

123

LA INESTABILIDAD EN LOS MERCADOS DE MATERIAS PRIMAS

ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS
DE ARAGÓN

LOS PASTORES Y EL DURO OFICIO DE LA TRASHUMANCIA



El campo SÍ tiene futuro



www.arento.es

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

arento

Profesionales de la agroalimentación

Edita



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

Director

José L. Andrés

Subdirectora

Concepción Gil Legaz

Consejo de Redacción

Fernando Díez Barturen, Javier Rincón,
Luis Miguel Albarrán, Jesús Nogués,
Luis Marruedo, Mariano Sanagustín,
Miguel Ángel Mainar, Patricia Miñana,
Miguel Lorente

Publicidad

Fototype Comunicación Gráfica
Tel. 976 59 07 49

Coordinación, maquetación e impresión

Fototype Comunicación Gráfica
Monasterio de Obarra, 9, bajos
Tel. 976 59 07 49. Fax 976 59 80 34
info@fototype.com
www.fototype.com

Depósito Legal: Z-541-87

ISSN: 1699-4744

Fotografía de portada

*Organización de las Naciones Unidas (ONU).
Cultivar para el desarrollo. Agricultura en
China.*

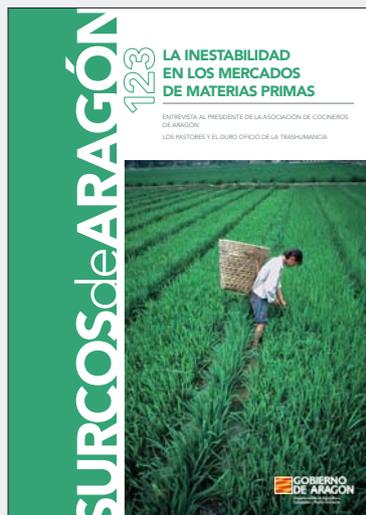
UN PHOTO / John Isaac.

Sus datos personales se obtienen para formar parte de ficheros responsabilidad de SOCIEDAD DE INFRAESTRUCTURAS RURALES ARAGONESAS, S.A., único destinatario de la información aportada voluntariamente por usted. Estos ficheros se utilizan para gestionar el envío de la revista agraria "Surcos de Aragón", así como para el envío de información acerca de actividades, o eventos en los que participe la entidad que pudieran ser de su interés, lo cual no podrá llevarse a cabo sin los datos personales.

Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición podrán ser ejercidos mediante escrito dirigido a Plaza Antonio Beltrán Martínez 1, edificio El Trovador, planta 3. 50002 Zaragoza (ZARAGOZA) o en lopd@sirasa.net.

En cualquier momento, si usted no desea recibir más boletines e información, indíquelo en cualquiera de las direcciones anteriormente mencionadas.

N123 / ENERO 2012



P.04

AGENDA

AGENDA Y LIBROS

P.05

EDITORIAL

EDITORIAL

P.06

TEMA CENTRAL

¿HAY ALIMENTOS PARA TODOS?

P.13

INFORME

ANÁLISIS DE LA NUEVA PAC

P.18

SIRASA

NUEVAS TECNOLOGÍAS 2.0 EN EL MEDIO RURAL

P.23

ENTREVISTADOMINGO MANCHO,
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN

P.28

ALIMENTACIÓN

ANÁLISIS DE LA CRISIS DEL PEPINO

P.33

ACTUALIDAD

NOTICIAS AGRARIAS DE ARAGÓN

P.36

PROMOCIÓNHACIENDA IBER,
FINCA PIONERA EN OLIVAR DE EXPLOTACIÓN INTENSIVA

P.41

GANADERÍA

PASTORES Y TRASHUMANCIA

III CONGRESO NACIONAL DE DESARROLLO RURAL

Fecha // 15 al 17 de febrero de 2012.

Lugar // Feria de Zaragoza (FIMA 2012).

Organización: Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco.

Qué encontrar: Charlas y grupos de trabajo y debate en torno al medio rural y la actividad agraria.

Información: Tel.: 976 23 03 88 // Fax: 976 21 60 75 // E-mail: agronomos@coiaanpv.org.

FIMA AGRÍCOLA

Fecha // 14 al 18 de febrero de 2012.

Lugar // Feria de Zaragoza.

Organización: Feria de Zaragoza.

Qué encontrar: Feria de maquinaria agrícola.

Información: Tel. 976 76 47 00 // Fax: 976 33 06 49 // E-mail: info@feriazaragoza.com.

SMAGUA 2012

Fecha // 6 al 9 de marzo de 2012.

Lugar // Feria de Zaragoza.

Organización: Feria de Zaragoza.

Qué encontrar: Salón internacional del riego y el medioambiente, con exposición y jornadas técnicas.

Información: Tel.: 976 76 47 00 // Fax: 976 33 06 49 // E-mail: info@feriazaragoza.com.

CONGRESO NACIONAL DE PARQUES Y JARDINES PÚBLICOS

Fecha // 29 de mayo al 2 de junio.

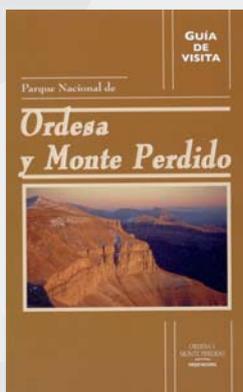
Lugar // Auditorio de León.

Organización: Asociación Española de Parques y Jardines Públicos y Ayuntamiento de León.

Qué encontrar: Completo programa de presentaciones y ponencias en torno a la jardinería en entornos públicos.

Información: Tel.: 917 99 03 94 // E-mail: secretaria@aepjp.es.

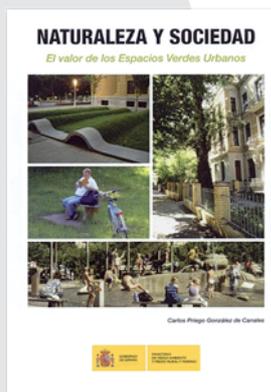
LIBROS



Título: *Guía de visita del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.*

Edita: Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

Este ejemplar tiene como objetivo facilitar al visitante el disfrute de los servicios de acogida de este espacio protegido. En esta publicación, el lector encontrará una guía manejable con información completa y real sobre los valores naturales y culturales de esa parte de los Pirineos, ya que describe la historia del parque, su flora y fauna y los puntos de mayor interés del enclave. El manual se estructura en siete partes, en las que nos explica aspectos como la historia del parque, su entorno geográfico, el medio natural, u otros aspectos como la humanización del espacio pirenaico



Título: *Naturaleza y Sociedad, el valor de los espacios verdes urbanos.*

Texto: Carlos Priego González de Canales.

Edita: Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

En esta publicación se estudian las positivas repercusiones sociales, ambientales y económicas que las zonas verdes ofrecen en las ciudades. Su autor, Carlos Priego González, biólogo, plasma en este libro los planteamientos y conclusiones de la tesis doctoral que realizó en la Universidad de Concepción en Chile, analizando los efectos beneficiosos que los espacios verdes tienen en el bienestar de la población, y su contribución a la cohesión de los lazos sociales de la comunidad, generando un mejor estado de salud física y mental.

También desarrolla la contribución de las zonas verdes en la mejora de la conciencia ambiental de la población al propiciar una mayor interacción de los ciudadanos con la naturaleza y una mejor comprensión del funcionamiento de los ecosistemas.



¿PRODUCIR PARA ALIMENTAR A TODOS O PARA SOBREALIMENTAR A UNA PARTE?

A finales del ya pasado año, el Parlamento Europeo debatió la posibilidad de modificar la normativa que regula las fechas de caducidad de algunos alimentos. El objetivo de dicha propuesta: alargar su vida útil y evitar que cada año se despilfarran en la Unión Europea cerca de 89 millones de toneladas de productos en buen estado. Todo ello siempre y cuando se mantuvieran los términos de seguridad alimentaria requeridos. Dentro de este debate, muchos abogaron por recuperar esos productos para su reparto entre la población necesitada o la producción de biomasa.

Este es solo un ejemplo de la descompensación alimentaria dentro de un continente, el europeo, considerado dentro del marco de países desarrollados.

Sin embargo, en un contexto de producción mundial, la concienciación y moral individual de cada consumidor constituyen un pequeño grano en un oasis con un entramado mucho más complejo, con multitud de agentes e intermediarios, en el que nos preguntamos: ¿habrá alimentos para todos ante una creciente población mundial que puede acceder a ellos?

Todos debemos luchar porque la respuesta sea sí, pero eso supone una lucha eterna ante la diferenciación norte-sur, ya que lo que verdaderamente deberíamos intentar es alimentar a la población que puede acceder a los alimentos, y a la que no, como derecho humano que es.

No obstante, y por desgracia, el laberinto es muy complejo, lleno de movimientos especulativos en los mercados del comercio internacional, de conflictos civiles y militares en países en vías de desarrollo o subdesarrollados, de problemas de producción y abastecimiento a causa de sequías, y de una agricultura que mantiene su oferta ante una creciente demanda.

Eso es lo que pretendemos con el reportaje principal de este número: hacer ver, desde un prisma general, y de una forma sencilla, el complejo tejido comercial que existe y en el que todos, desde el agricultor, el intermediario, la banca y el consumidor, debemos (o deberíamos) estar implicados. Porque, si hay algo por lo que debemos luchar, es por hacer que la agricultura sea la base para alimentar a todos, y no sobrealimentar a unos pocos.

¿HAY ALIMENTOS PARA TODOS?

LA INESTABILIDAD EN LOS MERCADOS DE MATERIAS PRIMAS HACE CRECER EL PRECIO DE LOS ALIMENTOS

Texto: **Miguel Lorente**
Fotografías: **Varias fuentes**

ESPECULACIÓN, AUMENTO DEL CONSUMO, ESTANCAMIENTO DE LA AGRICULTURA...

¿POR QUÉ LOS PRECIOS DE LOS CEREALES —LA PRINCIPAL FUENTE ALIMENTICIA DE LA POBLACIÓN MUNDIAL— SON TAN VOLÁTILES? LOS DEL TRIGO Y MAÍZ, POR EJEMPLO, HAN AUMENTADO UN 62 Y 104 POR CIENTO RESPECTIVAMENTE EN EL ÚLTIMO AÑO Y EL AZÚCAR HA ALCANZADO LA COTIZACIÓN MÁS ELEVADA DE LOS ÚLTIMOS TREINTA AÑOS. EN 2007 SE PRODUJO UN FENÓMENO SIMILAR QUE PUSO EN JAQUE A NUMEROSOS PAÍSES IMPORTADORES. LAS FUERTES SUBIDAS Y BAJADAS DE LOS PRECIOS CREAN INCERTIDUMBRE TANTO EN LOS PRODUCTORES COMO EN LOS CONSUMIDORES. ¿QUÉ ESTÁ OCURRIENDO EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES PARA QUE LOS PRECIOS SE MUEVAN COMO UN YOYÓ?





Foto: UN Photo / Eskinder Debebe.

SEGÚN LA FAO, EL AUMENTO DE LOS PRECIOS EN 2011 HA LLEVADO A LA POBREZA EXTREMA A MÁS DE 70 MILLONES DE PERSONAS

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), con motivo de la celebración del Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre de 2011), advirtió que los precios de los alimentos se encuentran en un nuevo nivel más alto que el histórico y presentan una mayor volatilidad que la registrada en los últimos treinta años, lo que supone un incremento de los precios del 40% en los últimos cuatro años. Con ocasión de esta efeméride, el papa Benedicto XVI fue más tajante y pidió que, para acabar con el hambre en el mundo, se terminen las "maniobras especulativas" a las que son sometidos los alimentos.

La cumbre del G20 celebrada en Cannes a principios de noviembre tenía en su agenda la problemática de la seguridad alimentaria y la especulación en los precios agrícolas, en el mismo paquete que la reforma de los mercados de derivados financieros. La presidencia francesa, que organizó la primera reunión de ministros de Agricultura del G20, planteó un amplio abanico de iniciativas que apenas se llegaron a tratar, aunque en el comunicado final se recogía la creación de un programa mundial de intercambio de información sobre precios para elevar la transparencia en los mercados de alimentos básicos.

Los cereales siguen siendo la principal fuente de alimentos del mundo, tanto para el consumo humano directo como de la producción ganadera, y todo lo que ocurra en el sector de los cereales repercute en el suministro de alimentos. En los países industrializados, la compra de alimentos representa una media del 15% del gasto total de la población; en

PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN, LA AGRICULTURA DEBE DEJAR DE SER CONSIDERADA SOCIALMENTE COMO UNA ACTIVIDAD MENOR

cambio, en los países pobres la alimentación se lleva el 70% del gasto total. Esto hace que un incremento de los precios del 70% repercuta en el gasto de los países ricos menos del 10 %, y un 50% en los países pobres, lo que abre la puerta al desabastecimiento, al hambre y, seguidamente, a los disturbios, tal como demuestra en un informe el New England Complex System Institute.

Los hechos ponen de manifiesto las graves consecuencias que tiene la volatilidad de los precios de los alimentos en la pobreza de buena parte del mundo y, aunque numerosas voces advierten del papel que están jugando los mercados financieros con la especulación, la inseguridad generada por el aumento de la demanda frente a una producción agraria estancada aparece como la principal causa de este fenómeno. La inestabilidad en los precios, por otra parte, difícilmente puede beneficiar a los agricultores, que ante la dificultad de predicción de cómo ha de estar el mercado cuando cosechen, el riesgo de inversión para aumentar la producción resulta excesivamente elevado.

AUMENTO DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS

En la crisis de 2007, la subida de precios se achacó a las malas cosechas por la sequía que padecieron algunas regiones productoras, a los biocarburantes que consumían una parte de la producción de cereales, al aumento de la demanda en países con economías emergentes y a la subida del precio de los carburantes y fertilizantes. Evidentemente, cualquiera de estos factores afecta a los mercados y a los precios de las mercancías, pero, si se observa la producción mundial de cereales de los últimos años, se puede deducir que, aparentemente, no se han dado casos objetivos de desabastecimientos que justifiquen subidas y bajadas de precios tan drásticas: las cosechas de cereales de los últimos cuatro años han sido las mayores de la historia.

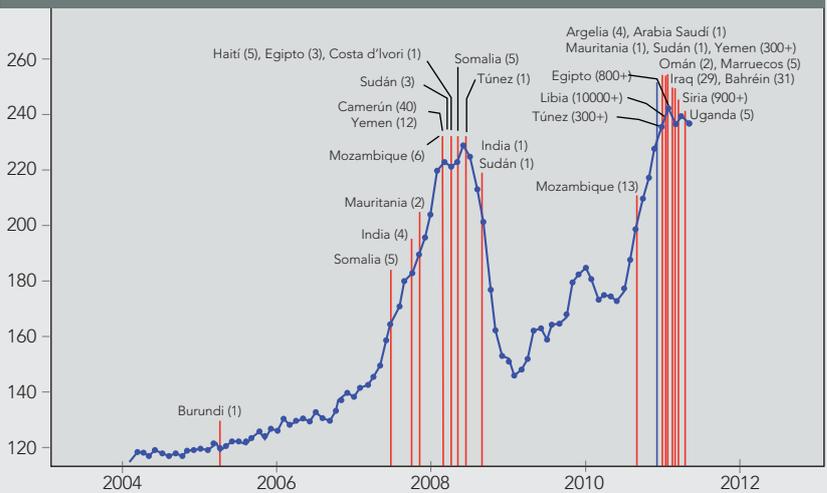
No obstante, si se observa la evolución de la población en el mundo, se comprueba que las necesidades alimenticias se han disparado en los últimos años y que la demanda de alimentos va a seguir aumentando en las próximas décadas. Si en 1960 la población alcanzaba los 3.000 millones de personas, en 2011 se ha llegado a los 7.000 y las previsiones para el 2030 son de 8.300 millones. Además, desde la Revolución Industrial del siglo XIX hasta finales del XX, una pequeña parte de la población mundial ha dispuesto de la mayor parte de los recursos. En 1950 Europa y Estados Unidos tenían el 58% del Producto Interior Bruto (PIB) mundial y Asia el 20%.

En las últimas décadas, en cambio, el desarrollo ha llegado a regiones muy pobladas que han cambiado sus hábitos de consumo equiparándose poco a poco a los de los países ricos. En la actualidad, Europa y Estados Unidos generan el 30% del PIB y las economías emergentes el 60%. Según el informe de la FAO *La agricultura en el mundo: hacia 2015-2030*, la población mundial cada vez se nutrirá mejor hasta alcanzar un consumo medio diario por persona de 3.050 kilocalorías, frente a las 2.360 de los años sesenta y a las 2.850 de ahora.



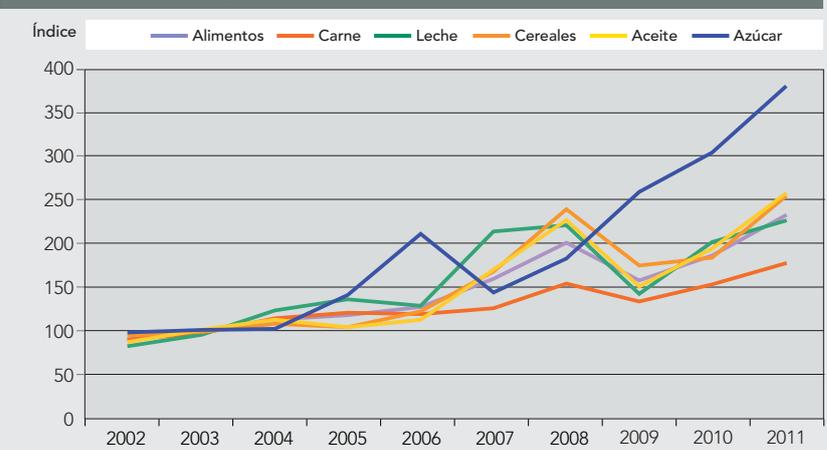
La demanda alimenticia ha crecido intensamente en Asia.

Ejemplo de conflictos destacados y su relación con el aumento alimentario



Fuente: New England Complex System Institute.

Índices de precios de los alimentos (2002-2004 = 100)



Fuente: FAO Food Price Index.

El aumento reciente de la renta, con la consiguiente mejora en la calidad de vida, en países de economía emergente, y el aumento de la población mundial, han propiciado el crecimiento de la demanda más deprisa que la producción, lo cual ha favorecido que en los mercados de alimentos surjan fricciones de intereses por asegurar el suministro. Aun así, en

la actualidad los europeos consumimos 176 kilogramos per cápita de trigo más que los chinos, pero si se equipararan a nosotros los 3.000 millones de habitantes, demandarían 528 millones de toneladas más, y la producción mundial de 2010 no llegó a los 700 millones de toneladas.

No obstante, se hace hincapié en el aumento de la demanda de países como China, India o Brasil por los cambios en sus hábitos alimenticios, pero estos cambios suelen ser paulatinos y no parece razonable que los dientes de sierra que se producen en la evolución de los precios se deban a que los chinos o brasilerños se atiborran durante unos meses de yogures, hamburguesas o pizzas, para entrar después en periodos de ayuno y abstinencia.

La teoría económica dice que "hablando dentro de un mercado de competencia perfecta, el precio de un bien se situará en un punto de equilibrio donde dicho precio se iguale al coste marginal". En ese punto se cumple también que la cantidad demandada y consumida del bien es igual a la cantidad que los oferentes



El aumento de consumo de carne exige mayor desarrollo de la ganadería.

LOS CEREALES SIGUEN SIENDO LA PRINCIPAL FUENTE DE ALIMENTOS DEL MUNDO, TANTO PARA EL CONSUMO HUMANO DIRECTO COMO DE LA PRODUCCIÓN GANADERA

desean producir y vender, pero los hechos hacen pensar que en los mercados no se da la competencia perfecta, y que, o bien la oferta y la demanda no están equilibradas, o intereses ajenos a los productores y consumidores intervienen alterando la construcción equilibrada de los precios, o ambas cosas a la vez porque lo primero facilita lo segundo.

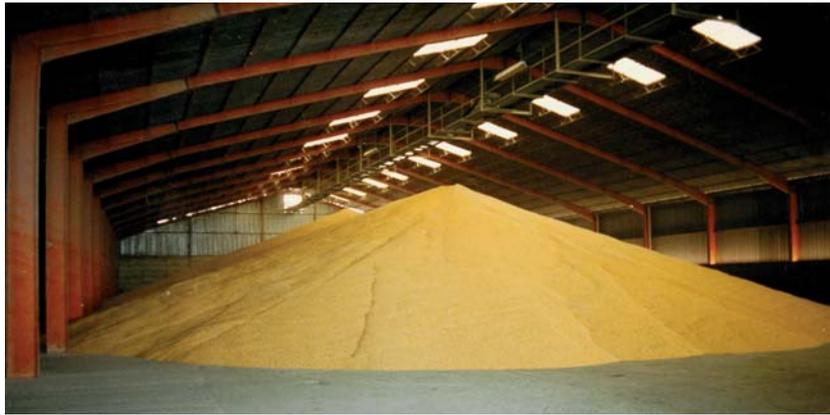
MERCADO DE FUTUROS: DE LA ESTABILIDAD DE LOS PRECIOS A LA ESPECULACIÓN

Cuando se habla de cotizaciones de productos alimenticios, últimamente es frecuente utilizar expresiones financieras propias de los mercados bursátiles como *index funds* o *hedge funds* (fondos de inversión) aplicadas a los *mercados de futuros*. Un contrato de futuros es un acuerdo que obliga a las partes contratantes a comprar o vender un número determinado de bienes o valores (activo subyacente) en una fecha futura y determinada y con un precio establecido de antemano.



En el primer mundo la alimentación representa el 10% del gasto total.

EN LOS MERCADOS SE DAN CIRCUNSTANCIAS DE INSEGURIDAD POR UN AUMENTO CONSTANTE DEL CONSUMO Y UN ESTANCAMIENTO DE LA AGRICULTURA

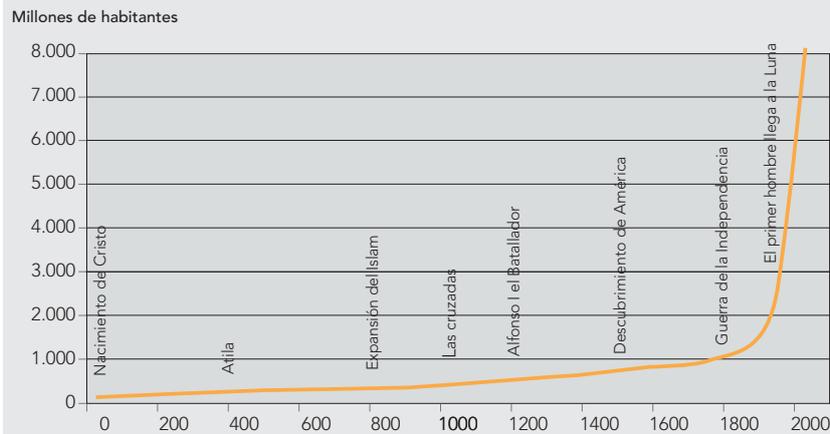


Los cereales son la principal fuente de alimentos del mundo.

A mediados del siglo XIX, Estados Unidos creó el mercado de agrofuturos con el fin de dotar a los agricultores de cierta seguridad contra las eventualidades, debido al exceso de oferta que se originaba en el momento de la cosecha con la consiguiente variabilidad en los precios agrícolas. Con este mecanismo un agri-

cultor puede acordar con un intermediario, antes de la siembra, la venta de su cosecha a un precio fijo. El interés para el agricultor radica en que se garantiza un precio independientemente de cómo vaya el mercado en el futuro, y para el intermediario en que en el momento de la recolección el precio haya subido por

Evolución de la población mundial



Evolución de la producción y consumo mundiales de cereales (excluido el arroz)



Fuente: Consejo Internacional de Cereales.

encima de lo acordado con el agricultor. No obstante, el agricultor debe pagar una cantidad fija por transferir el riesgo al intermediario.

A su vez, el intermediario puede hacer lo mismo con el consumidor del producto, que también debe pagar una cantidad por la transferencia del riesgo. El resultado final es que el consumidor compra el producto algo más caro que si se lo hubiera vendido directamente el agricultor, pero se minimiza la incertidumbre de ambos. El intermediario, por su parte, al hacer el contrato de compra y de venta a la vez, limita su riesgo a la diferencia de precio entre ambos contratos de futuro, pero no ve ni toca el producto porque el agricultor lo almacena y se lo envía directamente al comprador en el momento acordado; él solamente tiene el derecho plasmado en un contrato sobre el papel. A estos intermediarios se les denomina en Estados Unidos *hedges* y no especuladores, porque se considera que dan estabilidad al sistema.

Pero con estos derechos sobre cosechas futuras aún inexistentes que recogen los contratos, incluso de dentro de varios años, el *hedge* los puede agrupar, "trocear" y vender a entidades inversoras (normalmente fondos) confiando estas en que los precios suban, convirtiéndose en valores bursátiles que cambian de dueños según las expectativas en la búsqueda de máxima rentabilidad. Tras la explosión de la burbuja inmobiliaria con la crisis de las hipotecas *basura* de 2007, los fondos de inversión diversificaron la actividad refugiándose en otros sectores como el petróleo, los futbolistas y los mercados de alimentos, con su objetivo general de conseguir las máximas ganancias con el movimiento de sus capitales. En palabras del profesor Lamo de Espinosa: "Quienes invierten en futuros y derivados no lo hacen en agricultura productiva, sino en agricultura especulativa".

Las consecuencias de estas operaciones son que, con la entrada de gestores de grandes bancos y de *hedge funds* dedicados a comprar y vender papel con derechos de cosechas según la variación de los precios, que a veces ellos mismos provocan, los productos alimenticios acaban concibiéndose simplemente como inversión de capitales y no como valores útiles para la población, produciéndose el efecto contrario por el que se crearon los mercados de futuros: la estabilidad en los precios da paso a las fluctuaciones del mercado financiero, ignorando las necesidades de las personas (agricultores, transformadores, comerciantes y consumidores). En momentos clave, operaciones cargadas de rumores destinadas a subir y bajar el valor de los

LOS CONTRATOS DE FUTUROS PERSIGUEN MINIMIZAR LA INCERTIDUMBRE EN EL MOMENTO DE LA VENTA

capitales invertidos en los mercados de futuro, hacen que los precios de los productos se volatilen. Y estas prácticas son las que la FAO, el papa y numerosas organizaciones denuncian. Aunque no se debe perder de vista que la pobreza y el hambre es un fenómeno anterior a la expansión de los mercados financieros.

POTENCIAR LA AGRICULTURA

Pero los árboles no nos deben impedir ver el bosque. Las prácticas bursátiles en los mercados de futuros de París, Londres o Chicago pueden provocar inestabilidad en los precios de los alimentos, pero hace falta saber qué incidencia real tienen frente a otras causas. Además, si existe especulación no solo es por una cuestión que algunos consideran inmoral, o por falta de regulación de los mercados financieros, sino porque se dan unas circunstancias de inseguridad provocada por un aumento constante de las necesidades de consumo y un estancamiento de la agricultura.

El economista Paul Krugman, Premio Nobel de Economía 2008, mantiene en una entrevista en *Financial Times* (21-10-2011) que la subida de precios de las materias primas no proviene de la especulación, sino del fuerte crecimiento del mundo emergente que lleva a impulsar la demanda de productos básicos y, aunque la especulación puede influir en momentos puntuales, considera que el juego de la oferta y la demanda es la causa principal de los precios. Krugman se caracteriza por su oposición a la "ingeniería financiera", pero sostiene que se equivocan quienes hacen a los mercados financieros los culpables del alza de los precios de las materias primas.

Desde los años sesenta del siglo pasado, los precios de los cereales se caracterizaron por su estabilidad con una tendencia a la baja. Algunos países en desarrollo optaron por una agricultura destinada a la exportación para obtener divisas, dejando en segunda línea la producción de alimentos básicos que conseguían en los mercados internacionales más baratos. Los precios y la estabilidad de entonces permitían asumir el riesgo de la dependencia alimentaria.

El informe de la FAO *La agricultura en el mundo: hacia 2015-2030*, elaborado en 2002, decía que los países en desarrollo dependerían, cada vez más, de las importaciones de cereales, carne y leche porque su producción no podría satisfacer la demanda. Pero el mismo informe ponía de manifiesto que "si los precios



La sequía es un gran problema para determinados países.

reales de los alimentos no aumentan y las exportaciones de productos industriales y servicios crecen como hasta ahora, la mayor parte de los países podrá hacer frente a la importación de cereales para cubrir las necesidades propias. Sin embargo, los países más pobres tienden a ser los menos capaces de pagar las importaciones". Ahora, los precios de los alimentos han aumentado y ya sabemos lo ocurrido con las exportaciones de productos industriales tras el freno actual de la actividad económica.

Hay opiniones que consideran que la Tierra tiene capacidad para nutrir a la población mundial, pero el desarrollo económico, al menos al principio, suele ir acompañado de cambios en los hábitos alimenticios, con dietas más ricas en productos animales. El aumento de consumo de carne y leche exige mayor desarrollo de la ganadería, y esta precisa grandes cantidades de cereales para fabricar sus piensos. En Aragón, por ejemplo, en 2009 la ganadería consumió 2,5 millones de toneladas de cereales en piensos (el 46% de fuera de la región) para producir unas 275.000 toneladas de carne, 58,3 millones de docenas de huevos y 65.000 litros de leche.

Según el informe de la FAO sobre *El estado mundial de la agricultura y la alimentación* (2010), el consumo de carne de los países en desarrollo ha pasado de los 10 kilogramos per cápita en 1965, a los 14 en 1980 y a los 32 en 2005, con unas expectativas de alcanzar los 37 kilogramos en 2030. Con la leche y los huevos también ocurre algo similar.

Es posible que tras la experiencia de las últimas décadas, en las que el interés por las rentas del capital han competido sobre las del trabajo productivo, se regulen algo más los movimientos de capital, pero difícilmente se podrá poner estabilidad en los mercados de alimentos mientras permanezcan las dudas sobre la capacidad del sector agrario para alimentar a toda la población del mundo. Y estas dudas solo se podrán neutralizar con un desarrollo mayor de la agricultura y la ganadería.

El margen para explotar nuevas tierras de cultivo es prácticamente inexistente y cada vez se dispondrá de menos hectáreas per cápita; por tanto, el incremento de la producción tendrá que apoyarse en la mejora de la productividad, para lo que se necesita más investigación, más formación de los agricultores y capital para aplicar las técnicas más adecuadas. Hasta la fecha las ciencias agrarias han hecho posible que los rendimientos agrarios crecieran más que la población, y en esta línea se debe seguir en el futuro. Pero será ne-

Producción de productos pecuarios en el mundo (millones de Tm)

	Carne		Leche		Huevos	
	1980	2007	1980	2007	1980	2007
Total mundial	136,7	285,7	464,5	671,3	27,4	67,8
Países desarrollados	88,6	110,2	450,6	357,8	17,9	18,9
Países en desarrollo	48,1	175,5	114,9	313,5	9,5	48,9
Este y sudeste asiático	19,4	106,2	4,4	42,9	4,5	34,6
China	13,6	88,7	2,9	36,8	2,8	39,1

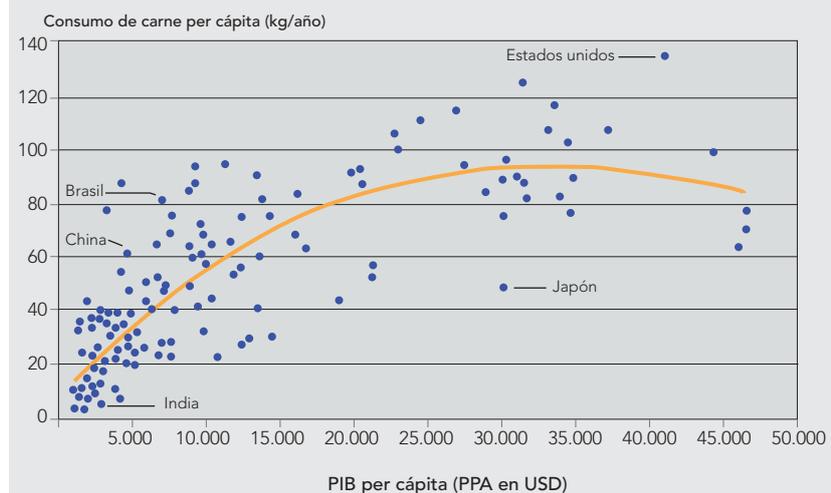
Fuente: Estado Mundial de la Agricultura y Alimentación. FAO.

Consumo per cápita de productos pecuarios en el mundo (kg/hab/año)

	Carne		Leche		Huevos	
	1980	2007	1980	2007	1980	2007
Total mundial	30,0	41,2	75,7	82,1	27,4	67,8
Países desarrollados	76,3	82,1	197,6	207,7	14,3	13,0
Países en desarrollo	14,1	30,9	33,9	50,5	2,5	8,0
Este y sudeste asiático	12,8	48,2	4,5	21,0	2,7	5,4
China	13,7	59,5	2,3	23,2	2,5	20,2

Fuente: Estado Mundial de la Agricultura y Alimentación. FAO.

PIB y consumo de carne per cápita por países (2005)



cesario también que la agricultura deje de ser considerada socialmente como una actividad menor.

El informe de la FAO *El hambre en el mundo* (2011) insiste en que "invertir en la agricultura sigue siendo fundamental para alcanzar una seguridad alimentaria sostenible y a largo plazo. Las áreas clave donde destinar esas inversiones serían

sistemas de riego eficaces con respecto a los costos y prácticas mejoradas de gestión de la tierra y mejores semillas desarrolladas gracias a la investigación agrícola. Ello ayudaría a reducir los riesgos de producción a los que se enfrentan los campesinos, en especial los pequeños agricultores, y a reducir la volatilidad de los precios". ■

¿Quieres aprender sobre el agua y la agricultura disfrutando?

Estamos a 15 Km de Zaragoza

Consulta cómo llegar y nuestros horarios
en www.ciaralfranca.es

Tel. 976 10 92 85

Centro de Interpretación
de la Agricultura y el Regadío

LA ALFRANCA

Entrada gratuita

Te esperamos

**Tu nuevo espacio
de ocio natural**

ANÁLISIS Y VALORACIONES SOBRE ALGUNOS ELEMENTOS DE LA PROPUESTA DE LA POLÍTICA AGRÍCOLA COMÚN PARA EL PERIODO 2014-2020

Texto: **Jesús Nogués**, director de Producción del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón
Fotografías: **Archivo SURCOS**



Los jóvenes agricultores se verán beneficiados con el nuevo enfoque.

A MEDIADOS DEL MES DE OCTUBRE PASADO, LA COMISIÓN EUROPEA HIZO PÚBLICAS LAS PROPUESTAS DE REGLAMENTOS DEL CONSEJO QUE DEBERÁN REGULAR LA NUEVA POLÍTICA AGRÍCOLA COMÚN EN EL PERIODO 2014-2020. SE TRATA DE LOS REGLAMENTOS CLAVE QUE AFECTAN TANTO A LAS AYUDAS DIRECTAS A LA RENTA DEL PRIMER PILAR, A LA ORGANIZACIÓN DE MERCADOS DE LOS DIFERENTES SECTORES Y A LA CONFIGURACIÓN DEL SEGUNDO PILAR, EN EL QUE SE ENMARCAN LAS POLÍTICAS DE DESARROLLO RURAL. SI BIEN SON DOCUMENTOS EN FASE DE PROPUESTA QUE REQUERIRÁN, A LO LARGO DE 2012, UN DEBATE PROFUNDO EN EL SENO DEL CONSEJO Y PARLAMENTO EUROPEOS, VAN CONFIGURANDO, JUNTO CON LA COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN SOBRE LÍNEAS GENERALES PARA EL PRESUPUESTO COMUNITARIO EN EL PERIODO DE PROGRAMACIÓN 2014-2020, UNA VISIÓN DEL FUTURO ESCENARIO QUE REGULARÁ LA POLÍTICA AGRÍCOLA COMÚN.

ES EL MOMENTO, POR TANTO, PARA EL ANÁLISIS DETALLADO DE LA PROPUESTA EN SU CONJUNTO, TANTO POR PARTE DEL SECTOR COMO POR PARTE DE LAS DIFERENTES ADMINISTRACIONES QUE PARTICIPAN EN SU GESTIÓN, IDENTIFICANDO SUS PUNTOS CRÍTICOS Y DISEÑANDO ESTRATEGIAS CONJUNTAS EN LA DIRECCIÓN DE PROCURAR SU ADAPTACIÓN A LA REALIDAD DE NUESTRO SECTOR.

EL MARCO FINANCIERO

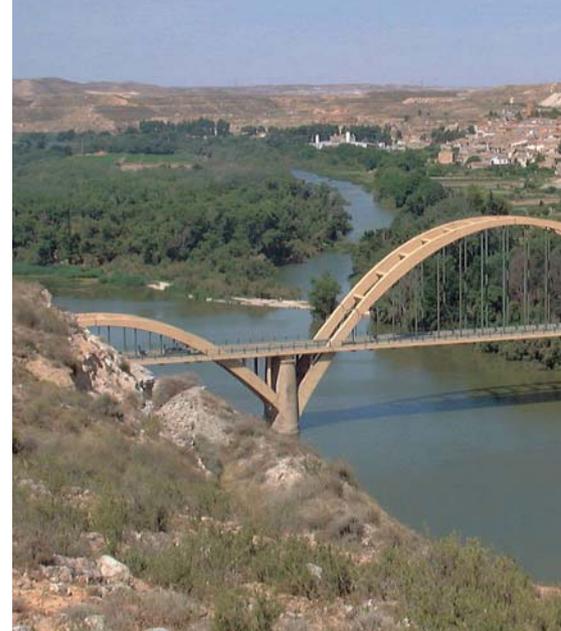
La pieza más importante del futuro escenario de la PAC es conocer la repercusión económica global en los diferentes niveles de agregación: Unión Europea en su conjunto, cada uno de los diferentes países y, en el caso de España, cómo se repartirá su ficha financiera entre las distintas Comunidades Autónomas.

Se está todavía lejos, en estos momentos, de obtener una respuesta definitiva a dicha cuestión. No obstante, se puede empezar a vislumbrar un horizonte a través de los documentos de análisis de impacto elaborados por la propia Comisión Europea y que acompañan a la propuesta.

Así, de un modo inicial, debe partirse de la propuesta de ficha financiera que el sector agrario tendrá en conjunto para los 27 Estados miembros de la Unión Europea en el periodo 2014-2020. Dicha ficha agraria, y según los cálculos de la propia Comisión, supone en euros

constantes a 2011, un total de 382,9 mil millones, con una reducción de un 11% respecto al periodo anterior 2007-2013. Reducción que, en cuanto a ayudas directas, alcanza el 12%, con una cifra para todo el periodo de 281,8 mil millones de euros.

En el segundo nivel de agregación de la ficha financiera, es decir, cuánto del dinero antes indicado en concepto de ayudas directas le toca a cada Estado miembro, se ha venido produciendo un intenso debate entre los 12 nuevos Estados miembros (UE-12) y los 15 anteriores, entre los que está España (UE-15). La pretensión de los UE-12 se ciñe a reclamar un mayor equilibrio en la distribución de ayudas puesto que en estos momentos, los montantes por ellos percibidos son, en proporción, significativamente menores que los que perciben los UE-15. El documento de la Comisión Europea de propuesta del marco financiero plantea, para esta cuestión, el criterio de que aquellos países cuyos pagos directos estén, de forma unitaria,



por debajo del 90% de la media Comunitaria, podrán mejorar en un tercio la distancia que separa su nivel actual de pagos y el referido 90% de la media. A este respecto y de aprobarse en estos términos la propuesta, los propios documentos de evaluación de impacto elaborados por la Comisión muestran que para España no se producirían grandes variaciones, permaneciendo su ficha financiera prácticamente estable, incluso aumentaría ligeramente. No sucedería lo mismo con otros países como Holanda, Bélgica, Italia, Alemania o Francia, que verían reducida ligeramente su dotación de pagos directos entre un 8 y un 4%, en beneficio de los nuevos países UE-12.

Finalmente, y caso de aprobarse formalmente las propuestas descritas en los párrafos anteriores, se deberá abordar en España el debate de cómo repartir la ficha financiera estatal entre las diferentes Comunidades Autónomas. Se tratará de una decisión muy significativa, fundamentalmente en cuanto a si lo que se decide es partir de cero y efectuar un reparto global con aplicación de los nuevos criterios de la reforma, o bien se irá por la vía de respetar los porcentajes de reparto actualmente vigentes entre Comunidades Autónomas. También quedaría una tercera opción de tipo mixto que pudiera contemplar, en mayor o menor medida, ambos criterios conjuntamente.

Otro aspecto relevante en cuanto a la financiación es la desaparición del actual concepto de modulación, es decir, de los montantes que en la actual PAC eran transferidos desde el primer pilar (ayudas directas) hacia el segundo (desarrollo rural). No obstante, y a decisión de cada Estado, la nueva propuesta prevé que aquellos Estados que así lo decidieran, puedan seguir transfiriendo hasta un 10% de los fondos de ayudas directas hacia desarrollo rural y, opuestamente para países como España, que puedan





El concepto de modulación podría desaparecer.

CUADRO 1. Nueva estructura de ayudas contenida en la propuesta de reglamento de pagos directos y estimación tentativa porcentual del peso de cada una de ellas, sobre el total de pagos directos.

Línea de ayuda	Porcentaje tentativo sobre ayudas directas
■ Pago básico	58-53
■ Ayuda verde	30
■ Ayuda acoplada a sectores específicos	5-10
■ Zonas desfavorecidas	Hasta el 5
■ Ayuda a jóvenes agricultores	Hasta el 2

LA PROPUESTA DE FICHA FINANCIERA PARA LOS 27 ESTADOS MIEMBROS ES DE 382,9 MIL MILLONES DE EUROS, UN 11% MENOS RESPECTO AL PERIODO ANTERIOR 2007-2013

transferirse hasta un 5% de fondos desde el segundo pilar hacia el primero. Esta última opción no es desdeñable, puesto que la obligación de cofinanciación con dinero Estatal que recae sobre el segundo pilar, junto con la difícil situación económica por la que atraviesan las diferentes administraciones, podría hacer necesaria la puesta en marcha de esta vía con el fin de asegurar que no se pierda dinero comunitario por déficit de cofinanciación.

AGRICULTOR ACTIVO Y ACTIVIDAD AGRARIA

Desde que se publicó por la Comisión Europea, en noviembre de 2010, el primer documento de intenciones sobre lo

que debería ser la PAC del futuro, uno de los conceptos más debatido ha sido el de agricultor activo en contraposición al denominado "agricultor de sofá", es decir, aquellos productores que perciben ayudas derivadas de referencias históricas sin llevar a término una actividad agraria relevante.

Entre los meses de agosto y septiembre de 2011, se han producido diversas filtraciones de propuestas de reglamento, algunas de las cuales incluían un criterio de productividad para definir al agricultor activo, es decir, que para serlo había que tener por lo menos un 5% de ingresos de origen agrario respecto del total de ingresos. Este planteamiento generó un importante debate en el sector, fundamentalmente en cuanto a la magnitud de dicho porcentaje. Sin embargo y finalmente, la propuesta de borrador oficial hecho público por la Comisión cambió el criterio. Así, lo ahora propuesto determina que toda persona física o jurídica podrá ser considerada agricultor activo si las ayudas directas por él percibidas en una anualidad son, como mínimo, el 5% del total de sus ingresos de origen no agrario. No obstante, y con el fin de asegurar una mínima actividad agraria que elimine, al menos parcialmente, la figura del agricultor de sofá, se contempla que los Estados miembros deberán establecer medidas que aseguren que los productores desempeñen, tanto en zonas de pastos (incluso los naturales) como de cultivos, una actividad que se considere mínima. Estos criterios, únicamente se aplicarían a aquellos be-

neficiarios que perciban más de 5.000 euros anuales.

Se trata, en definitiva, de una propuesta muy genérica y desvinculada de la producción agroalimentaria, que habrá que ver hasta qué punto asegurará una legitimidad más allá de cualquier crítica, de las ayudas públicas de la PAC ante el resto de ciudadanos. Cosa distinta, es que cada Estado pueda establecer requerimientos adicionales, como ya han hecho países como Francia en la situación actual, de forma que las ayudas se dirijan a aquellos que realmente corren con el riesgo empresarial de las explotaciones.

NUEVA ESTRUCTURA DE AYUDAS

Como elemento fundamental, se destaca la desaparición de los derechos históricos sobre cuya base, hasta la fecha, los beneficiarios han venido recibiendo el Pago Único. Como alternativa, se dispondrá de una batería de ayudas conformada por las líneas descritas en el cuadro 1.

Dentro de esta nueva estructura de ayudas, uno de los objetivos con los que debiera trabajar el propio sector a través de sus representantes, y las diferentes administraciones afectadas, es en el de minimizar, dentro de lo posible, las diferencias entre lo que una explotación viene percibiendo con la PAC actual y lo que percibirá con la aplicación de la reforma a partir de 2014. La razón para este planteamiento deriva de que la dimensión de las diferentes orientaciones productivas se halla en estos momentos ajustada, en cuanto a su rentabilidad, al nivel de ayuda que ahora percibe. Por tanto, cualquier cambio excesivamente brusco en dicho nivel de apoyo comprometería la sostenibilidad económica de las explotaciones. Para conseguir este fin, parece razonable que se diseñe, a



Se espera una reducción en las ayudas directas para el periodo de la nueva PAC.

nivel del Estado o incluso a nivel de cada Comunidad Autónoma, una utilización eficaz de los diferentes niveles de ayuda y, de un modo especial, de la ayuda acoplada.

AYUDA BÁSICA. MODELO REGIONAL

Uno de los elementos que causa más incertidumbre en el sector es el paso del sistema actual de Pago Único, basado en derechos de cobro históricos, al nuevo sistema de Pago Básico, que se fundamenta en la aplicación de un modelo regional. Este modelo, básicamente, consiste en la definición de una región determinada a la que se asigna un montante económico. El número de derechos será el número de hectáreas que se declaren en dicha región, mientras que el valor unitario de cada derecho se obtendrá de la división entre el montante económico total asignado a la región por el número de derechos generados.

Así, la actual redacción de la propuesta de reglamento determina que a cada explotación se le asignará un número de derechos análogo a las hectáreas admisibles que se declaren en la solicitud de ayudas de 2014. Establece únicamente la restricción de que solo podrán entrar en este sistema aquellas explotaciones que, en 2011, hubieran activado como mínimo un derecho de Pago Único. No obstante, establece excepciones para explotaciones de frutales, de viñedo o de hortalizas, no tan integradas en las ayudas a superficie como otros sectores. Quedan, a este respecto, diversas dudas sobre cómo se solventarán los casos de explotaciones que soliciten la entrada en el régimen en 2014, pero no hubieran, por diversos motivos, cobrado derechos de Pago Único en 2011.

La propuesta de la Comisión permite una definición de regiones atendiendo a criterios muy diversos. Así, podría tratarse de delimitaciones administrativas (países, comunidades autónomas, provincias, comarcas...) u otras ligadas al potencial productivo de la tierra. A este respecto, cabe considerar la dificultad de la aplicación de la regionalización en países, como los mediterráneos, que cuentan con una agricultura muy diversa, con grandes contrastes entre sectores y entre el propio medio físico que sustenta las producciones. Así, se hacen muy evidentes las diferentes realidades productivas, y de nivel de cobro actual de ayudas, entre el secano más árido y los regadíos o entre los diferentes sectores ganaderos que han tenido un tratamiento diferencial en la PAC actual.

En este escenario, parece coherente el plantear un modelo ligado a regiones

A lo largo de 2012 habrá un debate profundo en torno a esta nueva PAC.



UNO DE LOS ELEMENTOS QUE CAUSA MÁS INCERTIDUMBRE EN EL SECTOR ES EL PASO DEL SISTEMA ACTUAL DE PAGO ÚNICO, BASADO EN DERECHOS DE COBRO HISTÓRICOS, AL NUEVO SISTEMA DE PAGO BÁSICO, QUE SE FUNDAMENTA EN LA APLICACIÓN DE UN MODELO REGIONAL

de potencial productivo que, en realidad y en la vertiente de cultivos, ya se aplicó en la reforma de la PAC de 1992, cuando se cobraba en función de un rendimiento teórico regional que se estableció en Tm/ha. Tampoco debe olvidarse que esa sistemática de pagos es la que todavía pervive en parte actualmente, puesto que el Pago Único de una explotación se basa, salvo transferencias de derechos, en referencias históricas (años 2000-01-02 y 2007-08) de cobro obtenidas en su día por la aplicación de la PAC del 92. Otra de las ventajas de abordar la regionalización partiendo de las regiones productivas de España que rigió la PAC desde la reforma del 92 hasta los últimos desacoplamientos de 2009 es que ya está delimitada y aceptada por el sector. Se ahorraría, por tanto, el abrir un debate de elevada complejidad tanto técnica como política.

Como idea final, cabría incidir también en que a mayor número de regiones productivas, y si a cada una de ellas se asigna los montantes de ayuda que ahora se perciben, menor diferencial habrá entre el nivel actual de cobro de una explotación y el que percibirá con la futura PAC. No obstante, y con el fin de no llegar a un modelo de elevada complejidad, debiera hallarse un punto de equilibrio entre el número de regiones a definir y la variabilidad de cobro a asumir por las explotaciones en ellas integradas.

Si bien el modelo regional antes descrito parece tener un encaje plausible en cuanto a cultivos, más difícil resulta en él el encaje de la ganadería, tanto la extensiva de ovino o vacas nodrizas, como la intensiva de vacuno de engorde. Así, si bien las explotaciones ganaderas disponen, en general, de base territorial fundamentalmente ligada a la declaración de pastos, el número de hectáreas que ahora declaran con relación al importe unitario del nuevo derecho que se les asignaría en cada región productiva, no parece permitir un encaje tan simple como en el caso de los cultivos. Quizá, para dar una solución a esta problemática, podría analizarse la creación de una región de pastos, cuyo elemento clave sería ligar la admisibilidad de sus hectáreas a un nivel de actividad ganadera para cada especie, determinado por la carga ganadera mínima que debería mantener la explotación. Se evitaría con ello el problema, tanto de Aragón como del resto de España, del gran número de hectáreas de pasto comunal actualmente sin declarar y cuya entrada desordenada sin limitaciones en el nuevo sistema, podría favorecer la especulación y la distorsión de la futura PAC.

LA AYUDA VERDE

Este nivel de ayuda que, como indica la propuesta de la Comisión, deberá alcanzar el 30% de los pagos directos (unos 130 millones de euros anuales en

Aragón con la ficha financiera actual), es la vía por la que parecen haber optado las autoridades comunitarias para justificar las ayudas agrícolas ante el resto de la sociedad. Por tanto, no parece un elemento que vaya a poder renegociarse, salvo en elementos secundarios a los que seguidamente se hace referencia.

Para poder cobrar esta ayuda, las explotaciones tendrán que cumplir requisitos de carácter agroambiental. Básicamente, la práctica del pastoreo en ganadería extensiva o la rotación de cultivos en explotaciones agrícolas. Dicha rotación exige que en cada explotación se produzcan anualmente al menos tres cultivos, de manera que el más extenso no supere el 70% y el menos extenso no sea menor del 5%. Evidentemente, es una medida que no encaja en todas las explotaciones, como es el ejemplo de los cultivos leñosos o monocultivos de secano. Contempla también la propuesta, que será la Comisión la que defina qué se entenderá por "cultivo". En este punto, sería interesante que esa definición la haga cada Estado miembro, de forma que podamos tener un margen de maniobra mayor incorporando, por ejemplo, los barbechos como un cultivo más.

Otro elemento de discordia son las áreas de orientación ecológica con que deberá contar cada explotación, y que deberán alcanzar el 7% de su superficie. Serían suelos de barbecho, márgenes o tierra de cultivo no sembrada. Se trata de una obligación que no generaría excesivo problema en secanos que practiquen barbecho, pero sí que genera problemas en explotaciones de regadío intensivo. Es un elemento que convendría eliminar, ya que carece de sentido proponer una retirada de tierras de cultivo encubierta, en el serio escenario de déficit alimentario global en el que nos hallamos y que perjudica, en mayor medida, a los países menos desarrollados con problemas incluso de hambruna crónica, tal y como ha sucedido a raíz de las importantes subidas del precio de los cereales de los últimos años. En definitiva, es una propuesta que técnicamente no justifica un beneficio ecológico objetivo y que, además, parece volver a políticas de la Unión Europea ya periclitadas de retirada de tierras, que solo tuvieron sentido en un pasado con un mercado europeo cerrado y excedentario.

AYUDAS ACOPLADAS, A JÓVENES Y A ZONAS DESFAVORECIDAS

En cuanto a las ayudas acopladas, es decir, aquellas ligadas a la hectárea de cultivo o a la cabeza de ganado, tendrán

un especial interés para utilizarlas como ajuste al modelo que finalmente se establezca. Es decir, tras la aplicación de la regionalización, el pago básico y de la ayuda verde, permitirá compensar a aquellos sectores cuyo pago con la nueva PAC sea muy diferente respecto de la situación actual. No obstante, hay que pensar que estas ayudas acopladas estarán limitadas, probablemente, al 10% de la ayuda directa total, por lo que su capacidad de corrección será finita.

En cuanto a los jóvenes, la propuesta es sumamente positiva, ya que prevé que hasta los 40 años y durante los 5 primeros desde su instalación, estos cobren un 25% más del valor del derecho que les corresponda, con un tope de 25 hectáreas. Se podrá destinar a esta ayuda, hasta el 2% del volumen de pagos directos.

Finalmente, y en cuanto a las zonas desfavorecidas, estas podrán contar con un mayor apoyo análogo y compatible a la indemnización compensatoria que actualmente ya existe dentro del Programa de Desarrollo Rural, con un importe total de hasta el 5% de las nuevas ayudas directas.

PERIODO TRANSITORIO PARA EL AJUSTE DEL MONTANTE DE PAGO POR EXPLOTACIÓN

La propuesta abre la posibilidad a los diferentes Estados de un mecanismo durante 5 años, desde 2014 hasta 2019, que permita a cada explotación el amortiguar la diferencia de cobro entre la PAC actual y la situación futura. Se trata, en definitiva, de un periodo transitorio en el que el paso de un nivel de cobro a otro se haría progresivamente, con el fin de que las explotaciones pudieran tener capacidad de reacción para asegurar su sostenibilidad económica. A este respecto, debiera valorarse la idea de que cuanto más detallado sea el modelo regional que se defina, menos variaciones de cobro de ayuda se producirán en las

diferentes explotaciones y, por tanto, menor será la necesidad del mencionado mecanismo transitorio.

MERCADOS

Pese a que se suele asociar la PAC a las ayudas, no debe olvidarse su impacto en los mercados. En Aragón las ayudas de la PAC, aun siendo muy importantes, únicamente suponen el 30% de la renta agraria, siendo que el 70% restante proviene del mercado. De ahí que la nueva propuesta debe concretar mecanismos realmente ágiles de intervención o almacenamiento privado, que den soluciones a problemas como el que han atravesado, en los últimos meses, sectores importantes como el del aceite de oliva o el de frutas y hortalizas a raíz de la crisis de la *E. Coli* en Alemania.

También debe abordar la nueva PAC, de una manera concreta y operativa, los desequilibrios de la cadena agroalimentaria, compensando la actual desproporción en la capacidad de negociación entre las grandes plataformas de distribución y el sector productor y transformador. Una buena línea a seguir, en el resto de sectores, son las propuestas que se van cristalizando para el sector lácteo a través de las organizaciones de productores. ■



La práctica del pastoreo en ganadería extensiva podrá ser considerada ayuda verde.

CONCLUSIONES

Es pronto para prever cómo será la nueva PAC en detalle y cómo afectará a cada explotación o sector. No obstante, se van conociendo sus elementos estructurales esenciales y, sobre todo, se deduce la importante capacidad de decisión que tendrá cada Estado a la hora de establecer su aplicación sobre el terreno. Dicha capacidad, en España, se concretará en una compleja negociación entre las diferentes administraciones (estatal y autonómicas) y en el seno del propio sector. Elementos como el sistema de reparto de la ficha financiera estatal entre las diferentes autonomías, el cómo se definirán finalmente las regiones del pago básico o el encaje del binomio pastos y ganadería, serán algunos de los puntos sustanciales de dicha negociación.

¿PUEDEN AYUDAR INTERNET Y LAS REDES SOCIALES AL MEDIO RURAL?

Texto: Redacción SURCOS
Fotografías: Archivo SURCOS



CERCA DEL 60% DE LOS HOGARES ARAGONESES DISPONE DE CONEXIÓN A INTERNET EN SUS CASAS, UN YA DE POR SÍ ALTO PORCENTAJE QUE SE ESTIMA QUE VAYA INCREMENTÁNDOSE A PASOS DE GIGANTE. Y ES QUE LA INFLUENCIA DE INTERNET SE DEJA NOTAR NO SOLO EN LA RAPIDEZ EN EL ACCESO Y PROPAGACIÓN DE LA INFORMACIÓN, SINO EN CUANTO A LA OFERTA DE NUEVOS SERVICIOS ONLINE Y EL ESTABLECIMIENTO DE UNA COMUNICACIÓN BIDIRECCIONAL Y DIRECTA ENTRE SUS USUARIOS. TODOS ESTOS FACTORES SON ARGUMENTOS SUFICIENTES PARA LLEGAR A LA CONCLUSIÓN DE QUE EL MEDIO RURAL DEBE APROVECHAR ESTA OPORTUNIDAD COMUNICATIVA Y COMERCIAL PARA DARSE A CONOCER EN EL MERCADO GLOBAL QUE SUPONE INTERNET.

Año 2008. Un pequeño pueblo turolense llamado Miravete de la Sierra, de tan solo 12 habitantes, se convierte en el protagonista de la campaña de comunicación vía web denominada "El pueblo en el que nunca pasa nada". Quién diría que, tan solo unos días más tarde, ese mismo pueblo se convertiría en uno de los más famosos de España.

Lo que empezó como un proyecto creativo de promoción de turismo rural de una agencia de publicidad para recaudar fondos destinados a rehabilitar la iglesia del pueblo, se convirtió en todo un fenómeno social sin precedentes.

Los resultados no se hicieron esperar: 23.000 visitas a la web en los dos primeros días, un crecimiento de un 490% del conocimiento de Miravete a nivel nacional y 10.000 euros de donación para restaurar el tejado de la iglesia.

Este es uno de los muchos ejemplos de la potenciación de la actividad rural y su relación con el poder de la red. Pero en este complejo laberinto, las novedades de hoy se caducan mañana, por lo que se requiere una gran creatividad para perdurar en el tiempo y, por supuesto, una actualización constante. Nuevos soportes de conexión a la red, nuevos lenguajes, programas y formatos, en los que el medio rural debe adaptarse si queremos existir en un mercado cada vez más interactivo, global y mundial.

SOLICITAR CITA MÉDICA O VENDER NUESTRO NEGOCIO A GOLPE DE RATÓN

En Aragón, aproximadamente el 60% de los hogares dispone de conexión a Internet, porcentaje que se incrementa a un



Imagen de la web "El pueblo en el que nunca pasa nada".

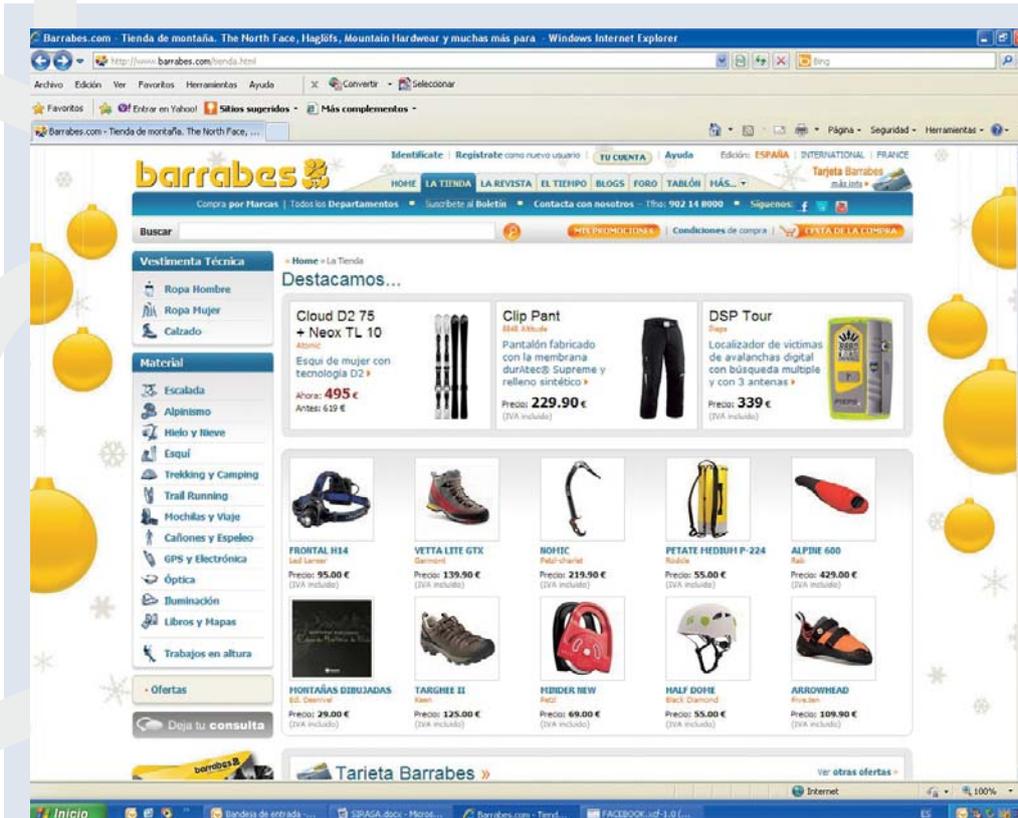
63% en el medio urbano y se reduce a un 45% en el rural. No obstante, hay que indicar que el índice de crecimiento en el ámbito rural es notablemente mayor al urbano: 8,2 puntos frente a 3,8 puntos en lo que respecta a 2011, según los datos facilitados por el Observatorio Aragonés de la Sociedad de la Información.

Esto nos indica que el medio rural se está adaptando velozmente a estas nuevas ventanas de comunicación. Ejemplo que se constata con hechos tan palpables como que 16 de cada 100 habitantes del medio rural ya solicitan cita médica a través de Internet.

Pero no solo debemos tener en cuenta la faceta de Internet como servicios a los habitantes de los municipios aragoneses, sino también una potente herra-

EN ESTE ENTORNO, LAS NOVEDADES DE HOY SE CADUCAN MAÑANA, POR LO QUE SE REQUIERE UNA GRAN CREATIVIDAD PARA PERDURAR EN EL TIEMPO Y, POR SUPUESTO, UNA ACTUALIZACIÓN CONSTANTE

mienta de presencia para los ofertantes de servicios y empresarios que ejecutan su actividad en los pueblos aragoneses.



Barrabés, uno de los pioneros mundiales en el comercio electrónico.

Aquí los datos tampoco engañan, ya que cerca del 70% de los internautas utiliza Internet para tomar sus decisiones de compra, y el 42% ha realizado compras a través de la red. Todo ello no hace más que revelar la necesidad creciente de la presencia empresarial en Internet para dar información de nuestros servicios rurales, ya que son los usuarios, tanto los del medio rural como urbano, los que demandan cada vez más a través de estas vías.

TWITEAS, LUEGO EXISTES: EL FENÓMENO DE LAS REDES SOCIALES

Las redes sociales y otras herramientas creadas en el entorno Internet han construido un gran número de atajos en dimensiones planetarias, lo que permite que nuestro medio rural haya roto las barreras que le separaban físicamente de un mercado global.

Pero a todo ello se une un nuevo concepto en el entorno Internet, como es el de reciprocidad. Y es aquí donde entran en juego las web 2.0 y las nuevas herramientas que nos ofrece la red, tales como foros, redes sociales o blogs, entre muchas otras.

¿Qué nos aportan estos entornos con respecto a una web convencional puramente informativa? El concepto es fácil y se resume en seis términos: reciprocidad, notoriedad, mejora, innovación, rapidez y gratuidad.

Si no estás en ellas, no existes; de ahí que los habitantes del medio rural también deben optimizar su presencia en las mismas para poder continuar en igualdad de oportunidades con el desarrollo de las nuevas tecnologías.

Los datos indican que el 50% de quienes han accedido a Internet pertenecen a una red social, cifra que ha aumentado en 6,2 puntos respecto a 2010, y en donde las diferencias entre medio rural y urbano no existen. Facebook (con un 88,6% de quienes cuentan con red social), Tuenti (con un 44,8%) y Twitter (un

11,7%) son las redes a las que pertenecen en mayor medida los aragoneses. Además, el 20,5% de quienes cuentan con red social, ha utilizado el teléfono móvil para acceder a ellas, no habiendo prácticamente diferencias entre quienes viven en el ámbito rural y urbano.

EJEMPLOS DE INICIATIVAS EN ENTORNOS 2.0

Barrabés, un ejemplo emprendedor de venta on-line

Es raro encontrar un aragonés, y más concretamente un altoaragonés, que no conozca el nombre de Carlos Barrabés, un emprendedor y visionario del comercio on-line. Su trayectoria profesional se inició con un comercio en Benasque, y hoy es un referente internacional en el comercio electrónico, concretamente en el ámbito de productos de deporte de montaña.

Considerado como uno de los padres del comercio electrónico en España, destaca por haber conseguido crecer desde una pequeña tienda de montaña hasta crear un holding empresarial de primer nivel.

Empezó con la primera tienda de comercio electrónico en nuestro país dedica-

DESDE SIRASA SE HA INCREMENTADO LA COMUNICACIÓN VÍA WEB Y REDES SOCIALES, EN DONDE OFRECE UN GRAN NÚMERO DE POSIBILIDADES EN SUS SERVICIOS.



Sirasa dispone de diferentes servicios a través de las redes sociales.

da a vender material de montaña (www.barrabes.com) y en la actualidad preside el grupo de empresas Barrabés Consul Holding Group (www.barrabes.biz), desde el que, entre otras cosas, asesora a importantes instituciones, empresas y entidades bancarias. Su experiencia es utilizada por cientos de pymes que tratan de impulsar el negocio hacia nuevas oportunidades tecnológicas.

Redes sociales para informar y aprender del cliente

La presencia en las redes sociales resulta básica ya no solo para informar, sino también para interactuar con las comunidades de interés para la empresa. De esta manera, se consigue el afianzamiento de las relaciones con nuestros clientes a través de una comunicación recíproca, en la que nosotros difundimos, pero el usuario también tiene la posibilidad de aportar ideas u opiniones de los mismos servicios en pro de una mejora en la ejecución de los mismos y la adaptación de la empresa a las necesidades de su target/público objetivo.

Con esa filosofía de "aprendizaje y conocimiento mutuo", desde SIRASA se ha incrementado especialmente la comunicación vía web y redes sociales, en donde ofrece un gran número de posibilidades en sus servicios: noticias de interés, reservas, publicaciones técnicas,

comunicaciones, convocatoria de actividades, videos, fotos...

Ejemplo de ello lo encontramos en el Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío de La Alfranca, que no solo transmite información, sino también acceso a servicios como el de reservas, en el que pueden formalizarse las visitas a través de la web (www.ciaralfranca.com). A la web se une la información e interacción con los grupos de interés o comunidades a través de las redes sociales Facebook (Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío de La Alfranca) y Twitter (ciaralfranca@), Picassa (fotográfica) y YouTube (archivos de vídeo).

De esta manera, el Centro genera contenidos y, a su vez, obtiene datos sobre las preferencias, quejas o prioridades de sus usuarios, gracias a los contenidos que estos transmiten a través de la página del Centro en las redes sociales.

En el caso de la Oficina del Regante se cumplen los mismos parámetros con el fin de conseguir el mismo planteamiento comunicativo: dotar de contenido para dar voz a nuestros usuarios. Para ello, la Oficina del Regante cuenta con una web (<http://oficinaregante.aragon.es/>) que solo exige suscripción gratuita previa y en la que se puede contar con contenido técnico de gran utilidad para el regante:

artículos técnicos, novedades, últimas noticias o nuevos formatos y manera de visualizar la información y, por supuesto, la presencia en redes sociales como Facebook (Oficina del Regante) y Twitter (oficinaregante) para conocer de manera rápida y directa las opiniones de nuestros clientes/usuarios.

La red para promocionar

En el caso con el que hemos comenzado el reportaje, gracias a la web "El pueblo en el que nunca pasa nada", los creadores de la agencia publicitaria Shkelton realizaron un ambicioso y creativo proyecto promocional en torno a una visita virtual por el pueblo, una central de reservas on-line, un sistema de donaciones para la rehabilitación de la iglesia, así como un punto de venta de merchandising de la localidad del Maestrazgo.

Todo ello, acompañado obviamente de un alto valor creativo, originalidad y humor; valores distintivos que hicieron que la prensa se hiciera eco de dicha iniciativa, y que ambas partes (pueblo y agencia de publicidad) salieran beneficiadas con el proyecto.

Los resultados no se hicieron esperar: 21 reconocimientos publicitarios para la agencia, más de 517.000 visitas, 650 enlaces, 10.000 euros de donaciones para la iglesia y dos hoteles del pueblo completos durante 4 meses. ■



Sirasa

Informa de la inmediata puesta en funcionamiento del:

“Regadío Social para la Comunidad de Regantes A.P.A.C. de Mequinenza (Zaragoza)”

Empresa constructora: OHL

Dirección de obra: SIRASA

Superficie afectada: 1.534 hectáreas

Presupuesto de ejecución: 18,9 millones de euros

Inversión pública: 75%

Invertimos en futuro.



DOMINGO MANCHO, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN

Texto y fotografías: **Joaquín Marco**, periodista



**"LO MEJOR QUE LE
PUEDE PASAR A
UN BUEN PRODUCTO
ES CONTAR CON
UN BUEN COCINERO"**





Platos de prestigio a nuestros productos es la apuesta de Mancho en la promoción.

EN 1993, UN GRUPO DE PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN, COMPROMETIDOS CON LA IDEA DE QUE ERA IMPORTANTE CONTAR CON UN VEHÍCULO DE REUNIÓN E INTERCAMBIO DE IDEAS PARA MEJORAR, CREÓ LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN (ACA), UNA ENTIDAD QUE SE HA VOLCADO EN LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LOS PRODUCTOS ARAGONESES. ENTRE EL GRUPO DE IMPULSORES QUE FORMÓ LA PRIMERA JUNTA DIRECTIVA SE ENCUENTRA DOMINGO MANCHO, QUE DESDE HACE YA DOCE AÑOS EJERCE COMO PRESIDENTE DE LA ACA. NATURAL DE LASCELLAS, MANCHO ES ACTUALMENTE EL RESPONSABLE DEL RESTAURANTE CENTENARIO DE ZARAGOZA Y HA COLABORADO EN INICIATIVAS COMO LA EDICIÓN DEL *RECETARIO TRADICIONAL ARAGONÉS DEL SIGLO XXI*.

—**SURCOS.** ¿Qué caracteriza a la gastronomía tradicional de Aragón?

—**Domingo Mancho.** Es una cocina austera, basada en pocos platos, como chilindrones y migas; pero cuenta con excelentes productos y cada vez se están dando a conocer más. No hablamos ya del Ternasco de Aragón o de la ternera; por ejemplo, ahora se está reconociendo la calidad del tomate rosa de Barbastro. ¡Tendríamos que habernos dado cuenta antes!

—¿Pero se puede hablar de una cocina aragonesa, diferente a la de otras regiones españolas?

—Es más difícil hablar de una identidad diferenciada, como en el País Vasco, donde tienen la suerte de sumar en su gastronomía los productos del mar y de la montaña. La cocina tradicional de Aragón es muy similar a la de toda la ribera del Ebro; pero no creo que esto sea una cuestión importante. Tenemos unos productos extraordinarios y podemos utilizarlos y difundirlos.

—¿Y qué presencia tienen los productos tradicionales dentro de la restauración aragonesa de gama alta?

—Creo que es importante que los restaurantes hagan la comida que quieran y que exista una oferta variada, no poner fronteras; pero también es cierto que se podría potenciar más la presencia de nuestros ingredientes en la carta de los restaurantes. Se hace cada vez más, y contamos con cocineros de prestigio, campeones nacionales como Víctor Marta, que demuestran los excelentes resultados que se pueden obtener con nuestros ingredientes; pero hay que trabajar para que esta tendencia no sea flor de un día y así ayudar a crear cada vez más demanda de esos alimentos.

—¿Los clientes valoran este esfuerzo?, ¿se aprecian en el restaurante los productos de la propia tierra?

—A veces sí que falta esta apreciación y hay aragoneses que buscan, pongamos, unos *calçots* de Valls pero no unas cebollas de Fuentes. Aún debemos avanzar para que los consumidores aprecien la calidad de los alimentos de la tierra y estén dispuestos a pagar un poco más de precio, porque desde luego la diferencia lo merece.

Y para convencer al público, lo que podemos hacer los cocineros es ofrecer platos que den prestigio a nuestros produc-

tos. Un ejemplo es el de la borraja, un producto con el que ahora se elaboran toda clase de exquisiteces; y el ternasco, la ternera... tienen características estupendas; sobre todo ahora que los cocineros tenemos toda una serie de ayudas técnicas, como la cocción al vacío o en hornos de baja temperatura, para elaborar más y mejores recetas.

—Parece que en el mundo de la alta gastronomía, después de una época más experimental, está tomando importancia la proximidad de los ingredientes. ¿Esto ayuda?

—Ha habido un momento de cierto esnobismo, en el que triunfaba lo exótico... que no deja de ser la comida tradicional de otros lugares aunque para nosotros sea una novedad; pero la cocina de proximidad no es ningún descubrimiento. Ferrán Adriá es el paradigma de la cocina más innovadora, pero partía en su cocina de los ingredientes típicos de la cocina de mar y montaña de su tierra; con elaboraciones cada vez más complicadas, porque se lo exigía su público, pero sobre una base clásica.

Y sí, la proximidad es siempre una gran ventaja en cocina. Lo que tenemos que hacer es fijarnos en la técnica de los gurús de la cocina, que son nuestro espejo, pero teniendo en cuenta nuestros productos. Fijarnos en cómo se puede hacer un gran plato con pollo, pero teniendo en cuenta que aquí, en Aragón, podemos encontrar pollos estupendos y no hace falta buscarlos en el País Vasco; porque puede ocurrir que un joven cocinero aragonés vaya a terminar de formarse en un restaurante vasco y vuelva "colonizado" por la idea de que la clave está en que el pollo sea de caserío.

—Entonces, ¿cómo valora el momento actual de la cocina aragonesa?

—La oferta ha mejorado muchísimo en los últimos ocho o diez años; y se puede ver desde en los restaurantes hasta en las tapas de los bares que cada vez hay una cocina mejor pensada, mejor realizada y mejor presentada. Ahora estamos viviendo un momento excelente, con varios nombres de primer nivel y jóvenes muy prometedores, que se esfuerzan para que se valoren nuestros productos regionales y que no solo están ayudando mucho a dar a conocer nuestros alimentos, sino que también están favoreciendo que se dé a conocer nuestra tierra, porque cada vez está tomando más importancia el tu-

“TENEMOS QUE FIJARNOS EN LA TÉCNICA DE LOS GURÚS DE LA COCINA, QUE SON NUESTRO ESPEJO, PERO TENIENDO EN CUENTA NUESTROS PRODUCTOS”

rismo gastronómico. Y es un orgullo que muchos estén en la Asociación de Cocineros de Aragón.

—¿Y cree que este nivel está reconocido? Por ejemplo, parece que en Zaragoza debería haber más restaurantes en la guía Michelin...

—Nombre y prestigio hay y también cocineros aragoneses que son auténticos gurús de la gastronomía. ¿Que podría haber más restaurantes con estrellas Michelin? Sin duda; aunque hay que decir que premian a un tipo de restauración que requiere una atención muy concreta, además de a la cocina, al servicio, a la decoración... y muchos empresarios prefieren ofrecer una carta que llegue a un público más amplio porque les es más rentable.

—¿Afecta la crisis a los buenos restaurantes?

—El momento es cambiante en toda Europa. Pienso que se sigue saliendo igual a comer de restaurantes, pero se tiene más en cuenta la relación entre calidad y precio. Es un momento para ofrecer más cocina de mercado que menús de fantasía.

—¿Cómo ve la relación entre los cocineros aragoneses y el sector productivo, los agricultores y ganaderos?

—El conocimiento de nuestros productos está, y desde nuestra asociación tratamos de alentarlos colaborando desde nuestro inicio con el Gobierno autonómico y Alimentos de Aragón y organizando actividades como charlas, presentaciones, clases magistrales... La profesión de cocinero es muy sacrificada y deja poco tiempo, así que nos esforzamos para darlos a conocer entre los profesionales y animarles a dar el paso individual de incluirlos en sus menús. La relación es buena, aunque



La borraja es una de las hortalizas estrella en los platos de los restaurantes.

“ EL SECTOR PRODUCTIVO TODAVÍA
 PUEDE MEJORAR EN LOS
 CANALES DE DISTRIBUCIÓN PARA
 LA HOSTELERÍA ”

aún puede ir a más y eso será bueno para todos y ayudará a nuestra tierra.

—¿Y fuera de Aragón existe un buen conocimiento y hay valoración de nuestros alimentos?

—Se puede avanzar todavía bastante para traspasar el umbral de la comunidad con nuestros productos con marchamo de calidad, porque hay autonomías que son más turísticas y tienen la ventaja de su mayor desarrollo hostelero, por eso su cocina es más conocida. Es importante trabajar desde la Administración y todos los ámbitos para enlazar los productos con los cocineros; es un trabajo en el que hay que ir paso a paso, entre todos. Cada uno tiene su papel, y el de los cocineros es dar fama a nuestros alimentos, hacer platos con productos aragoneses y que cautiven a los comensales.

Otro reto distinto está en la internacionalización, porque la cocina española no tiene mucha presencia fuera de nuestro país. Tenemos algunos de los mejores cocineros del mundo, pero no abundan los restaurantes españoles fuera de nuestro país.

—¿Desde su perspectiva, qué retos tiene todavía el sector agrícola para tener más presencia en la hostelería?

—Para ser más competitivos, creo que donde todavía se puede mejorar es en la distribución; creando canales potentes, a través de fórmulas como cooperativas, para ofrecer a los responsables de compras, que muchas veces no son los cocineros, sus productos. Hay que tener en cuenta las peculiaridades de la hostelería y tener la capacidad de atender los picos de demanda que se producen en épocas como Navidad o en mayo, con las comuniones.

Se podría tener una relación más estrecha con los cocineros, como idea clara de los productores; porque existen muchos pequeños empresarios que se conforman con colocar su producción en los canales que ya tienen; pero no se dan cuenta de que, si se esfuerzan en llegar a nosotros, podrían multiplicar por mucho esa producción. Así, además, nos beneficiamos todos; porque el que los cocineros demos salida a un producto ayuda a crear una bola de nieve, cada vez mayor, en la demanda.

Pero también hay que decir que la evolución ha sido muy buena y en este tema de distribución se ha avanzado mucho. Para mí es una satisfacción que el grupo Pastores esté suministrando ternasco a todos los hoteles de la cadena en que trabajo, más de veinte establecimientos fuera de Aragón. Esta época de crisis hasta puede ser una oportunidad, porque podemos ser más competitivos en precios que otros productos.

—¿Cómo animaría a otro cocinero a decidirse por los productos más emblemáticos de Aragón: el ternasco, el jamón...?

—El Ternasco de Aragón y la ternera que cría con marcas de calidad no solamente son riquísimos, sino que, al igual que



*Cebolla Fuentes de Ebro,
 delicia gastronómica de Aragón.*



“ ESTAMOS TOTALMENTE
COMPROMETIDOS CON LOS
ALIMENTOS DE NUESTRA TIERRA Y
DISPUESTOS A AYUDAR AL SECTOR EN
LA MEDIDA EN QUE SE NOS PIDA ”

pasa con el cerdo, se aprovecha todo: permiten elaborar platos muy variados; y sólo hay que probar un guiso de carrilleras para demostrar que no hay cortes de segunda. El Jamón de Teruel se puede incluir en muchos platos, y, fundamentalmente, no debería faltar en ningún restaurante un jamón para cortar a cuchillo. Tenemos también una gran cantidad de quesos y embutidos magníficos y muy distintos, desde el Pirineo hasta Tronchón. El aceite de oliva virgen, tanto del Bajo Aragón como del Moncayo, tiene un sabor excepcional y es estupendo tanto en la cocina más tradicional como en la más innovadora. En la huerta hay varios productos estrella que se pueden potenciar... Y me dejo muchos otros.

—¿Y si hablamos de los vinos?

—Las denominaciones aragonesas ya han sabido tener su tirón propio y hay vinos muy reconocidos. Es bueno fijarse en que Cariñena o Campo de Borja muestran que la clave está en la diferenciación con los otros viñedos. Hubo un momento en que se levantaban las variedades de cepas autóctonas para plantar otras, pero se ha demostrado que no hay que buscar equipararse con lo que hagan en California o cualquier otro sitio, sino trabajar lo que nos es propio, como la garnacha, que es lo que da mejores resultados.

—¿Qué importancia cree que tienen los cocineros para dar a conocer un producto?

—Lo mejor que le puede pasar a un buen producto es contar con un buen cocinero; porque este puede transformar un producto bueno en uno buenísimo. El ejemplo de los *chefs* más mediáticos muestra que los consumidores valoran y buscan los ingredientes y las recetas que han hecho populares en sus restaurantes.

—¿Y desde la Asociación de Cocineros de Aragón, cómo se apoya esta labor de difusión?

—En las competiciones de cocineros que organizamos, como en la elección de los representantes de Aragón en concursos nacionales de cocina o cuando hemos organizado el Certamen Nacional de Cocina y Repostería de España, siempre se exige preparar platos con ingredientes típicos; participamos en todas las ferias alimentarias de Aragón y en las nacionales, como Alimentaria, nos encargamos de las degustaciones que se ofrecen en el pabellón de Aragón...

Dentro de FACYRE, la Federación de Cocineros y Reposteros de España, estamos trabajando en un proyecto para potenciar la gastronomía como recurso turístico. Y desde nuestra asociación estamos preparando un proyecto para promocionar la cocina de proximidad entre los consumidores haciendo demostraciones en los mercados. Estamos totalmente comprometidos con los alimentos de nuestra tierra y dispuestos a ayudar al sector en la medida en que se nos pida. ■

LA CRISIS ALIMENTARIA MAL LLAMADA "DEL PEPINO"

Texto: **Patricia Miñana**, Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
Fotografías: **Varias fuentes**

EL RECIENTE BROTE DE *ESCHERICHIA COLI* (*E. COLI*) SURGIDO EN ALEMANIA Y FRANCIA HA SIDO, DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA SALUD PÚBLICA, EL MÁS GRANDE DESCRITO HASTA LA FECHA EN ALEMANIA Y, SIN DUDA, EL MAYOR BROTE NOTIFICADO A NIVEL MUNDIAL DE SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO (UNA DE SUS MANIFESTACIONES CLÍNICAS MÁS GRAVE). COMO CONSECUENCIA, SE VIERON AQUEJADAS UN TOTAL DE 3.910 PERSONAS DE 14 PAÍSES DIFERENTES, DE LOS QUE ALEMANIA RESULTÓ EL PAÍS MÁS AFECTADO, CON UN 97% DE LOS CASOS.

A NIVEL ECONÓMICO, LA GESTIÓN DE LA CRISIS PROVOCÓ QUE EL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SE VIERA GRAVEMENTE PERJUDICADO, YA QUE PRODUJO UN FUERTE DESCENSO DEL CONSUMO Y DE LA CONFIANZA EN TODA LA UNIÓN EUROPEA, LO QUE EN ESPAÑA SE TRADUJO EN FUERTES CAÍDAS DE LAS EXPORTACIONES DURANTE LOS MESES POSTERIORES A LA CRISIS: JUNIO, JULIO Y AGOSTO. EL PRESENTE ARTÍCULO ES UN RESUMEN DEL REALIZADO Y PUBLICADO POR LA FUNDACIÓN VASCA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (ELIKA), EN EL QUE SE HACE UNA REVISIÓN DE LA CRISIS ALIMENTARIA DESATADA POR LA BACTERIA *E. COLI* EN EUROPA.

EL TEXTO COMPLETO SE PUEDE CONSULTAR EN [HTTP://BIT.LY/ECOLIELIKA](http://bit.ly/ecolieлика).

Varios son los factores que condicionaron la evolución del brote y que desencadenaron las consecuencias para la agricultura española.

EPIDEMIOLOGÍA DE LOS CASOS

Los datos epidemiológicos desconcertaron a la comunidad científica, ya que diferían de la experiencia recogida hasta la fecha en brotes generados por *E. coli*. Así, los casos en mujeres presentaban un porcentaje mayor que los casos en hombres, y la enfermedad afectaba en mayor medida a adultos, algo que difería mucho de los casos notificados hasta la fecha, que afectaban predominantemente a niños de corta edad. Además, la cepa de *E. coli* responsable del brote presentaba características propias de dos tipos de bacteria *E. coli* diferentes. Esta combinación hacía que la cepa fuera mucho más virulenta.

Otra característica de interés fue el ámbito geográfico que abarcó, puesto que se notificaron casos en 14 países y hubo dos focos principales que se situaron en Alemania y Francia. El número de personas aquejadas entre las dos variantes de *E. coli* en Europa fue de 3.910, de las cuales fallecieron 46.

FACTORES TÉCNICOS

Los laboratorios alemanes tuvieron grandes problemas con los resultados analíticos, ya que su técnica de detección no estaba optimizada para muestras vegetales sino animales.

ESTRUCTURA SOCIOPOLÍTICA

Alemania posee una estructura política que dificulta la gestión del riesgo, ya que existen varias figuras de derecho a la hora de comunicar y gestionar riesgos alimentarios (16 Estados Federales o *Länders* con sus ministerios correspondientes).

TRAZABILIDAD

Una de las etapas que con mayor diligencia se acometió fue la investigación sobre la vía de infección (semillas) y su trazabilidad hasta llegar al origen.

Se identificaron dos mezclas de brotes causantes de la enfermedad. Ambas mezclas contenían brotes de lenteja y fenogreco (o alholva). Las semillas de lenteja eran importadas de Canadá y las de fenogreco de Egipto. Como las de lenteja se utilizaron en otras mezclas



Una precipitada comunicación resultó clave en la afección a España.

de brotes que no causaron enfermedad, se señaló a las de fenogreco como las causantes del problema.

Las semillas de fenogreco fueron germinadas en una empresa donde tres empleados enfermaron, por lo que los investigadores se plantearon dos posibilidades: que el personal fuera infectado por las semillas o que, por el contrario, los brotes fueran contaminados por la manipulación de empleados enfermos. Actualmente, todavía se desconoce la vía de contaminación en origen de las semillas.

LA COMUNICACIÓN DEL RIESGO

Fue una de las claves en la repercusión mediática y económica de la crisis alimentaria. En un momento puntual, las notificaciones en torno al brote llegaron a ser difundidas por cuatro vías di-

ferentes: el Instituto Robert Koh (RKI), la Oficina Federal de Protección del Consumidor y Seguridad Alimentaria (BVL), el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos (BfR) y el Ministro de Alimentación y Agricultura de Baja Sajonia.

Las declaraciones que emitían los distintos organismos llegaron, en ocasiones, a contravenir las afirmaciones procedentes de los otros. Posteriormente, las autoridades alemanas decidieron informar mediante declaraciones conjuntas de los tres primeros organismos (por tener más peso científico).

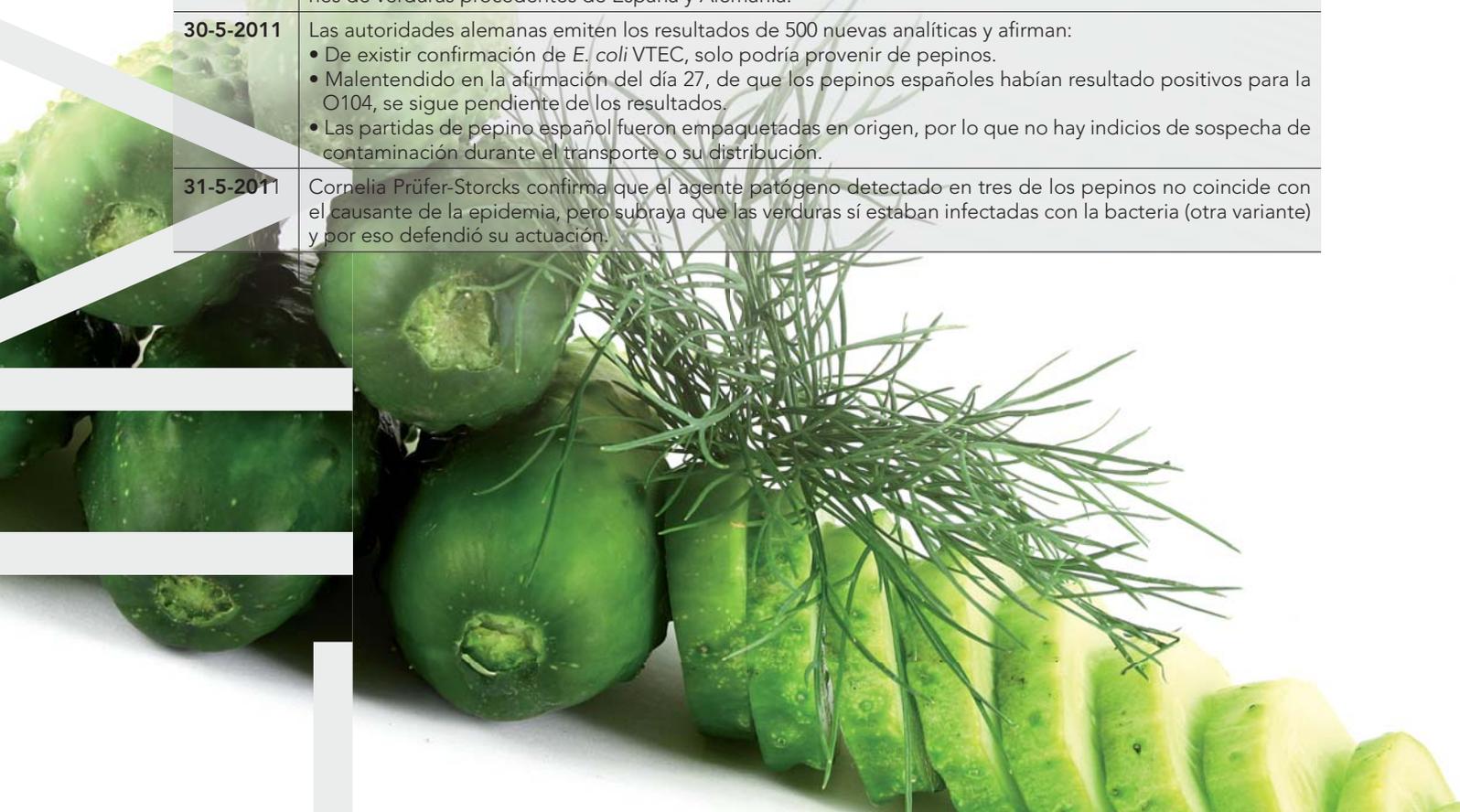
La comunicación por diferentes vías de información confundió e intoxicó al consumidor, que una vez más optó por "mantenerse lo más alejado posible del peligro", dejando en este caso de consumir un producto que contaba con todas las garantías, con lo que esto conlleva para el peso de la agricultura del país. ■



Estas crisis precisan de redes transnacionales de alertas alimentarias.

Cronología de la crisis

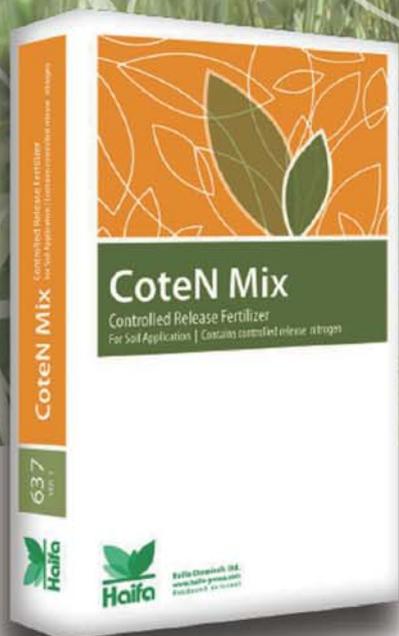
21-5-2011	Del 7 al 16 de mayo se identifican 27 casos sospechosos, con un cuadro atípico de síntomas gastrointestinales. Son señales claras de un brote emergente o en progreso. Se inician las investigaciones del Instituto Robert Koh (RKI).
22-5-2011	Alemania comunica, vía el Sistema de Alerta y Respuesta Temprana, un incremento significativo del número de pacientes con Síndrome Urémico Hemolítico (HUS) y diarrea sanguinolenta causada por <i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica productora de toxina Shiga (STEC).
25-5-2011	Según datos del Instituto Federal de Evaluación de Riesgos (BfR), los estudios preliminares señalan como posible causa a la lechuga, el pepino y especialmente a los tomates. El RKI y el BfR recomiendan no consumir crudos tomates, pepinos ni lechugas provenientes del norte de Alemania.
26-5-2011	Mediante audioconferencia se informa a la Comisión Europea de que una de las posibles causas puede ser el pepino, pero que no es la única fuente posible. Por otro lado, se habla de dos resultados de pepinos donde se había encontrado <i>E. coli</i> O104.
26-5-2011	Cornelia Prüfer-Storcks, consejera de Salud de Hamburgo, señala los pepinos procedentes de Andalucía como causa de la infección. La Comisión Europea cuelga en su página web la alerta que acusa a España de ser origen del brote infeccioso.
27-5-2011	La Comisión Europea emite un comunicado en el que reconoce que se precipitó y añade que no puede descartar otros focos de infección distintos del origen de los pepinos. Apunta a transporte, manipulado, envasado...
27-5-2011	Las autoridades alemanas afirman los siguientes resultados en 700 muestras: <ul style="list-style-type: none"> • Confirmado serotipo O104 en pepinos ecológicos provenientes de Málaga, distribuidos en Dinamarca y Alemania. • Confirmado serotipo O104 en pepino no orgánico de Almería distribuido en Alemania. • Sospecha en pepino de Holanda y Dinamarca (no se conoce distribuidor): resultados analíticos en próximos días. No se sabe si la fuente de contaminación es en origen o por la incorrecta manipulación en destino. Las autoridades alemanas, en posterior audioconferencia (30 de mayo), corrigen esta afirmación señalando que la confirmación analítica está todavía en curso.
29-5-2011	El segundo informe del RKI corrobora los datos que avalan la recomendación de no consumir crudos tomates, pepinos ni lechugas. El RKI identifica brotes germinados como la causa por la que enfermaron varios clientes de un restaurante de Lübeck.
30-5-2011	Como resultado de esta nueva posible vía de infección y la falta de evidencias "claras", se descarta el pepino. La Comisión Europea recomienda a los países que no cierren fronteras porque no hay evidencias de que el foco sea español.
30-5-2011	Bélgica y la República Checa bloquean la importación de pepinos españoles, y Rusia prohíbe las importaciones de verduras procedentes de España y Alemania.
30-5-2011	Las autoridades alemanas emiten los resultados de 500 nuevas analíticas y afirman: <ul style="list-style-type: none"> • De existir confirmación de <i>E. coli</i> VTEC, solo podría provenir de pepinos. • Malentendido en la afirmación del día 27, de que los pepinos españoles habían resultado positivos para la O104, se sigue pendiente de los resultados. • Las partidas de pepino español fueron empaquetadas en origen, por lo que no hay indicios de sospecha de contaminación durante el transporte o su distribución.
31-5-2011	Cornelia Prüfer-Storcks confirma que el agente patógeno detectado en tres de los pepinos no coincide con el causante de la epidemia, pero subraya que las verduras sí estaban infectadas con la bacteria (otra variante) y por eso defendió su actuación.



31-5-2011	Las autoridades alemanas confirman que se han encontrado seis muestras positivas más para la VTEC en diferentes vegetales (ninguno de ellos para el serotipo O104), de los 532 muestreados.
31-5-2011	La Comisión Europea insta a las autoridades alemanas a aclarar el origen de la contaminación lo antes posible.
1-6-2011	En torno a las 20 horas, la Comisión Europea levanta la alerta sobre los pepinos españoles procedentes de Almería.
1-6-2011	Rusia prohíbe la importación de verduras frescas de la UE.
1-6-2011	Declaración de John Dalli, Comisionado Europeo de Salud y Consumo: "La sospecha inicial de las autoridades alemanas de que los pepinos procedentes de España fueron la causa del presente brote no ha sido corroborada por los resultados analíticos disponibles hasta la fecha. A pesar de que los pepinos analizados dieron positivo para <i>E. coli</i> , no se ha confirmado la presencia del serotipo específico responsable del brote".
5-6-2011	El Ministerio de Agricultura de la Baja Sajonia señala que el origen de la infección podría estar en una plantación de brotes para ensaladas.
7-6-2011	Según informa el RKI puede apreciarse un ligero descenso en la notificación de casos de infección por <i>E. coli</i> en el país. El RKI también afirma que después de interrogar a los pacientes, solo unos pocos afectados habían ingerido brotes en sus ensaladas.
8-6-2011	Los análisis de las 40 muestras provenientes del productor de brotes alemán están sin completar según las autoridades de Baja Sajonia. De las 40 muestras, 32 han resultado negativas y las 8 últimas muestras están a la espera de resultados. Aun así, las autoridades de Baja Sajonia afirman que después de interrogar a varios afectados, se ha observado una mayor evidencia de la relación entre el consumo de brotes y la enfermedad. El RKI sigue afirmando que, después de interrogar a los pacientes, solo unos pocos afectados habían ingerido brotes en sus ensaladas.
9-6-2011	El grupo de investigación alemán, liderado por la Oficina Federal de Protección del Consumidor y Seguridad Alimentaria (BVL), advierte de 26 casos ligados al consumo de brotes.
9-6-2011	Rusia levanta las restricciones a la venta de bayas y fresas españolas.
9-6-2011	Se completa el análisis de las 40 muestras provenientes del productor de brotes orgánicos alemanes señalado como posible responsable en origen de la contaminación por <i>E. coli</i> . La totalidad de las muestras han sido negativas (notificación del Ministerio de Alimentación, Agricultura, Protección del Consumidor y Desarrollo Regional de Baja Sajonia). El RKI afirma que después de interrogar a los pacientes, solo un 28% de los afectados habían ingerido brotes en sus ensaladas.
10-6-2011	RKI, BfR y BVL realizan una declaración conjunta en la que afirman que se pueden comer tomates, pepinos y lechugas comercializados en el norte de Alemania, pero que se debe evitar el consumo de brotes crudos.
10-6-2011	El BfR declara que, después de los últimos hallazgos realizados, se ha constatado otra nueva conexión entre los brotes para ensalada y los pacientes afectados por la bacteria <i>E. coli</i> : "La cepa de la bacteria encontrada en los brotes es la misma que ha sido aislada en los pacientes".
14-6-2011	Confirman 41 casos ligados al consumo de brotes.
15-6-2011	Se confirma que el brote francés tiene como responsable la misma bacteria O104:H4.
23-6-2011	Se confirma la relación entre los dos brotes, el francés y el alemán.
1-7-2011	Comienza la retirada de las semillas por parte de las autoridades alemanas.
5-7-2011	RKI, BfR y BVL realizan una declaración conjunta donde dan como acabado el brote de <i>E. coli</i> en Alemania e informan sobre las medidas tomadas para atajarlo.
5-7-2011	El BfR afirma que la recomendación de no comer brotes crudos sigue vigente.
6-7-2011	La Comisión Europea prohíbe la comercialización de semillas de fenogreco y de otras semillas provenientes de Egipto.

CONCLUSIONES

- Cuantos más actores intervienen en la gestión, y sobre todo en la comunicación del riesgo, más difícil es acometer actuaciones y declaraciones ajustadas a la realidad.
- Las declaraciones conjuntas de los organismos implicados tienen una mayor credibilidad y un mayor acierto, sobre todo si esos organismos tienen peso científico.
- Las enfermedades de transmisión alimentaria hoy en día carecen de fronteras, pudiéndose diseminar en cuestión de semanas. El proceso de globalización del comercio ha supuesto un gran adelanto en cuanto a la disponibilidad de alimentos, pero también hace posible que los incidentes alimentarios adopten, en muchas ocasiones, dimensiones internacionales.
- Dadas estas dimensiones internacionales del mercado de alimentos, se hace más patente la necesidad de redes transnacionales de alertas alimentarias.
- Ninguna crisis alimentaria es fácil de gestionar. Una vez más queda en evidencia que una toma de decisiones basada en datos poco fiables y de manera precipitada, no aporta ningún beneficio; es más, puede sumir a terceros en una espiral de consecuencias, tanto económicas como de otra índole.



CoteN Mix

Fertilizante de liberación controlada

El secreto está en la capsula



Pioneering the Future

Haifa Iberia | Telf: 91 591 2138 | E-mail: Iberia@haifa-group.com | www.haifa-group.com

Distribuidores para Zaragoza y provincia



**COOPERATIVA AGRARIA
VIRGEN DE LA OLIVA, S. C. L.**

Ctra Tudela Km 1,300 Tlfno 976 66 09 40
50.600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



Ctra Logroño, Km 3 (Polígono Europa I)
Tlfno 976 53 01 08
50.011 Venta del Olivar (Zaragoza)

Distribuidor para Teruel y Huesca



Ctra Zaragoza Km 118 Tlfno 978 87 08 25
Alcañiz (Teruel)

Texto y fotografías: Gabinete de Comunicación del Gobierno de Aragón y Archivos SURCOS

ACTUALIDAD GOBIERNO DE ARAGÓN

PASO ADELANTE DE AGROPECUARIA DEL CINCA, QUE ULTIMA UNA INVERSIÓN DE UN MILLÓN DE EUROS



Agropecuaria del Cinca, una organización de productores de fruta y hortalizas con sede en Fraga, va a invertir más de un millón de euros en su sección de frutas con el objetivo de mejorar la innovación varietal, la calidad y la promoción de su producción, tras la creación de su marca *Dulcinca*, que quiere insistir, a partir de ahora, en el cultivo y la promoción de los paraguayos.

La entidad, que trabaja en el sector desde el año 1976, y que en estos momentos cuenta con 170 socios, facturó en el año 2010 cerca de 6,5 millones de euros.

Una de las intenciones de Agropecuaria del Cinca es dar a conocer a compradores y consumidores las cualidades del paraguayo y crear las mejores condiciones para su identificación y reconocimiento.

“Se trata —dicen desde la firma— de un cultivo, el paraguayo, que se ha extendido por la comarca de una forma importante porque pretendemos garantizar un aprovisionamiento continuado a los principales mercados europeos. Tenemos una gran confianza en este producto porque se trata de una fruta aromática, alegre, fresca y dulce, con un buen

sabor y un delicioso paladar y fácil de comer.

Agropecuaria del Cinca va a alcanzar este año una producción de 18.000 toneladas de fruta, con primacía en estos momentos del melocotón (438 hectáreas), seguido de las nectarinas (327 hectáreas) y de perales (65 hectáreas). La producción ha sido ascendente en la última década si tenemos en cuenta que en 2002 se produjeron 10.000 toneladas.

Además de la comercialización de frutas y cereales, Agropecuaria del Cinca trabaja en los suministros agrícolas, maquinaria en común, servicio técnico a la producción, seguros agrarios y contratación laboral.

La firma considera básica “la unión del sector para ir contra posiciones a menudo negativas a los propios intereses de los agricultores, como son unos precios por debajo de los costes, importaciones de terceros países con menores cargas normativas o la posición de dominio de las cadenas de alimentación y el aplazamiento sin justificación de los pagos. Trabajar juntos supone también una mayor confianza de los mercados, pero eso hemos creado un departamento de exportación y una marca”.

EL EMPLEO, EL DESARROLLO RURAL Y LA MEJORA DE LA PROTECCIÓN AMBIENTAL, EJES DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

Como un sector "absolutamente estratégico" definió el pasado mes de diciembre el consejero de Presidencia y Justicia, Roberto Bermúdez de Castro, las áreas que en estos momentos son competencia del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón en el turno de comparecencias ante la Comisión de Economía de las Cortes de Aragón.

Contribuir a la recuperación económica y a la creación de empleo, fomentar el desarrollo rural y mejorar la protección del medio natural han sido los objetivos que han marcado la elaboración del presupuesto del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente para 2012. Con un montante de 853,5 millones de euros (un 1,12% menos que en el actual ejercicio), lo que representa el 16,02% del presupuesto global del Gobierno de Aragón, las cuentas de este Departamento se distinguen, también, por la contención del gasto, el realismo y la adecuación al momento económico actual.

Roberto Bermúdez de Castro insistió en que el proyecto presupuestario del Departamento es el que menos baja de todos los departamentos del Gobierno de Aragón, un comportamiento que todavía adquiere más importancia si lo comparamos con las bajas que tanto Agricultura como Medio Ambiente experimentaron en los últimos ejercicios de la anterior legislatura. "Estos son los mejores presupuestos que hemos podido hacer en las actuales condiciones. Si las enmiendas los mejoran, yo las apoyaré", manifestó el consejero.

Para alcanzar estos objetivos, el proyecto presupuestario se articula sobre seis grandes ejes de actuación: el apoyo a las rentas de los productores agrarios; el desarrollo rural; la mejora de la cadena agroalimentaria; la protección y mejora del medioambiente; la planificación, gestión y conservación del patrimonio forestal; y la conservación de la biodiversidad y el desarrollo sostenible.

De forma horizontal, y en toda su estructura, el Departamento

ha hecho un importante esfuerzo para mantener las partidas cofinanciadas, bien con fondos del Gobierno central bien con los procedentes de fondos comunitarios y, de esta forma, compensar la disminución de los fondos propios y mantener el efecto multiplicador de los propios recursos.

DESARROLLO RURAL

La modernización de regadíos es una de las líneas prioritarias y dispone, además, del mayor grado de financiación de la Unión Europea. Se trata, además, de una línea de ayudas de gran demanda por las comunidades de regantes. El presupuesto se mantiene con respecto a 2011 y alcanza los 13,5 millones de euros.

La línea de apoyo a la modernización de explotaciones también es prioritaria para el Departamento, y, de hecho, la aportación de 2012 es mayor que la de 2011, con 17 millones de euros, lo que representa un incremento del 4,5%.

Para los Planes de Desarrollo Rural Sostenible —bloqueados por el Ministerio de Economía y Hacienda del pasado ejercicio— se habilitan 28,4 millones de euros, de acuerdo con el compromiso suscrito por el Gobierno de Aragón.

La línea de ayudas para la incorporación de jóvenes, los trabajos de concentración parcelaria, los planes piloto de desarrollo rural, la renovación y desarrollo de los núcleos rurales o el apoyo a los programas Leader son otros programas destacados.

ALIMENTACIÓN Y FOMENTO AGROALIMENTARIO

El apoyo a la industria agroalimentaria, que se incrementa en un 7,46% hasta alcanzar los 16,05 millones de euros, es el aspecto más destacado. Otros programas que se priman en esta Dirección General son los relacionados con la Calidad y Seguridad Alimentaria (17,3 millones), donde se integran aspectos como la lucha y prevención de plagas y las campañas de saneamiento ganadero.



DIRECCIÓN GENERAL DE PRODUCCIÓN AGRARIA

Se trata de una Dirección General que realiza un importante esfuerzo gestor a la hora de gestionar las ayudas de la PAC. Destaca, además, el incremento de este año en las ayudas agroambientales (17,6 millones, con un alza del 17%), y las líneas de apoyo y financiación del sector ganadero.

DIRECCIÓN GENERAL DE CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL

Objetivos prioritarios del próximo ejercicio, y que así se recogen en el proyecto presupuestario, son la consecución de la Q de Calidad Turística, el mantenimiento de diplomas y distinciones, así como la elaboración de un nuevo Plan Rector de Uso y Gestión de Ordesa; la mejora de la eficiencia y calidad del servicio de los centros de interpretación y la aprobación de documentos de planificación (Planes Rectores de Uso y Gestión de Parques Naturales y Planes de Conservación en Reservas Naturales).

Asimismo, esta Dirección General pretende optimizar los medios de las oficinas de la Red Natura, vinculándolas a los Espacios Naturales Protegidos más emblemáticos; realizar trabajos sobre las nueve especies que cuentan con Planes de Recuperación en vigor y mejorar la gestión de la información ambiental generada por el Banco de Datos de Biodiversidad, además de otras acciones horizontales de conservación.

DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN FORESTAL

La propuesta se basa en el mantenimiento del operativo de prevención y extinción de

incendios forestales sin merma del servicio que pudiera suponer un riesgo en su finalidad, y la inversión en aquellos proyectos forestales que reporten unos mayores rendimientos en términos económicos al Gobierno de Aragón y al conjunto de las Entidades Territoriales titulares de montes de utilidad pública, y que al mismo tiempo estimulen el sector privado empresarial.

DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD AMBIENTAL

El proyecto más significativo de esta Dirección General para el próximo ejercicio es la continuación de los trabajos iniciados en Bailín, Sardas y otros puntos del entorno de Sabiñánigo, dotados con más de 6 millones de euros.

Líneas destacadas son igualmente el mantenimiento de la calidad del aire y control de emisiones a la atmósfera, la educación ambiental, la sensibilización ante el cambio climático y el desarrollo de la implantación de los Servicios Públicos de Gestión de Residuos.

En el año 2012 está previsto que los municipios aragoneses se beneficien de 231 actuaciones del ciclo integral del agua, a través del Plan del Agua de Aragón, que experimenta un incremento del 120%, y alcanza los 4,6 millones de euros frente a los 2,1 millones de euros de 2011.

Durante el año 2012, la Comunidad Autónoma será responsable del funcionamiento y mantenimiento de más de 170 depuradoras, lo que requiere un gasto de 45.428.816 euros.

EL GOBIERNO DE ARAGÓN FIRMA 25 CONVENIOS EN BENEFICIO DE PROYECTOS COMARCALES DE DESARROLLO RURAL

El consejero de Hacienda y Administración Pública del Gobierno de Aragón, Mario Garcés, firmó el mes de diciembre, junto con los representantes de distintas comarcas, 25 convenios que permitirán desarrollar otros tantos proyectos de desarrollo rural.

Con esta rúbrica se pone en marcha una línea de ayudas que el Gobierno de Aragón estableció tras el bloqueo por parte del Ministerio de Economía y Hacienda de la partida correspondiente en 2011 al Programa de Desarrollo Rural Sostenible. Se inicia, por tanto, anticipadamente y de forma inmediata la ejecución de las distintas actuaciones de este programa hasta que el Gobierno central desbloquee los fondos correspondientes.

El decreto que regula esta convocatoria indicaba que el importe máximo era de 3 millones de euros a distribuir entre las distintas comarcas, con un máximo de 100.000 euros por proyecto. Solo se financia una actuación por comarca y siempre y cuando el plan de zona correspondiente a su ámbito territorial haya sido aprobado e informado por el Consejo de Medio Rural de Aragón y por el Consejo del Medio Rural nacional.

LOS PROYECTOS APROBADOS:

- **Aranda:** Producción audiovisual multi-plataforma para emisión en televisión y difusión en red y aplicaciones informáticas y telefónicas Apps (84.068,80 euros).
- **Bajo Aragón:** Adquisición de contenedores para todo tipo de residuos (49.970,02 euros).
- **Bajo Cinca:** Adquisición de un camión recolector de residuos sólidos urbanos (100.000 euros).
- **Bajo Martín:** Gestión de residuos urbanos, compra de puntos limpios (100.000 euros).
- **Campo de Belchite:** Depósito de abastecimiento de agua en Valmadrid (100.000 euros).
- **Campo de Borja:** Centro de Servicios Sociales (100.000 euros).
- **Campo de Daroca:** Instalación de un punto limpio en nave comarcal (100.000 euros).
- **Cinca Medio:** Adquisición de un camión recolector de residuos sólidos urbanos (90.000 euros).
- **Comunidad de Calatayud:** Construcción de un punto limpio en la comarca (92.920 euros).
- **Comunidad de Teruel:** Servicios al ciudadano en el medio rural, multiservicio en Argente, y construcción, ampliación, mejora y equipamiento de viviendas tuteladas en Aguilar de Alfambra (100.000 euros).
- **Cuencas Mineras:** Separata número 1 de la segunda fase del edificio para Centro de Día Comarcal en Utrillas (100.000 euros).
- **Gúdar-Javalambre:** Mejora de las infraestructuras de recogida de residuos sólidos urbanos en los municipios de la comarca (100.000 euros).
- **Hoya de Huesca:** Adquisición de contenedores de carga lateral para la recogida de residuos sólidos urbanos (92.960,40 euros).
- **La Jacetania:** Adquisición de vehículo 4x4 para mejora de la recogida selectiva de residuos sólidos urbanos en municipios de alta montaña (100.000 euros).
- **La Ribagorza:** Equipamiento de multiservicios rurales en el valle de Lierp y Benavente-Graus (100.000 euros).
- **Mancomunidad Central de Zaragoza:** Elaboración de un plan de tratamiento y gestión de residuos sólidos urbanos (100.000 euros).
- **Matarranya:** Conexión a la red de saneamiento municipal del matadero comarcal de Valderrobres (100.000 euros).
- **Monegros:** Planes de emergencia en zonas rurales sujetas a riesgo, adquisición de carros motobombas e hidrantes (96.000 euros).
- **Ribera Baja del Ebro:** Equipamiento de camping comarcal con piscina de titularidad pública en el municipio de Cinco Olivas (99.999,78 euros).
- **Sierra de Albarracín:** Señalización y mantenimiento de áreas recreativas (90.000 euros).
- **Sobrarbe:** Obras de reforma y mejora en la residencia La Solana de Aínsa (100.000 euros).
- **Somontano de Barbastro:** Plan de acondicionamiento y mejora de la red comarcal de caminos rurales de la Comarca del Somontano de Barbastro (100.000 euros).
- **Jiloca:** Establecimiento de puntos de agua donde sea conveniente el paso de ganado (100.000 euros).
- **Maestrazgo:** Instalaciones para ganadería extensiva, tanto de ovino como de vacuno (61.329 euros).
- **Andorra-Sierra de Arcos:** Cinco puntos de agua en el monte de estructura de hormigón (100.000 euros).



UNA MANZANA CON "VER DE DONCELLA"

Miguel Lorente

Hasta el último tercio del siglo pasado, en las huertas del Jalón se criaban unos manzanos cuyos frutos dieron prestigio en toda España a la producción frutera de Aragón. Estas manzanas de sabor dulce, pulpa crujiente con zonas cristalizadas que se decían heladas, y, especialmente, su piel fina, que no se arruga, de ligero color amarillo brillante sonrosado como las mejillas de una doncella, les hacía ser muy apreciadas por todos y muy demandadas en los mercados del centro de España.

A esta variedad amarilla se le puso el contradictorio nombre de "Verde doncella" y así se le sigue llamando, pero este

nombre no es el original sino el resultado de la contaminación en el uso del lenguaje. El profesor Ángel Canellas comentó en cierta ocasión al erudito gastronómico José María Pisa que tenía referencias sobre el verdadero nombre de esta manzana, pero poco después falleció y Pisa no pudo tener acceso a esa documentación. No obstante, le dio argumentos para comprender que el nombre de "Verde doncella" era un error, ya que la manzana no es de color verde, y si se hubiera referido a una mujer de vida licenciosa o comportamiento "verde", como se entendía a los asuntos del sexo, no la hubieran trata-



do de doncella. El nombre que había descubierto el profesor Canellas era "Ver de doncella". En nuestra lengua sustantivamos el verbo ver para expresar el aspecto de lo que vemos y así decimos que algo o alguien está de buen o mal ver. En el caso que nos ocupa, las manzanas con aspecto que recuerdan la cara lustrosa de una muchacha joven, no debe extrañar que se dijera que tenían el ver

de una doncella. En el lenguaje oral, las prisas hacen que unamos el "ver" con el "de" y el sonido resultante sea "verde"; y una falsedad, a fuerza de repetirla, acaba convirtiéndose en verdad, hasta el punto de que nuestra lustrosa y bella manzana amarilla la convertimos en verde, por no decir que la tratamos de mujer con tendencia a exaltar las cuestiones del sexo en el contexto de la época anterior.

Desde hace años la "Ver de doncella" está en franca regresión y lleva camino de desaparecer porque desde la irrupción de las variedades extranjeras se ha dejado de plantar impulsados por lo que viene de fuera. Es una lástima que no se aproveche comercialmente su calidad y su atractivo nombre verdadero.

ALTA TECNOLOGÍA PARA UN PROYECTO AGROINDUSTRIAL DE ACEITE VIRGEN EXTRA

Texto y fotografías: **Miguel Terrado**, periodista

HACIENDA IBER CUENTA CON 400 HECTÁREAS DE OLIVAR CON UN NOVEDOSO PROYECTO DE CULTIVO SUPERINTENSIVO EN LAS LADERAS DEL EMBALSE DE MEQUINENZA, PLANTADO EN ESPALDERA, CON RIEGO POR GOTEO Y CON CONTROLES INFORMÁTICOS PARA LOGRAR RENDIMIENTOS SUPERIORES A LOS 7.500 KILOS.

Hace 14 años se plantaron los primeros olivos. Hoy ya ocupan 400 hectáreas en la finca Llosa, ubicada en el término municipal de Mequinenza, a orillas del río Ebro, de ahí su nombre, y en la zona en la que se regulan sus aguas con el embalse conocido popularmente como el Mar de Aragón. El proyecto, denominado Hacienda Iber, nació con el objetivo de desarrollar un nuevo sistema de plantación de olivos superintensivo para lograr producciones más altas mediante la utilización del riego por goteo, sistema que permite a su vez llevar los nutrientes que necesitan las plantas con un control exhaustivo, por sistemas informáticos, adecuado a las necesidades de las plantaciones. Asimismo, existe una mecanización prácticamente total en todos los procesos hasta que el consumidor prueba un aceite de calidad virgen extra, el único que se elabora.

La vista a veces no alcanza el principio o el final de las parcelas, que con una simetría a prueba de reglas y escuadras se llenan de olivos de una altura máxima de 2,60 metros y una separación entre ellos suficiente y necesaria para permitir el "trabajo" de la maquinaria. Así se introducen las espectaculares cosechadoras "cabalgantes", que recogen la oliva en continuo, es decir, el cien por cien del fruto del árbol, por el sistema de "vuelo", descartando el que se ha caído, porque este no interesa al ser de una calidad inferior. Y todo ello porque el proyecto está orientado a la búsqueda de la máxima calidad.

MÁS DE 7.500 KILOS POR HECTÁREA

Con estos sistemas, sometidos a un control permanente, se logran rendimientos de entre 7.500 y 8.000 kilos de olivas, frente a los poco más de 1.500 kilos que se recogen en las plantaciones del olivo tradicional de secano en Aragón. Otro detalle de la tecnificación incorporada a la finca es que la poda en un 80% está mecanizada.

Y en estos alineados árboles, peinados por los suaves vientos que les acarician y eficazmente hidratados por las aguas del Ebro, impera la variedad arbequina, con un 75% de las 400 hectáreas, que se convierte en la opción más potente del proyecto. Luis Roig, gerente de Hacienda Iber, explica que se trata de una variedad autóctona de la zona, especialmente vinculada a las laderas del río Ebro, ya conocida y reconocida desde la época romana, y que les permite elaborar uno de los mejores aceites del mundo como monovarietal, pero también buscar *coupages* que "eleven aún



Zona exterior de la almazara.

más la calidad del aceite". Para ello, cuentan con otras variedades como la arbosana, que representa un 20% de la producción, mientras que el 5% restante lo constituyen las variedades koroneike, empeltre, tosca y frantoio, que el oleólogo usa para crear "aceites de autor" de especial complejidad y de elevadas notas sensoriales.

Llegar a definir un modelo de negocio ya maduro y en tan poco tiempo no ha sido un proceso sencillo, sino que ha supuesto "aprender de los errores y poner en permanente valor la experiencia que se acumula año tras año o cosecha tras cosecha", reconoce Luis Roig.

VISITA TECNOLÓGICA A ISRAEL

La idea inicial nace tras una visita a Israel, donde se trabaja el olivar con una alta tecnificación y una modernización de primer nivel, aspectos a partir de los cuales se intenta hacer lo mismo

“NUESTRO OBJETIVO NO ES QUE UN AÑO NOS RECONOZCAN COMO LOS PRIMEROS, SINO QUE LO DIFÍCIL ES MANTENERSE EN CABEZA COSECHA TRAS COSECHA Y HASTA AHORA LO ESTAMOS LOGRANDO”

en Aragón, con la ventaja de que aquí hay más terreno. Hacía falta agua y esta se logra dentro del plan Pebea, que se impulsa desde el Gobierno de Aragón entre otras zonas en la de Caspe y Mequinenza.

“De una experiencia pura y dura dimos el paso de comprar tierras y crear Hacienda Iber, donde fuimos añadiendo información a los datos que teníamos,



Zona de recepción de las olivas.

realizando análisis exhaustivos, mucha dedicación de tiempo y de recursos, ya que para poder catar y ofrecer el mejor producto y enamorar a los consumidores más exigentes había que seguir a pies juntillas las reglas del mejor trabajo de plantación, producción, recogida, elaboración y envasado del aceite", describe el responsable de Hacienda. Para enganchar al consumidor, la apuesta fue la elección de un producto de primera calidad, que se diferenciase, y ello se logra "tras numerosas pruebas e investigaciones, no exentas de muchas otras experiencias en el propio terreno para poder contrastar las informaciones recabadas y los resultados obtenidos", apunta Luis Roig.

Un complejo trabajo de corrección y comprobación llevó a los impulsores del proyecto agroindustrial a la plantación de las citadas variedades en la finca Llosa, a la que, con una extensión total de 650 hectáreas, se accede desde la carretera nacional 211, entre Caspe y Mequinenza, justo en el kilómetro 299. Una pista asfaltada sirve para abrir los distintos caminos de acceso a las parcelas de jóvenes olivos, que comparten tierras con pinos, acebos, algún frutal y otras muchas plantas propias de la zona. Y todo ello bajo la estricta vigilancia de los trabajadores de Hacienda Iber, para que los frutos en sus diversas variedades no pierdan calidad.

"Sin embargo, cada una de ellas es distinta", alude el oleólogo y almazarero de Hacienda Iber, José Valero, quien explica que tienen sus especiales características, "pero todas nos dan la calidad que nos exigimos, y de su combinación nacen esas características organolépticas y la búsqueda de la máxima expresión de nuestros aceites".

ACEITE ÚNICO

Un ejemplo de la exigencia que se autoinculcaron los responsables de Hacienda Iber, añade Valero, "es el aceite Único, que sale de la unión de las variedades arbequina, frantoio y arbosana, esta última creada en la finca tras muchas investigaciones". Este aceite de autor es objeto permanente de reconocimientos y premios que logran situar a estos aceites entre los diez primeros del mundo, año tras año. "Nuestro objetivo no es solo que un año nos reconozcan como los primeros, que eso está muy bien y nos interesa, sino que lo difícil es mantenerse en los puestos de cabeza cosecha tras cosecha y hasta ahora lo estamos logrando", reconoce con abierta sinceridad José Valero. Este mismo profesional alude a que esa irresistible



Almacenamiento de aceite.

LA ALMAZARA PUEDE ALMACENAR EN SUS DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE 800 TONELADAS DE ACEITE. ASIMISMO, PUEDEN PROCESAR 120 TONELADAS DE OLIVAS AL DÍA, EN CADA UNA DE LAS DOS LÍNEAS

personalidad que atesora el aceite de oliva viene "acompañada en nuestros productos con otros muchos matices y notas sensoriales que se incorporan en los *coupages*, que les hacen tan intensos en boca".

Hay que tener en cuenta que, aunque la producción es alta, ya que en la finca se superan ampliamente los tres millones de kilos, los rendimientos de la oliva se sitúan en el 20%, es decir, que hacen falta cinco kilos para poner en el mercado un litro de aceite. El hecho de contar con riego por goteo en todas las parcelas implica que la producción esté garantizada y, además, con un control total de la misma también en cuanto a los nutrientes y fertilizantes. La finca cuenta con tres tomas de agua directa del río Ebro que alimentan el riego de las plantaciones, según el diseño establecido por los proyectos del plan Pebea para esta zona. Así, en la cosecha de 2011, la producción se ha mantenido en los mismos niveles de cantidad y de calidad, frente a los graves problemas

que han sufrido las producciones de secano en Aragón y en otras comunidades por la sequía.

Otro elemento identificador de esta zona bajoaragonesa es su especial climatología, en la que difícilmente se dan golpes fuertes de temperaturas, por la función de regulación que suele ejercer el río Ebro y en concreto la gran masa y extensión de agua que conlleva la existencia del embalse de Mequinenza a la hora de paliar situaciones extremas de las temperaturas, que es lo que más afecta a los cultivos.

COSECHAS TEMPRANAS

Por todo ello, el resultado de la cosecha del año 2011 en Hacienda Iber, con una plantilla de diez personas, es fruto de un proceso que se inicia alrededor del 15 octubre con el comienzo de la recolección, que dura hasta primeros de diciembre, ya que estamos hablando de cosechas tempranas, muy propias de esta zona de Aragón. En este mes y medio se organizan las tareas de manera que no haya ninguna interferencia a la hora de obtener la mayor calidad. Ello obliga a que, por ejemplo, el tiempo desde que las cosechadoras empiezan su trabajo hasta que el fruto llegue a la almazara para su procesamiento no sea superior a las dos horas. Para ello, la almazara está ubicada en la misma finca, en pleno corazón de este paraje con una altitud inferior a los 150 metros sobre el nivel del mar. Una vez en estas instalaciones, la oliva se somete a los distintos pasos, pero siempre por debajo de 27 grados de temperatura, que es lo

que posibilita una extracción en frío tal como exige la legislación vigente.

El trabajo en la almazara, totalmente tecnificado, conlleva un proceso de lavado de la oliva tanto en seco como en húmedo. Después viene la molienda, seguida del batido, el centrifugado, con un primer paso en el que se separa el sólido del líquido (el aceite de la pasta) y una segunda centrifugación para conseguir una mejor limpieza y una mayor eliminación del agua que queda. El proceso se cierra con el envasado de un producto de altísima calidad y que también tiene sus peculiaridades.

Poder controlar todos los pasos es clave para que el resultado final sea adecuado a las exigencias de la empresa. En este sentido, la almazara cuenta con maquinaria de última generación que no solo permite "operar" con las miles de toneladas de olivas, sino también diferenciar y acentuar los procesos de mejora.

La almazara puede almacenar en sus depósitos de acero inoxidable 800 toneladas de aceite. Asimismo, estas instalaciones podrían procesar 120 toneladas de olivas al día, en cada una de las dos líneas de producción que existen, aunque en este momento solamente se utiliza una. La explicación es muy sencilla, como el proyecto contempla llegar hasta las 1.000 hectáreas de olivar, ya se ha planificado la incorporación de estas dos líneas con el objetivo de atender las necesidades futuras a corto y medio plazo. A este respecto, los responsables de la finca recuerdan que cada año se realizan plantaciones y aumenta el número de parcelas y que prácticamente en cuatro años los árboles ya tienen un gran rendimiento, sea de la variedad que sea.

TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Para atender estas acciones de presente "continuo" y de futuro inmediato, otro de los rasgos técnicos diferenciadores se puede describir en la batidora, a la que el oleólogo y almazarero José Valero alude con indudable satisfacción como una señal de identidad industrial. La batidora de la almazara cuenta con cuatro cuerpos, con una capacidad de trabajo de 1.000 kilos cada uno, y otro cuerpo más que permite operar con 4.000 kilos de producto. Esta máquina es una novedad al disponer de cuerpos independientes, que para José Valero son claves para poder tener más control en la temperatura (siempre por debajo de 27 grados para la extracción en frío) y en el tiempo de batido, parámetros fundamentales para lograr la mejor calidad

del futuro aceite. Igualmente, permite trabajar con partidas pequeñas de las distintas variedades, con lo que se evitan mezclas no deseadas y así se alcanzan los máximos niveles de eficiencia en este paso del proceso de elaboración del aceite en la almazara.

La tecnología aún permite más. José Valero incide en que el aceite es puro zumo y por ello es un elemento vivo, motivo por el cual es necesario atajar su degradación. "Para ello controlamos que su temperatura esté entre 15 y 18 grados y, además, evitamos el contacto con la luz y con el oxígeno". De esta manera, el llenado de los tanques de la almazara es completo y, conforme se va consumiendo para su comercialización, "en los mismos introducimos nitrógeno, evitando con ello que se genere un proceso de oxidación del aceite restante y que le perjudique en sus características", explica el oleólogo.

La existencia de alta tecnología también se ha previsto para el final del proceso de elaboración del aceite. Se separa el orujo (restos de la oliva) del hueso, y con ello se logra tener una biomasa que se

reutiliza en la misma finca como fuente de energía; es decir, los subproductos tienen un uso energético que acentúa "aún más un proyecto que nosotros destacamos como muy respetuoso con el medioambiente y sostenible en cuanto a su desarrollo", precisa Luis Roig.

CONSUMIDORES EXIGENTES

Para vender un producto comercializable a nivel mundial y tener como clientes a los más exigentes consumidores, desde Hacienda Iber son conscientes de que hay que familiarizarse con la cultura y con los modelos de consumo de los países a los que exportan.

En estos momentos, la producción de Hacienda Iber se exporta en un 75% y el resto se dirige al mercado nacional. En el exterior, Alemania es el principal destino del aceite bajoaragonés, al que le siguen Suiza, países de América y un incipiente reto que se han propuesto con la exportación a China. En este país, dice Luis Roig, "estamos empezando y ya nos va muy bien. Consideramos que es un mercado con muchas posibilidades y nosotros ya hemos detectado muy buenas sensaciones mercantiles".

En todo caso, no esconden que les pueden copiar, pero en el tema del aceite no solo importa contar con un excelente producto, una tecnología de última generación o un sistema productivo y de elaboración altamente tecnificado, sino también de unas variedades y de una zona de cultivo que no afecte a las mismas. Y en Aragón existe, y los responsa-

HACIENDA IBER EXPORTA EL 75% DE SU ACEITE. ALEMANIA ES EL PRINCIPAL DESTINO, SEGUIDO DE SUIZA, AMÉRICA Y EL GRAN RETO QUE SE HAN PROPUESTO EN CHINA



Batidora en la almazara.

bles de Hacienda Iber así lo creen y por ello su "negocio" es seguir creciendo en extensión y en la incorporación de variedades, que en muchos casos son fruto de su propia investigación.

ACEITE DE GAMA ALTA

El poderoso impacto exportador que registran se explica porque, como bien dicen sus responsables, "estamos hablando de aceite de gama alta, pero que a la vez cuenta con una excelente relación precio-calidad". Sobre este último aspecto es donde también recaen importantes galardones y reconocimientos a esta empresa aceitera. "Nosotros buscamos mezclar variedades, con porcentajes adecuados para conseguir aceites de *gourmet*, que destaquen en nariz, en boca y que se puedan diferenciar", lo que José Valero entiende como un reto permanente.

La finca Llosa ya está completa, con sus 400 hectáreas, pero no con ello se agota el proyecto. Este sigue, aunque en otras tierras aragonesas, en la provincia de Teruel, con parcelas que suman más de 700 hectáreas pertenecientes al término municipal de Samper de Calanda, con el objetivo de llegar e incluso superar las 1.000 hectáreas de olivos en total, sumando las dos zonas. Su desarrollo conlleva la puesta en marcha de un sistema similar al de la finca Llosa en cuanto a variedades, plantación y regadío, pero con la ventaja que supone el aprendizaje de estos últimos años. En la zona turolense se plantarán variedades propias, pero también alguna nueva que prácticamente ya está desarrollada tras las investigaciones internas que llevan a cabo, pero que por razones de confidencialidad, no desean hacer público todavía. Además, aunque ya tienen solicitadas las concesiones de agua, en Samper de Calanda están a la espera de que se desarrolle plenamente el plan Pebea diseñado para estas zonas con aportaciones de agua del Ebro. Dicen que el aceite de oliva es el único que crece con su uso, o mejor que no disminuye. Es posible que esto también lo piensen en Hacienda Iber, que siguen creyendo que el gran patrimonio de la misma son sus olivos, o mejor dicho sus raíces, porque tampoco se empobrecen por el uso (en este caso producción), ya que pueden vivir y vivir miles de años.

La comercialización de las marcas propias se realiza en formatos de cristal para 250, 500 y 750 mililitros, mientras que las latas se destinan para capacidades de 2 y 5 litros. Las botellas son oscuras para evitar el contacto con la luz y las latas de acero inoxidable por lo mismo.



José Valero, oleólogo de Hacienda Iber.

PREMIOS, EL MEJOR ARGUMENTO PARA VENDER

Las diminutas gotas de agua que "riegan" los olivos tras elevarse por evaporación de las aguas del Ebro y las que les llegan a sus entrañas por el sistema de goteo no se "degustan" en los sorbos que los catadores de aceite llevan a cabo para después puntuarlo. Han servido para dar vida a unas olivas de las que se extrae el aceite. Y es por ello que Hacienda Iber ya es un nombre que aparece en las principales guías sobre aceites, como la prestigiosa *Flosoleil*, que el pasado año dio 96 puntos al aceite Único de Hacienda Iber, dato muy alto porque casi nunca se dan más de 97 puntos. Esta guía es para el aceite similar a la archiconocida guía *Parker* para el vino. Pero este resultado no ha sido flor de un año, de una cosecha, puesto que en esta guía los productos de Hacienda Iber están todos los años entre los más calificados, con puntuaciones que les sitúan entre los diez primeros.

Otro de los retos que se han propuesto es el de posicionarse en la cabeza de los galardones del Concurso Internacional Armonia (Italia), porque, además de la calidad del aceite, se valora también el trabajo de la almazara así como otros aspectos técnicos, y, por tanto, el resultado que se obtiene es por el conjunto de la actividad oleica.

Por la importancia que tiene el mercado alemán, hay que destacar que en este país también se han obtenido primeros premios como el *Feinschmecker*, que acentúa el protagonismo comercial y el reconocimiento que entre los consumidores alemanes tienen los productos de esta finca aragonesa. Las medallas y los premios también los obtienen en los certámenes de Zúrich.

No menos importancia se da a las altas notas y a los premios logrados en certámenes que se desarrollan en China, especialmente en los calificados como internacionales. Por lo mismo, Hacienda Iber también ha conseguido premios en Norteamérica, como la medalla de oro de Los Ángeles Internacional.

Hacienda Iber comercializa aceites denominados de autor. Entre ellos sobresale Único, el más alto de la gama. Se trata de un *coupage* de las mejores partidas de arbequina, arbosana, empeltre y frantoio, que permite reunir en un aceite las mejores características. Es una producción limitada y se comercializa en botellas de 250 y 500 mililitros. Además, se elaboran otros *coupages* con la denominación Hacienda Iber. Y junto a ellos, el grueso de la producción recae en dos aceites monovarietales, el Arbequina y el novedoso Arbosana. Todos virgen extra.

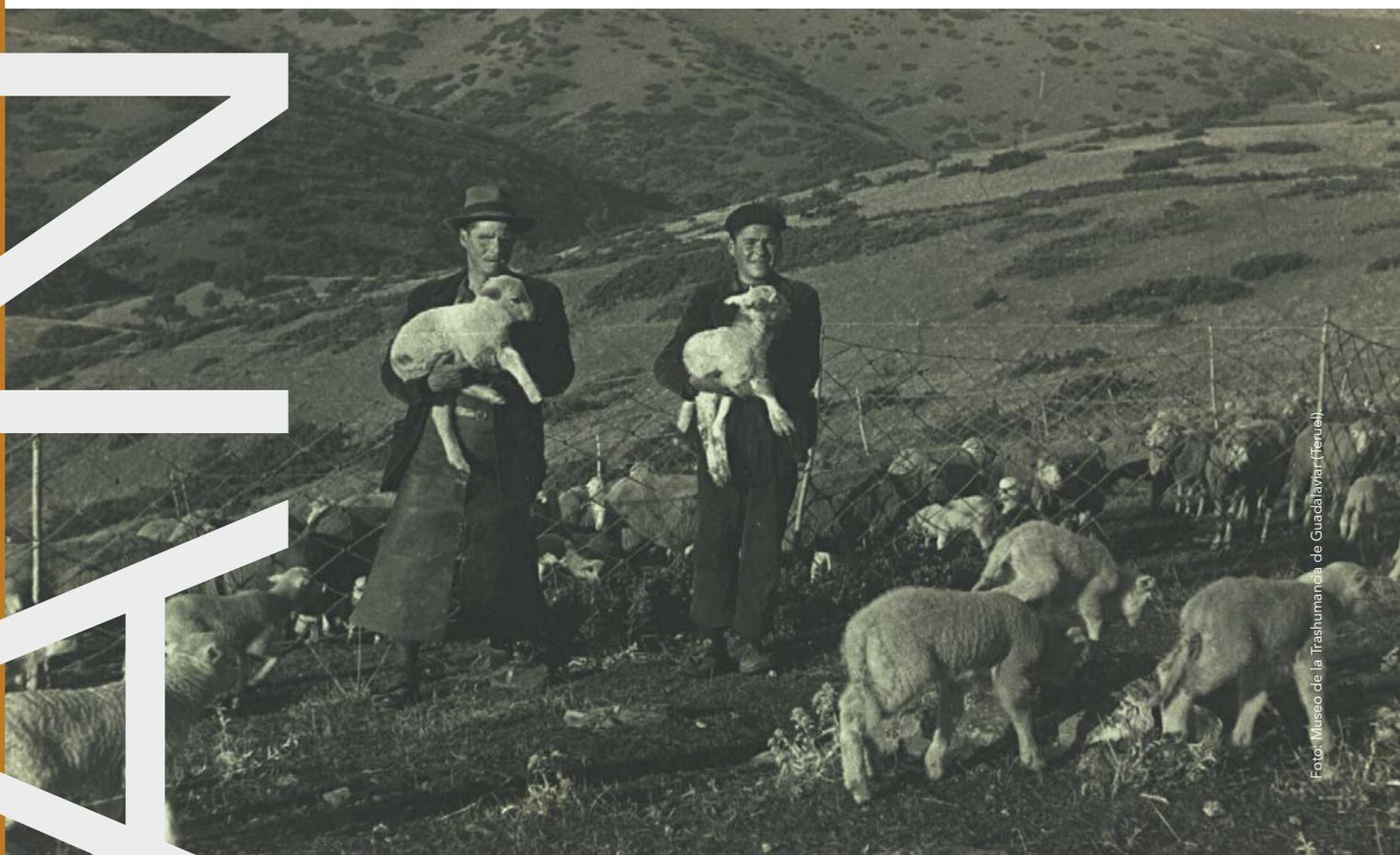
Y todo ello, porque, entre otras razones, el aceite virgen extra es la grasa más saludable. Los triglicéridos son necesarios y, dentro de las grasas vegetales, el aceite de oliva es el único que es el zumo

de la oliva y por ello natural. Los demás aceites vegetales están dentro de las semillas y además, para su extracción, a diferencia del aceite virgen extra, se necesitan sistemas técnicos. ■

TRASHUMANDO HACIA EL OLVIDO

Texto: **Rosa G. Rodríguez**, periodista
Fotografías: **Varias fuentes**

UN INGENTE SACRIFICIO PERSONAL, CON LA SOLEDAD COMO COMPAÑERA DE VIAJE, PARA OBTENER UN EXIGUO BENEFICIO. ESTA PUEDE SER UNA DEFINICIÓN DE LA AGONIZANTE TRASHUMANCIA. TAL VEZ UNA TREINTENA EN ARAGÓN, TAL VEZ MENOS. ES DIFÍCIL CIFRAR EL NÚMERO DE PASTORES QUE ABANDONAN SUS HOGARES DURANTE MESES EN BUSCA DE PASTOS FÉRTILES. LOS MÁS MAYORES SE RETIRAN, LOS JÓVENES PREFIEREN EXPLORAR OTROS CAMINOS. SIN EMBARGO, ENCONTRAMOS ALGUNAS CARAS NUEVAS. SON POCAS, SÍ, PERO EVITAN QUE LA TRASHUMANCIA CAIGA EN EL OLVIDO.





Daniel Rufat con su zurrón.

“Han de cambiar mucho las cosas para que la trashumancia continúe. La gente joven no quiere dedicarse a esto. Si con el sacrificio que supone, al menos te ganaras bien la vida, pero escasamente sacamos para comer. Yo voy a seguir hasta que la salud me lo permita. Qué voy a hacer...”. Son las palabras resignadas de Ramón Costa, pastor trashumante que, junto con su hermano Joaquín, ha dedicado las últimas cuatro décadas a sus ovejas.

Por eso, cuando este ganadero natural de la aldea de Nocellas (Huesca) y afincado en Monzón oye hablar del retiro, se pueden leer emociones encontradas en ese curtido rostro, fiel reflejo de la dureza de su trabajo, cuyos ojos han visto mucho, sobre todo las llanuras del Cinca Medio y los valles de la alta montaña pirenaica.

Las más de 2.000 ovejas y un millar de corderos que forman su patrimonio son el fruto de toda una vida de sacrificio y esfuerzo para multiplicar por diez los dos centenares de cabezas con los que comenzaron hace cuarenta años. Sin embargo, no sin cierta amargura, reconoce que “es como si no tuviéramos nada porque no valen nada. No hay casi nadie que se dedique a esto, por lo que no hay quien las compre”.

Verano tras verano durante 29 años, este pastor trashumante ha guiado a sus ovejas y a rebaños de otros ganaderos por las cabañeras altoaragonesas. Cerca de 6.000 ovejas y poca ayuda para recorrer los kilómetros que separan, por estas longevas vías, Selgua del valle de Arán. “Subía por La Puebla de Roda, para pasar unos días en casa, y de ahí, a través de la sierra de Sis, llegaba a Pont de Suer, Bui y cruzaba el puerto de Caldas para entrar en el valle de Arán”.

Trashumancia turolesense.

AUNQUE CON UN FUTURO INCIERTO, ESTA ACTIVIDAD ECONÓMICA PRESUME DE UN PASADO PRÓSPERO UNIDO A LA TRADICIÓN Y A LA CULTURA DE NUESTRA TIERRA

Un recorrido que completaba en cinco días y que eran el pórtilo de los tres meses, de junio a septiembre, que pasaba en el vecino valle catalán. Decenas de días y de noches trashumando, en ocasiones sin refugio en el que cobijarse, en los que ha llegado incluso “a pasar toda la noche debajo del paraguas”, recuerda.

Desde hace cuatro años, trashuma al valle de Benasque, donde discurren tranquilos los veranos con la única compañía de sus ovejas y de un solo perro, suficiente a su juicio para ayudarlo a controlar todas esas reses. Echando la vista atrás, recuerda con especial cariño a su perro *Pedro*, un pastor excepcional que le acompañó durante años y que hacía el trabajo para el que habitualmente se necesitan, al menos, un par de animales. Los solitarios y largos veranos le brindan la oportunidad de disfrutar de su soledad, de la montaña y de sus animales, aunque siempre son de agradecer los esporádicos encuentros que mantiene con alguno de los dos colegas que, como él, hasta allí se desplazan.

CAYADO DE HONOR

Ahora, la Asociación de Veterinarios de Ovino y Caprino de Huesca (AVEOCHU) quiere premiar su esfuerzo y dedicación haciéndole entrega del Cayado de Honor, un reconocimiento que anualmente realiza la figura de pastores que han dedicado su vida al poco rentable negocio de llevar las ovejas de un pasto a otro, pasando largas temporadas fuera del hogar. Antes que él fueron otros pastores trashumantes los que recogieron esta distinción, pero la pregunta sin respuesta es si habrá personas a las que reconocer su trabajo dentro de unas décadas.

Una cuestión abordada en la XV Jornada de Pastoralismo y Trashumancia, organizada por AVEOCHU y la Institución Ferial de Barbastro, con la colaboración de la Universidad de Zaragoza, el Colegio Oficial de Veterinarios de la provincia de Huesca, Carnes Oviaragon y Sclas y el patrocinio del Ayuntamiento de Barbastro, el Gobierno de Aragón, la Comarca del Somontano y la Diputación Provincial de Huesca.



Foto: Roberto Hernández Yustos



Foto: Rosa González.

Costa lleva cuatro décadas dedicado a la actividad trashumante.

EL GOBIERNO DE ARAGÓN HA RECONOCIDO SU VALOR HISTÓRICO Y ETNOGRÁFICO INCLUYÉNDOLA EN EL SELECTO GRUPO DE LOS BIENES DE INTERÉS CULTURAL

Itinerante como los ganaderos a los que está destinado este día de convivencia, celebrado el pasado 1 de noviembre, este año le tocó el turno a la localidad oscense de Barbastro, donde pastores y veterinarios, junto con expertos en trashumancia e historiadores, debatieron sobre el presente y el futuro de esta actividad económica tan arraigada en esta tierra.

Además de ser una excelente oportunidad para analizar la situación que atraviesa la ganadería en nuestra comunidad autónoma, este congreso ha sido también una jornada de



Foto: Rosa González.

convivencia y hermandad entre profesionales de diferentes sectores, todos ellos intrínsecamente ligados al pastoralismo y la trashumancia.

TRASHUMANCIA EN ARAGÓN

La historia nos obliga a retroceder hasta principios del siglo XIII para hallar el origen de la trashumancia en Aragón. Las Mestas o Ligallos, instituciones vinculadas a esta actividad económica y controladas por los poderes locales, eran las encargadas de proteger los privilegios de pasto, regular las relaciones profesionales entre sus miembros y garantizar las infraestructuras pecuarias. Entre ellas, destacan la Mesta de la Comunidad de Albarracín y Casa Ganaderos de Zaragoza, dos de las entidades más importantes del Reino de Aragón.

Este método extensivo de sistema agrario, caracterizado por trabajar únicamente con ganado en grandes extensiones de terreno, sin parcelas, supuso, durante siglos, una fuente de ingresos para muchos aragoneses cuyos oficios estaban vinculados al mismo. Allí por donde pasaban los pastores que se dirigían a tierras más fértiles no solo se producía un intercambio económico, sino también cultural y social entre estos y los moradores de los diferentes territorios, como atestiguan la literatura oral y la escrita.

Sin ser ajenos al desarrollo pero manteniendo sus tradiciones y costumbres, los pastores trashumantes aragoneses han recorrido miles de kilómetros guiando a su ganado, fundamentalmente ovino autóctono, pero también vacuno manso y ganado bravo de lidia, por la extensa red de vías pecuarias aragonesas, también denominadas cabañeras, cañadas o veredas.

Paridera de Ramón Costa.

Con la llegada del frío, los pastores trashumantes que poblaban las faldas de las cumbres pirenaicas iniciaban una larga travesía a pie que les trasladaba hasta las tierras bajas del valle del Ebro y que les devolvía a las cotas más altas una vez transcurridos los duros meses del invierno o que les llevaba desde las montañas turolesas hasta el vecino Levante o a Andalucía. La otra cara de la moneda, con una tradición más reciente, la encontramos en los ganaderos residentes en las tierras bajas, quienes se trasladan a las localidades de montaña buscando los pastos más fértiles durante los calurosos meses de verano.

Esta trashumancia, fundamentalmente de corto recorrido, es decir, de menos de 250 kilómetros, aseguraba al ganado pastos fértiles durante los meses en los que la climatología no se los brindaba en los alrededores de sus hogares. El diccionario acuña otro término para hacer referencia a los recorridos más cortos, la transterminancia, caracterizada por ser movimientos estacionales inferiores a los 100 kilómetros. Estos desplazamientos de las reses se producen próximos a las explotaciones ganaderas entre las zonas bajas de los valles, en invierno, a los puertos de montaña, en la temporada estival.

En cuanto a la trashumancia de largo recorrido, tan solo se practica en la sierra de Albarracín, desde donde los pastores trasladan sus rebaños de ovejas, durante una veintena de jornadas, hasta Andalucía. Hoy en día prácticamente se ha perdido la trashumancia a las tierras levantinas, tan popular en el pasado.

En palabras del director del Museo de la Trashumancia de Guadalaviar (Teruel), Javier Martínez, "los pastores trashumantes aragoneses suelen ser gente muy dura, serranos que conocen muy bien el oficio y que aman la naturaleza, aunque muchas veces no quieran reconocerlo y hablen de ella como si fuera la dueña que los esclaviza".

Es difícil desligar la trashumancia de la tierra y la naturaleza, como también lo es hacerlo de la familia. Según la antropóloga Elisabet Nadal, coautora junto con Juan Ramón Iglesias y Ferrán Estrada del libro *Trashumancia del siglo XXI. Una aproximación antropológica a la ganadería ovina y la trashumancia en la Ribagorza*, la infraestructura material necesaria para poder llevar a cabo esta actividad es compleja y "pasa por el legado familiar: derecho de pastos, de paso, arrendamiento de fincas entre casas... Todo ello confiere a esta profesión un peso simbólico importante, porque generalmente representa mucho más que un trabajo remunerado, se asocia a una casa, a sus miembros y a la relación de estos con el entorno social".

PATRIMONIO CULTURAL

Aunque su futuro sea incierto, esta actividad económica presume de un pasado próspero unido a la cultura de nuestra tierra. Esos lazos con las tradiciones y costumbres motivaron que la Asociación de Amigos del Museo de la Trashumancia de Guadalaviar solicitara al Gobierno de Aragón la inclusión de la trashumancia en el selecto grupo de los Bienes Culturales de Aragón (BIC) en la categoría de patrimonio inmaterial. Un olimpo que alcanzó el pasado mes de agosto y en el que convive con joyas como la basílica del Pilar, el palacio de la Aljafería, la morisma de Aínsa, la Semana Santa de Samper de Calanda, el conjunto histórico de Teruel o el monasterio de San Juan de la Peña.

Según la definición conferida por el Gobierno autónomo, el Patrimonio Cultural de Aragón está formado por Bienes Culturales que representan nuestra identidad histórica, artística, cultural y natural. Estos Bienes conforman los elementos que los aragoneses identifican con su pasado, su presente y el



La trashumancia en Aragón se remonta al siglo XIII.

HACE MEDIO SIGLO TRASHUMABAN EN ARAGÓN LA MAYOR PARTE DE LAS RESES. HOY EN DÍA, TAN SOLO UNA TREINTENA DE FAMILIAS MANTIENE ESTA PRÁCTICA

legado que deben transmitir a las generaciones futuras como herencia de su cultura. Esta figura de protección persigue la conservación de dichos bienes en un entorno y con unas condiciones adecuadas, asegurándola a través de diversas medidas, desde la legislación vigente hasta la actuación de los propios ciudadanos.

Una de las sendas a seguir para que esta ancestral tradición siga formando parte de nuestro bagaje cultural es la potenciación de su difusión, objetivo que persigue el Museo de la Trashumancia de Guadalaviar. Inaugurado en 2001, este centro de interpretación monográfico es un valioso testimonio de lo que esta actividad económica significó durante siglos y su lucha por sobrevivir en un mundo marcado por los avances tecnológicos y la inquietante situación de la agricultura y la ganadería.

Este museo etnológico, que recibe alrededor de 4.000 visitas anuales, trata de ser un testigo fiel de una forma de explota-



LA TRASHUMANCIA JUEGA EN LA ACTUALIDAD UN PEQUEÑO PAPEL ECONÓMICO, PERO REALIZA UNA FUNCIÓN MEDIOAMBIENTAL DE GRAN VALOR

ción ganadera errante todavía vigente, principalmente en la sierra de Albarracín, el Maestrazgo y el Pirineo.

El visitante se adentra en la vida nómada de los pastores a través de detalladas descripciones de las cabañeras o veredas por las que transitan y los abrevaderos y parideras donde se alimentan y descansan las ovejas, trasladándose a diferentes continentes en los que se practica la trashumancia gracias a objetos y ropas cotidianas de los pastores. Algunas piezas de la colección de artesanía trashumante que pueden contemplarse fueron donadas por diferentes museos miembros de la Red Europea de Museos Pastoriles, de la que Guadalaviar es sede permanente.

Por eso, con un interés cultural más que económico, este reconocimiento es un primer paso que marca el inicio del camino. "La traducción de este reconocimiento a la esfera práctica es algo de lo que debemos empezar a hablar, pero el primer

paso ya está dado. Los pastores deberían tener más en cuenta esta buena noticia, ya que les abre nuevas perspectivas inexploradas hasta ahora que pueden contribuir a mejorar su situación", asegura el director del Museo, Javier Martínez.

SIN GARANTÍAS DE SUPERVIVENCIA

El hecho de haber sido reconocido su incalculable valor histórico y etnográfico a través de su inclusión en el patrimonio inmaterial de la comunidad autónoma es un soplo de aire fresco, aunque dista mucho de ser una garantía de supervivencia. A esta deben sumarse otras medidas que resulten efectivas para evitar, o al menos retrasar en la medida de lo posible, un desenlace que podría llegar en las próximas décadas.

La difícil situación que atraviesa el sector primario, con escaso peso específico en la economía global, y los elevados costes del traslado de los animales y del arrendamiento de los pastos, unidos a la falta de relevo generacional, son las principales causas de que la trashumancia esté hoy más cerca de ser una actividad de museo que un medio de vida. Sin embargo, Aragón todavía cuenta entre sus vecinos con una treintena de pastores trashumantes, una verdadera "especie en peligro de extinción" cuya actividad cada vez es más residual.

El presidente de AVEOCHU, Miguel Vila, recuerda que hace medio siglo trashumaban prácticamente todos los animales mientras que hoy en día son muy pocos los que continúan haciéndolo, por lo que el futuro no resulta halagüeño. "El problema más importante con el que se encuentra la trashumancia es que te obliga a ser un nómada, a estar medio año viviendo en cada sitio, lo que resulta complicado en una sociedad sedentaria como la nuestra. Otro inconveniente sería la falta de disponibilidad de terreno para que pascie el ganado, a pesar de que existe un infrapastoreo de las zonas de puerto".

Sin embargo, a juicio de Javier Martínez, "ser una actividad de museo quizá sea el motivo por el cual tenga más futuro. El papel económico de la trashumancia es mínimo y, sin duda, sus funciones medioambientales son mucho más rentables, como profilaxis eficaz contra los incendios forestales". Lamentablemente, no constituyen un grupo suficientemente nutrido para llevar a cabo una empresa de tal magnitud, por lo que los pastores trashumantes tienen que lidiar, en muchas ocasiones, con pasos de difícil tránsito a causa de la maleza y puertos bastos que no ha limpiado el ganado.

Debemos tener muy presente que nos encontramos ante una profesión que implica una inversión de tiempo habitualmente muy superior al que la sociedad está dispuesta a destinar a su vida laboral, con condiciones de trabajo muy duras y en la que es necesario contar con unos conocimientos muy especializados que, como ya se ha señalado, habitualmente van ligados a la transmisión familiar.

UNA APUESTA DE FUTURO

Es el caso de Daniel Rufat, un pastor trashumante que decidió afrontar su futuro con las armas que tenía a su alcance. Tal vez se haya adaptado a las circunstancias o tal vez le hayan tocado unas cartas favorables, pero este joven altoaragonés reconoce que para él las ovejas son "como una droga. Yo no me veo haciendo otra cosa".

Casi tres décadas, desde que terminó la escuela, dedicadas a las ovejas, a una profesión a la que se ha entregado en cuerpo y alma y que le ha convertido en un nómada veraniego. A principios del mes de junio cambia las comodidades de su casa en Laluega por los refugios de pastores del collado de Sahún,



Foto: Roberto Hernández Yáñez.

Los pastores trashumantes se caracterizan por su robustez y fuerza en su trabajo.

**“SI CON EL SACRIFICIO QUE SUPONE,
AL MENOS TE GANARAS BIEN LA VIDA,
PERO ESCASAMENTE SACAMOS PARA COMER”,
LAMENTA EL PASTOR RAMÓN COSTA**

entre el valle de Chistau y el de Benasque, donde permanece durante más de cuatro meses con la única compañía de sus ovejas y de los turistas que atraviesan los pastos que custodia. Sus “visitas” animan y sacan de la rutina a este pastor, que disfruta charlando con los caminantes y montañeros que por allí pasan. “Les ofrezco un café y hablamos un rato. Alguna vez incluso algunos han pasado la noche en el refugio o instalan su tienda de campaña al lado de la caseta pastoril”, comenta. Entre su amplio abanico de anécdotas, recuerda con especial cariño aquella noche de tormenta en la que una familia de turistas segovianos, un matrimonio y sus hijos pequeños, tocaron la puerta de su refugio tras haberse perdido en la montaña. Rufat les acogió esa noche, evitando que la pasaran a la intemperie, y unos meses después recibió una grata recompensa. “No sé cómo averiguaron dónde vivía, pero en Navidad me enviaron a casa un aguinaldo”.

En las montañas pirenaicas guarda 2.200 ovejas, mil propias y otras tantas pertenecientes a pastores del valle, que le permiten pastar en sus tierras a cambio del cuidado de su ganado y una pequeña compensación económica, lo que convierte en ligeramente rentable el sacrificio de estos meses.

El vínculo de Rufat con el pastoreo lo marcó su familia, pero no así con la trashumancia. La falta de agua en el secano le llevó, hace diez años, a iniciarse en esta práctica ancestral sin la que ahora parece no ser capaz de vivir. Si de él depende, serán muchos más los años que recorra las cabañeras aragonesas, a pesar de las piedras que se encuentra en el camino.

Este pastor del Somontano de Barbastro reconoce que el suyo es un caso poco habitual, pero no el único. Él, junto con los jóvenes pastores que mantienen viva esta actividad económica en la comunidad autónoma, tiene en sus manos la llave del futuro de esta profesión. Ellos son los encargados de continuar escribiendo la historia de la trashumancia en Aragón. El legado que dejen a las nuevas generaciones depende de todos. ■

La logística alimentaria pasa por **mercazaragoza**

Intermodalidad

Terminal Marítima de Zaragoza
con apartadero ferroviario

Mercados Mayoristas

Carnes y Matadero
Pescados
Frutas y Hortalizas / Hortelanos

Formación

Para detallistas, mayoristas,
control sanitario
y logística

Gestión de Mercados Detallistas

Accesibilidad

Espacio físico

Zona de Actividades
Complementarias
Zona de Actividades Logísticas

Geoestrategía

Centro de Negocios

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

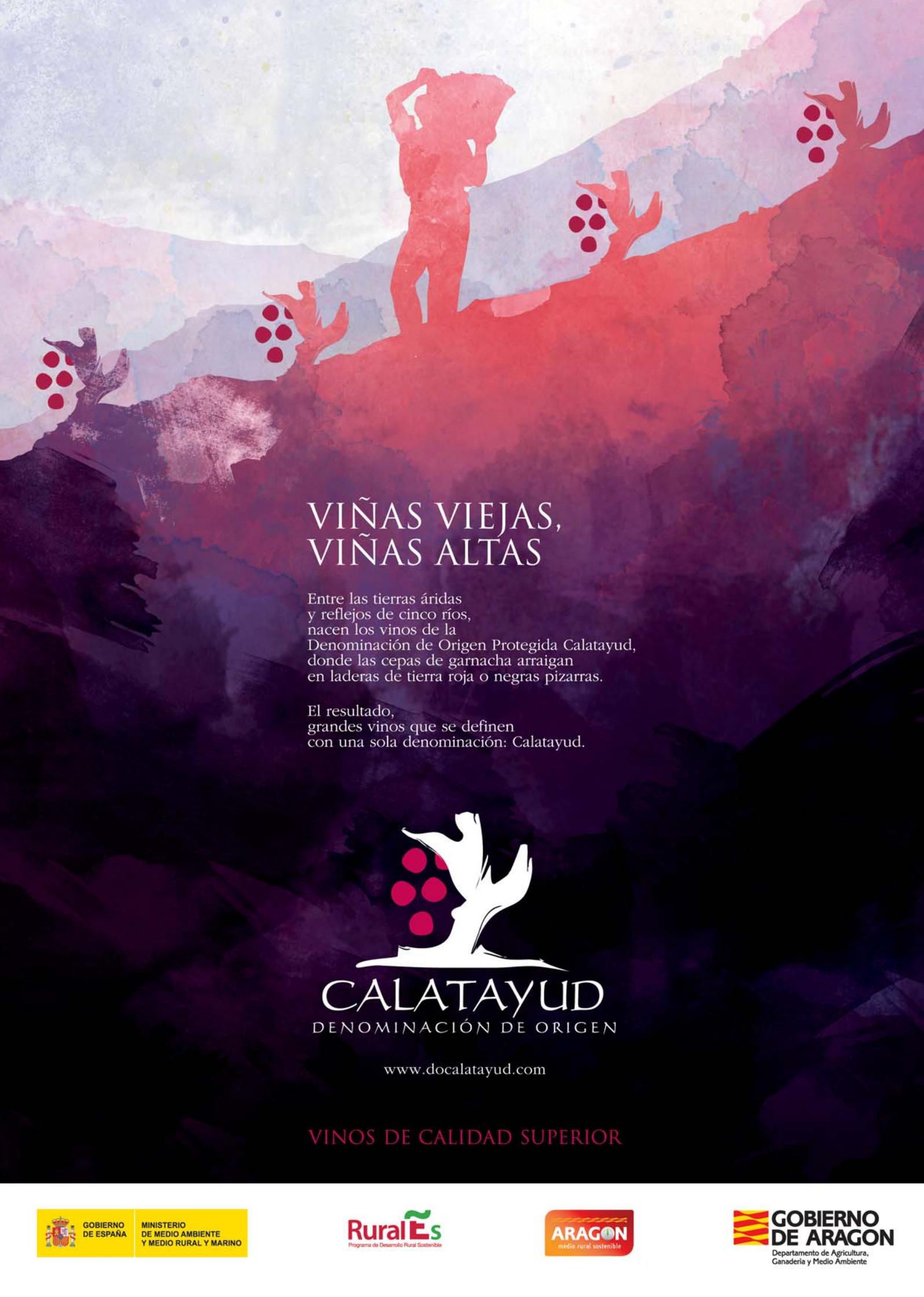
Carretera de Cogullada, 65
50014 Zaragoza
Tel.: 976 464 180 • Fax: 976 464 181
e mail: mz@mercazaragoza.es

www.mercazaragoza.es



mercazaragoza

plataforma logística alimentaria del Valle del Ebro



VIÑAS VIEJAS, VIÑAS ALTAS

Entre las tierras áridas
y reflejos de cinco ríos,
nacen los vinos de la
Denominación de Origen Protegida Calatayud,
donde las cepas de garnacha arraigan
en laderas de tierra roja o negras pizarras.

El resultado,
grandes vinos que se definen
con una sola denominación: Calatayud.



www.docalatayud.com

VINOS DE CALIDAD SUPERIOR