

SO AUTÓCTONO BRA Y SOSTENIBLE RBE

KM0
RAZA PIRENAICA
QUEBRANTAHUESOS
VALOR MEDIOAMBIENTAL



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 km²

(336 km² Espacios Naturales Protegidos)

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 Ainsa.



*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 maternas 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

*AYUNTAMIENTO DE AINSA



Dinamizar uso matadero comarcal



AYUNTAMIENTO DE
AINSA-SOBRARBE

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

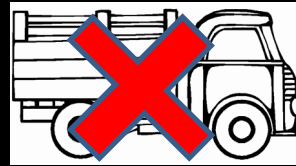
↓ Huella de carbono

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



Carnicerías y
restaurantes del
Sobrarbe

Sacrificada en
el matadero de
Ainsa



Restos al
comedero de
aves necrófagas
de Ainsa



SOBRARBE

AUTOCTONO Y SOSTENIBLE

UN PROYECTO DE COOPERACIÓN

El objetivo principal del proyecto es promover el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0 de una forma sostenible y ecológica con el medio ambiente.

La Asociación Original de Criadores de Bovinos de Raza Pirenaica (ASAPI) y la Fundación para la Conservación del Guineanavueso (FCG) unen sus esfuerzos con el apoyo del Ayuntamiento de Osas, población del municipio del Sobrarbe para organizar el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0, nacida, criada y sacrificada en el mismo Sobrarbe, facilitando de esta manera los apertos al comercio de esta mercancía gestionado por la FCG en Osas y creando un círculo de desarrollo y sostenibilidad que incluye ganadería, restauración y concienciación del medio ambiente.

Vacas de Raza Pirenaica

La Raza Bovina Pirenaica es la raza autóctona originaria del Pirineo, que estuvo al borde de la desaparición en la década del 80 del pasado siglo XIX. Hoy, surge a partir del esfuerzo de los ganaderos que trabajan por la defensa y mejora de la raza mediante su cruce selectivo.



LA CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UNA RAZA AUTOCTONA

para por la realización de un plan de cruce genético de la biodiversidad, por la concienciación con el medio ambiente que la rodea y por la investigación de su producto final.



Si te gusta la naturaleza pirenaica puedes colaborar en su conservación consumiendo carne de vacuno Raza Pirenaica

Quebranta Huesos

Las aves necrófagas producen un abono orgánico imprescindible al mejorar el desarrollo y la conservación de cultivos y suelos de pastoreo de ganado. También hay un beneficio directo sobre el ser humano por la pureza y practicidad de obtención de estos ítems.



PROMOCIÓN DEL COMEDERO DE AVES NECRÓFAGAS DE AINSA

La ganadería extensiva es un círculo muy especial en su manejo que implica la alimentación de animales a base de los huesos crumbrados en las denominadas "mulleras", una tradición en la que los huesos crumbrados son una fuente más de nutrientes esenciales que aporta un beneficio mayor. Este consumo contribuye igualmente al reciclaje de nutrientes de primera mano, gracias al uso de técnicas de bioseguridad y esterilización.



Gastronomía

PROMOCIÓN CONSUMO CARNE KM 0

El concepto de kilómetro cero remite a compras más cercanas al consumo de energía inferior (transporte, conservación, trabajo) para así disminuir la contaminación y obtener el producto. Igualmente implica la preservación cultural de la autenticidad y local (conocimiento de canales de canales de la propia especie de un sector animal).

DESCUBRE NUESTRO SABOR AUTOCTONO

Busca el sello "Sostenible y auténtico" de los establecimientos asociados al proyecto y consume carne de vacuno de Raza Pirenaica.



Para más información sobre el proyecto de carne de vacuno de Raza Pirenaica, escanea el código QR o visita la web: www.proyecto-sobrarbe.com



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 Sivill Milà de la empresa Sivill 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: Calidad cárnica y tendencias actuales.
Ponentes: Ferran Sivill, 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
974 61 00 16
Oficina de Turismo de Ainsa
974 600767





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"



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.



Show cooking
y degustación

RAZA PIRENAICA
Sabor Autóctono

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, 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



SOBRARBE
AUTÓCTONO Y SOSTENIBLE

Universidad de Zaragoza
GOBIERNO DE ARAGON



70 asistentes
Excelente calidad de los
cocineros
Revalorización de otras
piezas de la canal

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.**



SOBARRIBE
AUTÓCTONO Y SOSTENIBLE

Raza Pirenaica

*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.

Proyecto para promover el consumo de ternera Pirenaica

Asapi, ainsa, 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 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 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 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 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



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

*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



Establecimiento Colaborador



Consumo KM 0

TERNERA RAZA PIRENAICA,
ORIGEN Y TERRITORIO



*Colaboración 60% por Unión Europea y 40% Gobierno de Aragón.
"Todo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa crece con Zorro Verde"



ACCIONES

*Promoción y difusión.

Concurso de Fotografía de carne de Vacuno de Raza Pirenaica

Consumo los PLATOS ELABORADOS con carne de Raza Pirenaica en los RESTAURANTES COLABORADORES de la zona y ENVÍANOS TUS FOTOS

SOBRARBE
Información, establecimientos colaboradores y bases del concurso: www.razapirenaica.com

Envíanos 2 fotos, una de los platos de carne de vacuno de Raza Pirenaica en el restaurante, y otra foto del ticket del restaurante, donde sea visible la fecha. Envío de las fotografías al email: sas@razapirenaica.com

El concurso comienza el día 11 de diciembre de 2017 hasta el 1 de junio de 2018. No se aceptarán fotografías enviadas fuera de estas fechas.

Premios

- Una visita guiada para dos personas al comedero de aves necrófagas situado en Aínsa.
- Un lote de ternera de vacuno de Raza Pirenaica.
- V una cena o comida para dos personas en uno de nuestros establecimientos colaboradores, degustación de platos a base de carne ternera de Raza Pirenaica.

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 Pirenaica 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 lio

Alto Aragón

PAÍS: España
PÁGINAS: 42
TARIFA: 104€
ÁREA: 270 CM² - 30%

FRECUENCIA: Diario
O.J.D.: 4406
E.G.M.: 30000
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

Alba Fernández

AÍNSA.- El proyecto de cooperación 'Sobrarbe Autóctono y Sostenible' comenzó 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 restau-

rantes asociados. Los premiados podrán disfrutar de una visita guiada para dos personas al comedero de aves necrófagas, un lote de ternera de Raza Pirenaica y una cena o comida para dos personas en uno de los establecimientos colaboradores.

"Actualmente contamos con la participación de 9 restaurantes situados entre las localidades de Boltaña 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 del Quebrantahuesos y miembro del proyec-

to. 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 sas@razapirenaica.com, una del plato de carne de vacuno de Raza Pirenaica, saliendo o no en la foto, y otra del ticket del restaurante para justificar que se ha comido en un establecimiento colaborador. Solo las fotografías que cumplan con la temática del concurso y con los requisitos especificados en las bases del concurso (que pueden consultarse en la web www.razapirenaica.com) podrán ser seleccionadas. La fecha límite para enviar

Concurso de Fotografía de carne de Vacuno de Raza Pirenaica

Consumo los PLATOS ELABORADOS con carne de Raza Pirenaica en los RESTAURANTES COLABORADORES de la zona y ENVÍANOS TUS FOTOS

SOBRARBE

Envíanos 2 fotos, una de los platos de carne de vacuno de Raza Pirenaica en el restaurante, y otra foto del ticket del restaurante, donde sea visible la fecha. Envío de las fotografías al email: sas@razapirenaica.com

El concurso comienza el día 11 de diciembre de 2017 hasta el 1 de junio de 2018. No se aceptarán fotografías enviadas fuera de estas fechas.

Premios

- Una visita guiada para dos personas al comedero de aves necrófagas situado en Aínsa.
- Un lote de ternera de vacuno de Raza Pirenaica.
- V una cena o comida para dos personas en uno de nuestros establecimientos colaboradores, degustación de platos a base de carne ternera de Raza Pirenaica.

Imagen promocional del Concurso de Fotografía de carne de vacuno de raza Pirenaica.

las fotos finaliza el 1 de junio del 2018.

Los restaurantes colaboradores hasta la fecha son Casa Coronel, Restaurante Avenida, Edelweis, La Galota y El Aragón en Boltaña, mientras que en Aínsa participan los estableci-





CONCURSO DE
PROMOCIÓN CON
CARNE DE
VACUNO DE
RAZA PIRENAICA.



ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES

RESTAURANTES:

CASA CORONEL-Boltaña.

Restaurante Avenida. Boltaña

Restaurante Cybercafe 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.

Consume 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:



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

ESTUDIO SOBRE SOSTENIBILIDAD DE EXPLOTACIONES GANADERAS

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**