

Memoria
Programa ambiental:
biodiversidad y consumo sostenible

Programa Biodiver 2017

Justificación

El Municipio de Aínsa-Sobrarbe mantiene entre sus señas de identidad un rico y variado patrimonio natural, fruto de su emplazamiento privilegiado entre las cuencas de los ríos Ara y Cinca y del mantenimiento de sistemas agroganaderos tradicionales hasta tiempos recientes. Aínsa-Sobrarbe tiene en su territorio una ZEPA (Zona de Especial para las Aves) y dos LICs (Lugares de Interés Comunitario), ambos susceptibles de ser declarados ZEC (Zonas de Especial Conservación), además de estar situado en una Comarca (el Sobrarbe) en la que más del 60% de su territorio dispone de figuras incluidas en la Red Europea Natura 2000 y que a continuación se detallan: ZEPA ES0000015 de la Sierra y Cañones de Guara, LIC ES2410005 Guara Norte y LIC ES2410048 Río Ara. Gracias a la convocatoria de subvenciones para la realización de actividades de educación y difusión ambiental para el año 2017, la Diputación Provincial de Huesca (DPH) concedió al Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe una subvención, siendo el presente informe la memoria descriptiva de las actuaciones realizadas. La presente actuación ha difundido entre sus habitantes lo que suponen estas figuras, cuáles son sus valores y por qué es ventajosa su conservación para los municipios que en ella se integran en los aspectos vinculados a "empleos verdes", calidad ambiental y de vida de sus habitantes, fomento del ecoturismo, convocatorias y ayudas europeas y valores sociales y culturales ligados a las mismas. La iniciativa se basa en el cumplimiento y dinamización del Acuerdo de Custodia del Territorio suscrito en febrero de 2016, entre el Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe y la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ), ONG con implantación en el municipio y con amplia trayectoria de colaboración tanto con este ayuntamiento como con otras entidades locales de ámbito nacional. El Ayuntamiento de Aínsa pertenece a la Red de Gobiernos Locales+Biodiversidad de la FEMP y la FCQ a la Red Aragonesa de Custodia del Territorio. El proyecto realizado se difundió bajo la denominación resumida de "Biodiver Aínsa" ("difusión de los valores naturales de las ZEPAS y LICs del municipio de Aínsa-Sobrarbe"), con el objetivo de motivar a su población a participar en las actividades ofertadas.

Objetivos y finalidad

Objetivo general

-Sensibilizar a los vecinos del Municipio en relación a las figuras de la Red Natura 2000 y la necesidad de conservación de las mismas.

Objetivo específico

-Conocer la biodiversidad doméstica y silvestre e interrelaciones y beneficios para las personas.

-Implicar a los diferentes colectivos participantes en la mejora y conservación de nuestros entornos naturales.

-Fomentar el aprovechamiento sostenible (agrícola, ganadero, forestal, cinegético, piscícola, turístico y recreativo) de los recursos naturales.

Finalidad

La Red Natura 2000 es una de las grandes herramientas de la Unión Europea para la aplicación de una Política Común en materia de Medio Ambiente. Fue creada por la Directiva 92/43/CEE del Consejo, de 21 de mayo de 1992, relativa a la Conservación de los Hábitats Naturales y de la Fauna y Flora Silvestre, conocida popularmente como Directiva Hábitats. La citada Directiva pretende garantizar la biodiversidad mediante la conservación de los hábitats naturales incluidos en su Anexo I y de las especies de fauna y flora silvestres incluidas en su Anexo II. Para ello se han seleccionado por la Unión Europea unos LIC, que en el momento que sean designados por los Estados pasarán a denominarse ZEC. Actualmente la Red Natura 2000 en Aragón está constituida por 201 espacios que con sus 13.612 km² ocupan el 28,5% del territorio de la Comunidad Autónoma. El cumplimiento de aprobación de los planes de gestión de en los espacios de la Red Natura 2000 en Aragón es muy deficiente, faltando información de base a la ciudadanía para evaluar sus afecciones y oportunidades. La vocación turística del municipio presenta como principal atractivo de este destino la ruralidad y la naturaleza privilegiada de la comarca de Sobrarbe, en donde cobran especial relevancia tanto el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido (PNOMP) como otros espacios naturales protegidos, paisajes y valles en buen estado de conservación (Guara-Gistaín-valle del Ara-Viello Sobrarbe). Esta evidencia hace que sus aproximadamente 2.128 habitantes distribuidos en 23 núcleos urbanos reconozcan la importancia de mantener el escenario descrito en términos de garantía económica futura. No obstante conviene mejorar la información relativa a los beneficios culturales, sociales, educativos, de sostenibilidad y vinculados a la calidad de vida para sus habitantes que supone mantener conductas proactivas de defensa ambiental, razón por la cual se plantea una sencilla campaña de educación y sensibilización ambiental vinculada a la presente solicitud. Esta primera campaña puede marcar la estrategia futura del municipio en esta línea de sensibilización ambiental, implementando anualmente las acciones vinculadas a carencias o problemas ambientales de actualidad en el territorio.

Destinatarios

La iniciativa incide sobre el conjunto de habitantes del Municipio en los diferentes grupos objetivo: centros educativos, organizaciones agrarias, familias y personas individuales empadronadas en el municipio, tercera edad, asociaciones de la localidad y turismo vacacional. Los colectivos y asociaciones implicados han sido:

- Asociación Arto: Un Paso Atrás.
- Asociación Aragonesa de Bovina y Raza Pirenaica (ASAPI).
- Cooperativa Agropecuaria del Sobrarbe (SCLAS).
- Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón (UAGA).
- Asociación Agrícola de Jóvenes Agricultores (ASAJA).
- Centro de Investigación Tecnológica Agroalimentaria de Aragón (CITA).
- Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ).
- Asociación Empresarial y Turística del Sobrarbe.
- Comarca de Sobrarbe.
- Colegio Público Asunción Pañart.
- Asociación de Mujeres del Eco.
- Asociación para la recuperación de los caminos tradicionales del Sobrarbe/Zona Zero.
- Club Atlético Sobrarbe (CAS).
- Residencia de tercera edad “La Solana”.
- Turismo Verde.
- Diputación Provincial de Huesca (DPH).

Actuaciones y metodología

Las actuaciones han sido coordinadas por laFCQ, consensuadas y en colaboración con el área de medio ambiente del consistorio municipal y las citadas organizaciones de la villa de Aínsa. En su concepción y desarrollo se han tenido en cuenta los principios inspiradores de la Estrategia Aragonesa de Educación Ambiental (EAREA). Se describen a continuación las acciones desarrolladas por sectores o temas, junto con una breve descripción de su desarrollo y beneficiarios:

-Biodiversidad doméstica:

3 Conferencias sobre Red Natura 2000 y producción ecológica enmarcadas en las Jornadas sobre Ganadería y Medio Ambiente en la Expoferia del Sobrarbe.

Duración estimada: 1,30h/conferencia x 3=4,30h.

-Las conferencias realizadas fueron:

- Ley de Venta Directa de Productos Agroalimentarios en Aragón, impartida por Alcalde de Aínsa-Sobrarbe, Presidente de la FCQ y Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario.
- Proyecto Agrodiverso y Sostenible impartida por los socios del proyecto: SCLAS, Un Paso Atras, CERAI, FCQ, Ayuntamiento Ainsa, Ayuntamiento Boltaña, Comarca de Sobrarbe y CITA.
- Ganadería de montaña, beneficio ambiental, económico y social, impartida por Alberto Bernues del CITA.

Las mismas se realizaron en la sala Diputación de Huesca del Eco Museo de la Fauna

Pirenaica del castillo de Aínsa y la asistencia a las mismas acudieron un total de **85 personas**.



Conferencia de presentación de la ley de venta directa de productos agroalimentarios en Aragón.



Conferencia sobre el proyecto "Sobrarbe Agrodiverso y Sostenible".

-4 Talleres sobre producción ecológica de vaca pirenaica dinamizadas por la asociación “Un paso atrás”.

Duración estimada: 2h/taller=8h. Duración real : 12h (4x3h).

Las fechas de realización fueron los días 15, 22, 29 de agosto y 5 de septiembre. En los mismos participaron un total de **54 personas**, fundamentalmente provenientes de familias de la comarca de Sobrarbe y turismo vacacional. La actividad se centró finalmente en una explotación de vaca pirenaica en régimen ecológico ya que no era práctico realizar en la misma sesión la visita a los frutales y a la granja. No obstante al tratarse del mismo socio de Arto, este explico la filosofía de su explotación y otras iniciativas en régimen ecológico vinculadas con los frutales realizadas por esta asociación.



Explicaciones del ganadero Luis Fes en la visita guiada de la granja de vaca pirenaica del Llano de Aínsa.



Contacto con las yeguas y otros animales de la granja finalizada la visita guiada.

-4 Visitas guiadas para conocer la vida y funciones ecológicas de las abejas en torno al museo apícola de Latorrecilla.

Duración estimada: 2 h/visita x 4=8h.

Se realizaron los días 9, 16, 23 y 30 de agosto, participaron en las mismas un total de **40 personas**, fundamentalmente familias con niños tanto de la comarca como de turismo vacacional.



Presentación previa al grupo de la actividad en el museo apícola de Latorrecilla.



Dentro del museo observando las diferentes fases del trabajo de las abejas en la producción de miel.

-Biodiversidad silvestre:

-10 Visitas guiadas al comedero de aves necrófagas de los Palacios.

Duración estimada: 2 h/visita x 10=20 h. Duración real: 2,30 h/visita x 10=25.

Las fechas de realización fueron 26 de junio, 10, 17, 20, 24 (dos grupos) de julio y 4, 7 y 11 de septiembre. En total participaron un total de **580** personas entre grupos educativos, familias de la comarca y turismo vacacional.



Explicaciones previas al aporte de comida en el comedero junto al punto de observación situado frente al mismo.



Numeroso grupo de buitres leonados en el comedero tras el aporte de comida realizado en una de las visitas guiadas.

-Visitas guiadas al Eco Museo de la Fauna Pirenaica del castillo de Aínsa.

Duración estimada: 100 horas. (Base de cálculo: 1 hora de visita al museo). Duración real: 110 horas. Las mismas se ofrecieron tanto en las fechas de 1 ,2 y 3 de septiembre coincidentes con la Expo-feria del Sobrarbe como en las fiestas de Aínsa Sobrarbe celebradas del 14 al 17 de septiembre. En total se realizaron 7 jornadas de visitas guiadas gratuitas que fueron utilizadas por 717 personas (frente a las 600 previstas inicialmente), mayoritariamente público local de la comarca y del propio municipio. La actividad tuvo muy buena acogida al poder mostrar a gran parte de la comarca un museo vinculado a la conservación de los valores vinculados con la biodiversidad, íntimamente relacionados con la filosofía de la red europea Natura 2000, la visita al albergue de la fauna con sus aves rapaces irrecuperables fue un elemento muy relevante y especialmente atractivo para el público infantil.



Acceso y edificio del Ecomuseo de la Fauna Pirenaica en donde se han desarrollado las visitas guiadas.



Quebrantahuesos irrecuperable "Huesos", una de las novedades y de la temporada 2017 en el Eco Museo de la Fauna Pirenaica del castillo de Aínsa.



Guía de la FCQ mostrando un “señuelo” utilizado en la cría en cautividad.

-2 Jornadas entomológicas con sesión de tarde y noche a celebrar en los meses de julio y agosto en colaboración con el Ecomuseo de las mariposas de Aineto y el entomólogo Enrique Murria. Duración estimada: 6 h/visita x 2=12 h. Se realizaron los días 26 de agosto y 2 de septiembre con un total de **44 personas** participantes. Las mismas se iniciaban en sesión de tarde con una charla explicando el papel y grupos de familias de lepidópteros nocturnos, para posteriormente instalar las trampas de luz en el medio natural y emplazar al grupo una hora después del ocaso para iniciar la observación de ejemplares presentes en las citadas “trampas”.



Charlas previas en la sala de caballerizas explicando las características de los diferentes grupos de lepidópteros y su valor biológico por el entomólogo Enrique Murria.



Trampa de luz tubular, en la malla se observan los lepidópteros nocturnos y otros insectos que se ven atraídos por la misma.



Trampa de luz clásica instalada en los extramuros del castillo de Aínsa.

-Otras actividades transversales:

8 Talleres infantiles sobre Biodiversidad y Red Natura 2000. Duración estimada: 2h/taller x 8=16 h. Se realizaron los días 2 y 3 de septiembre, por convergencia con otras actividades lúdicas y recreativas organizadas por la Expoferia del Sobrarbe se decidió centrar los talleres en el anillamiento científico de aves, para lo que se contó con la Agrupación Ornitológica Oscense para su organización. Cada mañana se realizaron 4 talleres con diferentes grupos en los que participaron un total de **64 personas**, algunas de las cuales permanecían durante toda la mañana para aumentar sus posibilidades de observar a las diferentes especies capturadas y anilladas. La actividad aportaba explicaciones sobre las migraciones de las aves, la importancia de la conservación de sus hábitats a escala europea y los cambios migratorios que se están produciendo por los efectos del cambio climático.



Punto de recogida de las aves y anillamiento del Grupo Ornitológico en los diferentes talleres.



Mostrando algunos de los especímenes capturados una vez anillados.



Frente a las redes japonesas, sacando un ave de la misma en el proceso previo al anillamiento.



Instructores e “instruidos” en el desarrollo de uno de los talleres.



Detalle del manejo de un petirrojo en plena sesión de anillamiento.



Cartel anunciador de actividades de 70 x 100 cm ubicado en la recepción del Eco Museo de la Fauna Pirenaica del castillo de Aínsa.



El Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad (Joaquín Olona) inaugurando las jornadas de la Expoferia en el Albergue de la Fauna del Eco Museo del castillo de Aínsa.

Participantes “Biodiver Aínsa”	
Conferencias	85
Talleres producción ecológica	54
Talleres apicultura	40
Visitas guiadas al comedero aves necrófagas	580
Visitas guiadas al Eco Museo Fauna Pirenaica	717
Talleres lepidópteros nocturnos	44
Talleres sobre anillamiento científico de aves	64
Total	1.544

Tabla resumen de los participantes en las diferentes actividades realizadas.

Actividades de comunicación

Para difundir las diferentes actividades y programa de la campaña se realizó una cuña de radio destinada a la emisora Radio Sobrarbe, así como un sencillo pasquín informativo. Paralelamente, se difundió por medios de comunicación clásicos y digitales vinculados al municipio, la comarca y la provincia de Huesca. Se adjunta en la sección de Anexos breve dossier de prensa. Medios implicados: Diario del Alto Aragón, Heraldo de Aragón, Radio Sobrarbe, Aragón Televisión, Radio Huesca, Sobrarbe Digital, Blog Sobrarbenses, Blog y web Geoparque y de la Comarca de Sobrarbe, Blog y web Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe.

Comarcas:

2014 Mercedes Maestre
www.comarcas.com

LA TOTA SECCION
Toda de la Comarca de
Alto Aragón, Aragón y
Huesca, a por por todos

SORLAJE

Más de 10.000 visitantes en la Expoferia

La organización del certamen califica de "excepcional" la edición que ayer se cerró.

La diputada Maribel de Pablo visitó la feria en una jornada con diversidad de actividades.

SORLAJE. La XXXII Expoferia de Sorlaja, celebrada entre el viernes por la tarde y ayer en Alaña, ha sido visitada por más de 10.000 personas, según informaron el alcalde zaragozano, Enrique Tena, y el director del certamen, José Antonio Mardillo, quienes se encontraron con los visitantes en la entrada principal del pabellón.

Pablo, que recordó que esta año se celebró una serie de 200 talleres gratuitos para apoyar la feria de Sorlaja, dijo que "resulta satisfactorio el crecimiento de la feria y que, por otro lado, el presidente de la Diputación, Zaragoza, también se encuentra en Alaña, este tipo de feria".



Taller de elaboración de queso elaborado ayer

El concejal de la fiesta de Sorlaja de Sorlaja, Enrique Tena, y el director del certamen, José Antonio Mardillo, se encontraron con los visitantes en la entrada principal del pabellón.

Pablo, que recordó que esta año se celebró una serie de 200 talleres gratuitos para apoyar la feria de Sorlaja, dijo que "resulta satisfactorio el crecimiento de la feria y que, por otro lado, el presidente de la Diputación, Zaragoza, también se encuentra en Alaña, este tipo de feria".

Del momento, José Antonio Mardillo comentó que la feria de Sorlaja es "una muestra de las buenas expectativas" al tiempo que señaló que "se ha incrementado la oferta, por lo que se ha ganado en calidad".

La responsable de Desarrollo Rural y Medio Rural de la Diputación, Provenza de Huesca, Mardillo de Pablo, se encontró ayer con los visitantes, como también lo hizo el alcalde de Sorlaja, Enrique Tena, y el director del certamen, José Antonio Mardillo, quienes se encontraron con los visitantes en la entrada principal del pabellón.

180

La feria de Sorlaja es una muestra de las buenas expectativas al tiempo que señaló que se ha incrementado la oferta, por lo que se ha ganado en calidad.



La diputada Maribel de Pablo y el alcalde de Alaña, Enrique Tena, visitan ayer la feria.

Comarcas agrarias
Como esta edición, los comarcas de Sorlaja y Huesca se celebran el viernes por la tarde y ayer en Alaña, ha sido visitada por más de 10.000 personas, según informaron el alcalde zaragozano, Enrique Tena, y el director del certamen, José Antonio Mardillo, quienes se encontraron con los visitantes en la entrada principal del pabellón.

En el momento de la feria de Sorlaja, Enrique Tena, y el director del certamen, José Antonio Mardillo, se encontraron con los visitantes en la entrada principal del pabellón.

ALTO ARAGÓN

Circulación fluida en las carreteras en el regreso de las vacaciones

La jornada de ayer, última de la operación refuerzo, transcurrió sin incidencias destacables.

SORLAJE. Para ser el último día de la operación refuerzo de las vacaciones de verano 2017, la densidad de tráfico por las carreteras de la provincia de Huesca no ha afectado a las operaciones de refuerzo de la circulación. En general, el tráfico ha sido fluido, incluso por las

en, como el puerto de Montañés, en la N-330, más transitado y que soporta el aumento de vehículos en periodos vacacionales de verano.

Desde el Centro de Control de Tráfico de Zaragoza se ha informado que el regreso de las vacaciones se ha mantenido en la normalidad. Fue el jueves pasado cuando la Dirección General de Tráfico puso en marcha el plan de refuerzo de la circulación de verano, con motivo del final de las vacaciones que coincidió a las 24 horas de ayer. ■ I.A.



Vehículos ayer en la carretera N-330, sentido Huesca, a la altura de Montañés de Trías.

Resultados esperados

Establecidos en base a los objetivos específicos:

- Conocer la biodiversidad doméstica y silvestre e interrelaciones y beneficios para las personas. Resultado: 500 previstos, 1.544 resultado real de participantes, siendo el valor numérico el número de personas que participan en los talleres, conferencias y visitas guiadas.
- Implicar a los diferentes colectivos participantes en la mejora y conservación de nuestros entornos naturales. Resultado: 12 previstos y 17 colectivos reales finalmente implicados, siendo el valor numérico el número de colectivos, asociaciones y centros educativos que participan en alguna de las actividades.
- Fomentar el aprovechamiento sostenible (agrícola, ganadero, forestal, cinegético, piscícola, turístico y recreativo) de los recursos naturales. Resultado: 11 (previsto y real en 8 talleres y tres conferencias), siendo el valor numérico el número de actuaciones realizadas con ese objetivo.

**Relación de Medios asistentes a la rueda de prensa de Presentación de la
XXXII Expoferia de Sobrarbe, 30 de agosto, 11,00 h en Diputación
Provincial de Huesca**

- 1.-SER Radio Huesca
- 2.-Diario del AltoAragón
- 3.-Aragón Press
- 4.-RNE
- 5.-Onda Cero
- 6.-Heraldo de Aragón (Huesca)
- 7.-Diario del Campo
- 8.-Aragón Radio

En la citada rueda de prensa el Presidente de la FCQ explico las actividades complementarias objeto de la presente ayuda.

Enlaces de apariciones en ARAGÓN TELEVISIÓN

-29 agosto Aragón TV Noticias 1 y Noticias 2 <https://youtu.be/sckUkxiuCOQ>

-11 septiembre Aragón en Abierto <https://youtu.be/OXm13Wb7NM0>

Textos Cuña de Radio Sobrarbe

Cliente: Fundación Quebrantahuesos

Texto:

¡Biodiver Aínsa!

¿Quieres conocer los valores naturales asociados a la Red Europea Natura 2000 en el municipio de Aínsa-Sobrarbe?

Música)

El Ayuntamiento de Aínsa y la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos te ofrecen un variado programa de actividades de sensibilización: talleres para conocer razas autóctonas ganaderas, la vida y funciones ecológicas de las abejas, mariposas nocturnas, aves rapaces necrófagas, talleres medioambientales infantiles, espacios museísticos y conferencias especializadas alrededor de esta importante red europea de espacios protegidos.

Música)

La iniciativa pretende difundir entre los habitantes de la comarca y visitantes las ventajas y oportunidades que suponen estas figuras, cuáles son sus valores y por qué es ventajosa su conservación.

Música)

Se trata de actividades gratuitas que requieren inscripción previa. Conócelas y reserva tu visita llamándonos al 974 500 597 o visítanos en el Eco Museo de la Fauna Pirenaica del Castillo de Aínsa y Pirineos Bird Center, donde además podrás conocer un buen número de rapaces vivas irrecuperables y una gran maqueta sobre los ambientes naturales del Pirineo.

Actividad subvencionada al 80% por la Diputación Provincial de Huesca.

DIFUSIÓN DE LOS VALORES NATURALES DE LAS ZEPAS Y LICIS DEL MUNICIPIO AINSA-SOBRARBE

El municipio de Ainsa-Sobrarbe mantiene entre sus señas de identidad un rico y variado patrimonio natural con diferentes figuras incluídas en la Red Europea Natura 2000. La presente iniciativa pretende difundir entre sus habitantes y visitantes lo que suponen estas figuras, cuáles son sus valores y por qué es ventajosa su conservación. Para este fin el Ayuntamiento de Ainsa y la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos proponen un variado programa de actividades de sensibilización subvencionadas por la Diputación Provincial de Huesca.

BIODIVER

Ainsa-Sobrarbe

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Talleres sobre producción ecológica de razas y variedades autóctonas. Visita a una granja de vaca pirenaica dinamizada por la asociación "Un paso atrás".
15, 22 y 29 de agosto, 5 septiembre. 11,00 h en Eco Museo de Ainsa.

Visitas guiadas al Eco Museo de la Fauna Pirenaica del castillo de Ainsa. Reservado a las fechas de celebración de la Expoferia del Sobrarbe (1,2 y 3 de septiembre) y a las fiestas patronales de la villa de Ainsa (14 al 17 de septiembre).

Visitas guiadas para conocer la vida y funciones ecológicas de las abejas en torno al museo apícola de Latorrecilla.
9, 16, 23 y 30 de agosto. 11,00 h.

Talleres de identificación de mariposas diurnas y nocturnas en colaboración con el Ecomuseo de las mariposas de Aineto.
26 de agosto y 1 de septiembre, 19,30 h en Eco Museo de Ainsa.

Talleres infantiles sobre Biodiversidad y Red Natura 2000.
2 de septiembre, 11,00 h en castillo de Ainsa.

Visitas guiadas al comedero de aves necrófagas de Ainsa.

Lunes y jueves de julio y primera quincena de septiembre.
10,30-12,30 h.

Conferencias sobre Red Natura 2000 y ganadería en producción ecológica enmarcadas en las Jornadas sobre Ganadería y Medio Ambiente en la Expoferia del Sobrarbe.
1, 2 y 3 de septiembre

NOTA: Para participar en las presentes actividades se requiere inscripción previa, salvo para los talleres infantiles y para la participación en las conferencias.
Información y reservas: Eco Museo de la Fauna Pirenaica del castillo de Ainsa, Telf. 974 500 597



FUNDACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DEL QUEBRANTAHUESOS



Ayuntamiento Ainsa-Sobrarbe



Actividad subvencionada al 80% por DPSI

Pasquín informativo editado en el marco de la actividad subvencionada.



Círculo de consumo Sostenible (km 0)

UN PROYECTO DE COOPERACIÓN Sinergias entre los sectores primario, ambiental y turístico

La ganadería extensiva en los Pirineos aragoneses supone uno de los mayores valores ambientales y económicos de nuestro territorio. Ya que contribuye al mantenimiento de la biodiversidad y de paisajes de gran valor, además de proporcionar productos alimenticios de calidad, que aportan un valor añadido al territorio. Con el fin de contribuir hacia una ganadería más sostenible se creó un grupo de cooperación para el desarrollo del proyecto **“Sobrarbe Autóctono y Sostenible”**. El objetivo principal del proyecto es promocionar el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0 de forma sostenible y sinérgica con el medio ambiente. La Asociación Aragonesa de Ganaderos de Bovinos de Raza Pirenaica (ASAPI) y la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ), han unido sus esfuerzos, con el apoyo del Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe, propietario del matadero municipal, la Universidad de Zaragoza (Facultad de Veterinaria) y la Asociación de Empresarios del Sobrarbe, para incentivar el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0. Es decir de animales nacidos, criados y sacrificados en la misma Comarca de Sobrarbe, facilitando de esta manera los aportes al comedero de aves necrófagas gestionado por la FCQ en Aínsa, y cerrando un círculo de desarrollo y sostenibilidad que engloba ganadería, restauración y conservación del medio ambiente.



VACAS DE RAZA PIRENAICA

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

La **raza bovina Pirenaica** es una raza autóctona originaria del Pirineo, que estuvo al borde de la desaparición en la década del 60 del pasado siglo XX. Hoy, poco a poco, con el esfuerzo de las asociaciones que trabajan por la difusión y mejora de la raza continúa su recuperación. La conservación y mantenimiento de una raza autóctona, pasa por la revalorización de su papel como garante de la biodiversidad, por su convivencia con el medio ambiente que le rodea y por la revalorización de su producto final.



LAS AVES NECRÓFAGAS Beneficios ambientales

Las aves necrófagas están presentes en gran parte de la cultura ganadera de la España rural. Ayudan al funcionamiento de las cadenas tróficas y a acelerar el proceso de retorno de nutrientes y energía al sistema, al tiempo que contribuyen a reducir el riesgo de epidemias. En España, se estima que los buitres son capaces de consumir y eliminar unas 8 mil toneladas de carne muerta cada año, esto supone un ahorro económico de aproximadamente 1,5 millones de euros. Las carroñas ingeridas por un solo buitre (182 kg. anuales) suponen el ahorro anual de 55,7 litros de gasoil y de la emisión de 177,3 kg. de CO₂ a la atmósfera. España posee el 80% de las aves necrófagas de la UE, siendo Aragón una de las regiones más importantes en número y presencia de estas especies (por ejemplo: posee el 40% de la población de quebrantahuesos de la UE).



MANTENIMIENTO Y GESTIÓN DEL COMEDERO

En 2009 la FCQ promueve la construcción del **comedero de aves necrófagas de Aínsa**. Posteriormente el Gobierno de Aragón aprueba un plan de gestión, que desarrolla la FCQ con medios, personal y financiación propia. Para el mantenimiento del comedero se realizan dos aportes semanales, de Subproductos Animales No Destinados a Consumo Humano (SANDACH), durante los 12 meses de año (15.000 kg. en total), procedentes del matadero comarcal (mediante acuerdo de colaboración con el Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe). De esta forma el matadero se ahorra el coste de la empresa de recogida de residuos (3.000€ anuales). Por otra parte, el comedero de Aínsa proporciona alimento seguro en cada aporte a 150-300 buitres leonados, 5-10 alimochos (3 parejas reproductoras), varios quebrantahuesos jóvenes y adultos y a decenas de milanos reales y negros, garantizando la conservación y supervivencia de estas especies, especies que están amenazadas.



GASTRONOMIA

Busca el sello “Autóctono y sostenible”

El concepto de km 0 consiste en conseguir minimizar el consumo de energía externa (transportes, combustibles, trabajo, etc.), para así disminuir la contaminación y abaratar el producto. Igualmente implica la promoción cultural de lo autóctono y local, como medio de asentar los valores de lo propio, dentro de un marco universal. Para ello hay que incentivar el consumo de carne de vacuno pirenaico en los establecimientos de la Comarca.

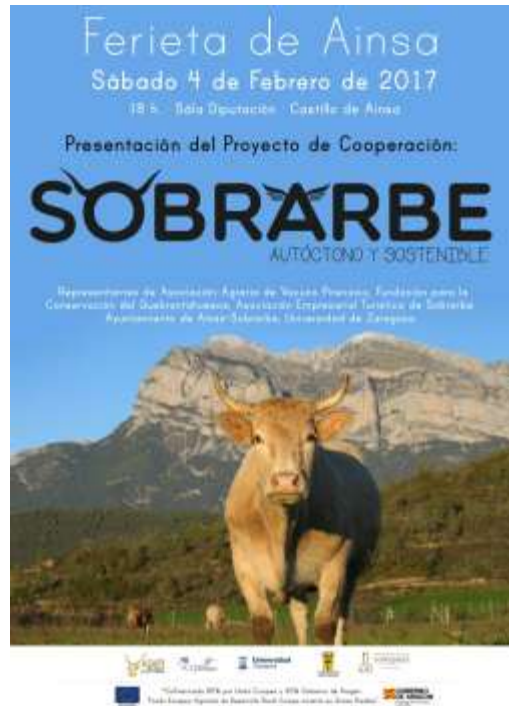


ACCIONES EJECUTADAS 2016-2017-2018

-Reuniones organizativas y de funcionamiento del grupo de cooperación.



-Presentación del proyecto: III Foro por la Sostenibilidad del Pirineo, Sallent de Gállego (octubre de 2016) y Ferieta de Aínsa (febrero de 2017).



-Gestión y mantenimiento del comedero de aves necrófagas de Aínsa-Sobrarbe 2016, 2017 y 2018.

-Visitas guiadas al comedero de aves necrófagas: 869 visitantes entre la primavera y el verano de 2017.



-Promoción y publicidad: folleto comedero de aves necrófagas de Aínsa-Sobrarbe, folleto del proyecto “Sobrarbe, Autóctono y Sostenible”, cartelería de la presentación del proyecto, curso de innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera, show cooking y degustación (innovación, ideas y propuestas chefs para recetas de ternera), placas restaurantes y carnicerías colaboradoras, placas para las explotaciones ganaderas colaboradoras y cartel explicativo del proyecto ubicado en el Castillo de Aínsa.



-Jornadas de innovación y optimización en el despiece y cortes de ternera (Aínsa, marzo 2017).



-Entrega de lotes de carne de ternera a los comederos escolares de Aínsa (marzo 2017).



-Show cooking y degustación: innovación, ideas y propuestas chefs para recetas de ternera (Aínsa, octubre 2017).

A promotional poster for a 'Show cooking y degustación' event. The top left features the text 'Show cooking y degustación' in a white script font. To the right is a circular logo for 'RAZA PIRENAICA' with a bull's head and the text 'Sabor Autóctono'. Below the main title, it says 'Innovación, ideas y propuestas de Chefs para recetas de ternera'. A list of activities and speakers is provided: '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.', and 'Degustación'. The event details are 'Domingo 1 de octubre de 2017 · 10:30 h. Sala Caballerizas del Castillo · Aínsa · Huesca'. At the bottom, there is the 'SOBRARBE AUTÓCTONO Y SOSTENIBLE' logo, several partner logos, and a QR code. On the right side of the poster, there is a photograph of a pan with a piece of beef, mushrooms, and herbs.



-Caracterización y estudio de la carne de vacuno del Sobrarbe en 2018 (Universidad de Zaragoza).

-Estudio de sostenibilidad de explotaciones de raza pirenaica en 2018 (Universidad de Zaragoza).

-Promoción del matadero comarcal. Adaptación al sacrificio en ecológico del matadero en 2018.



-Elaboración y realización de concurso en establecimientos colaboradores de la Comarca de Sobrarbe, que incluyan en sus menús platos con recetas de ternera pirenaica y entrega de premios a los consumidores (enero-junio 2018).



-Charlas de sensibilización y divulgación en los centros escolares de Aínsa (abril 2018).

RESULTADOS ESPERADOS

-Mejora de la implicación de los sectores productivos, de comercialización y restauración, que repercute en el consumidor final y en el retorno ambiental de la actividad.

-Aumento de los sacrificios y del consumo de carne de vacuno de raza Pirenaica y mejora de la viabilidad de las explotaciones ganaderas.

-Mejora del aprovechamiento de las canales de vacuno para los ganaderos.

-Puesta en valor del consumo de productos locales a través de canales cortos de comercialización (km 0).

-Mayor sensibilidad, entre la población local y visitante (turistas), del consumo de un producto del territorio, saludable, responsable y sostenible.

-Más concienciación en el sector de la restauración, con innovadores cortes y recetas de ternera a partir de piezas con menos salida en el mercado, optimizando y dando valor a la canal completa.

-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.

ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN

Para difundir las diferentes actividades del proyecto se ha difundido por web:

<https://razapirenaica.com/web-raza-pirenaica/grupo-cooperacion-sobrarbe-autoctono-sostenible>

y redes sociales y por medios de comunicación clásicos y digitales vinculados al municipio, la comarca, la provincia de Huesca y la región aragonesa: Diario del Alto Aragón, Herald de Aragón, Radio Sobrarbe, Aragón Televisión, Radio Ser, Radio Huesca, Sobrarbe Digital, Blog Sobrarbenses, Blog de la Comarca de Sobrarbe, Blog y web Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe.

	PAÍS: España	FRECUENCIA: Diario	
	PÁGINAS: 42	O.J.D.: 4406	
	TARIFA: 1046 €	E.G.M.: 30000	
	ÁREA: 270 CM² - 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

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 consumido 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

las fotos finaliza el 1 de junio del 2018.

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

mientos de Casa Fes, La Garnacha, Sánchez y La Carrasca.

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. ●



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