanto la característica de material autóctono.

Es por ello que desde 1994 se vienen desarrollando los trabajos de Selección Clonal del viñedo en Aragón, que empezaron como una colaboración entre la Estación de Viticultura y Enología del Gobierno de Aragón y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Cariñena, Campo de Borja, Somontano y Calatayud.

La variedad Moristel, que había atravesado un periodo de franca regresión ante el avance de variedades foráneas, fue la primera dado el interés demostrado por la Bodega Cooperativa en seleccionar esta variedad que presentaba dos ecotipos a diferenciar y algunos

problemas fisiológicos que había que solucionar.

Con la variedad Garnacha se empezó en 1995 seleccionando parcelas y plantas en las comarcas de Cariñena, Campo de Borja y Calatayud, prestando especial atención al problema del corrimiento.

Dado el importante volumen que estaban adquiriendo los trabajos emprendidos, en 1997 se firmó un Convenio de 8 años de duración para la Selección Clonal del Viñedo Aragonés entre el Departamento de Agricultura de la Diputación General de Aragón y las Entidades Financieras Caja de Ahorros de la Inmaculada, Caja Rural Provincial de Huesca, Caja Rural Provincial de Zaragoza, Caja Rural del Jalón e Ibercaja y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Cariñena, Campo de Borja, Somontano y Calatayud.

En el año 2000 se presentó a la convocatoria de INIA y fue aprobado, un proyecto de Selección Clonal y Sanitaria de las Variedades Mazuela y Parraleta de 3 años de duración en colaboración con el IMIDA de Murcia.

Durante los años transcurridos se han venido realizando los trabajos de selección agrónomos, enológicos y sanitarios previstos en los planes anuales de los dos proyectos, y el Departamento de Agricultura ha obtenido el Título de Viverista Seleccionador, necesario para dar cobertura legal al material vegetal producido.

Del desarrollo de estos trabajos se ha ido dando cumplida cuenta en los artículos publicados en esta misma Revista Surcos en los números 54 de 1997, 72 de 2001 y 77 de 2002.

El presente año 2004 es el último del Convenio para la selección de las

Cuadro 1: Clones seleccionados de garnacha. Vendimia 2003

Nº CLON	Racimos/cepa		Peso 100 granos de uva		Kilogramos/cepa		Alcohol (% Vol.)	Intensidad Colorante
	Regadío	Secano	Regadío	Secano	Regadío	Secano		
2	25,2	16,9	174,0	178,5	3,484	1,584	15,5	7,84
3	24,1	19,0	198,0	178,5	3,322	1,768	16,8	6,71
4	16,0	17,2	197,0	187,0	1,819	2,115	14,8	7,00
6	20,7	19,5	162,0	177,5	3,817	2,220	14,1	7,74
9	22,1	16,0	191,0	184,5	3,187	1,665	14,9	6,06
10	20,3	19,3	194,5	168,5	3,308	1,962	15,9	7,10
12	21,9	16,9	184,0	202,5	3,226	1,572	15,5	7,84
14	23,1	22,7	172,0	176,5	3,747	2,375	15,5	8,26
20	28,2	20,2	186,5	169,5	5,305	1,962	14,9	7,94
24	24,8	22,7	165,5	151,0	2,612	2,746	15,4	7,48



Cepas. Cabezas de clon de garnacha y moristel.

variedades Garnacha y Moristel y ha terminado ya el proyecto de Mazuela y Parraleta, por lo que la situación actual de las cuatro variedades es la siguiente:

Garnacha: El Centro de Investigación de Murcia, después de efectuar durante los tres años preceptivos los testados biológicos para los virus de entonado corto, enrollado y jaspeado, ha dictami-

nado la sanidad de 13 clones de los 30 que habían pasado a fase de Selección Principal y a la comparación de clones. De estos 13 clones libres de virus se han dado por seleccionados definitivamente los 10 que mejores resultados han dado en la fase de estudio enológico y cata.

Estos 10 clones ocupan todos los niveles previstos en el Reglamento Técnico

de Control y Certificación de plantas de vivero de vid.

Las Cabezas de Clon, representadas por dos individuos, situados en macetas en un abrigo en La Alfranca.

El Material Inicial compuesto por 10 plantas de cada clon se sitúa en una parcela en Cariñena, de la que se han ido eliminando

Gráfico 1
Variedad Moristel

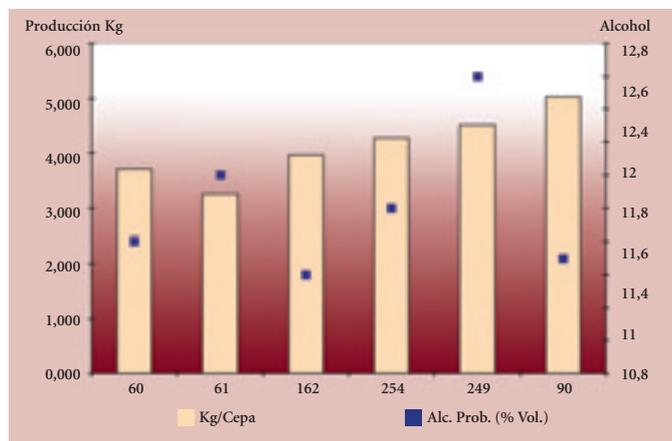
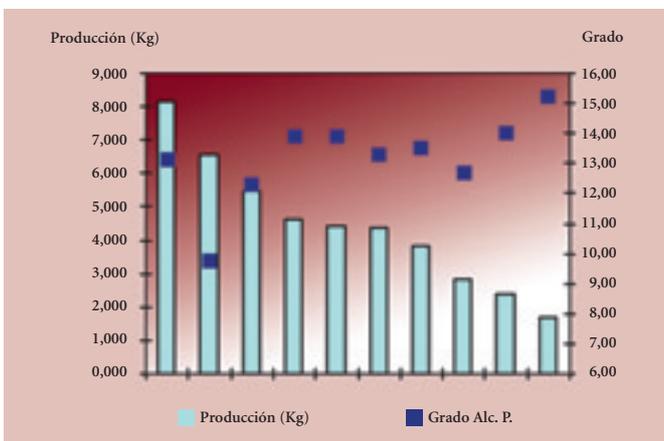


Gráfico 2
Clones seleccionados Parraleta





Cántaros para microvinificación.

los clones rechazados. Este Material inicial está previsto reubicarlo en una parcela dentro de la finca del CITA en Montañana.

En esa misma parcela está previsto el próximo mes de febrero efectuar la injertada para constituir el campo de Pies Madres de Base.

Paralelamente se va a seguir trabajando en las parcelas de Comparación de Clones de Cariñena y Fuendejalón para seguir estudiando los caracteres agronómicos y continuar con las microvinificaciones que nos permitan ampliar el conocimiento de los vinos producidos por cada uno de los clones.

Moristel: Las Cabezas de Clon de los 6 clones dictaminados libres de virus, se encuentran en el abrigo de La Alfranca representado cada clon por dos plantas en maceta con sustrato inerte.

Las diez plantas de Material Inicial se encuentran cultivadas en una parcela en Barbastro.

Este Material inicial se va a recolocar también en la parcela de Montañana del CITA, en la que se va a proceder a injertar durante este invierno el Campo de Pies Madres de Base del que, como en las otras variedades, se obtendrá las yemas para entregar a los viveristas a fin de que produzcan la planta Certificada destinada a su plantación por los viticultores.

La parcela de Comparación de Clones situada en Barbastro servirá para vendimiar las uvas de cada clon y realizar las microvinificaciones a fin de obtener el vino para estudiar sus características enológicas.

Mazuela y Parraleta: Una vez finalizado el proyecto INIA de selección policlonal que se ha realizado en Mazuela sobre doce parcelas de la D.O. Cariñena, se han dado por seleccionados el mejor clon de cada una de las parcelas, de tal manera que se tienen 12 clones. En cuanto a Parraleta son 10 los clones seleccionados procedentes de tres parcelas de la D.O. Somontano.

Cuadro 2:
Clones seleccionados de Mazuela.
Vendimia 2003

CLON	PESO	GRADO
40	8,145	13,10
248	6,560	9,75
654	5,455	12,30
497	4,640	13,90
435	4,425	13,90
191	4,355	13,30
196	3,825	13,50
526	2,815	12,70
644	2,400	14,00
186	1,680	15,25

Con la madera procedente de la poda de cada una de las cepas situadas en las viñas originales se ha procedido por a hacer un envío al IMIDA de Murcia para que se realicen los preceptivos testados biológicos oficiales, teniendo en cuenta que todos los clones seleccionados han sido sometidos previamente a testados serológicos por parte del Centro de Semillas y Plantas de Vivero de Aragón, que han dado resultado negativo de las virosis de obligada exención

De esa misma madera se enraizarán cuatro estaquillas, de las que las dos más vigorosas se destinarán a candidatas a Cabezas de Clon.

Para iniciar la Selección Principal de estas dos variedades se van a establecer dos campos de comparación de clones; para la Mazuela en Cariñena y para la Parraleta en Castellazuelo, en las que se procederá a realizar el cultivo de los clones en igualdad de condiciones, lo que nos permitirá concentrar la selección en las características de los vinos clonales.

Es de prever que el año 2005 puedan obtenerse las primeras yemas de categoría Base de las dos primeras variedades aragonesas de vid seleccionadas para proporcionarlas a los viveristas multiplicadores, de forma que podamos decir como el profeta Isaias

«Quiero cantar para mi amigo una canción de amor hacia su viña. Mi amigo tenía una viña en una loma feraz. La cavó, quitó las piedras, plantó *cepas selectas*, en medio de ellas construyó una torre y excavó también un lagar... ¿Qué más podía hacerse con mi viña que yo no haya hecho?»

Agradecimientos

Al CITA del Departamento de Ciencia, Tecnología y Universidad y al Vivero Oscavid de Barbastro.



Cardo consumido como esqueje.



Calabaza vinatera.

Recuperación de especies frutícolas y hortícolas antiguas

M. CARRAVEDO - J. PALLARÉS - P. ERREA
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA-DGA

En el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Zaragoza (CITA), se están llevando a cabo varios proyectos de recuperación de especies frutales y hortícolas antiguas, en los que se pretende garantizar la supervivencia de los recursos fitogenéticos en toda su riqueza y diversidad, y especialmente en aquellos en peligro de desaparición. En muchos lugares de Aragón se localizan valiosos materiales vegetales autóctonos que se han mantenido por siglos en cultivo, por alguna característica determinada, y por ello representa un fondo genético de gran valor. Pero el abandono y falta de cuidados de las huertas, están provocando su rápida desaparición, por lo que resulta prioritario conservar, reproducir y clasificar parte del material existente, y de ésta forma evitar la desaparición de un material potencialmente interesante en un sistema agrícola cada vez más encaminado a la utilización de sistemas sostenibles de cultivo y que puede aportar un alto valor genético a las colecciones actualmente existentes.

En el CITA se encuentra la infraestructura necesaria para hacer posible esta labor de recuperación y conservación, así como su posterior evaluación en unas condiciones de cultivo que favorecen la caracterización pomológica, no posible muchas veces en el lugar de origen debido a las condiciones de abandono de los árboles.

En esta labor de prospección y recogida de recursos fitogenéticos autóctonos la colaboración de determinadas personas que proporcionan información para la localización y descripción de las características de determinados árboles resulta fundamental para su ejecución. Este ha sido el caso en una prospección llevada a cabo en la comarca de Daroca, donde el trabajo particular de personas interesadas en preservar el patrimonio genético del lugar ha propiciado que se pueda tener disponible un valioso material frutal y hortícola mantenido vivo durante muchos años.

67 accesiones hortofrutícolas han sido colectadas en Daroca, San Martín y alrededores y pasan a formar parte de las colecciones existentes en el CITA. De ésta manera, la posibilidad de extinción de dichas muestras se reduce en gran manera.

La visita de prospección que se realizó a la comarca de Daroca dio como fruto el inventario y recogida de un interesante número de variedades y especies frutales y hortícolas que se han desarrollado en aquella zona durante muchas décadas; bastantes de ellas, se encuentran recuperadas en huertos particulares gracias a la labor desinteresada de determinados habitantes de la zona amantes de las tradiciones hortofrutícolas de su región. El huerto «El Crucifijo» de D. Mariano Pablo es un magnífico ejemplo. En éste trabajo se presenta un resumen del material frutal y hortícola allí recuperado, además de otras colectas y que está siendo evaluado y propagado en el CITA que el Gobierno de Aragón tiene en Montañana, Zaragoza.

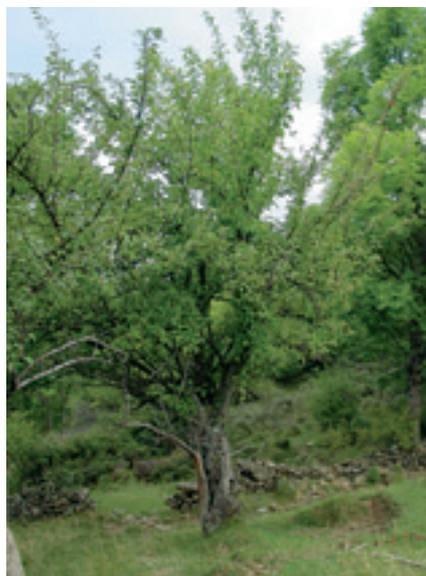
Características climáticas de la comarca de Daroca

La zona se enclava entre las ramas oriental y occidental del Sistema Ibérico, de la cual forman parte las sierras de Menera, Atea, Santa Cruz, Cucalón, Oriche, Modorra, Herrera y Lidón, entre otras.



Manzano propagado por injerto.

La vegetación de estas sierras, dominada por la encina, está seriamente condicionada por el clima típico mediterráneo pero con frecuentes heladas en primavera que condiciona a muchas especies con flor tardía. La temperatura media anual oscila entre 8° y 13°, con una temperatura media de las mínimas del mes más frío entre -4 y -1° y una temperatura media de las máximas del mes mas frío entre 2° y 9°. En invierno las heladas son frecuentes y tienen una larga duración a la vez que intensas. Este hecho reduce el período vegetativo de las especies y fuerza una selección de plantas resistentes. Las necesidades de frío invernal son específicas de los distintos



Muchos frutales desarrollados durante décadas se encuentran en situación de abandono.

Daroca

Temperaturas más frías registradas

FECHA	TEMPERATURA
17-01-1946	- 21,2°C
19-01-1949	- 20,2°C
25-12-1962	- 21°C
17-12-1963	- 22,4°C
4-01-1971	- 20,4°C

Daroca

Temperaturas más frías recientes

FECHA	TEMPERATURA
16-01-1986	- 16,8°C
25-12-2001	- 13,3°C

cultivares frutales y determinantes para el futuro desarrollo de la yema y la floración, lo que hace que las condiciones del invierno de una zona determinen la existencia de unas variedades concretas en función de los requerimientos de frío.

El régimen de lluvias es típico mediterráneo, con máximos en primavera y otoño y mínimos en verano e invierno. Las precipitaciones son más bien escasas, oscilando los valores medios anuales entre 400 y 600 mm. Los vientos predominantes son el cierzo en invierno, que proviene del N-NO y el bochorno en verano, del sur.

Hay que tener en cuenta que se trata de un área en las que las temperaturas son muy bajas, lo que ha favorecido el cultivo de especies que se acomodan bien a las potencialidades que ofrece en conjunto el medio físico y en concreto la climatología del área, con periodo libre de heladas corto.

La buena coyuntura económica del siglo XIX continuó en el siglo XX con la inauguración del ferrocarril Valencia-Calatayud, que articulaba todo el valle del Jiloca, y que fue un hito más en el desarrollo agrícola y comercial que propició el establecimiento de pequeñas fábricas y prósperos comercios. Sin embargo esta comarca, como tantas otras, entró en una fase de decadencia económica y demográfica que se aceleró a partir de 1960. Entre 1960 y 1995 la comarca ha perdido dos terceras partes de sus habitantes, lo que ha llevado a un gran abandono de la agricultura, en especial la hortelana.

Inventario de material recolectado

A) FRUTALES

Ciruelo (*Prunus spp.*)

Se han recolectado una serie de ejemplares que han permanecido en la zona durante varias generaciones, a saber:

- «Ciruelo Francés». También conocido como «Claudia Francesa», de aspecto semejante a la Reina Claudia pero de maduración anterior a ésta en 3 semanas.
- «Ciruelas de invierno de Daroca», que son las denominadas « ciruelas pasas» o de siempre. Son ciruelas negras que se caracterizan porque resisten mucho en el árbol.
- «Claudia Verde», se trata de una variedad que se conserva en la comarca desde hace muchas décadas. El fruto tiene la piel amarillo-verdoso y la pulpa amarilla. Madura mas tarde que la claudia reina.
- «Claudia Reina». Con frutos de color amarillo-rosados y tamaño menudo. Colectado en el paraje de La Falcona.
- «Ciruelo de la Rosa». Con el fruto de color rojizo, se ha criado silvestre en Daroca. De excelente cualidades organolépticas y de gran aprecio en la zona, por la creencia generalizada de que nunca sientan mal.
- Ciruelo patrón. Ciruelo también silvestre de la zona, que se usa como patrón dado el amargor de sus frutos.

Cerezo (*Prunus avium*)

- «Cerezo de piedra dura», de maduración tardía, y cuyo fruto es blanco y duro.
- «Cerezo del Garrafal», con el fruto blanco, hueso pequeño y de sabor muy ácido.
- Ver en Otros Frutales el «Malmadurillo».

Peral (*Pyrus communis*)

Se encuentran inventariadas y conservadas, las variedades de peral que se citan, todas ellas conocidas y mantenidas en la zona desde muy antiguo. Incluso algunas de ellas están recogidas en catálogos de viveros de 1905.

- «Peral de la Reina». Árbol de grandes dimensiones conocido en la comarca desde hace décadas. Probablemente se trate de una variedad similar a la Blanquilla, ya que a ésta se le conocía con este nombre por cultivarse para la realeza.
- «Peral Santiaguero», porque madura por Santiago; responde al tipo campanilla. De estos perales se han recogido dos ejemplares diferentes, uno que da frutos de sabor muy dulce, y otro del mismo periodo de



Higuera propagada por estaquilla leñosa.

maduración, pero cuyos frutos son mas agrios y caldosos.

- «Peral Limón», muy antiguo, que madura a primeros de septiembre y que da frutos muy sabrosos y con sabor, como indica su nombre, alimonado.
- «Peral de Malacena», cuyo fruto tiene el aspecto de una campanilla y requiere que el fruto madure bien en el árbol. Conservación mediocre.
- «Peral Malacara». Se llama así por ser de aspecto poco atractivo. Su sabor es muy agradable y diferente al resto de otras peras. Se trajeron dos accesiones, una procedente de San Martín del Río, y otra de Bágüena.
- «Peral de Abugo», con fruto muy pequeño que madura antes que la de San Juan.
- «Peral Cermeño». Cultivado desde hace años en la comarca, produce peras pequeñas y se cogen a la vez que las cerezas.
- «Peral de Don Guindo». Se han recogido yemas de dos árboles, uno de Daroca y el otro de Bágüena. Se caracteriza por su fruto muy grueso, de piel brillante amarillenta y de conservación durante mucho tiempo. Recuerda a la pera Roma, pero es diferente.



Acerolo establecido in vitro.

- «Peras de Agua», muy características y distintas de las anteriores, con tonalidad del fruto amarilla, que adquiere colores rojizos según la exposición al sol. Se recogen dos accesiones de árboles distintos.
- «Perales de San Roquero», también de verano que se recolecta por San Roque.
- «Peral franco», de grandes dimensiones y que se encuentra en la localidad desde hace décadas.

Manzanos (*Malus domestica*)

- «Manzano Comadre», se ha mantenido en cultivo desde hace muchos años. La carne es de color blanca con fibras verdosas o amarillas, jugosa y de sabor dulce o ligeramente acidulado. Madura en invierno.
- «Manzano Normando». El fruto posee tamaño medio y grande, siendo un poco alargado. Su carne es la de mayor consistencia de cuantas se describen, entre blanca y verdosa, presentando a veces zonas heladas. Crujiente, jugosa, y de sabor agradable característico de la variedad. Se recoge desde finales de octubre hasta mediados de noviembre.
- «Camuesa Castellano», variedad muy antigua, con la carne tierna aunque de sabor poco dulce. Se considera variedad temprana.
- «Camuesa Castellano de Daroca», es más tardía que la anterior y más dura. Debido a la consistencia de su carne, era costumbre consumirlas cocidas por Navidad.
- «Esperiega». Su fruto tiene un calibre de mediano a grueso y forma esférica aplastada con un contorno regular. Tiene ésta variedad la carne blanca con fibras verdosas cerca del corazón. Muy dura, crujiente, medianamente jugosa y de sabor con un toque vinoso; tiene muy buena conservación. Se recolecta desde finales de octubre hasta finales de noviembre. Debido a la consistencia y textura de su pulpa, es la más apropiada para consumir asada. Cultivar autóctono de la localidad de Ademuz.
- «Manzano García», recolectado en Bágüena. Posee frutos gordos, con forma esférico-cónica, y de muy buena conservación. Su carne es de color blanco-crema, con fibras de verde amarillo. De dureza media y fundente al tiempo que semi-jugosa y de sabor ligeramente acidulado. Se recoge desde mediados de octubre hasta primeros de noviembre y se considera que el primer árbol apareció en la comarca de Ademuz hace unos 120 años.
- «Manzana Helada», se conoce en la zona con este nombre, aunque no hace referencia al tipo de variedad. Su fruto es de maduración tardía.



- Tipo «Verde Doncella», cultivada desde hace años en la zona, es citada en los catálogos del siglo XIX. Fruto con la piel blanco amarillenta y la carne verdosa, de sabor dulce y muy característico.
- «Reineta Blanca de Canadá», proviene de árboles muy antiguos cultivados en la comarca, con el fruto aplanado y sabor agridulce y aromático.
- «Ortell», característica y tradicional en algunas zonas de Aragón, tiene el fruto de color casi blanco.

Higuera (*Ficus carica*)

Las tres primeras higueras que se citan, pertenecen al huerto «El Crucifijo» de Daroca.

- «Verde Temprano». Se trata de una higuera con siconos de color verde, tamaño pequeño, muy dulces y con una sola cosecha anual.
- «Verde Tardío». Sigue siendo de color verde, única cosecha, pero con frutos más gordos, más dulces, más verdes y más tardía que la anterior. Ambas higueras tienen una fuerte tendencia a emitir rebrotes junto al tronco.
- «Verde Plano». Siconos más planos que los anteriores. Deben de madurar mucho para estar sabrosos. Se trasplantó al citado huerto, hará unos 30 años, procedente de un viñedo del entorno. En el siglo XIX ya estaba dicha higuera en ese viñedo.

Este segundo lote pertenece a San Martín del Río

- «Verde». Procede de Fuente Teja. Tamaño mediano, muy prolífica y con aptitudes para el secado por ser los frutos algo secos.
- «Verde jugosa». Procede de la Rambla del Lugar. Como su nombre indica, son muy jugosos y por ello no aptos para el secado.
- «Blanca». Procede del paraje llamado Melgares, a unos 800 m de altitud. Poco productiva y de tamaño pequeño.

Material frutal

CULTIVO	N.º ENTRADAS
Ciruelo	6
Cerezo	2
Peral	15
Manzano	10
Higueras	8
Melocotón	3
Malmadurillo	1
Uva	3
Acerollo	1
Membrillero	2
Almendro	1
Nogal	1
TOTAL	53

- «Verde». Colectada en el paraje de Valdeguarán. Muy productiva.
- «Verde grandes». Procede de la Falcona, ya a unos 850 m de altitud. Frutos muy grandes, muy dulces y con mucho caldo. En 1890, ya se llevaban higos y varetas de ésta higuera, a los campos de Bello y Gallocanta. Se ha helado y rebrotado numerosas veces.

Llama la atención, la repetitividad de higos verdes. Probablemente las higueras de fruto negro, requieren temperaturas más cálidas y por ello no las hay. Podría decirse, que con éste lote de ocho higueras, todas antequisimas, queda salvaguardado en la zona el patrimonio genético de éste árbol tan apreciado en la antigüedad, y hoy caído en desuso. Las ocho higueras se encuentran en el CITA ya enraizadas, y han entrado a formar parte de un interesantísimo «Figueretum» que se está creando, y que cuenta ya con más de 100 higueras de diversas procedencias. El futuro análisis de ADN revelará las diferencias entre ellos.

Otros frutales

- «Melocotón Rojo de Galluz del Pico» (*Prunus persica*), recibe esta denominación porque tiene un piquito en la zona inferior del fruto. Considerado el mejor melocotón para conserva, pues tiene un fruto de consistencia muy duro y con un sabor muy dulce.
- «Duraznillo» (*Prunus persica*), es un tipo de melocotón de maduración temprana, con el fruto colorado, mas acusado en la zona expuesta al sol, y carne blanca, tierna, y con un sabor muy dulce. Agrada por ser muy sabrosa.
- Pavio (*Prunus persica*), es un tipo de melocotón con la piel fina y sin pelo, y cuyo fruto es de carne mas tierna y delicada que el melocotón, y con fuerte adherencia al hueso. Madura a mediados de agosto.
- «Malmadurillo» (*Ligustrum vulgare*). Es un árbol de hoja semicaduca y cuyos frutos son pequeños y de color rojo o azul. En esta comarca se usa normalmente como patrón para cerezo, pues presenta muy buen comportamiento en secano y para los cultivos del monte, además no da árboles grandes.
- «Uva de San Jerónimo» (*Vitis vinifera*), fruto de aspecto rojizo y con el grano grueso.
- «Cribatinaja» (*Vitis vinifera*). Uva de mesa morada, poco dulce, pero muy afrutada; de racimo apretado y grano gordito. Cuando no está perfecta de aspecto, se incorpora a la elaboración del interesante vino de la zona, entre el que destaca la marca «El Trasiego».
- «Moscatel Romano» (*Vitis vinifera*). Hace unos 80 años, Manuel Marco Abad, trajo de Italia ésta variedad que sigue cultivándose en la región. De grano redondo, menudo, muy dulce, muy temprano (mediados de Agosto) y con buen cuajado.

Estas tres variedades de uva, han sido donadas al excelente Banco de Germoplasma de Vid, que la DGA tiene en Movera.

- «Acerollo» (*Sorbus domestica*). Acerolo con frutos del tamaño de una nuez del país. Antiguamente se enristaban los frutos. Recogido en el paraje de Paletillas. La propagación por cultivo in vitro no ha dado problemas de propagación, aunque todavía no ha sido enraizado.
- Membrillero (*Cydonia oblonga*). Ejemplares centenarios. Uno recogido en Rambla Lugar, con frutos pequeños, aromáticos y de un amarillo intenso, y otro recogido en Daroca, con fruto muy aromático también, de tamaño grueso.
- Almendro (*Prunus amygdalus*). Colectado en Atea. Arbol muy viejo. Los frutos recuerdan al Desmayo Llangueta, pero no totalmente.
- Nogal (*Juglans regia*). En el paraje ya citado, llamado La Falcona próximo a San Martín, habita, ya en una fase terminal, uno de los nogales más viejos de Aragón. No se ha tomado una muestra, pero se ha informado al Departamento de Recursos Forestales del propio CITA, manifestando que van a desplazarse a tomar muestras de él.

B) HORTICOLAS

Logramos recolectar 14 entradas con notorio interés hortícola por su autoctonicidad contrastada.

- «Judía Estacadera». Dos entradas, una procedente de San Martín del Rio y otra de Daroca. Se siembra para San Juan. Es de enrame, de ahí su nombre. No vale para verde; semilla blanca para consumo en seco. Muy apreciada en la zona por su adaptabilidad al clima local y por su delicada textura al paladar.
- «Judía de Tolosa». Semillas negras violáceas, gordas, proceden del País Vasco, pero llevan desde los años 30 cultivadas y seleccionadas en esta zona.
- «Calabaza Vinatera». Se trata de *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl., antiguamente utilizada para llevar vino al campo, pues era de mas difícil quebrar y, más ligeras de peso, que las vasijas de barro. Se aplicaba una cañita biselada en la parte superior para favorecer la bebida.
- «Calabaza Pepinera» Tiene el tamaño de un pepino maduro y de ahí el nombre. Resultaría muy manejable para el ama de casa por su pequeño tamaño
- «Salero de Pastor». Se trata de una *Cucurbita sp.*, de pequeño tamaño, que una vez madura y vaciada la usaban los pastores de antaño como salero.



Recuperación de plantas hortícolas en el CITA de Zaragoza.

Material hortícola

CULTIVO	N.º ENTRADAS
Judía	3
Calabaza	3
Apio	1
Perejil	1
Tomate	2
Lechuga	1
Esquejes	1
Ricino	1
Lenteja	1
TOTAL	14

- «Apio del País». Muy grande; el tallo no ahueca como algunas variedades de las actuales. Lo tienen hace mas de 40 años.
- «Perejil». Muchísimos años de autosiembra en su huerto. Aroma excelente e intenso y muy superior a los comerciales.
- «Tomate de Casa». Para ensalada, algo tardío, tamaño mediano, de gran sabor y color.
- «Tomate de Pera». Lo usa para salsa de conserva desde hace muchísimos años. Muy poco acuoso, poca pepita y de un intenso color rojo ya elaborado.
- «Lechuga del Terreno». No tenía semilla disponible, por estar toda sembrada (con el evidente riesgo de que un accidente hortícola, le hiciera perder la variedad). Nos llevamos 5 plantas que cultivamos y multiplicamos en el SIA, lográndose 30 g de semilla, que aumentará en los próximos años. Tipo romana, sin serlo completamente; abullonada, de pequeño bullón. Textura aceitosa. Resulta poco común, no se ve en los mercados. El riesgo de pérdida varietal ha disminuido enormemente con ésta acción.

- «Esquejes». Los siembra en abril consumiéndolos en primavera. El hortelano manifiesta que no se comporta ni como alcachofa ni como cardo. La hoja es menos lobulada que la del cardo normal. Podría decirse que es un «cardo de primavera» a efectos producción.
- «Ricino». No es una hortícola propiamente dicha, ya que es una planta venenosa. Esparce las semillas en los almacenes agrícolas para ahuyentar a los ratones con cierto éxito. La planta, por otra parte, resulta decorativa en los huertos por la belleza de sus hojas.
- «Lenteja». Con un aspecto parecido a la lenteja *Pardina Castellana*.

Todo éste material hortícola será multiplicado, evaluado y caracterizado agrónomicamente en los próximos años, para finalmente pasar sus semillas a cámara frigorífica a -18 °C. a frascos de cristal herméticamente cerrados y con gel de sílice en su interior. La semilla en éstas condiciones puede conservar su poder germinativo por más de cien años, salvaguardándose de una imperdonable extinción anticipada.

En lo que concierne al material frutal, se han recogido yemas de todos ellos y se han propagado mediante diversas técnicas, la mayoría de las yemas se han propagado mediante la técnica de injerto sobre los patrones mas apropiados según la especie, otros mediante propagación por estaquillas leñosas y algunos de ellos mediante cultivo in vitro. De esta manera se asegura su conservación y multiplicación, así como su posterior evaluación cuando los caracteres agronómicos estén lo suficientemente definidos.

Agradecimientos

Los autores desean expresar su agradecimiento a D. Mariano Pablo Moreno, por habernos proporcionado todo el material vegetal de su huerto «El Crucifijo», un auténtico Banco de Germoplasma viviente en miniatura, digno de un mayor reconocimiento por parte de las autoridades locales.

A D. Jesús Marco, por la colaboración prospectiva en San Martín y por los contactos que nos facilitó.

A D. Andrés Ballestín, Jefe de la OCA de Daroca

Y al Agente de Protección de la Naturaleza D. Juan Ballesteros.

A todos ellos, muchas gracias.



Cascade®

La protección ideal contra la Polilla y sus consecuencias



Alta efectividad en Preoviposición.



Fitosanitarios

BASF Española S.A.
Paseo de Gracia, 99
08008 Barcelona
Tel. 93 496 40 00
E-mail: basfesa.basfagro@basf.es
www.agro.basf.es

BASF

AZAFRÁN



el oro rojo

ARÍSTIDES CRUZ SANJUÁN

CENTRO DE ESTUDIOS RURALES Y AGRICULTURA INTERNACIONAL (CERAI)

JORGE HERNÁNDEZ ESTERUELAS

INGENIERO AGRÓNOMO, DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

MARÍA JESÚS PORTALATÍN

MÉDICO Y MIEMBRO DEL ESQUIPO DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINAR EN ALIMENTACIÓN HUMANA



El azafrán: ¿la especia más cara del mundo? Por lo menos, una de las más desconocidas. Esta misteriosa planta que tiene muchas aplicaciones en nuestra cocina, se emplea también como medicinal, planta tintórea, en perfumería, y es muy fácil de obtener. Tiene flores preciosas, y aunque no se cultive intensamente, unas cuantas ringleras de azafrán sirven de adorno floral en una huerta, como sucede con otras como el maíz o el girasol.

Las hebras misteriosas del Azafrán se utilizan en la cocina, para impregnar a nuestros guisos de un aroma muy característico y de un color rojizo. Para ello se han debido seleccionar previamente las hebras de la flor y tostarlas muy lentamente.

*Son dos
los enemigos
del azafrán
autóctono:
La importación
y los sucedáneos*

El azafrán siempre ha ido acompañado de su precio, precediéndole la fama de ser la especia más cara del mundo. Nada más lejos de la realidad, ya que quien quiera considerar al azafrán como una especia de precio prohibitivo es porque así lo quiere. La diferencia de precios con colorantes artificiales o de dudosa procedencia es escasa en el costo total del preparado que vamos a cocinar, mientras que en sabor y en aroma es absolutamente superior. Desechado el prejuicio inicial, vamos a dar alguna noticia de nuestra especia protagonista.

Parece que estamos acostumbrados a saber que casi todas las especias más apreciadas, proceden del Extremo Oriente. En el caso del azafrán, su procedencia es estrictamente mediterránea. El origen se centra en un amplio territorio que abarca desde Macedonia hasta el Peloponeso y Asia menor, es decir, la zona más oriental del Mediterráneo. Hay indicios de azafrán espontáneo o cimarrón en las costas adriáticas de Italia. Por lo general, el azafrán se extiende por todo el mundo en una banda comprendida entre los 20 y 35° de latitud norte.

Crocus Sativus es el nombre que los sabios botánicos le pusieron, en recuerdo de una leyenda del mitológico personaje Croco, agredido por un dios griego, que sembró de purpúreas gotas de sangre provenientes de su cabeza un prado, de donde surgieron las rosas del azafrán. Los árabes le decían *Az-zafaran*, la cosa rojiza, fue-



ron los que extendieron mucho su empleo, haciéndolo ingrediente popular e indispensable para todo tipo de tafayas, mirkas de variado origen, platos de cereales diversos, salsas generosas y postres de alegre aroma y color. Y de esta forma se quedó anclado en los usos culinarios de nuestro país, condimentando los manjares populares y tiñendo los despotricados platos de ventas y casas.

Van pasando los años y comienza el declive del azafrán. A partir del esplendor medieval, las fórmulas de

cocina que recogen su empleo van decreciendo. Los gustos más refinados parecen separarse de un producto que ya casi cualquier persona podía obtener fácilmente y la cocina selecta, burguesa y noble, abandona progresivamente nuestra especia. A ello se le suma la irrupción masiva del polvo de pimiento hacia el año 1810. El pimentón pulverizado, cuando era seco o majado, si se trataba de fresco, formaba parte de muchas fórmulas culinarias y chacineras, pero el «invento de la murciana tía Maiana» de triturar en molinos harineros el pimiento



Restaurar este cultivo en Teruel dentro de la marca «C» de Calidad Alimentaria debiera ser un impulso para su producción

seco, hizo que el pimentón invadiese las cocinas hispanas y acabase además superando en el camino de la exportación hacia América (¡paradoja del retorno al origen!) al azafrán.

Después, la progresiva incorporación de colorantes de otro tipo ha supuesto un rudo golpe para nuestra especia. En la actualidad, a la zaga del renacimiento de las grandes cocinas europeas, parece que el azafrán vuelve a tener un papel algo mayor en la cocina española. La alta calidad del azafrán aragonés (muy bueno, pero muy poco) es pareja a la reconocida del manchego.

El cultivo del azafrán esconde algo mágico y misterioso. No es fácil compararlo con otros productos. No sólo porque sea producto de una labor casi de jardinería, que no ha sufrido variaciones a lo largo de su Historia, sino porque apenas han cambiado las técnicas de cultivo. Hoy se cosecha y se tuesta de la misma manera que se ve reflejado en los frescos cretenses y además está poco difundido (unas 5.000 Has en todo el Mundo). Es un cultivo del que hay muy poca información, debido a que la venta casi siempre se hacía en secreto, en la oscuridad de la noche, y los canales de distribución estaban rodeados de una orla de secretismo. Hasta tal punto tiene algo de especial no solo en nuestro país, sino en todo el Mundo que incluso las unidades de medida utilizadas (robos, cahices, varas, etc.) poco tienen que ver con las actuales.

En España podríamos realizar una gran línea que la atravesara por su centro del norte al sur, dividiendo su superficie en dos grandes mitades, la



mitad este o conocedora del azafrán, y la mitad oeste desconocedora del azafrán. Parece mentira que un producto mediterráneo como es el azafrán, sea mucho más conocido en un país tan lejano como Suecia que aquí. Los suecos, en el día de Santa Lucía, para demostrar que aprecian a una persona de verdad, le regalan unas briznas de azafrán.

Quizás ese misterio que siempre ha rodeado al azafrán, ha sido lo que más le ha dañado. Ese esconderse a la hora de las ventas, esa magia que rodeaba su manejo, ese ocultismo, ha sido lo que ha impedido un mayor conocimiento del mismo y un impedimento para su desarrollo.

Son dos los enemigos del azafrán autóctono: la importación y los sucedáneos. Por lo que se refiere a la primera, hay que decir que en España se están facturando cantidades impresionantes de azafrán, que superan hasta 20 veces el que se produce en nuestras tierras. El origen de este azafrán, que no se califica como español,

pero que se comercializa en España sin identificación precisa, es fundamentalmente iraní, aunque también hay aportaciones de India, China y países africanos. Mientras no se demuestre lo contrario, el azafrán hispano está considerado como uno de los mejores azafranes del Mundo, siempre que no se adultere o se mezcle con otros.

La provincia de Teruel, y otras zonas de Aragón, han sido una de las principales áreas productoras nacional e internacional. En estas tierras tenemos un producto excepcional pero que ha sido desechado en beneficio de azafranes de peor calidad (con mal tueste, desbrizado poco selecto o deficiente conservación).

Al objeto de restaurar este cultivo, el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón ha integrado mediante una Orden (BOA 4 de julio de 2003) este producto dentro de la marca «C» de Calidad Alimentaria, especificando las características de cultivo, elaboración y conservación que deben realizarse para obtener los parámetros de calidad especificados en la Norma que recoge la orden ya citada.

Ahora es preciso que se preste una mayor atención por la sociedad, más atención a nuestro azafrán en las cocinas domésticas o en nuestros restaurantes. Es tiempo de mirar hacia el futuro intentando hacer del azafrán uno de los motores de la economía del alto Teruel, revitalizando un cultivo al que se le debió de dedicar mayor atención e impedir el estado de abandono en el que nos encontramos.



*No pierdas todo
por lo que has luchado*



Para suscribir tu Seguro dirígete a: MAPFRE AGROPECUARIA, MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • MUTRAL - MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A. - CASER • GROUPAMA SEGUROS • CEP D'ASSEGURANCES GENERALS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CAJA NAVARRA DE SEGUROS, SDAD. MUTUA • MAPFRE SEGUROS GRLES. CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • HELVETIA CVN, SDAD. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • BANCO VITALICIO DE ESPAÑA CÍA. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • SABADELL GRUP ASSEGURADOR • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • PREVISIÓN ESPAÑOLA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AXA GESTIÓN DE SEGUROS, S.A. • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • MAPFRE MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • MUTUA GENERAL DE SEGUROS • SANTA LUCÍA, S.A. CÍA. DE SEGUROS • BBVA, S.A. SEGUROS Y REASEGUROS • DKV SEGUROS • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A PRIMA FIJA • BSCH SEGUROS • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • COMPAÑÍA ASEGURADORA BANESTO, S.A. • ESTRELLA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • LE MANS SEGUROS ESPAÑA, S.A. CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • LIBERTY INSURANCE GROUP • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUTUA CATALANA DE SEGUROS Y REASEGUROS A PRIMA FIJA • OCASO, S.A. CÍA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SOLISS, MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • VICTORIA MERIDIONAL CÍA. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • WINTERTHUR SEGUROS GENERALES, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS.

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

AGROSEGURO

LABRANDO FUTURO

C/ Gobelos, 23 • 28023 Madrid

www.agroseguro.es



GRUPO CAJA RURAL

Un servicio profesional



CAJA RURAL DE TERUEL

MULTICAJA
Caja Rural Aragonesa y de los Pirineos

CAJA RURAL DE ARAGON