

ANEXO VIII

**INFORME RESUMEN JUSTIFICATIVO- FICHA RESUMEN.
Convocatoria 2018. Justificación octubre 2020.**

Tipo de informe (marcar el que proceda):

- Anual, proyecto en curso (justificación de octubre o junio si se justifica la anualidad entera)
- Final de proyecto (justificación de junio o de octubre, en función de cuando termine el proyecto). Se acompañará de power point de 30 imágenes de las distintas fases con una breve explicación de las mismas.

Nº Código del grupo: GGO2017C01600

Nombre del grupo: PURO PIRINEO EN SU PLATO

Ámbito de actuación:

El objetivo general del Proyecto es contribuir al desarrollo socioeconómico y cultural de las zonas de montaña del pirineo, mediante la revalorización de los productos derivados de nuestras razas. Por tanto, su ámbito de actuación se enmarcaría en el aumento del valor añadido de las producciones ganaderas y en la productividad y sostenibilidad de las ganaderías.

Ha llegado el momento de tomar una actitud más activa en la conservación de las razas y de nuestros paisajes, diferenciando y valorizando sus productos en el mercado mediante la puesta en marcha de programas de I+D+I, que permitan presentarse antes el mercado mayorista y los consumidores finales con nuevas propuestas y con ello liberar todo el potencial económico que tienen.

Este proyecto, vinculado al pastoreo tradicional, la ganadería extensiva, las razas autóctonas en peligro de extinción del Pirineo y la agroalimentación, en territorios de montaña con espacios protegidos de alto valor natural y cultural (Parque Natural de los Valles Occidentales, Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala, Parque Natural de Posets-Maladeta, LIC's y ZEPAs), trata de buscar nuevas ideas y estrategias que potencien la viabilidad futura de estas actividades y usos tradicionales fundamentales para la fijación de la población, la conservación del paisaje y el mantenimiento de las razas autóctonas en peligro de extinción del Pirineo Aragonés.

1. Apoyar la consolidación de la actividad ganadera tradicional como generadora de paisaje y biodiversidad.
2. Analizar y desarrollar la actividad agroalimentaria en la búsqueda de renta complementaria y como estrategia para la supervivencia de nuestras razas.
3. Desarrollo, estudio, elaboración y divulgación de nuevos productos basados en el ovino y explorar la denominada V GAMA.

La necesidad de encontrar nuevos nichos de mercado y nuevos productos pasa necesariamente por la innovación y por nuestras razas autóctonas, que ofrecen a la industria cárnica todo un abanico de posibilidades en este sentido.

Número de miembros del grupo:

Beneficiarios:

- Asociación de Criadores de Ovino Anotano (ACOAN)
- Asociación de Criadores de Ganado Ovino de Raza Churra Tensina (ATURA)
- Asociación Aragonesa de Criadores de Ganado Ovino de Raza Xisqueta (ARACOXI)

Miembros no beneficiarios:

- CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN (CITA)

Reseña de reuniones celebradas:

1.- De coordinación del grupo: Diversas reuniones entre los beneficiarios del grupo para la toma de decisiones de los nuevos productos a desarrollar.

2.- Entre beneficiarios o socios del propio grupo: Reunión con el CITA para la toma de decisiones de las diferentes muestras a analizar.

3.-De Miembros del grupo con entidades externas:

- Presentación en la Feria Internacional de Zaragoza FIGAN el viernes 22 en el espacio TODOS A FIGAN

13:00 – 14:00. Presentación del proyecto: “PURO PIRINEO EN SU PLATO” en el que participan las Razas Ovinas Anotana, Churra Tensina y Xisqueta.

Degustación de carne a la plancha y embutidos frescos y secos.-



- Presentación del Proyecto en EXPOFORGA 2019 (Feria de la Jacetania) en Puente la Reina de Jaca el día 2 de junio de 2019.



Descripción de los trabajos realizados por el grupo y cronograma:

1.- Diseño de elaboraciones cárnicas a partir de carnes de ovino de las razas implicadas en el proyecto. En esta primera fase se han realizado pruebas de:

- **Piernas de cordero rellenas y asadas:** se han realizado pruebas con distintas setas (boletus, senderuela, shitake,...) y foie, con frutas (manzana, pera,...) y distintas proporciones de relleno (carne picada de ovino, porcino y/o vacuno). También macerada con hierbas y asada (tipo Suprema de Cordero).



- **Cordero y Lechal confitados:** Pruebas de cordero y lechal precocinados y listos para tomar comer, solamente con calentar. Se han elaborado tanto raciones individuales como en formatos mayores: Pierna, paletilla, jarrete, costillas, cuartos de lechal,...



- **Embutidos de ovino:** Longaniza, chorizo y fuet. Elaboraciones con distintas proporciones de carne de ovino (oveja y/o cordero), distintas fórmulas y distintas recomendaciones de consumo (embutido fresco o curado)



- **Hamburguesa de cordero (Burguer meat), elaborada con carne picada de cordero y especias.**

2.- Se realizaron los estudios de vida útil y composición nutricional de las distintas elaboraciones cárnicas, arriba mencionadas

3.- Con los cuestionarios realizados en las diferentes jornadas de presentación de las elaboraciones cárnicas realizadas ante los ganaderos de las distintas Asociaciones de Criadores y público en general. Y con los resultados obtenidos se procedió a la modificación de la fórmula de algunos de los productos elaborados, se decidió elaborar otros productos y confirmar que la mayoría de los productos diseñados tenían una amplia aceptación.

Se realizaron 45 encuestas de trabajo en el marco de varias degustaciones de productos del proyecto PURO PIRINEO EN SU PLATO. Los participantes tenían que evaluar de forma independiente los distintos productos presentados, y para cada uno de ellos indicar si les había gustado (sí/no), la intensidad del sabor a ovino (puntuación 0-10), si tenía suficiente sabor a ovino (sí/no), si era distinto a los productos similares que consume habitualmente (sí/no) y si lo recomendaría para su adquisición (sí/no). Para cada producto también se preguntaba qué le faltaba o qué le sobraba. Esas sugerencias se han tenido en cuenta para siguientes elaboraciones.

Además, una vez evaluados todos los productos, se pedía que se indicasen los dos productos mejores y los dos productos peores para cada encuestado.

Para reflejar los resultados de las encuestas se tratarán los datos de cada producto de forma individualizada y se expondrá una tabla conjunta con todos los parámetros analizados.

Tabla resumen de todos los productos elaborados y la valoración de resultados expresada en porcentajes.

		LONGANIZA CURADA	FUET	CHORIZO CURADO	LONGANIZA TIERNA	CHORIZO TIERNO	HAMBUR- GUESA	LONGANIZA CURAD QUESO	CHORIZO CURAD QUESO	LONGANIZA TIERNA QUESO	CHORIZO TIERNO QUESO	SUPREMA	PIERNA SETAS	PIERNA MANZANA	LECHAL CONFITADO	CORDERO CONFITADO
Aceptación	Si	93	71	82	91	69	76	75	88	69	69	93	83	96	83	97
Intensidad del sabor	baja	27	24	18	24	22	0	31	38	38	38	22	14	18	-	-
	media	51	47	42	36	33	21	31	38	38	31	24	28	47	-	-
	alta	22	29	36	38	40	76	38	18	12	31	49	41	27	-	-
Sabor a ovino suficiente	Si	76	73	82	80	71	83	88	88	69	81	-	-	-	-	-
Producto diferenciado	Si	80	69	67	67	73	66	88	81	88	94	84	72	82	62	55
Lo recomienda	Si	91	84	87	80	62	79	75	75	69	63	89	76	91	79	83
	baja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	7	2	3	3
Terneza	media	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	38	11	21	10
	alta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76	52	80	69	79
	baja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	17	4	3	7
Jugosidad	media	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	59	11	17	10
	alta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	73	21	78	72	76

CONCLUSIONES:

1. Los mejores productos elaborados y que destacan claramente son:

-  SUPREMA DE CORDERO
-  CORDERO CONFITADO
-  LONGANIZA TIERNA

2. Los peores productos elaborados son:

-  FUET
-  CHORIZOS TIERNO Y CURADO
-  PIERNA RELLENA DE SETAS Y FOIE
-  LOS 4 PRODUCTOS ELABORADOS CON QUESO

3. Hay tres productos que cabe comentar ya que destacan por su intensidad, así que o bien gustan mucho o bien no gustan:

-  HAMBURGUESA
-  PIERNA RELLENA DE MANZANA Y FOIE
-  LONGANIZA CURADA

Objetivos alcanzados:

Los objetivos alcanzados en este proyecto han sido la presentación del proyecto PURO PIRINEO EN SU PLATO en los foros que consideramos de mayor relevancia. Seguir con la etapa de elaboración de nuevas presentaciones y el diseño base de la imagen de los productos y del embalaje tipo donde irá el producto cárnico y su adaptación posterior a diferentes familias de productos en base al diseño elegido.

Diseño de Packaging para la presentación de raciones individuales.

Se contrato a la Empresa CREA3 para el diseño base del packaging con dos aplicaciones posteriores.

El diseño base y sus posteriores aplicaciones a familias de productos se planteara bajo el mismo esquema que agrupe en grafismos homogéneos todos los productos que den más valor y fuerza al grupo para su reconocimiento y potenciación del mismo pack y producto.

Planteamos un diseño con imágenes de productos, con bandas de color, tipografía y distintas maquetaciones a nivel textual e informativo del propio producto.

Contactar con diferentes proveedores de cartón para que nos preparen planos definitivos.

Presentación del proyecto en supermercados, restaurantes, tiendas gourmet, asociaciones de consumidores, asociaciones de padres/madres.

CIPOA
Sociedad de Gestión
de Centros Agrarios
S.L.
Paseo de la República, 100
50001 Zaragoza, España

www.cihoa.com









Descripción de los potenciales beneficiarios de los objetivos alcanzados:

Los potenciales beneficiarios de los objetivos alcanzados serían:

- Los ganaderos de las Asociaciones promotoras del proyecto, que verían una alternativa a la comercialización de sus producciones, a la par que su puesta en valor. Ello conlleva una oportunidad para mejorar sus rendimientos y la sostenibilidad de sus explotaciones.
- El sector hostelero de los valles pirenaicos que podrían tener acceso a productos novedosos en base a los corderos de las razas locales, lo que supone una oferta gastronómica diferenciada que favorecerá sus negocios.
- Las industrias cárnicas y cadena de distribución, que verán incrementada la oferta de productos de cordero a ofrecer a sus clientes, que hasta la fecha se reducía a canales de

cordero frescas o congeladas.

- Consumidores particulares, que tendrán a su alcance innovadoras elaboración en base a carnes de cordero del Pirineo que les permitirán degustarlas de forma sencilla. Dispondrán de una amplia oferta de productos sanos y nutricionales que podrán poner en sus mesas de forma rápida y cómoda.

Conclusiones del proyecto:

En esta segunda fase se constató la aceptación de la mayoría de los productos diseñados, la necesaria reformulación de algunos de ellos para mejorar su aceptabilidad y la elaboración de algunos nuevos.

Hasta la fecha, pensamos que los objetivos propuestos en el Proyecto son correctos porque permitirán poner en valor nuestras producciones ganaderas y dar visibilidad a novedosos productos en base a cordero del Pirineo, pero resulta prematuro hablar de éxito o fracaso.

Indicar los medios de divulgación de los resultados obtenidos:

En esta fase inicial del proyecto, la difusión de proyecto "PURO PIRINEO EN SU PLATO" se realiza mediante:

- Diseño de logotipo del Proyecto
- El diseño y edición de un tríptico informativo del Proyecto y sus objetivos.
- Pestaña informativa en las distintas páginas web de las organizaciones participantes:
 - o www.razaansotana.org
 - o www.churratensina.es
 - o www.ovejaxisqueta.es

En Ansó a 14 de octubre de 2020.