

BIESCAS FERIA DE OTOÑO

# El Pirineo exhibe sus razas autóctonas de ganado y sus mejores quesos artesanales

● Biescas inaugura mañana la Feria de Otoño dando protagonismo a la producción artesanal

## JORNADA TÉCNICA

**Investigación.** 'I+D+i Transferencia y Cooperación, ejemplos en Aragón' es el título de la jornada ganadera que se celebra hoy en la Casa de la Cultura Pablo Neruda. Cuenta con exposiciones de investigadores de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, el Instituto Pirenaico de Ecología, la Universidad de Lérida y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), que este año impartirá tres ponencias sobre producción y sanidad animal.

**Subasta de Churra Tensina.** El CITA participará también en la subasta de ganado selecto que tendrá lugar el domingo con reses de su finca experimental de La Garcipollera. La feria de Biescas ha sido fundamental para relanzar la raza ovina Churra Tensina, casi desaparecida.

BIESCAS. Todo está listo en Biescas para que se convierta este fin de semana en la capital del queso artesano, gracias a la celebración de la Feria de Otoño, una cita que combina el aspecto gastronómico con el lúdico y que atrae a más de 10.000 visitantes. El queso será el principal protagonista, con el XIII Concurso de Quesos de Otoño, en el que competirán más de 20 artesanos. Pero no faltarán otros productos típicos, como las setas o la ternera.

Una de las novedades importante de esta edición es la incorporación de dos productos que se elaboran en el vivero de empresas de Biescas: el vino Las Nieves, de las bodegas de Barbenuta, que acompañará a la 'fondue', y el queso Carlina, que se podrá degustar y comprar. El ayuntamiento pelaire ha realizado una apuesta muy importante «por apoyar a productores artesanales y a la industria agroalimentaria y estamos muy satisfechos de que hayan cuajado proyectos como este y que las empresas estén trabajando a pleno rendimiento», tal y como apuntó el alcalde de Biescas, Luis Estaún.

Como en años anteriores, la Feria de Otoño se ubica en el recinto situado junto a la residencia La Conchada, donde estará el ganado, y en el polideportivo y el frontón cubierto, instalación esta última que se incorpora esta edición y «que le va a dar una prestancia importantísima». Será

aquí donde se desarrolle el concurso de quesos y donde se instalarán los stands de este producto artesano.

El frontón cubierto «es el marco que merece un evento tan concurrido y que tiene el respaldo de productores y público», en palabras del alcalde, porque Biescas sigue liderando el mundo del queso artesanal de Aragón. En este sentido, cabe recordar que el año pasado se vendieron cerca de 6.000 kilos de queso. El público encontrará 25 queserías, de Aragón, Navarra, País Vasco, Castilla y León, Cataluña y Francia. El jurado técnico elegirá cuatro, que serán los que se podrán degustar en la cata popular.

También estarán presentes cuatro bodegas aragonesas y siete fabricantes de derivados de pato y oca. En total habrá 161 expositores, de los cuales 68 serán de ganado. Y es que la Feria de Otoño de Biescas también es sinónimo de ganadería. «Seguimos apostando por las razas autóctonas de Aragón», aseguró Estaún. Se celebrarán concursos de Raza Parda de Montaña, Pirenaica, Churra Tensina, y estará presente la Fleckvieh, de ganaderos de la comarca.

Además, en esta ocasión asistirá el subdirector general de Medios de Producción Ganadera del Ministerio de Agricultura, lo que supone un espaldarazo a la feria, que se ha caracterizado por atraer a gente de la ganadería de

la máxima relevancia. Como antesala al certamen, se celebrarán hoy las jornadas ganaderas de montaña, en las que se hablará de novedades genéticas y manejo de ganado, entre otras cuestiones, así como una experiencia que se está desarrollando en el marco de la Reserva de la Biosfera Ordesa Viñamala. Esta trata sobre el desbroce de zonas de pasto que se han visto invadidas por la vegetación debido al cambio climático, sobre todo arbustos y árboles que al aumentar la temperatura están subiendo el límite de vegetación, que antes se encontraba a 1.900-2.000 metros de altura y que ahora, se superan. Esto supone la pérdida de zonas de pasto. Por ello, afirma el alcalde, «vamos a hacer limpieza de una zona en el monte de Erata, experiencia que seguirá el Instituto Pirenaico de Ecología, y durante 3 años se limpiará en Panticosa, Sallent de Gállego y otros municipios de Sobrarbe». El proyecto ha surgido de la cooperación entre ganaderos y el Gobierno de Aragón.

## Desde primera hora

La Feria de Otoño de Biescas abrirá sus puertas mañana a partir de las 10.00 (hasta las 20.00), con el inicio de la exposición-concurso local y mercado de ganado. A las 11.00 se inaugurará de manera oficial, con la presencia de autoridades, y a las 11.30 comenzará la exhibición de juegos tradicionales. A las 12.00 arranca



el concurso de Quesos de Otoño y a las 16.00, el festival Gorruti, en el campo de la Conchada, con poneys, becerros, gallos de exhibición y jabalíes. A las 19.00 habrá degustación de setas y a las 21.00 la primera de las dos 'masterclass', a cargo de Diego Herrero, del restaurante Vidocq de Formigal. Para el domingo también se han programado multitud de actividades para todos los públicos.

LAURA ZAMORAÍN

**ADECUARA**  
Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón  
VIVERO DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS  
<http://viveroempresas.adecuara.org>  
Proyectos que apoyan productos locales

**ADECUARA**  
Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón  
Comarcas de La Jacetania y Alto Gállego  
AYUDAS PARA LA PROYECTOS DE CREACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE PYMES  
E.D.L.L. Leader 2014 - 2020

Puente la Reina de Jaca 974 377 358	Sabiñánigo 974 483 311	Jaca 974 356 980
--	---------------------------	---------------------

[www.adecuara.org](http://www.adecuara.org)

**BIESCAS**  
FERIA DE '16  
OTOÑO  
22 y 23 de octubre

TALLER DE  
CARPINTERÍA  
**ÓSCAR ESCARTÍN**

C/ La Unión, 14  
Tel. 974 495 616  
Móvil 650 040 084  
BIESCAS (Huesca)  
[carpinteriaescartin@hotmail.com](mailto:carpinteriaescartin@hotmail.com)

**Catering Eventos del Pirineo**

BODAS COMUNIONES  
SHOW COOKING  
CURSOS DE COCINA  
COMEDORES ESCOLARES  
TALLERES  
CONCURSOS

Gastronomía cuidada, fresca, apasionada y con un trato cercano y muy profesional

C/ Baja, 2 • SARDAS (Huesca) • T. 974 48 05 17  
[cateringeventosdelpirineo.com](http://cateringeventosdelpirineo.com)