

PROLOGO

Estimados lectores,

Esta es la revista del proyecto Agropuzzle3, enfocado en proyectos agroalimentarios de carácter local y pequeñas granjas familiares.

La **Escuela de Secundaria Agrónoma de Masaryk junto a la Escuela Superior de Formación Profesional de Opava** consiguieron fondos del programa **Erasmus+** de la Unión Europea para financiar este proyecto.

Entre los socios, se encuentran la **Camara de Agricultura de Opole**, la **Agencia Regional de Desarrollo Rural de Portugal**, la **Escuela de Negocios del Pirineo** de España, La **Universidad Agrónoma de Rumanía** en Bucarest y La **Universidad Agrónoma de Bulgaria en Ruse**.

Entre el equipo se encuentra además de los socios la Organización sin ánimo de lucro "**Natura Opava**", centrada en educación medioambiental y ubicada en República Checa.

El proyecto busca intercambiar experiencias entre agentes de desarrollo rural de diversos países europeos, de forma que estos puedan inspirar a futuros productores agroalimentarios en sus países de origen.

Esta revista es la número 4 de 10 publicaciones centradas en mostrar ejemplos de buenas prácticas en Agricultura Regional en cada uno de los países, incluyendo, organizaciones involucradas, regiones con comunidades agrícolas o proyectos afines.

Esperamos que esta publicación pueda servir como inspiración y dar voz a proyectos y negocios innovadores e interesantes.

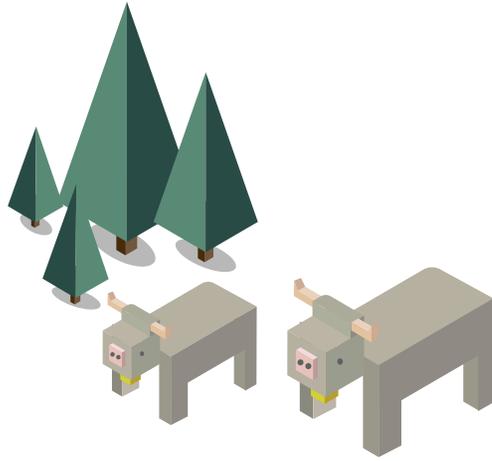


TABLA DE CONTENIDOS

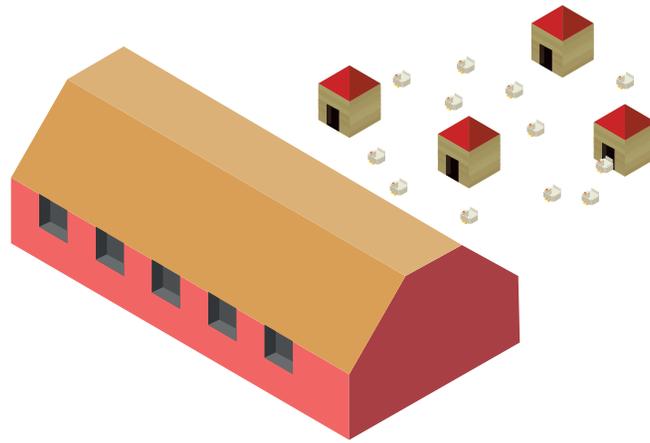
PROLOGO

SOBRE AGROPUZZLE3

SOCIOS

CALENDARIO

MOVILIDAD ESPAÑOLA



SOBRE AGROPUZZLE 3

El proyecto llamado Agropuzzle 3 busca alentar a las poblaciones de territorios rurales cuyas actividades económicas se encuentran centradas en la agricultura y la ganadería.

Este proyecto tiene como objetivo el intercambio de experiencias, el aumento de la autoconfianza, la promoción del desarrollo profesional y el crecimiento de los socios participantes, los cuales trabajarán juntos para construir puentes que contribuyan al desarrollo de los entornos rurales.

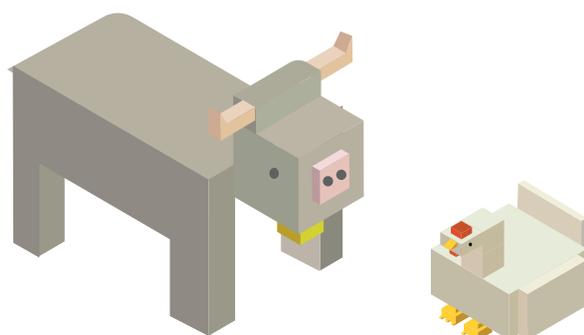
En todos y cada uno de los proyectos seleccionados a lo largo de las movilidades celebradas en los seis países participantes, se busca dar buenos ejemplos de buenas prácticas extrapolables a otros proyectos.

El proyecto permite a los agentes de desarrollo rural de las entidades participantes, inspirarse y adquirir una visión global del mundo rural, lo cual sin duda será capital a la hora de asesorar, impulsar o revitalizar proyectos en sus países de origen.

La red de organizaciones del proyecto está viva se alimenta de forma continua con nuevos socios que puedan aportar experiencias y conocimientos al grupo.

La finalidad última es mantener vivo el mundo agrícola, el cual abastece a la humanidad de los alimentos que garantizan su futuro.

Transmitiendo su valor a las nuevas generaciones éstas deberían de ser capaces de aprender de dichas experiencias y aplicar nuevas tendencias e innovaciones en otros países de la UE.



SOCIOS DEL PROYECTO



Masarykova střední škola zemědělská a Vyšší odborná škola Opava,
www.zemedelka.opava.cz



Izba Rolnicza w Opolu
www.izbarolnicza.opole.pl



RUDE - Associação de Desenvolvimento Rural
www.rude-adr.pt



RUDE - Associação de Desenvolvimento Rural
www.rude-adr.pt



UNIVERSITY OF RUSE ANGEL KANCHEV
www.uni-ruse.bg

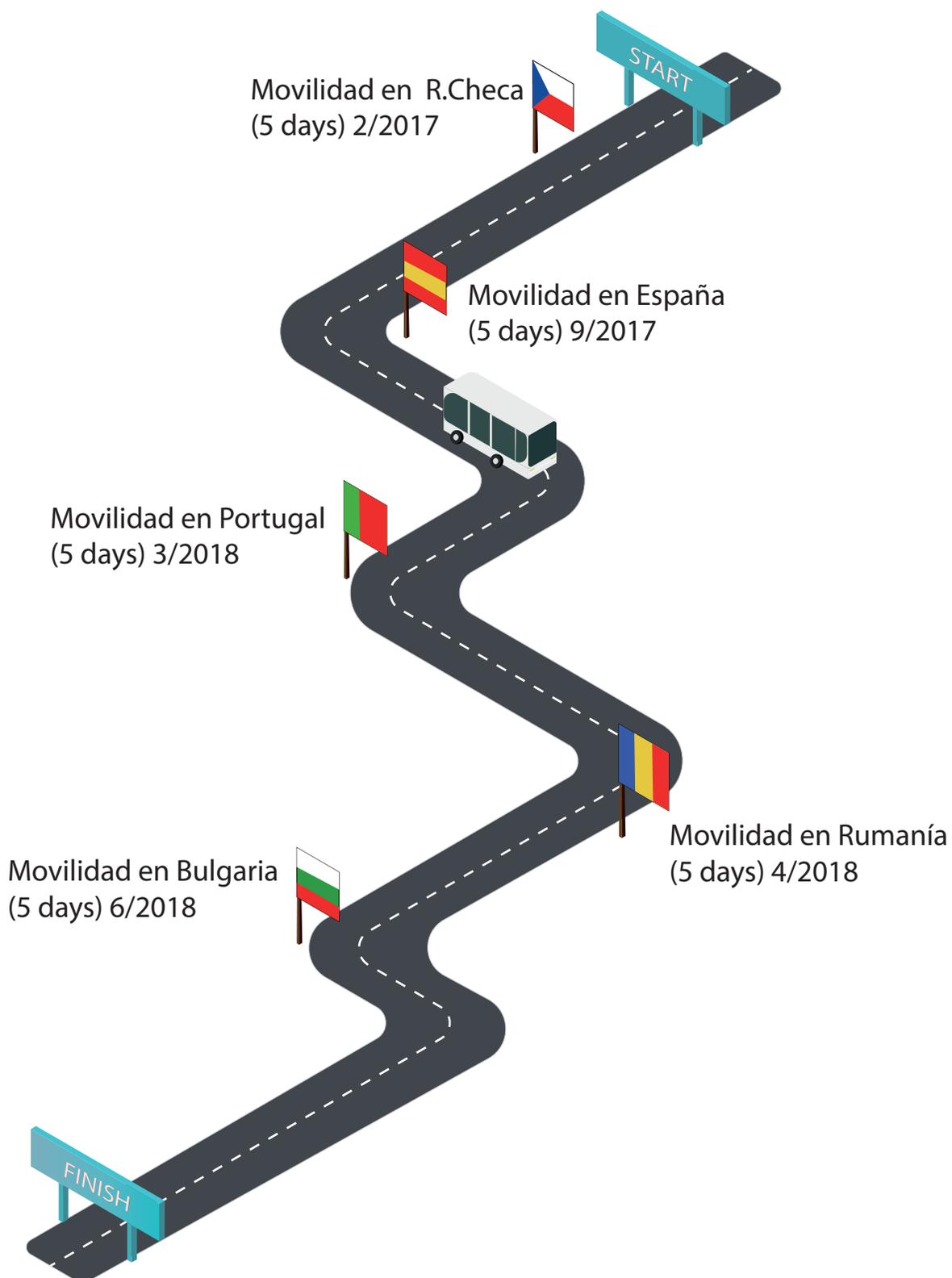


Natura Opava - Czech Republic
www.natura-opava.org



Asociación Escuela de Negocios del Pirineo
www.esnepsi.es

CALENDARIO





MOVILIDAD ESPAÑOLA

Estimados lectores,

Os presentamos el cuarto número de la revista de agropuzzle 3, que corresponde a la segunda movilidad celebrada en España en octubre del 2017 y a través de la cual hemos recorrido las cuatro regiones Pirenaicas Aragonesas: Jacetania, Alto Gallego, Sobrarbe y Ribagorza. En esta publicación, hacemos un recorrido por las experiencias y enseñanzas adquiridas durante la semana de movilidad.

En ella diseñamos un programa que nos permitiera mostrar no sólo las diferentes iniciativas de los pequeños productores de la zona, sino también, cómo las instituciones públicas y privadas se valen de los fondos europeos para fomentar la creación y crecimiento de proyectos que contribuyan al desarrollo rural y asentamiento de población. Algunos ejemplos desde el punto de vista público, son el del CITA con su Granja Experimental de la Garcipollera, transfiriendo conocimiento en vacuno y frutales de montaña o el de la Diputación Provincial de Huesca con el centro de Truficultura de Graus. Y Por el lado privado, el de los Grupos Leader con sus viveros de empresas o propio de la Escuela de Negocios del Pirineo, con sus proyectos Ixorigué y Casa Lila.

Quisimos también incidir en modelos de transformación, que permiten dejar un mayor valor añadido en el territorio, como las bodegas Bal Minuta, la Ternera de Aisa, o la Embotelladora de Agua Mineral del Pirineo de Veri. También modelos de Km 0, sostenibles y con venta directa como La Granja de Huevos Camperos Ulleco o modelos de producción en Ecológico como los de Casa Fes con su Ternera de raza Pirenaica y sus Manzanos autóctos o el Aceite de Oliva Virgen de Ecostean.

Por último, pusimos mucho empeño en compartir con los socios de otros países los valores de la montaña, nuestra gastronomía y los maravillosos paisajes del Pirineo, nuestra tierra. Elementos culturales imprescindibles para entender nuestra forma de ser y nuestra forma de vivir.

Espero que disfrutarais tanto como nosotros,

Un fuerte abrazo,

El equipo de Esnepi



1er día de movilidad

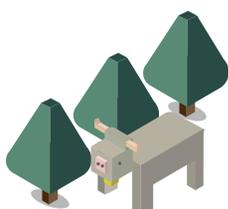
La primera jornada de la movilidad tuvo lugar en los alrededores de la localidad de Jaca, capital de la comarca de la Jacetania, lugar al cual el grupo se había desplazado el día anterior en autobús desde la estación central de Zaragoza.

Con la visita a la **Granja de "Huevos Camperos Ulleco"**, ubicada en las faldas de la imponente peña Oroel, se dio el pistoletazo de salida a la movilidad española. Allí **José Antonio Rabal**, ideólogo y responsable del proyecto, explicó al grupo, como intenta replicar, en su granja de huevos camperos, la cría tradicional de gallinas en corral.

Mientras que en otras explotaciones las aves se encuentran afinadas en naves, en su granja viven al aire libre y en ningún momento se alteran los ciclos de puesta mediante el uso de luz artificial. Las gallinas salen y entran a sus pintorescas casas de madera con las primeros y últimos rallos de sol. José Antonio apuesta por un producto de proximidad, libre de emisiones y en el cual mediante un ciclo corto casi todos los recursos son reutilizados.

La segunda visita tuvo lugar en la **Granja Experimental "La Garcipollera"**, ubicada en la localidad de Bescós, cerca de la localidad de Castiello de Jaca. Bajo la tutela del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)**, la granja mantiene desde hace 30 años una productiva actividad investigadora y de transferencia tanto en ganado como en frutales autóctonos del Pirineo.

Durante la primera parte de la visita un especialista del centro explicó al grupo en que consiste el trabajo de conservación in situ de los rebaños de las razas vacunas Parda de Montaña y Pirenaica, así como de la raza ovina Churra Tensina (Raza Autóctona en Peligro de Extinción). Posteriormente los miembros de la movilidad se desplazaron a pie hasta las parcelas experimentales de la finca, en la que la investigadora especialista en Hortofruticultura **Pilar Errea**, relato el trabajo de investigación y transferencia que la granja experimental realiza de cara a preservar la biodiversidad de frutales autóctonos pirenaicos.



1er día de movilidad

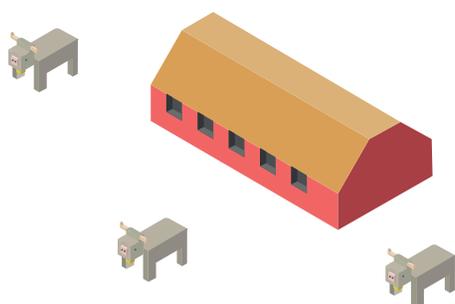
Tras una comida en la que el grupo, pudo degustar en la localidad de Jaca, una comida tradicional a base de migas y cordero, la movilidad se desplazó hasta las afueras, para visitar uno de los dos **Viveros de Empresa Agroalimentarias, impulsados por el Grupo Leader Adecuara**, un espacio compartido de trabajo que cuenta en sus instalaciones con distintas salas u obradores para elaborar productos agroalimentarios.

La visita contó con la presencia de dos de los viveristas que hacen uso de dicho espacio: **Tenera del Valle de Aisa y Croquetas Oroel** y con **Esther Castrejón**, Responsable de Calidad Alimentaria de **Adecuara**.

El grupo visitó las salas de despiece y maduración de la mano de la **Inma de La Ternera de Valle de Aisa**. Su carne 100% natural, procedente de la raza autóctona "Parda de Montaña", y es madurada en las cámaras del vivero a una temperatura de entre 1 y 4 grados en seco y entre 15 y 21 días tras ser el animal sacrificado. Posteriormente **Pilar de Croquetas Oroel**, realizó una visita guiada a través de las salas del obrador donde cocinan, preparan y almacenan su producto.

Esther Castrejón de Adecuara, acompañada de Mónica, responsable del Vivero de Jaca, pusieron el cierre a la visita explicando a los miembros de la movilidad cual es el concepto del vivero desde la óptica del grupo leader, su ideación, objetivos, financiación u otros aspectos surgidos a raíz de las preguntas planteadas.

Adecuara, abreviatura de Asociación para el Desarrollo Integral de La Cuna de Aragón. Es una asociación sin ánimo de lucro que gestiona actualmente la **Estrategia de Desarrollo Local Leader 2014-2020**. Fundada en el año 2000 tiene como objetivo primordial promover el desarrollo cultural, económico y social de las Comarcas de la Jacetania y el Alto Gállego, con una especial dedicación al medio rural.



2º día de movilidad

La segunda jornada de la movilidad **Agropuzzle3** comenzó con la visita a los viñedos de **Bodegas Bal Minuta**, ya en territorio de la Comarca del Alto Gallego.

Conocido como "El vino de las Nieves", los viñedos se encuentran a una altitud de 1200 metros y tienen el título de ser los más altos de toda la península ibérica.

Allí se trabajan variedades de uva Riesling, Gewürztraminer y Chardonay.

Ernest Guasch, cincuenta por ciento de este proyecto, acompañó al grupo durante su visita a los viñedos. Allí, en medio de un paisaje espectacular relató la historia reciente de la bodega y explicó cómo se lleva a cabo la recolección de la uva de forma manual, según las costumbres de los agricultores de la zona.

La visita continuó con el desplazamiento del grupo hasta la localidad de **Biescas**, para visitar el otro **Vivero de Empresa Agroalimentarias impulsado por el Grupo Leader Adecuara** y en el cual se encuentran las instalaciones de Bodegas Bal Minuta.

Allí Ernest dio el testigo a **Pilar Gracia**, la otra mitad del proyecto, la cual además de su actividad en la bodega, participa junto a otros emprendedores en otro proyecto asentado en el vivero, **Quesos Carlina**.

Durante aproximadamente 1 hora y media el grupo visitó las instalaciones de la quesería y las de la bodega y pudo entender cada paso en la creación del queso y el vino.

Maridando tan bien como lo hacen estos dos productos, la visita no podía tener mejor final que una degustación entre las montañas de ambos productos. De nuevo Esther y Mónica, en representación de **Adecuara**, acompañaron al grupo durante toda la jornada.

De cara a aprovechar al máximo la jornada, el grupo se desplazó hasta el **Restaurante-Alojamiento Rural Balcón del Pirineo**, ubicado en la localidad de **Buesa** y especializado en la maduración y preparación de carne de **Ternera Valle de Broto**. Allí su gerente y propietario, Jorge Rabal, trasladó el caso de éxito de la creación de dicha marca de carne pirenaica y explicó cuáles son los procedimientos de cara a su maduración óptima. Por supuesto ofreció al grupo poder disfrutar durante la comida de una exquisita degustación de dicha carne.



2º día de movilidad

Tras un pequeño descanso la movilidad se desplazó hasta la localidad de **Aínsa**, ya en la **Comarca del Sobrarbe**, para realizar dos visitas relacionadas con la producción ecológica, ambos proyectos de **Luís Lascord Cortina de Casa Fes**, una de las familias con mayor tradición ganadera en la región. En primer lugar, se visitó una explotación con certificación ecológica de carne de vacuno de la raza "Pirenaica".

Luís, uno de los artífices principales de la recuperación de esta raza, traslado al grupo datos interesantes como las tasas de partos del núcleo central de las vacas, de unos 11 meses para reses de 4 a 14 años, el peso de los terneros, que suele rondar los 40 kilos al nacer y llegar los 600kg en un año y por supuesto las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que suponen una producción de estas características en ecológico.

Posteriormente el grupo se desplazó hasta una finca de manzano ecológico experimental impulsada por la **"Asociación Un paso Atrás"**, creada por el propio Luís junto a algunos amigos de Ainsa y cuyo objetivo es rescatar frutales y vegetales autóctonos.

La finca, de aproximadamente 1 hectárea, cuenta con 25 variedades de manzano comercializables y 10 variedades autóctonas, uno 500 árboles en total y es totalmente de carácter orgánico. Luís mostro al grupo que es posible evitar el uso de pesticidas poniendo como ejemplo como consiguió superar en 2016 la plaga del gusano de la manzana mediante la colocación de feromonas de confusión sexual.

Ya rumbo al **Valle de Benasque**, lugar germen y origen de la **Escuela de Negocios del Pirineo**, el grupo hizo una última parada para visitar el obrador de **Cervezas Rondadora**. Ubicada en el pueblo de **La Cabezonada, Comarca del Sobrarbe**. Allí uno de sus 6 socios, **Guillermo Brun**, realizo una visita guiada por el obrador y detallo tanto el proceso como los tipos de cervezas elaboradas. **La Rondadora** cuenta con tres tipos de cerveza: Rondadora Blanca, Tronzadora (Amber Lager) y Rondadora Onso (Negra). Posteriormente en compañía de **Victor Lanau**, otro de los socios el grupo pudo disfrutar al atardecer de una degustación con la que se puso fin a la jornada.



3er día de movilidad



Ya en el **Valle de Benasque**, ubicado en la **Comarca de la Ribagorza**, durante la tercera jornada de movilidad, el grupo tuvo la oportunidad de conocer al detalle uno de los proyectos estrella de **Esnepi, El proyecto "Ixorigué"**

Desarrollado por la **Escuela de Negocios del Pirineo y la Asociación Monte de Estós Ixorigué** ha sido impulsado a través de un proyecto de **Cooperación del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural**.

El proyecto se centra en optimizar desde el punto de vista digital la gestión de la ganadería extensiva. Para ello se incluyen unos sensores que permiten recoger información de ciertos parámetros biológicos y veterinarios de los animales, los cuales son recolectados por un dron.

Dichos datos corren en un algoritmo que en base al histórico envían alertas a los ganaderos sobre la localización y estado de los animales.



La finalidad última del proyecto es optimizar y actualizar los trabajos tradicionales para atraer a nuevas generaciones y fijar población en los territorios.

De cara a conocer en que consiste el proyecto, en primer lugar, el grupo se reunió tras el desayuno en uno de los salones del Gran Hotel de Benasque. Allí se realizó una presentación acerca de los objetivos y desarrollo del proyecto por parte un **técnico de Hemav Technology**, empresa subcontratada para realizar el desarrollo tecnológico del proyecto y por el equipo de **Esnepi** en la movilidad Agropuzzle3.

Tras dicha presentación el grupo se desplazó en vehículos todoterreno hasta la cabaña del Turmo, en el impresionante **Valle de Estós** Allí un piloto de la **Asociación Monte de Estós**, junto al técnico de **Hemav Technology**, realizó una demo con el dron y los sensores in situ en el lugar en el que habitualmente pasta el ganado. Posteriormente a la visita el grupo volvió a pie realizando una excursión de unas 2 horas a través de los maravillosos parajes del valle, disfrutando de la naturaleza y mimetizándose con el entorno.

3er día de movilidad

Tras el paseo y aprovechando el momento de la comida, el grupo se desplazó hasta el **Sahún**, lugar en el cual, además de encontrarse la sede de la **Esnepi**, se ubica el cuartel general de la **Asociación Guayente**. Una organización sin ánimo de lucro creada en 1981 con el objetivo de promover el desarrollo socioeconómico y cultural del **Valle de Benasque**.

Dicha asociación cuenta con tres líneas de trabajo: **La Escuela de Hostelería de Guayente**, primera en abrir sus puertas en Aragón y referencia en gastronomía y formación a nivel nacional, **El Remós**, un centro de atención a personas con discapacidad y el **Área Sociocultural**.

Allí los miembros de la movilidad pudieron disfrutar de un menú de degustación a base de productos aragoneses de kilómetro cero. Tras la comida se organizó un café en el cual el equipo de la Asociación, expuso su trabajo.



3er día de movilidad

Ya por la tarde, el grupo se desplazó hasta la localidad vecina de **Cerler** para visitar la primera cueva natural de maduración de quesos en Aragón. La **“Cova de San Romá”**. Dicha cueva, cuenta con unas condiciones constantes de 85% de humedad y 12° de temperatura que la hacen idónea para afinar los quesos. Tras la visita el grupo pudo degustar in situ los quesos que allí son madurados.

Posteriormente y en el mismo **Cerler** la movilidad visitó el obrador-tienda de mermeladas artesanales **“La Cullera”**. Un proyecto que además de innovar respecto a la creación de sabores y texturas diferentes a las habituales, se abre al mercado nacional a través del comercio online.

Como culminación a la tercera jornada de la movilidad. El grupo visito ya en la localidad de Benasque, los cultivos experimentales de berries de montaña, pertenecientes al proyecto **“Lila Innova”**.

Coordinado por **Esnepi** y que cuenta con importantes socios como La **Universidad de Zaragoza**, como organismo investigador. **La Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES)**, encargada de realizar la difusión del proyecto, **Zufrisa**, aportando su conocimiento en transformación de fruta y **Fruit Luxury y El Remós** como productores.

El proyecto también se encuentra impulsado a través de un proyecto de Cooperación del **Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural**.

Su objetivo principal es buscar y optimizar métodos de transformación que permitan mantener las propiedades del fruto fresco beneficiosas para la salud. En este sentido, se ha trabajado en diferentes técnicas (liofilización, atomización, deshidratación con aire caliente) y con distintos frutos (frutos enteros y zumos de cereza, haskap, aronia, frambuesa y mora). También se ha trabajado la adaptación al cambio climático a través de cultivos experimentales en altura.

Tras los buenos resultados obtenidos, se ha elaborado un plan de negocio asociativo, dirigido a reforzar la economía local y en el cual se planea crear una infraestructura transformadora (liofilización y deshidratación) que permita a agricultores del pirineo y pre pirineo, comercializar bajo una marca conjunta sus productos.

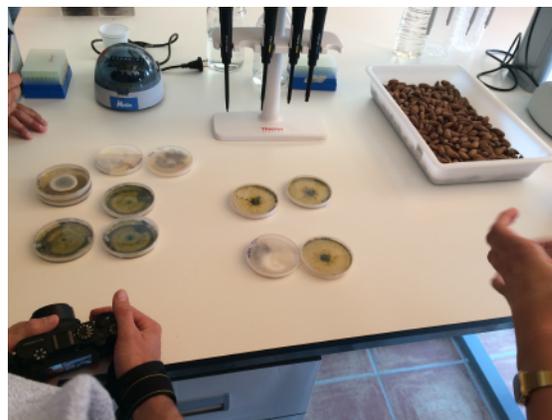
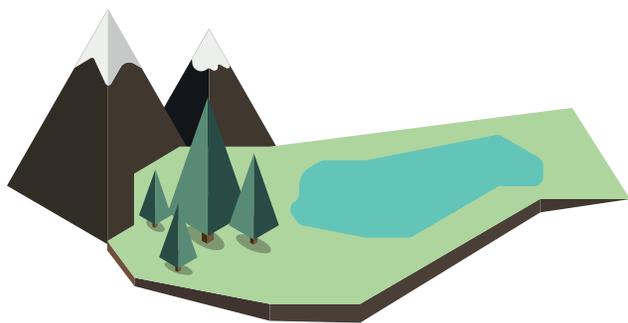


4º día de movilidad

La primera visita del cuarto día de lo movilidad Agro-puzzle3 consistió en visitar la embotelladora de agua mineral del pirineo de **Veri**. "A 1235 metros de altitud, el agua mana espontáneamente de la tierra y se mantiene durante todo el año a una temperatura constante de 9°C. Filtrada a través las formaciones calcáreas y rocosas típicas de esta zona se enriquece en sales minerales y oligoelementos propios del Pirineo y se encuentra libre de toda agresión industrial".

Tras esta visita, el grupo se dirigió en autobús hasta la localidad de **Graus** para visitar el **Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura. (CIET), dependiente de la Diputación Provincial de Huesca**. Allí el grupo pudo conocer más acerca de este hongo y conocer de primera mano los trabajos de campo y laboratorio realizados en el centro de cara a la mejora de su aprovechamiento y producción. El centro, realiza proyectos a corto plazo como la realización de bioensayos destinados a conocer la aptitud trufera de los suelos y a aplicar diversas técnicas in vitro e in vivo para la erradicación de plagas. A largo plazo se centra en investigar la gestión racional y económica de la parcela experimental del centro en base a un laboreo mínimo y ausencia de tratamientos químicos.

La guinda de esta visita tuvo lugar con la degustación en el **Restaurante el Pesebre**, en el cual su chef, especializado en cocina con trufa, preparó un menú especial en el cual el denominador común de los platos era dicho preciado producto.



4º día de movilidad

Ya por la tarde, el grupo se desplazó hasta las inmediaciones de Barbastro para visitar una de las bodegas estandarte de la **Denominación de Origen Somontano: Bodegas Sommos**. Allí los miembros de la movilidad, visualizaron un interesante audiovisual explicativo en el que se mostraban detalles de la vendimia, realizada a la luz de la luna, así como acerca de la elaboración del vino por gravedad.

Posteriormente visitaron la imponente sala de maduración, repleta de tinas de roble francés y se dirigieron a la sala de catas para degustar tres de los mejores vinos de la bodega. Ya con el atardecer el grupo dejó a sus espaldas la imponente arquitectura de la bodega y entre viñedos, puso rumbo a Barbastro lugar donde finalizaba la jornada



5º día de movilidad



Para este último día de la movilidad el grupo realizo dos visitas en torno a la **Comarca del Somontano de Huesca**.

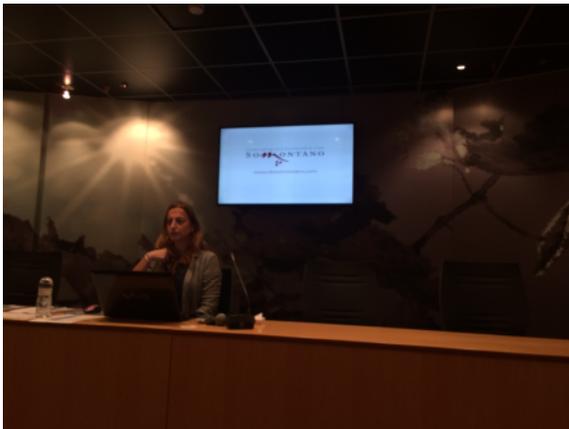
En primer lugar, se visitó la primera Almazara de aceite de oliva virgen extra ecológico de la provincia de Huesca, **Ecosteán**. Allí, **Carlos J. Domínguez**, uno de los socios junto a su hermano Luís, fue el encargado de guiar al grupo a través de todo el proceso de extracción del aceite en ecológico y posteriormente ofreció al grupo una cata de aceite, en una sala de cata habilitada en la misma almazara. Los aceites elaborados, intentan recuperar aquellas variedades de oliva autóctonas de la zona del Somontano.

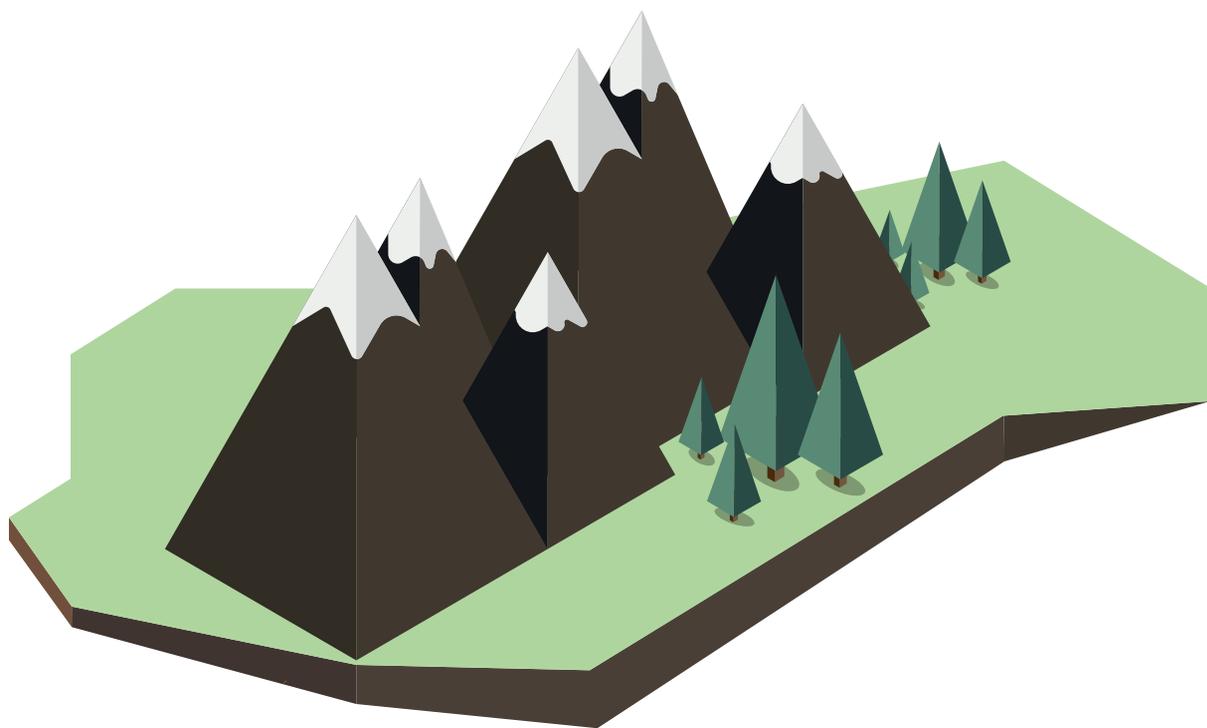
Bajo una lluvia intensa y con el cansancio acumulado durante las intensas jornadas, el grupo visito la sede del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano**.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano, tiene como misión el consejo regulador tiene como misión, orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados por la denominación de origen, así como su promoción.

En relación a dicha misión, la **Responsable de Comunicación Elisa Río** acogió al grupo en la sede y les ofreció una más que interesante presentación sobre cuál es su estrategia, objetivos y resultados tanto a nivel nacional como internacional.

Con esta visita se puso punto final a la movilidad **Agropuzzle3** en España y el grupo volvió al punto de inicio en Zaragoza no sin antes citarse para la siguiente movilidad que tendrá lugar en febrero de 2018 y cuya sede será Portugal.





www.enepi.es