



## GRUPO DE COOPERACIÓN:

# SOBRARBE AUTÓCTONO y SOSTENIBLE



\*Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón.  
"Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en Zonas Rurales"



# Grupo de cooperación

Años 2016-2018

**Creado en primavera de 2016 gracias a las ayudas para agentes del sector agrario en el marco del Programa de Desarrollo Rural (PDR) para Aragón 2014-2020, con el fin de impulsar la creación y funcionamiento de grupos de cooperación que contribuyan hacia una agricultura y ganadería sostenible.**



Región: ARAGÓN  
Provincia: HUESCA  
Comarca del Sobrarbe:

19 Municipios  
7.000 habitantes. 2.200 km<sup>2</sup>  
(336 km<sup>2</sup> Espacios Naturales Protegidos)



\*Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón.  
"Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en Zonas Rurales"



# MIEMBROS DEL GRUPO COOP.



\*ASAPI- Asociación Aragonesa de ganaderos de vacuno de Raza Pirenaica

\*FCQ- Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos



\*Facultad de veterinaria. Universidad de Zaragoza. Dto. Producción animal.



\*Ayuntamiento de Aínsa.



\*Asociación empresarial Turística del Sobrarbe.



- Trabajamos en el mantenimiento del Libro Genealógico.
- Mejora genética.

## PLAN DE MEJORA DE LA RAZA PIRENAICA

Líneas de trabajo:

- Mantener y mejorar aptitudes maternales y de rusticidad:  
*Fácil parto*  
*Disminuir intervalo entre partos*  
*Larga vida productiva*

- Mejorar aptitudes cárnicas:

*Ofrecer canales homogéneas y de calidad,*  
*Adaptación permanente a exigencias del mercado.*

- Selección por carácter.

*Fácil manejo y bienestar animal.*

# MIEMBROS DEL GRUPO COOP.

## FCQ-FUNDACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DEL QUEBRANTAHUESOS



- Mantenimiento y gestión del comedero de aves necrófagas de Aínsa-Sobrarbe.
- Mantenimiento y gestión del Eco Museo Centro de visitantes Castillo de Aínsa.
- Programa de ecoturismo y visitas al comedero de aves necrófagas.



# MIEMBROS DEL GRUPO COOP.

\*La Universidad de Zaragoza:  
Expertos en caracterización y  
calidad de carne.



Facultad de Veterinaria  
Universidad Zaragoza

\*La Asociación Empresarial  
Turística del Sobrarbe.  
Apostar por lo local.



Asociación Empresarial  
Turística de Sobrarbe  
[www.pirineoturismo.com](http://www.pirineoturismo.com)

\*AYUNTAMIENTO DE AINSA



Dinamizar uso matadero comarcal



# OBJETIVO

PROMOCIONAR EL CONSUMO DE

**CARNE DE VACUNO DE RAZA PIRENAICA "Km. 0"**

en el Sobrarbe de una forma sostenible y sinérgica  
con el Medio Ambiente.



# SOSTENIBILIDAD

↓ Huella de carbono

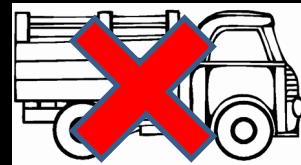
Carne "Km 0", nacida,  
criada en el Sobrarbe



Sacrificada en  
el matadero de  
Aínsa



Carnicerías y  
restaurantes del  
Sobrarbe



Restos al  
comedero de  
aves necrófagas  
de Aínsa



# SOBRARBE

## AUTOCTONO Y SOSTENIBLE

### UN PROYECTO DE COOPERACIÓN

El objetivo principal del proyecto es promocionar el consumo de carne de Raza Pirineáica Km 0 de una forma sostenible y ecológica con el medio ambiente.

La Asociación Aragonesa de Criadores de Bovinos de Raza Pirineáica (ASAPI) y la Fundación para la Conservación del Patrimonio (FCQ), unen sus esfuerzos con el apoyo del Ayuntamiento de Osés, propietario del matadero municipal, la Universidad de Zaragoza y la Asociación de Empresarios del Sobrarbe para incentivar el consumo de carne de Raza Pirineáica Km 0, criada, criada y sacrificada en el mismo Sobrarbe, facilitando de esta manera los apoyos al consumo de carne ecológica garantizada por la FCQ en Osés y creando un circuito de desarrollo y sostenibilidad que engloba ganadería, restauración y conservación del medio ambiente.



### Quebrantahuesos

Estas aves silvestres producen un efecto ecológico al evitar el transportar y la acumulación de cadáveres y restos de actividad de ganado. También juega un importante papel dentro del ecosistema por la presencia y preservación de numerosas aves raras.

### PROMOCIÓN DEL COMEDERO DE AVES NEOTROPICAS DE ARNAIA.

Un procedimiento sencillo nos permite mejorar su entorno que implica la eliminación de malezas a través de las que crecen en los denominados "malezales", una bolilla en la que las aves invernamos en una cerca cada de seis metros cada año que impide su inviernar nubes. Este procedimiento garantiza el uso de malezas que no causan daños, garantía de calidad de los aves criadas dentro de la comarca.

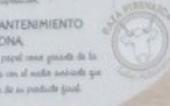


### Vacas de Raza Pirineáica

Una vaca blanca pirineáica es la raza autóctona magistral del Pirineo, que sirve al fondo de la dinastía real en la década del 80 del pasado siglo XXI. Hoy, gracias a la fuerza del trabajo de las asociaciones que trabajan con la defensa y mejora de la raza contribuye al respeto.

### LA CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UNA RAZA AUTOCTONA

Gracias a la consolidación de su papel como garante de la tradición, por la conservación del medio ambiente que la rodea y por la reintroducción de su producto final.



Si te gusta la  
naturaleza pirineáica  
puedes colaborar  
en su conservación  
consumiendo  
carne de vacuno  
Raza Pirineáica

### Gastronomía

#### PROMOCIÓN CONSUMO CARNE KM 0

El concepto de kilómetro cero remite al consumo responsable de carne de cordero ibérico (baqueana, morucha, negra) para así garantizar la sostenibilidad y calidad del producto. Igualmente implica la promoción cultural de la gastronomía local como medio de difundir los valores de la propia cultura de un modo universal.

#### DESCUBRE NUESTRO SABOR AUTOCTONO

Encuentra el sabor "autóctono y sostenible" de los establecimientos participantes del proyecto y compra carne de vacuno de Raza Pirineáica.



Proyecto financiado por la Comunidad Autónoma de Aragón y la Unión Europea



## OBJETIVOS:



- Consumo local de carne de vacuno nacida, criada y sacrificada en el Sobrarbe. **Consumo "Km. 0".**
- Poner en valor el trabajo de los ganaderos del Sobrarbe.
- Asentar la población en el mundo rural. Puestos de trabajo.
- Que genere valor medioambiental al colaborar con el mantenimiento de la población de aves rapaces."

- 2016
- Elaboración de cartelería y publicidad. Reuniones y gestión comederos carroñeras.
  - Revisión del trabajo a desempeñar.
- 2017
- 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

- 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.

# ACCIONES

**\*Curso de formación sobre despiece, nuevos cortes y nuevas presentaciones.**

**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.**

**SOBRARBE**  
AUTÓCTONO Y SOSTENIBLE

**JORNADAS** Miércoles 15 de marzo de 2017  
Innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera

Dirigido a profesionales de la carne.  
Impartido por el experto Ferran Sivilí Milà de la empresa Sivilí Milà S.L.

10:00 Inicio de jornada.  
Presentación y objetivos del proyecto.  
Presentación y objetivos de la Jornada.  
Sesión práctica.

14:00 Preparación de asados en la sala caballerizas y cata de nuevos cortes.

16:00 Mesa redonda: Catedrática cárnicas y tendencias actuales.  
Ponentes: Ferran Sivilí, investigadores de la Universidad de Zaragoza especialistas en calidad de la carne, ganaderos de Asapi y participantes de la jornada.

17:30 Conclusiones y fin de la jornada.

**APÚNTATE EN**  
Asociación Turística de Empresarios de Sobrarbe  
979 51 00 16  
Oficina de Turismo de Ainsa  
974 500767



ASAPI FEDER FCQ Universidad Zaragoza SOBRARBE

\*Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón.  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en Zonas Rurales.





## PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE ARAGÓN 2014-2020

**Grupo de Cooperación:  
“SOBRARBE AUTÓCTONO  
Y SOSTENIBLE”**

**Informe sobre la jornada:  
“INNOVACIÓN Y  
OPTIMIZACIÓN EN EL  
DESPIECE Y CORTES DE  
TERNERA”**



Departamento de Desarrollo Rural  
y Sostenibilidad

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en Zonas Rurales

**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.**



# ACCIONES

\*Promoción y difusión.

Show cooking  
y degustación

Innovación, ideas y propuestas  
de Chefs para recetas de ternera

- Bienvenida
- Presentación del proyecto **Sobrarbe Autóctono y Sostenible**
- Cocina en directo (Show cooking) de la mano de los Chefs:
  - Alberto Noguero: Restaurante Flor. Barbastro
  - Ismael Ferrer: [www.alimentaciondelpresente.com](http://www.alimentaciondelpresente.com). Huesca
  - Chef Manolito: Manuel Barranco, Restaurante Quema. Zaragoza
- Charla informativa **Universidad de Zaragoza**  
*Importancia nutricional de la carne de ternera. Elementos clave.*
- Degustación

Domingo 1 de octubre de 2017 · 10:30 h.  
Sala Caballerizas del Castillo · Aínsa · Huesca

**70 asistentes**

**Excelente calidad de los cocineros**

**Revalorización de otras piezas de la canal**

**SOBRARBE**  
AUTÓCTONO Y SOSTENIBLE

Yardas Económicas de la Ternera de Raza  
Experiencia en Directo Red

EU  
GOBIERNO DE ARAGÓN

Integrando de esta manera la ternera de raza pirenaica del Sobrarbe en las cartas de los restaurantes y en el consumidor local.

# ACCIONES

## APROVECHAMIENTO CULINARIO DE NUEVOS CORTES. “MÁS ALLÁ DEL SOLOMILLO Y EL CHULETÓN”



# ACCIONES



**\*Potenciar el comedero de aves necrófagas de Ainsa-Sobrarbe**

**\*Visitas guiadas.**

**2017- 1.000 visitantes.**

**2018- 1.200 visitantes**



# ACCIONES

**\*Promoción del matadero comarcal.**



Raza Pirenaica

# ACCIONES

## \*Promoción y difusión.

- Charla sobre el proyecto a carniceros, cocineros y público en general en ferias de la comarca.
- Presentación a través de medios de comunicación locales y prensa.

**Diario del AltoAragón**

 [IMPRIMIR](#)

---

### 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.

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.

MARÍA JOSÉ LACASTA | 21/10/2016

HUESCA.- 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 necrófagas 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 sacrifican 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 desechos 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 desechos del matadero al 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 chuleton, platos con otras piezas de la ternera. La idea es realizar la primera jornada de formación en febrero, en la

# ACCIONES



**\*Promoción y difusión.**



**•Degustación de ternera de Raza Pirenaica en la comida subasta de la Expoferia de Sobrarbe. 2017.**

## ACCIONES

\*Promoción y difusión.

**Exposición animales en ferias con carteles promocionales del proyecto**

**Carteles explotaciones y establecimientos participantes del proyecto**



# ACCIONES

# SOBRARBE

AUTÓCTONO Y SOSTENIBLE

### **\*Promoción y difusión.**

*Arroz cremoso de pato y alcachofas*

**SEGUIMOS CON.....**

*Suprema de corvina, crema de queso y olivas negras*

*Confit de pato, salsa de naranja al cointreau y frutos rojos*

*Guisito de ternera Pirenaica con falso risotto de trigo tierno*

*Churrasco de ternera Pirinaica a la brasa de leña natural*

*Longaniza artesana de Graus a la brasa de leña natural*

**TERMINAMOS CON.....**

*Yogur de oveja de Fonz con maracuyá y frutas lyo*

**Año de AltoAragón**

PAÍS: España FRECUENCIA: Diario  
PÁGINAS: 42 O.J.D.: 4406  
TARIFA: 1046 € E.G.M.: 30000  
ÁREA: 270 CM<sup>2</sup> - 30% SECCIÓN: CULTURA

► 15 Enero, 2018

# El Sobrarbe busca el mejor retrato de la carne de raza Pirenaica

## Convocan un concurso fotográfico de las recetas que se realizan con este producto

Ramón Fernández

**Alba Fernández**

**AÍNSA.** El proyecto de cooperación 'Sobrarbe Autóctono y Sostenible' comienza el año con nuevas propuestas para seguir impulsando y poniendo en valor los productos de kilómetro cero y más concretamente la ternera de raza Pirenaica. Esta vez se trata de un concurso de fotografía gastronómica en el que habrá que retratar platos elaborados con carne de raza Pirenaica en alguno de los establecimientos asociados. Los premios podrán disfrutar de una visita guiada para dos personas al taller de aves ecológicas, un lote de ternera de Raza Pirenaica y una cena o almuerzo para dos personas en uno de los establecimientos colaboradores.

Actualmente contamos con la participación de 9 restaurantes situados entre las localidades de Boltanya y Aínsa, aunque seguimos abiertos y animamos a que más restaurantes de la Comarca se unan a este proyecto añadiendo a su menú un plato elaborado con ternera Pirenaica», apunta Juan Antonio Gil, presidente de la Fundación para la Conservación de la Quebrantahuesos y miembro del proyecto.

Los restaurantes colaboradores recibirán una placa identificativa, un manual de cortes de carne y los folletos informativos para que puedan repartir a sus clientes.

Para participar basta con enviar dos fotos al email [sazapirinenica@gmail.com](mailto:sazapirinenica@gmail.com), una del plato de vacuno de Raza Pirenaica, saliendo o no en la foto, y otra del ticket del restaurante para justificar que se ha consumido en un establecimiento colaborador. Solo las fotografías que cumplen con la temática del concurso y con los requisitos especificados en las bases del concurso (que pueden consultarse en la web [www.sazapirinenica.com](http://www.sazapirinenica.com)) podrán ser seleccionadas. La fecha límite para enviar las fotos finaliza el 1 de junio del 2018.

Los restaurantes colaboradores hasta la fecha son Casa Arsenio, Restaurante Avenida, Edelweiss, La Galotxa y El Aragón en Boltanya, mientras que en Aínsa participan los establecimientos de Casa Fes, La Garrucha, Sánchez y La Carrascosa.

Tras el concurso de fotografía, la próxima actuación irá dirigida a los más jóvenes con unas charlas que se impartirán en el colegio de Aínsa y el IES Sobrarbe.

**CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DE CARNE DE VACUNO DE RAZA PIRENAICA**

**IMAGEN PROMOCIONAL DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DE CARNE DE VACUNO DE RAZA PIRENAICA.**





# CONCURSO DE PROMOCIÓN CON CARNE DE VACUNO DE RAZA PIRENAICA.



ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES

## RESTAURANTES:

**CASA CORONEL**-Boltaña.

Restaurante Avenida. Boltaña

Restaurante Cibercafe Edelweis- Boltaña

Restaurante Aragonés- Boltaña.

Bar La Goleta- Boltaña.

Restaurante Casa Fes-Aínsa.

Restaurante La Garnacha-Aínsa.

Restaurante Sánchez-Aínsa.

Restaurante La Carrasca-Aínsa.

Restaurante El Kanguro Truchero. Bielsa.

Restaurante Casa Cuello. Morillo de Tou.

Consumo KM 0

## CARNICERÍAS:

Donde puedes comprar ternera  
de Raza Pirenaica.

Carnicería El Super-Boltaña.

Carnicería La Reja-Casa Fes-  
Aínsa.

# Concurso de Fotografia de carne de Vacuno de Raza Pirenaica



## ACCIONES

**\*Promoción, formación y difusión publicitaria del concepto de la carne “de Km 0” en los colegios, instituto, carnicerías y locales dedicados a restauración.**



# ACCIONES

## Encuestas-Informe Análisis de situación

**\*Evaluar la sostenibilidad integral  
(económica, social y medioambiental) de  
las explotaciones de vacuno de raza  
pirenaica localizadas dentro de Sobrarbe.**

**\*Analizar las actitudes y opiniones de los  
diferentes agentes de la cadena de valor local  
de carne de vacuno pirenaica, desde el  
productor hasta el consumidor, sobre el  
acabado de terneros y la producción de carne.**

**INFORME Universidad de Zaragoza:**

**ESTUDIO SOBRE SOSTENIBILIDAD DE EXPLOTACIONES GANADERAS**



Facultad de Veterinaria  
Universidad Zaragoza

# ACCIONES

**\*Caracterización de la carne de vacuno pirenaico del Sobrarbe.**

**\*Estudio comparativo con otras carnes.**

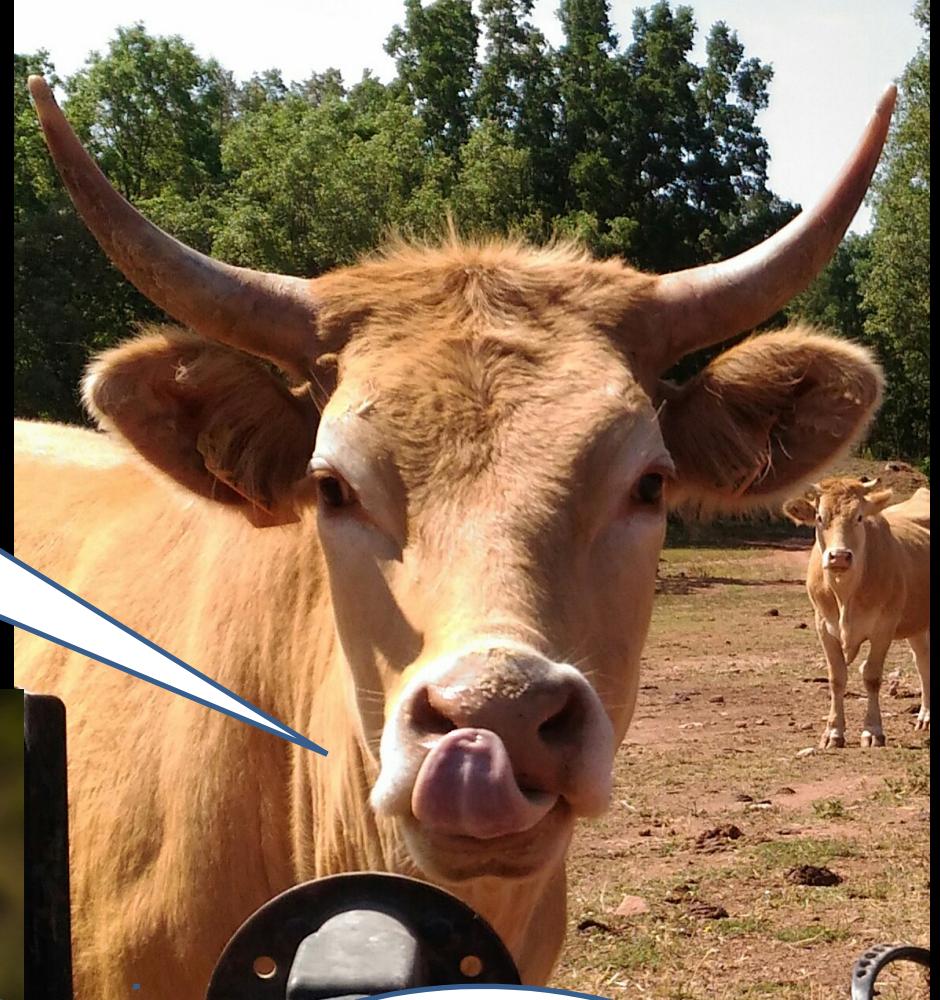


## INFORME Universidad de Zaragoza: ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE LA CARNE

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.



MUCHAS GRACIAS



POR VUESTRA  
ATENCIÓN