

GANADERÍA

Carne autóctona kilómetro cero

PIRENAICA

El proyecto 'Sobrarbe autóctono y sostenible' promueve el consumo de vacuno de Raza Pirenaica con la complicidad de ganaderos, restauradores y ONG ambientales

Por qué comer carne importada que viaja cientos de kilómetros si en tu comarca se cría una raza autóctona de gran calidad? ¿Por qué gastar dinero en transporte e incineración de cadáveres de ganado cuando existen comederos de aves necrófagas? Las respuestas las tiene el proyecto 'Sobrarbe autóctono y sostenible', puesto en marcha por un grupo de cooperación en el que participan la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ) y la Asociación Aragonesa de Ganaderos de Bovinos de Raza Pirenaica (Asapi), con el apoyo del Ayuntamiento de Aínsa (propietario del matadero), la Universidad de Zaragoza y la Asociación de Empresarios del Sobrarbe.

El objetivo es incentivar el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0, «nacida, criada y sacrificada en el mismo Sobrarbe», que luego servirá para gestionar el comedero de aves necrófagas de la FCQ en Aínsa. Se enlazan así todos los eslabones de una cadena que une al ganadero con el consumidor y el medio ambiente.

La inversión es de 60.000 euros, financiados al 80% por el Go-

bierno de Aragón. Arrancó a finales de 2016, con la intención de ser un proyecto piloto extensible a otros productos y otras zonas geográficas, y en este año se realizarán casi todas las acciones.

«Tenemos un producto autóctono y de gran calidad y tratamos de que se consuma en un circuito corto, con los mínimos desplazamientos para ahorrar en gastos y energía. Y al mismo tiempo que sirva para incentivar la economía del medio rural, para que todos podamos mejorar», comenta el presidente de Asapi, Luis Lascorz. «En Sobrarbe se produce la carne, existe un matadero y un comedero de aves necrófagas para aprovechar los restos. Esto conlleva una reducción de las emisiones contaminantes», aclara Juan Antonio Gil, de la FCQ.

También tienen un papel destacado los restauradores, que en marzo harán un curso sobre nuevos cortes para aprovechar al máximo la canal. «No se trata de vender solo el solomillo sino otras partes menos comerciales. Queremos darles valor rescatando recetas antiguas», explica Lascorz. Otras acciones pasan por un estudio de la Universidad sobre la calidad de la carne y una campaña de difusión, «para que en el territorio nos creamos de verdad que tenemos un muy buen producto», señala Gil. El proyecto incluso contempla la visita a las granjas y al comedero. «La gente podrá conocer lo que come y cómo contribuyen los restos a conservar la biodiversidad», dice el responsable de la FCQ.

M.ª JOSÉ VILLANUEVA



El valor de una raza autóctona salvada de la desaparición

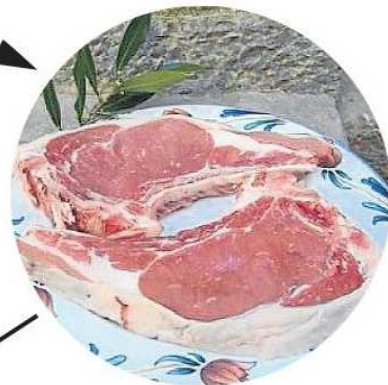
El proyecto persigue ante todo promocionar el consumo de carne de vacuno de Raza Pirenaica. Esta raza autóctona de Aragón estuvo al borde de la desaparición. Hoy, solo en

Sobrarbe, la comarca con mayor censo, hay más de 800 vacas reproductoras (2.500 en Aragón) de 14 ganaderos. La asociación Asapi lleva 31 años trabajando con ella.

Una carne de calidad que se cría en la comarca y más barata

El consumo en el territorio, además de disminuir gastos de transporte y combustible, consigue abaratar el producto y tienen el valor cultural de promover lo autóctono.

La facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza será la encargada de realizar un estudio sobre las cualidades de esta carne, tanto nutricionales como de sabor.



Talleres para aprovechar mejor las canales y concursos de recetas

El proyecto pone el énfasis también en la formación. Está previsto organizar talleres sobre despiece y nuevos cortes para aprovechar al máximo las canales y sobre todo las piezas con peor salida co-

mercial, dirigidos a los profesionales y a los consumidores. Por otra parte, se harán concursos de recetas sobre los diferentes cortes con la idea de promocionar distintos tipos de cocinado.



El comedero de aves necrófagas, último eslabón de la cadena

Los restos se aprovecharán en el comedero de aves necrófagas de Aínsa, lo que evitará el transporte y la incineración de cientos de cadáveres de ganado y supondrá un nuevo ahorro energético.

Además, se contempla la posibilidad de realizar visitas para la observación de estas aves. En Sobrarbe hay seis comederos. El censo de quebrantahuesos es de 24 parejas, y hay 300 de buitre leonado.



En Riegos del Alto Aragón... DÍA A DÍA MEJORAMOS NUESTRA EFICIENCIA

