

MEMORIA FINAL DE PROYECTO

(COMPLEMENTARIA AL ANEXO VIII). Convocatoria 2016

Nº Código del grupo de cooperación: GCP2016-00-10-00

Nombre del grupo de cooperación: SOBRARBE AUTOCTONO Y SOSTENIBLE

Número de miembros del grupo: 5

Beneficiarios:

- ASAPI- Asociación Aragonesa de ganaderos de bovino Raza Pirenaica
- FCQ- Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos.

Miembros no beneficiarios:

- Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe.
- AETS-Asociación empresarial turística Sobrarbe.
- Universidad de Zaragoza.

REUNIONES CELEBRADAS.

1.- De coordinación del grupo:

- Reunión con FCQ en Aínsa donde se planteó por primera vez presentar un proyecto de manera conjunta. Fecha: 25 de febrero de 2016.
- Reunión con la Universidad en Zaragoza para valorar el posible apoyo investigador de la misma al proyecto. Fecha: 22 de marzo de 2016.
- Reunión en Aínsa con FCQ, Universidad, Ayuntamiento de Aínsa y Asociación de Empresarios donde se presentó un primer diseño del proyecto. Fecha: 13 de abril de 2016.
- Reunión en Aínsa con la FCQ para ir delimitando el presupuesto del proyecto. Fecha: 4 de mayo de 2016.
- Asistencia a la charla sobre la línea de proyectos de cooperación que se dio en Ilercide-Cogullada. Fecha: 25 de mayo de 2016.
- Reunión en Zaragoza con Universidad y FCQ para seguir delimitando el alcance y objetivos del proyecto. Fecha: 31 de junio de 2016.
- Preparación Jornada marzo 2017 y revisión del trabajo a desempeñar en 2017. Asisten todos los miembros del grupo. Fecha: 2 de diciembre de 2016.
- Revisión punto por punto objetivos y actividades realizadas y pendientes de realizar. Fecha: 20 de abril de 2017. Asisten todos los miembros del grupo.
- Revisión punto por punto de los trabajos realizados y preparación del trabajo pendiente de realizar. Valoración jornadas del día 1 de octubre. Asistencia de todos los miembros del grupo. Fecha: 10 de octubre de 2017, Aínsa.
- ASAPI , FCQ , Ayuntamiento de Aínsa, Asoc. De empresarios y Universidad de Zaragoza. Programación y valoración de actividades en curso. Fecha: 15 de enero de 2018.
- ASAPI, FCQ , Ayuntamiento de Aínsa, Asoc. de empresarios y Universidad de Zaragoza. Seguimiento y valoración de actividades en curso. Fecha: 13 de marzo de 2018.
- ASAPI, FCQ , Ayuntamiento de Aínsa, Asoc. de empresarios y Universidad de Zaragoza. Seguimiento y valoración de actividades en curso. Fecha: 8 de junio de 2018.

2.- Entre beneficiarios o socios del propio grupo:

- ASAPI/FCQ/ Ayto. de Aínsa. Inicio del proyecto y organización general del mismo. Fecha: 10 de octubre de 2016, Aínsa.
- ASAPI y FCQ preparación “promoción y difusión del concepto carne Km.0”. Fecha: 5 de mayo de 2017.
- ASAPI Y Universidad de Zaragoza, acerca de “caracterización de carne de vacuno del Sobrarbe” y “Estudio de sostenibilidad de explotaciones de raza Pirenaica”, en ejecución. Fecha: 2 de mayo de 2017.
- ASAPI con Universidad de Zaragoza. Preparación y puesta en marcha de: “Caracterización de carne de vacuno del Sobrarbe”, a desarrollar en septiembre y octubre 2017. “Estudio de sostenibilidad de explotaciones de Raza Pirenaica”, elaboración de encuestas, en ejecución. Fecha: 4 de julio de 2017.
- ASAPI (técnico) con ganaderías de vacuno de la Asociación. Estudio de sostenibilidad. Fecha: 11 de julio de 2017.
- ASAPI-FCQ Preparación documentación. Fecha: 28 de septiembre de 2017.
- ASAPI- FCQ. Preparación acto “Show cooking”. Fecha: 29 de septiembre de 2017
- Reunión Ayuntamiento Aínsa y ASAPI. Dinamización del concurso y estrategias a seguir. Fecha: 22 de enero de 2018.
- ASAPI con Universidad de Zaragoza. Estudio caracterización de la carne. Fecha: 11 de enero de 2018.
- ASAPI con el Ayuntamiento de Aínsa. Fecha: 21 de enero de 2018.
- ASAPI con Universidad de Zaragoza. Estudio caracterización de la carne y ampliación contrato con la Universidad. Fecha: 09 de marzo de 2018.

3.- Miembros del grupo con entidades externas:

- ASAPI con diseñadora gráfica para la coordinación y diseño del soporte publicitario de las actividades previstas en 2017. Fecha: 10 de octubre de 2016, Aínsa.
 - ASAPI-FCQ. Reunión con Jauja estudio. Diseños y carteles. Fecha: 27 de junio de 2017.
 - ASAPI con Jauja estudio. Para diseños de cartelería. Fecha: 26 de julio de 2017.
 - ASAPI-Universidad de Zaragoza con Profesionales de la carne. Mercazaragoza. Fecha: 8 de septiembre de 2017.
 - Reunión con el director del Instituto público de Aínsa, Oscar FCQ, Carmen ASAPI, Laura ASAPI. Fecha: 14 de diciembre de 2017.
 - ASAPI con los restaurantes colaboradores con el concurso de fotografía de la comarca del Sobrarbe y captación de nuevos colaboradores. Fecha: 5 de enero de 2018.
 - ASAPI con Cooperativa Agropecuaria de Sobrarbe. Preparación sacrificios terneros para caracterización de la carne. Fecha: 2 de marzo de 2018.
- ASAPI ha asistido a todas las reuniones convocadas por el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad durante los años de actividad del proyecto.

DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS REALIZADOS POR EL GRUPO Y CRONOGRAMA

ACCIONES.

- Elaboración de contenidos, diseño y maquetación del rollem y pancarta relativo al proyecto y que estará presente en cada acción que se desarrolle a lo largo del proyecto, así como primeros diseños de los folletos que se elaboraran en 2016 para fomentar el consumo de carne de raza pirenaica. Año 2016.
- **Presentación del grupo de cooperación.** III Foro por la Sostenibilidad del Pirineo (Sallent de Gállego, octubre 2016).

- **Presentación del grupo de cooperación.** Charla divulgativa del proyecto a carniceros, cocineros y propietarios de negocios de restauración de la comarca del Sobrarbe. Ferieta de Aínsa. Fecha: 4 de febrero de 2017. *Adjunto carpeta Ferieta 2017-2018, cartel divulgativo Ferieta 2017.*

- **Jornadas de innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera.** Fecha: 15 de marzo de 2017. Ponentes: Ferran Sivill Milà, carnicero y Carlos Sañudo Dr. Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. *Adjunto carpeta "Curso cortes 15.3.18". Cartel curso cortes.*

El carnicero Ferran Sivill durante cuatro horas, utilizando cortes diferentes a los habituales en partes como la babilla, la llana o la contra abriendo otras posibilidades a las piezas habitualmente menos cotizadas de estos animales. Dando a conocer que hay opciones más allá del solomillo y del chuletón, y que estás van mucho más allá de la elaboración de hamburguesas.

Entre los asistentes se encontraban carniceros, cocineros, ganaderos y personal del CITA y de la facultad de veterinaria de Zaragoza. Asistieron un total de 23 participantes. *Adjunto carpeta "Curso cortes 15.3.18". Asistentes curso cortes 2017.*

Tras la obtención de cada corte, los mismos fueron pesados y fotografiados por investigadores de la Universidad de Zaragoza, para calcular los rendimientos carniceros, y para obtener material para la elaboración de un informe. De todas las piezas obtenidas se escogieron cuatro con el fin de realizar una cata con los participantes de la jornada, y de esta manera conocer la aceptación de dichos cortes novedosos de carne de raza Pirenaica producida y sacrificada en el Sobrarbe.

Además de la cata, se realizó una pequeña encuesta a los participantes. Estas actividades, se realizaron en la Sala de Caballerizas del Castillo de Aínsa.

- **Informe "Innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera".** Tras la jornada anterior, toma de muestras y análisis posteriores. La Universidad de Zaragoza - Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos- elaboró un informe de la Jornada acerca de innovación en cortes, la aceptabilidad del sabor, de la terneza y en general de los nuevos cortes. También se valoraron los hábitos de consumo de carne de vacuno así como que es lo que los clientes demandan, según restauradores y carniceros. Haciendo entrega de dicho informe a los participantes en el curso. *Adjunto carpeta "Curso cortes 15.3.18". Informe: "Innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera".*

- **Divulgación del proyecto.** Jornadas formativas sobre la creación de un producto turístico y de turismo sostenible en la Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala (Broto, septiembre 2017).

- **Divulgación del proyecto.** Cartelería y publicidad: Trópicos del proyecto, cartel en el castillo de Aínsa, placas proyecto para las explotaciones ganaderas del Sobrarbe de ASAPI, placas para los restaurantes colaboradores. Año 2017. Se reparten las placas para colocarlas en lugar visible a los participantes y colaboradores del proyecto.

- Gestión y mantenimiento del **comedero de aves necrófagas** de Aínsa-Sobrarbe 2016, 2017 y 2018. *Adjunto fotos carpeta "Comedero FCQ".*

- **Divulgación del proyecto** a través de las visitas guiadas al comedero de carroñeras, por donde han pasado 1.000 visitantes durante el año 2017 y un total de 1.200 en 2018.

- **Promoción** del proyecto y de recetas de ternera pirenaica en la comida subasta de la Expoferia de Sobrarbe (Aínsa, septiembre 2017). *Adjunto fotos carpeta "EXPOFERIA 2017".*

- Curso de formación sobre aprovechamiento culinario de otros recortes, recopilación de recetas y pruebas de consumidores. Acción realizada a través de un **“Show cooking y degustación”**. Trabajo previsto según plan de trabajo de la memoria para el año 2018 y se realiza en 2017 por ajustes del presupuesto. Fecha: 1 de octubre de 2017.

Cocina en directo, con la presencia de tres maestros cocineros aragoneses de reconocido prestigio. Alberto Noguero, del restaurante Flor de Barbastro; Manuel Barranco del restaurante Quema de Zaragoza e Ismael Ferrer, maestro cocinero <http://alimentaciondelpresente.com/> , los tres difusores y conocedores de la gastronomía aragonesa y sus productos locales. Donde nos presentaron innovación, ideas y propuestas de recetas de ternera más allá del chuletón y el solomillo. Poniendo en valor la ternera de Raza Pirenaica y esas otras partes del animal aprovechables y muchas veces desconocidas. Posteriormente se procedió a la degustación de los platos cocinados, siendo un rotundo éxito cada uno de los platos donde el público disfrutó gratamente.

La convocatoria fue todo un éxito de asistencia, ya que se agotaron las 70 plazas dispuestas. El público pertenecía en su mayoría a establecimientos hosteleros de la zona, ganaderos de vacuno y público en general ligado al sector. Con el objetivo de integrar la ternera de raza pirenaica del Sobrarbe en las cartas de los restaurantes.

En primer lugar, Luis Lascorz, presidente de ASAPI- Asociación aragonesa de ganaderos de bovinos de Raza Pirenaica y coordinador del grupo de cooperación “Sobrarbe Autóctono y Sostenible” presentó el proyecto y posteriormente empezó la sesión Cocina en directo. Para finalizar, el Dr. Carlos Sañudo de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza impartió una charla acerca de la “Importancia nutricional de la carne de ternera. Elementos claves”. *Adjunto fotos y documentación carpeta “Show cooking”*.

- **Divulgación del proyecto** en el boletín trimestral nº 27 del Comité Español de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN). Otoño de 2017.

- **Divulgación del proyecto** en el Master en dirección y planificación de Turismo sostenible (Aínsa, noviembre 2017).

- Estudio de **“Caracterización de carne de vacuno del Sobrarbe”**. Realizado por la Facultad de veterinaria, Departamento de producción animal en colaboración con la secretaria técnica de ASAPI.

Para la realización del estudio se sacrificaron 24 animales distribuidos en 3 lotes:

A) 8 terneras de raza Pirenaica nacidas, producidas y sacrificadas en la zona, alimentadas fundamentalmente con materias primas propias.

B) 8 terneras de raza Pirenaica nacidas en la zona pero cebadas y sacrificadas fuera de ella.

C) 8 terneras de formato cárnico (cruce con raza Limusina) que son comercializadas habitualmente en el Sobrarbe, pero cuya procedencia es ajena a la zona y además fueron sacrificadas fuera de ella.

Se tomaron los redondos para su posterior análisis de pH, color, textura, la composición química y un análisis de consumidores. *Adjunto carpeta informe “Análisis de la calidad de la carne” y “Estudio sobre sostenibilidad de explotaciones ganaderas”*.

- **“Estudio de sostenibilidad de explotaciones de Raza Pirenaica”**, cuyo objetivo es analizar las actitudes u opiniones acerca del valor local de carne de vacuno Pirenaica, desde el productor hasta el consumidor, sobre el acabado de terneros y la producción de carne.

Se ha recogido información mediante encuestas directas a los diferentes eslabones de la cadena de valor de carne de vacuno, desde el ganadero al consumidor,

carnicerías, supermercados y restaurantes del Sobrarbe. *Adjunto carpeta informe “Análisis de la calidad de la carne” y “Estudio sobre sostenibilidad de explotaciones ganaderas”.*

- Promoción del **matadero comarcal**. Adaptación al sacrificio en ecológico del matadero en 2018. A través de las acciones propuestas durante todo el proyecto. Aumentando el número de animales sacrificados en el mismo durante el periodo del proyecto.

- **“Concurso de fotografía de carne de vacuno de Raza Pirenaica”**, con los restaurantes colaboradores del Sobrarbe que incluyan en su menú platos con ternera de Raza Pirenaica procedente del Sobrarbe y a base de piezas “más allá del solomillo y el chuletón”, poniendo en valor el resto de la canal con menos salida a consumo. Fecha: desde el 1 de diciembre de 2017 hasta el 31 de mayo de 2018. La participación ha sido tanto de consumidores locales como de visitantes externos. Se han repartido un total de seis premios repartidos en dos fases. Dos lotes de ternera de Raza pirenaica proporcionado por las carnicerías colaboradoras, dos comidas para dos personas en los restaurantes colaboradores y dos visitas al comedero de aves necrófagas. *Adjunto carpeta “Concurso de fotografía”.*

- **Ferieta de Aínsa 2018**. Exposición de placa ganaderías del proyecto y placas proyecto de explotación. *Adjunto carpeta “Ferieta 2017-2018”, fotos Ferieta 2018.*

- **Visita técnica** del grupo operativo “Desarrollo de sistemas de producción de vacuno con bajas emisiones de GEI para ganaderías localizadas en la región de Veneto, Italia”. Presentamos ambos grupos de cooperación y operativo y realizamos una mesa redonda donde intercambiamos conocimientos. Posteriormente visita explotación de Luis Lascorz. Actividad programada por el CITA y la Universidad de Lérída. Fecha: 21 de febrero de 2018. *Adjunto foto “visita italianos”.*

- **Charla Instituto público de Aínsa**. Presentación a los alumnos del grupo de cooperación. Fecha: 26 de abril de 2018.

- **Encuestas ganaderas** ASAPI con Facultad de Veterinaria. Fecha: 24 de mayo y 4 de junio de 2018.

- **Divulgación del proyecto** en la Feria Regional de Maquinaria Agrícola de Barbastro (Huesca), la FERMA, con la celebración de la mesa redonda “Si te preocupa la alimentación y la vida en el medio rural: Mincha d’aquí”. Fecha: 26 de agosto de 2017.

- **Divulgación del proyecto** en las Jornadas “El papel de las entidades de custodia territorio”. (Madrid, septiembre 2018).

- **Divulgación del proyecto** en la “Jornada profesional de turismo rural en Ainsa-Sobrarbe” (Ainsa, septiembre 2018).

- **Divulgación del proyecto** en el “Programa capital rural Ainsa-Sobrarbe” (Ainsa, septiembre 2018).

- **Divulgación del proyecto** en Jornada “Estrategias de comercialización” Comercialización de circuito corto. Ley de Venta Local de productos Agroalimentarios en Aragón. Aínsa. Fecha: 7 de septiembre de 2018.

- **Divulgación del proyecto** en la “II Feria de la fruta del Valle del Manubles”. Torrijo de la Cañada. Fecha: 22 de septiembre de 2018.

- **Divulgación del proyecto** en el IV Foro de Sostenibilidad y Biodiversidad del Pirineo. Sallent de Gállego. Fecha: 28 y 29 de septiembre de 2018.

-Divulgación del proyecto en el Taller de Ecoturismo “Encuentro emprendedores rurales “Laponias Conectadas”. Ecoturismo y gestión innovadora de Espacios Naturales Protegidos”. (Castellote, octubre 2018).

CRONOGRAMA

FECHA	ACTIVIDAD
2016	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de cartelería y publicidad. Reuniones y gestión comederos carroñeras. - Revisión del trabajo a desempeñar.
2017	<ul style="list-style-type: none"> - Jornadas de innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera. - Informe “Innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera”. - Curso de formación sobre aprovechamiento culinario de otros recortes, recopilación de recetas y pruebas de consumidores. Acción realizada a través de un “Show cooking y degustación”. - Captación de nuevos colaboradores. - Gestión y mantenimiento del comedero de aves necrófagas de Aínsa-Sobrarbe - Visitas guiadas al comedero de aves necrófagas. - Promoción del matadero comarcal. - Divulgación del proyecto. - Caracterización de carne de vacuno del Sobrarbe. - Estudio de sostenibilidad de explotaciones de Raza Pirenaica. - Concurso de fotografía de carne de vacuno de Raza Pirenaica.
2018	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión y mantenimiento del comedero de aves necrófagas de Aínsa-Sobrarbe - Visitas guiadas al comedero de aves necrófagas. - Concurso de fotografía de carne de vacuno de Raza Pirenaica - Promoción del matadero comarcal. - Estudio de sostenibilidad de explotaciones de Raza Pirenaica. - Caracterización de carne de vacuno del Sobrarbe. - Divulgación del proyecto. Charlas, Jornadas y visitas. - Memoria y elaboración fin del proyecto.

Objetivos alcanzados (si no se han alcanzado los objetivos esperados, indicarlo):

El objetivo del proyecto ha sido promocionar el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0 de una forma sostenible y sinérgica con el medio ambiente y el sector turístico. Incentivando el consumo de carne de Raza Pirenaica (nacida, criada y sacrificada en el mismo Sobrarbe), se revierte en el mantenimiento del matadero comarcal (reduciendo costes de recogida), cuyos restos cárnicos sirven para abastecer el comedero de aves necrófagas (conservando biodiversidad) que la FCQ gestiona en Aínsa y el cual se realizan actividades de ecoturismo (visitas guiadas turísticas y educativas), enlazándose todos los eslabones de una cadena que une al ganadero (ASAPI) con la restauración, el consumidor y el medio ambiente. De esta forma al poner en valor un producto autóctono y de gran calidad y su consumo en un circuito corto, se ahorra energía (reducción de emisiones) y al mismo tiempo que se incentiva la economía del medio rural.

A través de las acciones realizadas durante el proyecto, el objetivo esencial de incrementar la demanda de carne de vacuno producida localmente ha sido cumplida. Siendo muy satisfactorio el comienzo con las **Jornadas de innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera**, ya que a través de dicha Jornada se pudo sensibilizar al sector de la restauración y carniceros, a favor del proyecto y su posterior evolución. Llegando a revalorizar nuevos cortes y, por lo tanto, de la canal.

En la cata que se realizó, la finalidad fue conocer la aceptabilidad del sabor, de la terneza y general de los cortes. Los nuevos cortes de “la llana”, dieron valoraciones similares al lomo.

La jornada fue valorada muy positivamente obteniendo una nota media de 8,95 (sobre 10), lo que refleja la satisfacción de los participantes ante las actividades realizadas.

De los resultados obtenidos y en las condiciones de realización de este trabajo podemos concluir que las terneras de raza Pirenaica nacidas, producidas y sacrificadas en el Sobrarbe han tenido una buena valoración, lo que podría ser un acicate para su mejora y promoción. Esto, en general, puede suponer un aliciente para (desde el punto de vista de la calidad de su carne) potenciar los circuitos cortos de comercialización.

- Curso de formación sobre aprovechamiento culinario de otros recortes, recopilación de recetas y pruebas de consumidores. Acción realizada a través de un **“Show cooking y degustación”**. El objetivo de dicha acción ha sido principalmente de promoción y divulgación del consumo sostenible de ternera de Raza Pirenaica. Integrando de esta manera la ternera de raza pirenaica del Sobrarbe en las cartas de los restaurantes y en el consumidor local. El aforo y la calidad de los cocineros fueron excelentes, haciendo la jornada amena y a su vez divertida.

-“Estudio de sostenibilidad de explotaciones de Raza Pirenaica”

El objetivo del estudio se ha cumplido, sin embargo, es interesante realizar un análisis de los mismos para en un futuro trabajar sobre las fortalezas y amenazas que presentan las explotaciones ganaderas y poder poner en valor la producción local de carne de vacuno de Raza Pirenaica de manera sostenible.

-El **“Concurso de fotografía de carne de vacuno de Raza Pirenaica”**, en el que tanto las partes implicadas como los participantes han llevado a cabo una importante labor de promoción y divulgación del proyecto y su filosofía. Acercándonos a la población en general de una manera sencilla y amable. Sin embargo, es destacable que algunos de los establecimientos no se han implicado lo suficiente, por lo que sería necesario adoptar nuevas medidas de promoción más atractivas para los restaurantes y los camareros. Una vez acabado el concurso, en algunos restaurantes que participaron siguen apostando por la carne de Pirenaico nacida, criada y sacrificada en el Sobrarbe, manteniendo publicidad y platos a base de ternera pirenaica en sus menús.

- **Estudio sobre “Caracterización de carne de vacuno del Sobrarbe”**. Realizado por la Universidad de Zaragoza. La ternera de raza Pirenaica nacida, producida y sacrificada en el Sobrarbe ha tenido una buena valoración, tanto en los estudios y catas realizadas en el proyecto como por parte de carniceros y restaurantes colaboradores con el mismo.

- **Promoción del matadero comarcal**. Se ha aumentado el número de animales sacrificados en un 10 % de pirenaico con respecto al comienzo del proyecto. Consiguiendo que 2 carnicerías del Sobrarbe ahora sacrifiquen terneros en el matadero comarcal de Aínsa. Efecto sinérgico gracias al proyecto y la campaña de concienciación de producción y consumo sostenible. Lo que ha sido un impulso para el consumo del vacuno producido en el Sobrarbe también de otras Razas y sus cruces. También cabe destacar que gracias a que en el matadero de Aínsa se puede sacrificar ecológico, actualmente hay dos carnicerías que sacrifican ganado ecológico.

- **Potenciar el comedero de aves necrófagas**.

Gracias al aumento de sacrificios en el matadero comarcal y a un aumento en el número de visitantes al comedero de carroñeras, efecto positivo sobre el turismo en la comarca.

Descripción de los potenciales beneficiarios de los objetivos alcanzados (p.e.: regantes, ganaderos de ovino, industriasd conserveras...):

Por un lado los ganaderos de vacuno de Raza Pirenaica del Sobrarbe, revalorizando su producto en el mercado local.

Los carniceros y restaurantes del Sobrarbe diferenciándose del resto, con una identidad de sostenibilidad del territorio a través de la venta de productos locales.

El fin de semana del 27 y 28 de octubre ha habido un concurso de tapas en Aínsa y es destacable que hay 3 tapas de ternera pirenaica sostenible, mérito gracias al proyecto y la concienciación de los restaurantes por los productos locales. Viendo como se enorgullecen de poder ofrecer productos locales al consumidor.

Colegios, institutos, residencias u otros organismos con comedores colectivos interesados en ofrecer productos locales, sostenibles y de calidad. Demandándolos cada vez más.

Conclusiones del proyecto (éxito o fracaso del proyecto y motivos, si es aplicable en el sector al que va dirigido, si debe tener continuidad, etc):

Sinergias entre los sectores primario, ambiental y turístico ha estado siempre presente durante el proyecto, adaptando las actuaciones y consiguiendo muy buenos resultados.

Los objetivos del proyecto se han cumplido satisfactoriamente, desde nuestro punto de vista, viendo como existe mayor concienciación por el consumo de productos locales tanto por los restaurantes, carniceros, colegios y público en general. Las acciones realizadas y su cronograma han sido los adecuados. Empezando con el curso de cortes para los agentes más implicados como son carniceros y restaurantes, para posteriormente llegar al público a través del showcooking y el concurso de fotografía. Destacando el efecto sinérgico del proyecto sobre otros productos locales del Sobrarbe.

A través del proyecto se ha conseguido una mayor viabilidad del mantenimiento y funcionamiento del comedero de aves necrófagas con el consiguiente beneficio ambiental: ahorro energético (transporte), coste incineración (reduciendo costes al matadero) y aporte alimenticio a especies amenazadas. Dando salida con reducidos costos y disminuyendo la huella de carbono, a los subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano (SANDACH).

La ternera de raza Pirenaica nacida, producida y sacrificada en el Sobrarbe ha tenido una buena valoración, tanto en los estudios y catas realizadas en el proyecto como por parte de carniceros y restaurantes colaboradores con el mismo. Esto podría ser un acicate para su mejora y promoción. Aliciente para (desde el punto de vista de la calidad de su carne) potenciar los circuitos cortos de comercialización.

El objetivo de optimizar y dar valor a la canal completa, desarrollado en algunas de las actuaciones es una pieza clave para poder dar salida a la producción local de carne de vacuno.

De los resultados obtenidos en el “Estudio de sostenibilidad de explotaciones de Raza Pirenaica”, se desprende que los principales factores limitantes para llevar a cabo el cebo de los terneros en las explotaciones es la falta de mano de obra y de instalaciones

adecuadas, la falta de financiación y de disponibilidad de superficies para producir forrajes y el bajo precio percibido por los terneros cebados. Lo que explica la no realización del cebo en las propias explotaciones.

Tanto para ganaderos, distribución y restauración, los factores limitantes para la producción de carne de Pirenaica en el Sobrarbe, serían los mayores costes de producción y la escasez de mano de obra.

Tras analizar las conclusiones y vistos los resultados obtenidos, la producción y comercialización local de carne de vacuno de Raza Pirenaica de forma sostenible, necesita un apoyo a través de una marca propia como medio divulgativo y de promoción, asentando unas bases sólidas para su comercialización a través de circuitos cortos y llegando a la población local y visitantes en general de las zonas rurales a través de la gastronomía propia de cada zona. Llegando al consumidor y concienciando a la población de la importancia del consumo de manera sostenible y responsable. Efecto directo en el desarrollo y asentamiento de la población rural en Aragón.

Sin olvidar el poder dar un valor añadido al productor interesado en el proyecto, estableciendo líneas de producción y comercialización directas y adecuadas a los precios de mercado. Así como apoyo para poder cebar terneros bajo condiciones menos costosas para el productor y que beneficien a las explotaciones extensivas de vacuno.

Este proyecto es aplicable en zonas de ganadería extensiva donde el valor de sus producciones necesita un impulso para su mejor comercialización a través de canales cortos. Sin embargo, la escasez de mataderos locales en las zonas rurales encarece mucho los costes y rompe la cadena de producción sostenible, objetivo principal del proyecto. En detrimento del fomento del aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

Indicar los medios de divulgación de los resultados obtenidos (publicaciones, manual de buenas prácticas, recomendaciones, folletos divulgativos, página web u otros):

Páginas web de ambos beneficiarios, facebook, artículos de prensa, entrevistas.

Tripticos, carteles, charlas divulgativas. Todo este material se entrega en un pen con una **Carpeta “Material divulgativo”** y una carpeta por acción realizada con fotos de algunas de ellas, carteles, tripticos.

- *Carpeta Ferieta 2017-2018, cartel divulgativo.*
- *Carpeta “Curso cortes 15.3.18”. Cartel curso cortes e Informe: “Innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera”.*
- *Fotos carpeta “Comedero FCQ”.*
- *Fotos carpeta “EXPOFERIA 2017”.*
- *Fotos y documentación carpeta “Show cooking”.*
- *Carpeta informe “Análisis de la calidad de la carne” y “Estudio sobre sostenibilidad de explotaciones ganaderas”.*
- *Carpeta “Concurso de fotografía”.*
- *Foto “visita italianos grupo op.”.*

Aínsa, 31 de octubre de 2016.