

# AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

## Proyecto para promover el consumo de ternera Pirenaica

**ASAPI, AÍNSA, FCQ, UZ Y EMPRESARIOS SE EMBARCAN EN UNA PROPUESTA PARA FOMENTAR EL CONSUMO LOCAL DE CARNE.**

**María José Lacasta**

HUESCA.-La Asociación Aragonesa de Criadores de Ganado Vacuno de raza Pirenaica (Asapi), la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ), el Ayuntamiento de Aínsa, la Universidad de Zaragoza y la Asociación Empresarial Turística de Sobrarbe han unido esfuerzos e ilusiones para llevar a cabo el proyecto "Sobrarbe autóctono y sostenible", que el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad ha aprobado para recibir una ayuda de 60.000 euros en el marco del Programa de Desarrollo Rural (PDR) 2014-2020.

La iniciativa tiene como objetivo último promocionar la carne de vacuno e incentivar su consumo en la zona. Pero su filosofía va más allá, ya que trata de fomentar la sostenibilidad aprovechando recursos de la zona como el ganado autóctono, el matadero de Aínsa o el comedero de aves necrófragas que gestiona la FCQ.

Mario Buisán, técnico de Asapi, explica que de los 46 socios del colectivo, 14 se localizan en la comarca de Sobrarbe, de los que 12 tienen explotaciones en las que no sólo nacen los terneros, sino que se ceban en la misma y desde allí salen con destino a matadero, mientras

que los terneros de los otros dos ganaderos se ceban en la cooperativa de Aínsa. Es decir, la zona aglutina un número muy destacado de reses de raza Pirenaica, aunque la mayor parte de estos animales no se sacrifica en la zona. En concreto, en 2015, de los más de 500 terneros en pureza de raza Pirenaica que salieron de las explotaciones con destino a matadero, sólo 70 se sacrificaron en Aínsa.

Otro factor es la existencia de en Aínsa de un matadero en el que poder sacrificar el ganado, así como el comedero de aves carroñeras que gestiona la FCQ al que llevar los deshechos del matadero, cerrando así un círculo con principio y fin en la zona. "Teníamos todos los ingredientes para el guiso", ilustra Mario Buisán, para llevar a cabo un proyecto ganadero, pero también medioambiental, en el que Asapi aporta el ganado, la FCQ el comedero, el Ayuntamiento de Aínsa el matadero y la Universidad de Zaragoza su conocimiento, mientras que la Asociación Empresarial Turística colabora a través de restaurantes asociados que incluirán en sus menús la carne de ternera Pirenaica.

Mario Buisán reconoce que "hay mucho camino por recorrer para conseguir aumentar el consumo local de un producto que está ahí y que no se está consumiendo en la zona", con "todo lo que esto conlleva de sostenibilidad tanto de los ganaderos como de los restaurantes", entre quienes no habrá intermediarios. Además, el hecho de llevar los deshechos del matadero al



Ejemplares de vacas de raza Pirenaica pastan en un prado con la Peña Montañesa al fondo.



### CLAVES

- **Sostenibilidad.** El proyecto aúna ganadería, medio ambiente, gastronomía y turismo.
- **Medios.** Los animales se sacrificarán en el matadero de Aínsa y los desechos se llevarán al comedero de buitres.
- **Acciones.** Se van a realizar jornadas formativas para restauradores y se editarán folletos.

14

De los 46 socios ganaderos de Asapi, 14 están en la comarca de Sobrarbe.

comedero supondrá un ahorro económico y una mejora medioambiental, al no tener que transportarlos fuera.

Entre las primeras acciones a desarrollar dentro del programa (con una vigencia de tres años) está la realización de cursos de formación para los cocineros y restauradores encaminados a dar a conocer nuevos cortes de la carne que posibiliten distintas presentaciones de la misma y nuevas formas de cocinarla; de modo que las cartas de los restaurantes sumen, al típico chuletón, platos con otras piezas de la ternera. La idea es realizar la primera jornada de formación en febrero, en la semana previa a la Feria de Aínsa.

Otras acciones van a ser la edición de folletos explicativos o la posibilidad de visitar las explotaciones ganaderas donde se crían los animales. Por ello, se trata de un programa integral que aúna ganadería, medio am-

biente, gastronomía y turismo.

En este sentido, Mario Buisán se muestra satisfecho de haber sabido "acortar distancia entre el sector ganadero y el medioambiental".

Luis Lascorz, presidente de Asapi, desea que este proyecto contribuya a que la gente llegue a demandar la ternera Pirenaica, un producto por el que -recuerda- apuesta Asapi desde hace 31 años.

A su juicio, "falta conocimiento" para que la gente demande el producto local y sepa que lo autóctono ayuda a fijar población en el medio rural, en definitiva, "que consumiendo ese producto ayuda a mantener los pueblos". Y también destaca la apuesta del proyecto por intentar dar a conocer al gran público todas las piezas de la ternera bien para su consumo directo o bien en derivados (como hamburguesas) y sobre todo que aumente el consumo en la zona. ●

**ASAJA HUESCA**  
Los profesionales del campo  
Huesca: 974 240 061 • Barbastro: 974 313 242

**AGROPAL**  
NUTRICIÓN Y SANIDAD ANIMAL ■ INSTALACIONES GANADERAS  
Polígono Sepes. Parcela 22, Naves 7 - 9. 22005 HUESCA  
Tel. 974 240 954. Fax. 974 230 780. info@agropal.com  
www.agropal.com