



PROSOBRARBE

PRODUCCIÓN PROMOCIÓN BIODIVERSIDAD

GCP-2019-0043-00



AYUNTAMIENTO DE
AINSA-SOBRARBE

AYUNTAMIENTO DE AÍNSA - SOBRARBE



BENEFICIARIOS DEL PROYECTO:

- ASOCIACIÓN
ALTOARAGONESA PARA
LA SELECCIÓN DE LA
ABEJA NEGRA - ASAN
- ASOCIACIÓN ARTO-UN
PASO ATRÁS - UPA
- ASOCIACIÓN
PROPIETARIOS TURISMO
VERDE HUESCA
- FUNDACIÓN PARA LA
CONSERVACIÓN DEL
QUEBRANTAHUESOS -
FCQ

MIEMBROS NO BENEFICIARIOS:

- AYUNTAMIENTO
AINSA-SOBRARBE
- FRANCISCO PARRA
ONCINS
- LUIS LASCORZ
CORTINA
- SUSANA PÉREZ
FERRANDO
- UNIVERSIDAD DE
ZARAGOZA

FINALIDAD:

- La finalidad última de este proyecto es mejorar la competitividad y viabilidad económica de las explotaciones apícolas y agrícolas adaptando sus técnicas de producción a unas más sostenibles y logrando un valor añadido a través de la promoción de los productos locales y ecológicos.
- Es indispensable el mantenimiento de la población de abejas melíferas, animal clave tanto para la producción de miel como para la polinización de cultivos como el manzano. En concreto de la selección y preservación de la abeja negra ibérica.
- Además, para mejorar la competitividad de las explotaciones se ha de formar y asesorar a los agricultores y apicultores en técnicas de producción sostenible y ecológica; así como la creación de una certificación ecológica colectiva. Por ello el proyecto se enmarca en el ámbito de la cooperación para la gestión eficiente de recursos naturales y de inputs, para la producción ecológica de alimentos y su comercialización, y para la mejora de la sanidad animal.
- Para lograr el valor añadido no sólo hay que producir más sostenible o ecológico si no que se han de crear marcas que fomenten los productos comarcales y/o ecológicos; así como la creación de puntos de venta de estos mismos productos y la realización de diversas actividades de sensibilización y divulgación.
- Por esto el presente proyecto también se enmarca en el ámbito de la cooperación entre agentes de la cadena agroalimentaria para el desarrollo y promoción de cadenas de distribución cortas y de mercados locales

OBJETIVO GENERAL:

- El objetivo general del proyecto es mejorar la competitividad y viabilidad económica de las explotaciones apícolas y agrícolas adaptando sus técnicas de producción a unas más sostenibles y logrando un valor añadido a través de la promoción de los productos locales y ecológicos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

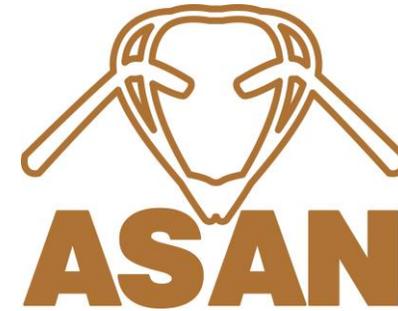
- Actuar en la conservación y utilización agraria de la abeja autóctona *Apis Mellifera Iberiensis*.
- Promocionar los productos comarcales y ecológicos.
- Incentivar a los pequeños productores agrarios a que realicen la transición hacia la agroecología.
- Trabajar en la conservación y el fomento de la biodiversidad agraria.

RESULTADOS

- ASOCIACIÓN ALTORAGONESA PARA LA SELECCIÓN DE LA ABEJA NEGRA - ASAN



ASAN Asociación altoaragonesa selección abeja negra Prosobrarbe



Año 2020

Identificación y puesta a punto de ensayos de inseminación artificial (Universidad de Zaragoza)

Aprovisionamiento de material divulgativo para los futuros cursos e inseminaciones.

Compra de 20 colmenas y resto de material vivo para los cursos y ensayos.



ASAN Asociación altoaragonesa selección abeja negra Prosobrarbe

Año 2021

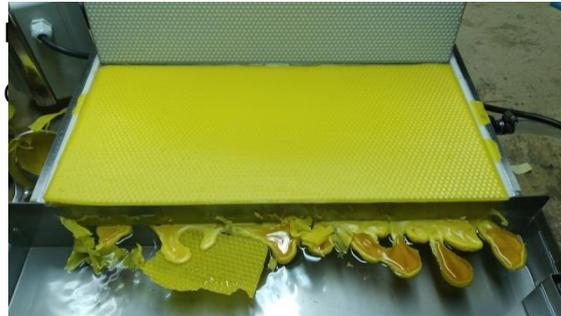
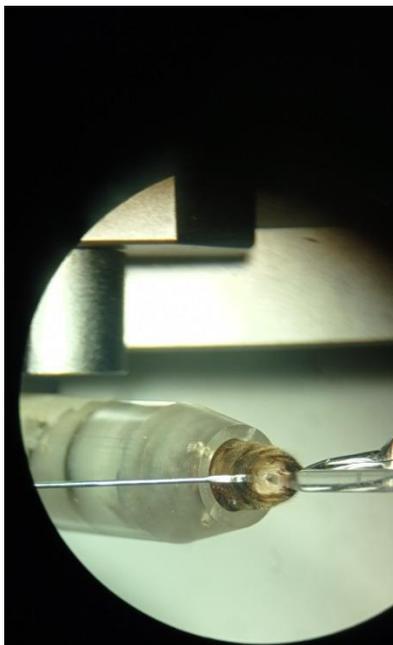
-Prueba de campo del colmenar de fecundación aislado

-Ensayo de inseminación artificial de reinas.

-Adquisición de material apícola:

Estampadora de cera (con fundidores)

Masadora de alimento



ASAN Asociación altoaragonesa selección abeja negra Prosobrarbe

Año 2021

Cursos en aula de apicultura Mis amigas las abejas de Latorrecilla (Ainsa sobrarbe)

Curso de cría de reinas: taller preparado para aprender técnicas de cría y reproducción del colmenar.

Manejo profesional con colmena de alza: análisis y aprendizaje de manejos y técnicas apícolas para la obtención de los diferentes productos apícolas.

Toma de datos electrónica: uso de básculas y App móvil para toma de datos en apicultura.

Estampado de cera y envasado de miel: demostración y aprendizaje del uso de las herramientas adquiridas dentro del proyecto PROSOBRARBE.

Técnicas de caracterización de la abeja negra: charla curso sobre la abeja negra y sus formas de caracterización como raza de abejas.

Análisis polínico de la miel: técnicas de análisis de la concentración de polen floral en las muestras de miel.



CURSOS APICULTURA OTOÑO 2021

ASAN
Asociación Altoaragonesa Selección Abeja Negra Prosobrarbe

Latorrecilla (Ainsa-Sobrarbe)

CURSO Y CHARLAS	FECHA
Curso cría de reinas y reproducción	26 de septiembre
Manejo profesional en colmena de alza	3 de octubre
Técnicas de caracterización de la abeja negra	10 octubre
Análisis polínico de la miel	10 octubre
Toma de datos electrónica uso de APP móvil en apicultura	6 de noviembre
Estampado de cera y envasado de miel	6 de noviembre

Plazas limitadas
Inscripción, horarios y mas información en:
asanhuesca@hotmail.com

Financian:
   Unión Europea  GOBIERNO DE ARAGON

Organiza:


ASAN Asociación altoaragonesa selección abeja negra Prosobrarbe

Año 2022

- Prueba de campo del colmenar de fecundación aislado y ensayo de inseminación artificial (continuación años anteriores)
- Recopilación y análisis de resultados (universidad de Zaragoza)

Resultados

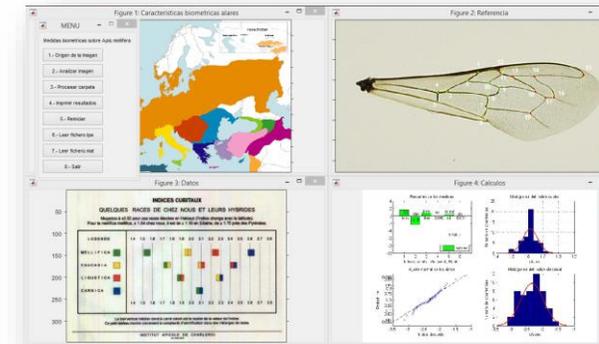
Análisis abeja negra

Para el análisis morfométrico de las abejas se ha desarrollado un nuevo software que permite la identificación automática de las subespecies con gran precisión. Esto nos ha permitido ofrecer gratuitamente un servicio de análisis a los apicultores.

Como resultado de este servicio se han analizado más de 4000 muestras en toda la Península Ibérica, analizando el grado de pureza de la abeja negra ibérica.

Además se ha identificado un posible ecotipo de la abeja negra ibérica en Baleares.

Se ha puesto a punto todo el protocolo de inseminación de reinas así como su ensayo en el colmenar aislado.



Equipamiento

Se dispone de todas las herramientas necesarias para realizar:

- Inseminación artificial de reinas (microscopio e inseminador)
- Alimentación ecológica de emergencia para las colonias (amasadora de alimento y cortadora de verduras)
- Envasado automático de miel
- Estampado de la propia cera de los apicultores.

Cursos

Se han realizado cursos planificados para apicultores sobre la metodología a utilizar en explotaciones apícolas profesionales

RESULTADOS

- ASOCIACIÓN ARTO – UN PASO ATRÁS



PROSOBRARBE

CARACTERIZACIÓN-ENSAYO DE 13 VARIEDADES DE JUDÍAS AUTÓCTONAS DE SOBRARBE -ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS-



AÑO 2020

MONTAJE DE LA ESTRUCTURA CON PROTECCIÓN DE SOMBREADO Y ANTI GRANIZO.

ES UNA ESTRUCTURA LIGERA DE MADERA DE PINO TRATADA CON SOPORTES TRIANGULARES PARA INSTALAR UNA RED DE PROTECCIÓN PARA EL GRANIZO Y SOMBREADO DE UN 30%. PREVIENDO UN EXCESO DE INSOLACIÓN POR EFECTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO.

LA ESTRUCTURA SE FIJA CON TIRANTES DE SIRGA DE ACERO, PARA DARLE CONSISTENCIA Y PODER INSTALAR LA MALLA BIODEGRADABLE QUE SUJETARÁ EL CULTIVO DE JUDÍAS.

ESTA ESTRUCTURA ESTÁ DISEÑADA PARA QUE SEA MOVIL Y AMPLIABLE.

EN ESTE PRIMER AÑO SE SEMBRARON LAS 13 VARIEDADES DE JUDÍAS SELECCIONADAS DEL BANCO DE SEMILLAS DE LA ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS, PARA OBTENER SEMILLAS PARA EL SIGUIENTE AÑO.

PROSOBRARBE

CARACTERIZACIÓN-ENSAYO DE 13 VARIEDADES DE JUDÍAS AUTÓCTONAS DE SOBRARBE -ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS-



LAS 13 JUDÍAS DE VARIEDAD LOCAL DE SOBRARBE CULTIVADAS EN LOS AÑOS 2020-2021

ESTAS VARIEDADES SE SELECCIONARON CON EL PROPÓSITO DE ESTUDIAR SU COMPORTAMIENTO FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO . EL OBJETIVO FINAL HA SIDO ENCONTRAR LAS JUDÍAS QUE RESPONDEN MEJOR ANTE EL AUMENTO DE TEMPERATURA Y DE INSOLACIÓN, EN LOS TRES ESTADOS : VERDE, DESGRANADERA Y SECA. SE HA PRESTADO UN MAYOR INTERÉS AL ESTADO DE JUDÍA DESGRANADERA O POCHA POR SU INTERÉS CULINARIO Y COMERCIAL, YA QUE EN ESTA MODALIDAD HAY Poca OFERTA .

PROSOBRARBE

CARACTERIZACIÓN-ENSAYO DE 13 VARIEDADES DE JUDÍAS AUTÓCTONAS DE SOBRARBE -ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS-



FINCA DE JUDÍAS EN PLENA PRODUCCIÓN

EN UNA PRIMERA OBTENCIÓN DE DATOS EN EL AÑO 2021, SE DESESTIMAN LAS DE MATA BAJA POR DIFICULTADES CON EL CULTIVO, MAL COMPORTAMIENTO ANTE EL EXCESO DE TEMPERATURA Y DE HUMEDAD, POCA PRODUCCIÓN DE DESGRANADERA. DESTACAR UNA CARACTERÍSTICA RESEÑABLE DE LA JUDÍA DE OLSÓN ES QUE EN VERDE SE CUECE EN 10 MINUTOS.

TENIENDO EN CUENTA QUE TANTO LAS JUDÍAS ESPECÍFICAMENTE PARA SECAS COMO LAS VERDES PUEDEN VALER PARA DESGRANADERAS, SE HA HECHO ESTA SELECCIÓN :

4 JUDÍAS DE MATA ALTA, SECA

- VERDEÑA DE HOJA ANCHA,
- JUDÍA DE TORLA,
- RIÑÓN DE BROTO,
- BLANCA DE BROTO,

5 JUDÍAS DE MATA ALTA, VERDE

- TIERNA DE BUERBA
- BALLANA ANCHA DE ARAGUÁS
- BALLANA ESTRECHA DE ARAGUÁS
- GANCHO ROMANA DE ARAGUÁS
- BLANCA DE SAN JUAN DE PLAN

4 JUDÍAS DE MATA BAJA:

- BLANCA-NEGRA DE GUASO,SECA
- BIBONA DE AINSA, SECA
- ROYA DE ACEITE DE OLSÓN, VERDE
- MANTECA DE ARAGUÁS , SECA

PROSOBRARBE

CARACTERIZACIÓN-ENSAYO DE 13 VARIEDADES DE JUDÍAS AUTÓCTONAS DE SOBRARBE -ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS-



BALLANA ESTRECHA DE ARAGUÁS

DE LAS JUDÍAS SECAS DE MATA ALTA DESESTIMAMOS LA BLANCA DE BROTO POR POCA NASCENCIA Y MAL CUAJADO DE LA FLOR.

DE LA JUDÍA VERDEÑA DE HOJA ANCHA, DESTACAR QUE SI ES APTA PARA DESGRANADERA.

LA JUDÍA DE TORLA AUNQUE ES LLAMATIVA ESTÉTICAMENTE, SIRVE SOLO PARA SECA Y CON ESCASO VALOR CULINARIO.

LA RIÑÓN DE BROTO ES BUENA PARA DESGRANADERA Y PARA SECA, TIENE UNA CARACTERÍSTICA, QUE EN EL RAMILLETE FLORAL SUELE HABER MÁS DE 30 FLORES, MUCHAS MÁS QUE EN CUALQUIER OTRA.

EN EL GRUPO DE LAS JUDÍAS VERDES DE MATA ALTA LA JUDÍA DE BUERBA TIENE BUENAS CARACTERÍSTICAS PARA VERDE O TIERNA, PERO EN DESGRANADERA Y SECA NO DESTACA.

LA JUDÍA DE GANCHO ROMANA ES DE CARACTERÍSTICAS PARECIDAS A LA ANTERIOR.

LA BLANCA DE SAN JUAN DE PLAN SE COMPORTÓ REGULAR EN LOS TRES ESTADOS.

PROSOBRARBE

CARACTERIZACIÓN-ENSAYO DE 13 VARIEDADES DE JUDIÁS AUTÓCTONAS DE SOBRARBE -ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS-



*DEGUSTACIÓN VALORADA DE
JUDIÁS DESGRANADERAS EN LA
FERIETA DE AINSA,
FEBRERO 2022
PARTICIPARON UNAS 80 PERSONAS
LA JUDÍA MEJOR VALORADA FUE LA
BALLANA ESTRECHA DE ARAGUÁS*

SIGUIENDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL GRUPO DE LAS JUDIÁS VERDES DE MATA ALTA O DE ENRAME DESTACAR LA JUDÍA BALLANA ESTRECHA DE ARAGUÁS PORQUE ES LA QUE MEJOR CARACTERÍSTICAS TIENE EN LOS TRES ESTADOS, VERDE, DESGRANADERA Y SECA. TIENE UN BUEN CUAJADO DE FLOR Y FRUCTIFICA EN ABUNDANCIA.

LA BALLANA ANCHA DE ARAGUÁS, AUNQUE ES BUENA EN VERDE, TIENE PEORES CARACTERÍSTICAS GENERALES QUE LA ANTERIOR.

PROSOBRARBE

CARACTERIZACIÓN-ENSAYO DE 13 VARIEDADES DE JUDÍAS AUTÓCTONAS DE SOBRARBE -ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS-



AÑO 2022

PLANTACIÓN DE JUDÍA BALLANA ESTRECHA DE ARAGUÁS QUE FUE LA SELECCIONADA EN LA DEGUSTACIÓN VALORADA.

SE SEMBRÓ EN DOS FECHAS, LA PRIMERA EL 21 DE MAYO Y LA SEGUNDA EL 17 DE JULIO

CONCLUSIONES:

CON LOS DATOS OBTENIDOS DE LOS AÑOS ANTERIORES EN LOS QUE EL CULTIVO CON LAS FECHAS TRADICIONALES NO FUNCIONÓ BIEN POR LOS PROBLEMAS QUE GENERA EL CAMBIO CLIMÁTICO, VEMOS QUE ESTE CULTIVO DE JUDÍAS EN MEDIA MONTAÑA DEBE MODIFICAR LAS FECHAS DE SIEMBRA. PARA JUDÍA VERDE Y DESGRANADERA SIEMBRA ENTRE EL 20 DE JULIO Y EL 1 DE AGOSTO. PARA JUDÍA SECA UN MES ANTES. DE ESTA MANERA ASEGURAMOS EL MEJOR CUAJADO DE LA FLOR Y FRUCTIFICACIÓN DE LA VAINA.

CON ESTOS ENSAYOS LA ASOCIACIÓN UN PASO ATRÁS INTENTA PONER EN VALOR LAS VARIEDADES LOCALES, PRESERVANDO AL MISMO TIEMPO LA BIODIVERSIDAD CULTIVADA, POR LA GRAN IMPORTANCIA QUE TIENE.

AL MISMO TIEMPO SE IMPULSA LA POSIBILIDAD DE QUE ESTE CULTIVO SEA UNA OPORTUNIDAD ECONÓMICA PARA DESARROLLAR EN EL TERRITORIO.

RESULTADOS

- FUNDACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DEL QUEBRANTAHUESOS - FCQ



Resultados– Programa de Educación Ambiental

- **2020.** Se elabora los contenidos y se planifica el programa de Educación Ambiental (EA). Inicio e la campaña de EA. **(37 participantes)**

Campaña de difusión del Aula Apícola de La Torrecilla desde el Ecomuseo de Aínsa. **(2184 visitantes Ecomuseo)**

- **2021.** Se continua con la campaña de EA. **(158 participantes, de 8 grupos diferentes)**

Continuación de la campaña de difusión del Aula Apícola de La Torrecilla desde el Ecomuseo de Aínsa. **(17385 visitantes Ecomuseo)**

- **2022.** Se continua con la campaña de EA. **(242 participantes, de 6 grupos diferentes)**

Continuación de la campaña de difusión del Aula Apícola de La Torrecilla desde el Ecomuseo de Aínsa. **(14925 visitantes Ecomuseo)**

Resultados– Folleto divulgativo del proyecto

- 2020. Se elabora los contenidos del folleto.
- 2021. Edición del folleto (3000 unidades)

¿Cómo puedo colaborar?

Educación Ambiental. El proyecto Pro-Sobrarbe será difundido en los centros educativos de la provincia de Huesca, así como para los grupos que visiten el Ecomuseo de Ainsa y el aula-museo Apícola de Latorrecilla. Para ello se ha desarrollado un programa específico de Educación Ambiental adaptado a diferentes grupos de edad. Busca nuestra marca Pro-Sobrarbe. Comprando los productos certificados por la marca Pro-Sobrarbe estás colaborando en el desarrollo de la economía local y en la conservación de la naturaleza.

¡Busca nuestros productos en los establecimientos de la zona!

Contactos de Interés:

- **Aula-museo apícola de Latorrecilla y Miel "Mis amigas las abejas"**
www.misamigaslasabejas.es
Tel: 974 500 755, 650 965 896
- **FCQ. Ecomuseo de Ainsa-Pirineos Bird Center**
www.quebrantahuesos.org
Email: ecomuseo@quebrantahuesos.org
Tel: 974 500 597
- **Asociación de hortelanos "Arto-Un paso atrás"**
www.hortelanosdesobrarbe.blogspot.com
Email: redhortelanos@gmail.com
- **Asociación Turismo Verde Huesca**
www.turismoverde.es
Tel: 974 240 941
- **ASAN: Asociación Altoaragonesa de Selección de la Abeja negra**
Email: ?
Tel: 620 346 325
- **Miel Casa Montalbán**
Email: casamontalban@yahoo.es
Tel: 620 578 095
- **Ganadería ecológica Casa Fes**
www.carniceriasainsa.com
Email: ecofesaainsa@gmail.com
Tel: 974 500 787

Los polinizadores y los alimentos

Alrededor del 87,5% de las plantas con flores se polinizan gracias a animales. Las abejas, abejorros, escarabajos, mariposas y otros insectos colaboran en la polinización de las plantas contribuyendo a mantener el equilibrio en la naturaleza y en la agricultura, jugando un papel clave en la preservación de los ecosistemas.

Un tercio de los alimentos que consumimos está disponible gracias a esta polinización, siendo las abejas las polinizadoras más importantes.

Sin embargo, a pesar de su importancia, el número de abejas está disminuyendo en todo el mundo; en especial, en Norteamérica y Europa. Aunque existe cierta unanimidad en que esta disminución tiene un origen multifactorial, hay indicios de que la falta de diversidad genética de los linajes más frecuentemente utilizados en apicultura puede jugar un papel relevante. Esta falta de diversidad hace a las abejas más susceptibles a los pesticidas y enfermedades. Por lo que seleccionar las especies autóctonas, mejor adaptadas a las condiciones locales, sería una de las claves.

¿En qué consiste?

El proyecto Pro-Sobrarbe pretende mejorar la competitividad y viabilidad económica de las explotaciones apícolas y agrícolas de la Comarca de Sobrarbe, apostando por unas técnicas de producción más sostenibles y promocionando los productos locales y ecológicos. Pro-Sobrarbe, es un proyecto colaborativo de varias organizaciones, entidades y productores locales, interesados todos ellos en el desarrollo sostenible de la ganadería y la agricultura y su relación con la conservación de la naturaleza.

¿Quién participa?

- Asociación de hortelanos "Arto-Un paso atrás"
- Asociación Turismo Verde Huesca
- ASAN: Asociación Altoaragonesa de Selección de la Abeja negra
- Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos
- Miel Casa Montalbán
- Miel "Mis amigas las abejas"
- Aula-Museo Apícola de Latorrecilla
- Ganadería ecológica Casa Fes
- Ayuntamiento de Ainsa
- Universidad de Zaragoza

Protegiendo a nuestras abejas

Programa de Conservación y utilización agraria de la abeja autóctona Apis mellifera iberiensis.

Uno de los ejes del proyecto Pro-Sobrarbe es seleccionar y preservar la población de abejas melíferas autóctona, la abeja negra ibérica Apis mellifera iberiensis, mejor adaptada a nuestro territorio. Estos animales son muy importantes tanto para la producción de miel como para la polinización de los cultivos y las plantas silvestres, jugando un papel clave en la preservación de los ecosistemas junto al resto de polinizadores naturales. Se han desarrollado:

- Talleres formativos de apicultura profesional siguiendo criterios agroecológicos y de manejo de la raza autóctona.
- Una plataforma on-line para automatizar completamente el proceso de identificación de las abejas con relación a la raza que pertenecen.
- Técnicas de inseminación artificial para la selección de la especie.
- Adquisición de laminadora para fabricar paneles de cera reutilizando la cera propia de las colmenas y evitar así posibles tóxicos.
- Compra de maquinaria para fabricar y envasar alimento ecológico de emergencia para las abejas en caso de inviernos severos o primaveras tardías.

Promocionando los productos comarcales y ecológicos

El proyecto Pro-Sobrarbe pretende, además, formar y asesorar a los agricultores y apicultores en técnicas de producción sostenible y ecológica; así como la creación de una certificación ecológica colectiva. Promoviendo el consumo de productos de Km 0 y ecológicos.

A través de la agricultura sostenible ayudamos a la biodiversidad, respetamos el entorno y reducimos el uso de pesticidas en nuestros campos. Además, consumiendo productos de Km0 fomentamos el cultivo de variedades locales, reducimos la contaminación y ayudamos a la economía local. ¡En la medida que puedas compra productos de tu entorno!

Se realizarán:

- Realización de talleres formativos y asesorías sobre cultivo agroecológico.
- Ensayos de caracterización de variedades tradicionales de judía y manzana.
- Feria anual de exposición y venta de productos del proyecto.
- Creación de una marca de productos comarcales y otra de productos ecológicos.
- Elaboración y difusión de una campaña de marketing y una guía de estos productos.
- Actividades y degustaciones entorno a las variedades de agroalimentos incluidas en el proyecto (judías y manzanas locales).

Resultados– Jornadas técnicas sobre producciones locales, programa de mejora genética de la abeja negra ibérica y conservación de la biodiversidad

- 2022. Se diseña, prepara y coordina la jornada, realizada el 15 de junio de 2022, con 18 participantes y 7 ponentes.

Pro Sobrarbe PRODUCCIÓN, PROMOCIÓN, BIODIVERSIDAD

Jornada sobre producciones locales y conservación de la biodiversidad

Ecomuseo de Aínsa 15 de junio de 2022

Programa:

10:00h- “El declive de los polinizadores y su papel ecosistémico”. Enrique Murria, entomólogo.

11:00h- “Innovaciones en la identificación, selección y conservación de la abeja autóctona *Apis mellifera iberiensis*”. Jesús Yániz, Universidad de Zaragoza.

11:45h- Pausa café.

12:15h- “La digitalización: herramienta para valorizar los productos apícolas”. Tiziana de-Magistris, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

13:00h- “Producción de hidromiel en el medio rural”. Antonio Castilla, Hidromiel “Rasmia”, Lechón, Teruel.

13:45h- “El azafrán, salud y vida”. Jose Antonio Esteban, Azafrán de Teruel La Carrasca S.L., Blancas, Teruel.

14:30h- Comida.

16:00h- visita a la ganadería ecológica “Fes”. Luis Lascorz, Aínsa.

18:00h- Visita al aula “Mis amigas las abejas”. Francisco Parra, La Torrecilla.

19:00h- Clausura de la jornada.

Logos: ASAN, FCQ, Universidad Zaragoza, Unión Europea, GOBIERNO DE ARAGON

Resultados– Difusión del proyecto

- Congreso nacional “Territorios Pastoreados” celebrado en Tudela (Navarra). Del 15 al 19 de septiembre de 2021.
- Jornadas de ESMONTAÑAS.org celebradas en Aínsa. Viernes 17 de junio de 2021.
- Charlas realizadas en el Maestrazgo turolense (Molinos, Aliaga, Cantavieja, Villarluego y Ejulve). 30 de julio, 4 de agosto, 13 de agosto y 17 de agosto de 2021.
- Expo-Feria del Sobrarbe: sábado 4 de septiembre de 2021, presentación del proyecto “Pro-Sobrarbe” en las jornadas agroganaderas celebradas dentro de la feria.

RESULTADOS

- ASOCIACIÓN TURISMO VERDE HUESCA



TURISMO VERDE HUESCA-PROSOBRARBE

Programa Desarrollo Rural de Aragón

2014-2020

Actuaciones

- Elaboración y difusión de encuesta sobre valoración de productos agroalimentarios de proximidad y compra local.
- Resultados obtenidos y conclusiones.
- Equipamiento de alojamientos rurales con expositores para promoción y venta de productos.
- Elaboración de una Guía de productores y productos locales en Sobrarbe.
- Campaña de promoción continua con diferentes medios, boletines digitales y redes sociales.
 - www.prosobrarbe.com
 - www.instagram.com/prosobrarbe
 - Envío boletines digitales
 - Banners en revista www.verdeyrural.com
 - Díptico en papel para promoción de guía.

1-RESULTADOS ENCUESTA TURISTAS

93,2% de los turistas **visita mercados** locales cuando viaja.

79,7 % **Siempre** compra productos locales.

20,7 % **Sólo** compra en mercadillos locales **algunas veces**

8,2 % prefiere una **tienda local**.

98,4 % de los turistas aprecia disponer de información en el alojamiento sobre productos agroalimentarios locales.

59,6 % prefiere para sus compras el pequeño comercio local.

32,1% prefiere directamente al productor

32,0% prefiere comprar en supermercados.

Lo más valorado de los productos locales es la calidad (75,9%) , los sabores originales (44,4 %) y probar algo nuevo (20,7%) El precio, sólo importa a un 7,1 %.

La opción de **compra on-line de los productos conocidos durante su viaje es apreciada** por el 56,9% de los encuestados.El 36,9% considera que ya no es lo mismo y prefiere volver al destino.

El 64,8% de los viajeros que han respondido a las preguntas les gustaría disponer de los productos locales en el propio alojamiento. El 29,6 % prefiere tener en el alojamiento la información de los productores y de sus productos. Las pequeñas tiendas de la localidad es la opción valorada por el 16,1%.



2-RESULTADOS ENCUESTA TURISTAS



El 86,5 % de las personas consultadas comparten la idea de que comprar productos locales o de KMO es una buena **manera de contribuir a la economía local**.

NADIE suscribe que los productos agroalimentarios de venta local puedan tener **menos garantías sanitarias**.

El 40,1 % afirma que **los productos ecológicos pueden tener un precio algo mayor, pero merece la pena por su calidad**.

El 76,6% de las personas consultadas suscribe que **deberíamos consumir los productos de temporada y de nuestro entorno, favoreciendo así las pequeñas economías locales**.

3 RESULTADOS ENCUESTAS TURISTAS

Los productos agroalimentarios de proximidad más valorados y consumidos , según respuestas obtenidas

queso (68,8%),
embutidos artesanos (58,5%),
pan horno de leña (58,1%),
postres artesanos (57,7 %),
fruta de temporada (54,4%),
vino (43,8%),
miel (43%),
aceite (41,2%),
carne ganaderías locales (39%),
cervezas artesanas (28,3%),



ALGUNAS CONCLUSIONES

Los productos agroalimentarios locales tienen una **alta consideración** entre los turistas que los valoran especialmente por su **calidad, su autenticidad y la novedad** de consumo.

El turista valora mucho el pequeño comercio local por su **aportación a la economía rural**, sin embargo, también **valora positivamente poder disponer de los mismos productos vía on line**, aunque esta opción pierda el encanto del contacto con la gente del territorio.

Hay pocos productores que ofrezcan venta on line, incluso algunos sin presencia en internet..

Los productos locales y/o de Km cero están totalmente identificados con el territorio, sus gentes y sus tradiciones. Una marca promocional, debería **resaltar, realzar y proteger** estos valores que ya se reconocen por el consumidor.

NOTA: Este es un trabajo de continuidad. La encuesta a los viajeros y la guía digital son procesos que siguen abiertos con aportación continua de datos. Los porcentajes pueden tener ligeras variaciones con el tiempo.

CAMPO DE LA ENCUESTA

- El campo de la encuesta son viajeros rurales de todo tipo, que visitan o han visitado Huesca y el Sobrarbe.
- Viajeros que visitan el territorio con regularidad y eligen alojamientos rurales.
- Turistas en general.



Guía de productores y productos de Sobrarbe

- Se ha elaborado una **guía en formato digital** con los datos de **productores y productos** que son la identidad misma del territorio.
- Figuran **todos los datos de los productores** y sus productos de referencia, su presencia en web, sus teléfonos de contacto, correo electrónico, y la inspiración que acompaña su trabajo.
- La guía de productores y productos se remite a todos los viajeros que solicitan información turística. Es una campaña de información y promoción continua, muy valiosa para el viajero que planifica vacaciones .
- Díptico para difundir la web y la marca Eres Sobrarbe



www.prosobarbe.com

CONCLUSIONES:

- El equipo PROSOBRARBE considera el cierre final del proyecto con éxito de ejecución de sus actividades.
- Todos los socios han realizado el 100% de las actuaciones previstas.
- Debido a que en el año 2021 no se pudo realizar la formación para la transición ecológica prevista, en esta anualidad se ha solicitado aumentar la partida económica para ofrecer un ciclo de tres talleres sobre el cultivo ecológico de judía montaña con muy buena acogida entre los vecinos y vecinas del municipio.
- El proceso de registro de la marca Eres Sobrarbe aún está en trámite en la Oficina de Patentes y Marcas y por esta razón no se ha podido realizar la campaña de difusión. Este importe se ha destinado a la preparación de la Feria Follarasca edición 2022.
- El resto de actuaciones se ha ejecutado con éxito. A fecha de justificación del proyecto se ha realizado la organización de la Feria Follarasca que se celebrará, junto a la presentación de resultados del proyecto el 29 de Octubre.