

# I JORNADA DEL GRUPO DE COOPERACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE ALIMENTOS LIGADOS AL TERRITORIO ARAGONÉS

9 de octubre de 2020-Palacio de Congresos de Jaca  
Sala Europa

ENTIDADES DEL PROYECTO:



APOYAN EL PROYECTO:



FINANCIAN:



# Programa de las jornadas

09/10/2020 Palacio de Congresos de Jaca. Sala Europa

**09:30 horas Inauguración institucional**, a cargo del alcalde de Jaca, **Juan Manuel Ramón**, y el gerente de ATADES-Centro Especial de Empleo Gardeniers, **Félix Arrizabalaga**.

**09:40 horas Presentación de la Jornada**. **Juan Barbacil**, secretario de la Academia Aragonesa de Gastronomía, autor de publicaciones vinculadas y experto en comunicación gastronómica. Conductor y moderador de la jornada “Producción ecológica de alimentos ligados al territorio”.

**09:50 horas**

**Mesa Redonda 1: Recuperación de semillas de variedades locales y su impacto sobre el territorio.**

- **Cristina Mayor**, responsable del Banco de Germoplasma Hortícola. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).
- **Roberto Ruiz de Arcaute**. Grupo de Expertos en Semillas de IFOAM-EU.
- **Ana Rivera**, Investigadora. Fundació Miquel Agustí. Equipo de investigación a disposición del sector agrícola catalán.
- **Asunción Tiebas**, Técnica de experimentación y transferencia tecnológica. INTIA, Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias.

**10:40 horas**

**Mesa Redonda 2: Experiencias de proyectos agrícolas de recuperación de variedades de legumbres.**

- **Miguel Ángel Ruiz**, gerente de la Fundació El Molí d'en Puigvert.
- **Joaquín Arqué**, responsable del área de Agricultura Ecológica del Centro Especial de Empleo Gardeniers de ATADES.
- **Sara Nevado**, socia ARTO Un paso atrás de la Red de hortelanos de Sobrarbe.
- **Esther Cases**, técnica de Les Refardes.

**11:30 horas**

**Mesa Redonda 3: Desarrollo local y agricultura.**

- **Jesús Lacasta**, presidente de la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (ADECUARA).
- **José Miguel Achón**; presidente de la Asociación para el desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (ADRAE).
- **Alfredo Beltrán**, presidente de la Sociedad Cooperativa Interprovincial Agrícola Ganadera Santa Orosia.

- **Jesús Nogués**, Director General de Desarrollo Rural del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón.
- **Rosa Rived**, coordinadora del Proyecto Pon Aragón en tu mesa.

**12:20 horas**

**Mesa Redonda 4: Legumbres y gastronomía.**

- Modera **Juan Barbacil**
  - Intervienen:
    - **Lourdes Plana**, presidenta de la Academia española de Gastronomía.
    - **Marc Puig-Pey**, responsable de cocina de la Fundació Alícia. Centro de investigación productos y procesos culinarios.
    - **Leandro Casas**, chef del Restaurante Gayarre.

**13:10 horas. Cierre de la Jornada. Clausura institucional**

# TÉCNICOS ESPECIALISTAS Y PROFESIONALES DEBATEN SOBRE AGRICULTURA Y GASTRONOMÍA VINCULADAS A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE ALIMENTOS ARAGONESES

La I Jornada del Grupo de Cooperación para la “Producción Ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés” se celebrará en el **Palacio de Congresos de Jaca**, el próximo 9 de octubre a partir de las **9:30 horas**. La cita reúne a **técnicos especialistas y profesionales** para hablar sobre la recuperación de cultivos autóctonos, la investigación y la gastronomía vinculadas.

La jornada contará con cuatro mesas redondas y empezará a las 9:30 con la inauguración a cargo del alcalde de Jaca, **Juan Manuel Ramón** y el gerente de ATADES-Centro Especial de Empleo Gardeniers, **Félix Arrizabalaga**. La primera de las mesas será a las 9:40 horas bajo el título “**Recuperación de semillas de variedades locales y su impacto sobre el territorio**”. En ella intervendrán **Cristina Mayor**, responsable del Banco de Germoplasma Hortícola del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA); **Roberto Ruiz de Arcaute**, en representación del Grupo de Expertos en Semillas de IFOAM-EU ; **Ana Rivera**, investigadora de la Fundació Miquel Agustí y **Asunción Tiebas**, técnica de experimentación y transferencia tecnológica de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA).

La segunda de las mesas versará sobre “**Experiencias de proyectos agrícolas de recuperación de variedades de legumbres**”, será a las 10:40 y en ella participarán **Miguel Ángel Ruiz**, gerente de la Fundació El Molí d'en Puigvert; **Joaquín Arqué**, responsable del área de Agricultura Ecológica del Centro Especial de Empleo Gardeniers de ATADES; **Sara Nevado**, socia ARTO Un paso atrás de la Red de hortelanos de Sobrarbe, y **Esther Cases**, técnica de Les Refardes.

A las 11:30 horas comenzará la tercera de las mesas redondas que, en esta ocasión, estará centrada en “**Desarrollo local y agricultura**”. En ella la intervendrá **Jesús Lacasta**, presidente de la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (ADECUARA); **José Miguel Achón**, presidente de la Asociación para el desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (ADRAE); Alfredo Beltrán, presidente de la Sociedad Cooperativa Interprovincial Agrícola Ganadera Santa Orosi; **Jesús Nogués**, director general de Desarrollo Rural del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón y **Rosa Rived**, coordinadora del Proyecto ‘Pon Aragón en tu mesa’.

La I Jornada del Grupo de Cooperación para la “Producción Ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés” concluirá con la mesa redonda “**Legumbres y gastronomía**”. La mesa comenzará a las 12:20 horas y estará moderada por el secretario de la Academia Aragonesa de Gastronomía y experto gastronómico Juan Barbacil. En la mesa, participarán **Lourdes Plana**, presidenta de la Academia española de Gastronomía; **Marc Puig-Pey**, responsable de cocina de la Fundació Alcía. Centro de investigación productos y procesos culinarios y **Leandro Casas**, chef del Restaurante Gayarre.

## PRESENTACIÓN DEL GRUPO DEL PROYECTO “PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE ALIMENTOS LIGADOS AL TERRITORIO ARAGONÉS

El proyecto de “Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés” se presentó el pasado **15 de septiembre en Ascara**, en el entorno del Centro Especial de Empleo Gardeniers de ATADES. Un espacio en el que se trabaja por la recuperación de legumbres y miel ecológica. El proyecto, también se dio a conocer, días más tarde, en Alagón el 29 de septiembre. De ambas presentaciones adjuntamos nota de prensa.

### NOTA DE PRENSA

## UN PROYECTO ARAGONÉS RECUPERARÁ LEGUMBRES AUTÓCTONAS, MELÓN DE TORRES DE BERRELLÉN Y MIEL ECOLÓGICA CON FLOR DE BORRAJA

El programa, liderado por Gardeniers, asocia en su desarrollo a ADRAE, de Ribera Alta del Ebro, Adecuara, de Jacetania y la Cooperativa Santa Orosia

“Producción Ecológica de Alimentos ligado al Territorio Aragonés” también trabaja en el desarrollo de productos innovadores con variedades locales

Se utilizarán semillas de variedades locales, la mayor parte conservadas en el banco de germoplasma del CITA

**Ascara, 15 de septiembre de 2020.-** La sede del proyecto social y agroecológico “Cielos de Ascara” ha acogido hoy la presentación del proyecto “**Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés**”, coordinado por el Centro Especial de Empleo Gardeniers de ATADES. El proyecto tiene como objeto evaluar la **productividad y viabilidad de legumbres autóctonas** en zonas de montaña como son el boliche, el garbanzo y la lenteja; la **revalorización** del melón de Torres de Berrellén en la zona tradicional **de cultivo** (Alagón y Montañana); el desarrollo de **productos innovadores** a partir de variedades locales; y la **investigación y desarrollo de miel ecológica** a partir de flor de borraja. El proyecto forma parte del Programa de Desarrollo Rural, financiado por el Gobierno de Aragón y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), y asocia en su cumplimiento a Gardeniers (Centro Especial de Empleo dedicado a la producción agro ecológica de ATADES, con Cielos de Ascara, en el Alto Aragón), la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (ADECUARA), la Sociedad

Cooperativa Interprovincial Agrícola – Ganadera Santa Orosia y la Asociación para el Desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (ADRAE).

Los resultados del proyecto sentarán las bases para la producción local de alimentos tradicionales e innovadores de origen aragonés, desde la semilla hasta la comercialización, incluyendo la transformación y el desarrollo de productos innovadores.

El proyecto se ejecutará en zonas de las provincias de **Huesca** y de **Zaragoza**, según el cultivo o producto. Las **legumbres** autóctonas (boliche, garbanzo y lenteja) y miel de en **Ascara (Huesca)** y el **melón de Torres de Berrellén en Alagón y Montañana** (Zaragoza). Además, se implantarán **ensayos** en la finca de Gardeniers en el área del proyecto social agroecológico Cielos de Ascara, con referencias Sigpac (sistemas de información geográfica). En esta zona, perteneciente al municipio de Jaca en la Comarca de la Jacetania, se realizará la mayor parte de la experimentación, que está incluida en la Red Natura 2000.

Además, las actuaciones se desarrollarán en áreas de **Lugares de Importancia Comunitaria (LIC)** y **Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA)** del paisaje protegido de San Juan de la Peña y Monte Oroel y del Parque natural de los Valles occidentales. Parte de los ensayos de melón de Torres de Berrellén también se llevarán a cabo en las instalaciones del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)** situadas en Montañana. La parte de transformación se realizará en la Planta de Transformación de verduras, hortalizas y frutas ecológicas del Centro Especial de Empleo Gardeniers de ATADES, en el **Obrador de conservas ecológicas** que gestiona en Mercazaragoza.

El **grupo de trabajo** del proyecto “**Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés**” cuenta con 10 miembros (4 beneficiarios y 6 socios, de los cuales 2 son centros tecnológicos). Lo conforman el Centro Especial de Empleo **Gardeniers** de ATADES, la Asociación para el Desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (**ADRAE**), la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (**ADECUARA**) y la **Sociedad Cooperativa Interprovincial Agrícola – Ganadera Santa Orosia**. **ARNA Apícola**, la **Comarca Ribera Alta del Ebro**, el **Ayuntamiento de Jaca**, la **Comarca de la Jacetania**, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (**CITA**), y la **Universidad de Zaragoza** a través de la Escuela Politécnica Superior de Huesca, conforman el **grupo de socios**.

### **Cooperación y gestión de recursos**

El proyecto persigue la cooperación de sus miembros para lograr una **gestión eficiente de los recursos naturales** y de los *inputs* para la producción ecológica de alimentos. Para ello, el proyecto, con una duración de tres años, va a trabajar en la mejora de **técnicas de producción, transformación y comercialización**. Además, buscará una mejora en la sanidad animal.

Para su desarrollo se plantean actuaciones 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. Entre otros aspectos se buscará **fomentar la información y promoción** destinadas al consumidor en relación con los beneficios relacionados con la compra de productos a través de estos circuitos de distribución. Para ello, se desarrollarán varias acciones formativas y de divulgación. La primera de ellas se centrará en el desarrollo de jornadas técnicas anuales con carácter divulgativo, la primera de las cuales tendrá lugar el próximo **9 de octubre**

en **Jaca**, con un foro donde especialistas, productores, representantes de proyectos y del mundo de la gastronomía hablarán sobre **cultivo, proyecto social y gastronomía**.

En relación con la **protección del medio ambiente**, el proyecto incluye actuaciones relacionadas con la protección de la naturaleza y con el cambio climático, principalmente las relacionadas con las leguminosas y la miel.

### **Recuperación de productos tradicionales**

El objetivo es la **recuperación de los productos tradicionales** ligados al territorio aragonés con el fin de revertir el escenario actual. Para ello, se utilizarán semillas de variedades locales o tradicionales, la mayor parte conservadas en el banco de germoplasma del CITA, se utilizarán sistemas de producción y comercialización respetuosos con el medio ambiente (cultivos ecológicos y cadenas cortas de distribución) y se innovará en la producción de nuevos productos (miel de borraja) y en la transformación (mermelada con melón de Torres y cremas/conservas con legumbres de montaña) con el fin de obtener un mayor valor añadido, y en consecuencia una mayor rentabilidad.

Se incluyen **ensayos de selección y mejora genética del melón de Torres de Berrellén**, un producto local de reconocida calidad, para hacer viable su producción y comercialización; así como ensayos de producción de legumbres de variedades locales adaptadas a condiciones de montaña. En el caso del melón de Torres de Berrellén, la variedad dejó de cultivarse a escala comercial y actualmente su cultivo está en proceso de recuperación. Es un melón tipo *Tendral* del que se disponen dos tipos: blanco y verde. El proceso de recuperación de esta variedad, en los últimos tres años, permite tener acceso a una semilla seleccionada de melón blanco, que necesita ser producida y distribuida a escala comercial para estudiar su viabilidad. Por otro lado, el melón tipo *Tendral verde*, necesita antes de su introducción en el mercado, un proceso de depuración de la variedad, que permita llevar a escala comercial los resultados del proceso de selección. En este proyecto se plantea el estudio de las descendencias previamente obtenidas bajo condiciones controladas de polinización en el CITA.

**Las legumbres**, más allá de su importancia económica, nutricional y ambiental, juegan un papel clave en la historia y en la cultura aragonesa. Las variedades tradicionales que se han venido utilizando para su cultivo tradicional apenas se producen a nivel local. Una parte importante de esta biodiversidad está conservada en el Banco de Germoplasma Hortícola del CITA. En el marco de este grupo de cooperación se pretende recuperar el cultivo en función de experiencias previas.

En materia de **transformación de los productos** se investigará en la transformación de los productos obtenidos elaborando recetas innovadoras con el fin de obtener un mayor valor añadido y rentabilidad. Se desarrollarán nuevas recetas de confituras dulces o compotas con el melón de torres y conservas o cremas ecológicas con las legumbres autóctonas, que se incorporarán a la oferta gastronómica a lo largo del año. La miel de borraja es un producto inexistente en Aragón. La borraja es una planta emblemática en Aragón y la miel un producto de reconocida calidad en la Comunidad. Su producción podría ser una solución innovadora para ampliar la oferta de productos en el mercado. Actualmente existen apicultores que producen miel de borraja en Francia, Reino Unido e Italia, pero no en España. Si los resultados son satisfactorios se proporcionarán alternativas más rentables para el agricultor, que con su producción podrá satisfacer la creciente demanda de este tipo de productos autóctonos.

Además, en el proyecto se prevé el desarrollo de productos totalmente innovadores en Aragón como sería la miel de borraja o los transformados utilizando variedades tradicionales aragonesas.

### **Innovación como solución**

Aragón cuenta con un importante patrimonio alimentario. Sin embargo, a pesar de la riqueza y variedad de la prolífica huerta aragonesa, sus productos resultan difíciles de adquirir en el mercado. Existe una creciente demanda de productos hortícolas sostenibles, de proximidad, saludables, de mayor calidad y con sabor. Sin embargo, a pesar de la demanda está actualmente muy limitada y el consumidor apenas tiene acceso. Además, el mercado actual busca productos innovadores como fuente de diversidad para un mercado estandarizado ocupado por pocas variedades.

Frente a esta situación, el proyecto de “Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés” realizará actuaciones que permitan la **recuperación de los productos tradicionales** ligados a Aragón con el fin de revertir el escenario actual. Para ello, se utilizarán semillas de variedades locales, la mayor parte conservadas en el banco de germoplasma del CITA y se innovará en la producción de nuevos productos (miel de borraja) y en la transformación (mermelada con melón de Torres de Berrellén y cremas o conservas con legumbres de montaña) elaborando recetas innovadoras con el fin de obtener un mayor valor añadido y rentabilidad.

### **Destinatarios y resultados**

Los destinatarios serán los **productores de miel, hortalizas y legumbres** en las comarcas que se encuentran en el ámbito de actuación del proyecto y sus alrededores, así como los **transformadores y comercializadores** de dichos productos. Todos ellos podrán poner en práctica las innovaciones variedades con sistemas de cultivo más sostenibles que se obtendrán en el marco del presente proyecto. En segundo lugar, y como destinatarios finales se establece el conjunto de **consumidores**, tanto en la provincia de Huesca como de Zaragoza, que dispondrán con mayor facilidad de productos de cercanía, producidos a partir de variedades locales en condiciones ecológicas y sostenibles con el medio ambiente.

A escala nacional, **entidades** sensibilizadas con la producción vegetal de forma sostenible se podrán beneficiar de los resultados. También serán beneficiarios los agentes implicados, en particular, en otros Grupos de Cooperación relacionados con la cadena de valor de la producción legumbrista, hortícola o miel y, en general, en proyectos de investigación, desarrollo, innovación y transferencia basados en dicha cadena. Los **centros científico-tecnológicos** también se beneficiarán de la contratación de los servicios requeridos y de los conocimientos generados para su publicación, divulgación y transferencia.

### **I Jornada Técnicas el 9 de octubre**

Dentro de las acciones que se desarrollarán en el proyecto “**Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés**” destaca la celebración de jornadas técnicas anuales, en Jaca, dedicadas a la recuperación de cultivos autóctonos, la investigación y la gastronomía vinculadas. La primera de estas jornadas se desarrollará el próximo 9 de octubre en el Palacio de Congresos de Jaca. La cita contará con cuatro mesas redondas, con la participación de expertos, entidades

y organizaciones productoras procedentes de toda la geografía española, además de las participantes en este Programa de Desarrollo Rural. La primera de ellas versará sobre la recuperación de semillas de variedades locales y su impacto sobre el territorio. También habrá mesas redondas sobre la experiencia de proyectos agrícolas de recuperación de variedades de legumbres; y sobre desarrollo local y agricultura. La cuarta de las mesas versará sobre legumbres y gastronomía. Profesionales del sector participarán en este encuentro.

### Entidades del proyecto

Cuatro serán las entidades que se beneficiarán de este proyecto: Gardeniers, junto a “Cielos de Ascara”, ADRAE, ADECUARA y la Sociedad Cooperativa Interprovincial Agrícola-Ganadera Santa Orosia de Jaca.

**Gardeniers**, Centro Especial de Empleo de ATADES, transforma vidas a través del cultivo, **producción, transformación y distribución agroalimentaria de productos ecológicos y de alta calidad**. Constituyendo un ejemplo de economía circular se inserta en un **proyecto social**. Como caso de éxito, el valor diferencial de Gardeniers reside en el impacto social e inclusivo del proyecto. Gardeniers se divide en un área de agricultura ecológica con terrenos en la **Ciudad Residencial Sonsoles, en Alagón**, y **“Cielos de Ascara”, en La Jacetania**; junto con su obrador de conservas ecológicas, y un área dedicada a la jardinería. Un total de 5 de las 22 hectáreas corresponden a los terrenos en producción que Gardeniers impulsa en su proyecto pirenaico de alto impacto social **Cielos de Ascara** en la localidad de Ascara (Jaca). Cielos de Ascara favorece la vertebración del territorio a través de la mejora de la vida de personas con diversidad funcional y de la recuperación de cultivos tradicionales y de agricultura y ganadería ecológica y sostenible.

La **Asociación para el Desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (ADRAE)** desarrolla sus actuaciones en el territorio comprendido en la Comarca Ribera Alta del Ebro. Por su relación con el proyecto, entre sus objetivos destacan el **favorecer un crecimiento sostenible, proponiendo un modelo respetuoso con el medio ambiente; dinamizar estrategias y proyectos de desarrollo socioeconómico**, en activa colaboración con las distintas Administraciones e Instituciones Comunitarias para optimizar el aprovechamiento de los recursos; **y mejorar las condiciones de producción para incrementar la eficacia y competitividad de las explotaciones agrarias**.

La **Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (ADECUARA)**, asociación sin ánimo de lucro, gestiona la Estrategia de Desarrollo Local Participativo, LEADER 2014-2020. La Asociación se constituyó en el 2000, con el objetivo social de **promover el desarrollo territorial: cultural, económico y social de las Comarcas de Jacetania y Alto Gállego, con especial dedicación en el medio rural**. En ADECUARA participan todas las entidades públicas de ambas comarcas, así como el tejido económico y social representado por más de 144 entidades, entre cooperativas y sociedades agrarias, asociaciones y otros colectivos, que representan a todos los sectores económicos, culturales y sociales del territorio afectado.

La **Sociedad Cooperativa Interprovincial Agrícola-Ganadera Santa Orosia** tiene actualmente 260 socios, comprendidos en las Comarcas de Jacetania y Alto Gállego. Los agricultores **se dedican principalmente al cultivo** de cereal de invierno, leguminosas para forraje y grano, proteaginosas y oleaginosas, **para alimentación de ganado**. También se cultiva trigo blando en contrato de “Calidad Harmony” **para alimentación humana**. Desde la campaña pasada se están **ensayando variedades de avena que puedan ser interesantes para la industria transformadora**

para la alimentación humana. Por lo que esta cooperativa intenta buscar un valor añadido a la materia prima de sus socios, que en 2019 tenían una superficie declarada de 14.154,4 hectáreas.

## Socios

El proyecto cuenta con seis socios: **ARNA Apícola**, **Comarca Ribera Alta del Ebro**, **Ayuntamiento de Jaca**, **Comarca de la Jacetania**, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (**CITA**), y la **Universidad de Zaragoza**, a través de la Escuela Politécnica Superior de Huesca.

**ARNA Apícola** es una agrupación aragonesa de apicultura sobre la miel, especializada en la **divulgación de la apicultura y la producción de miel artesanal de calidad**. Se trata de una asociación fundada en 1988 formada por un equipo multidisciplinar con personal experto en el sector con muchos años de trayectoria profesional. Arna apoya y acompaña en todos los aspectos relativos a la actividad apícola tanto a apicultores profesionales como a aquellos que se están iniciando. Dentro de los servicios sanitarios, la asociación **gestiona la correcta dispensación a través de una comercial ganadera**, que es la que comercializa y cobra los medicamentos prescritos por el veterinario de la asociación.

La **Ribera Alta del Ebro** se extiende en el "Corredor del Ebro" desde los confines de Navarra hasta el municipio de Utebo. Al norte limita con las Cinco Villas, al sur con el Jalón Medio, al oeste con el Campo de Borja y al este con Zaragoza. La comarca engloba a los municipios de Alagón, Alcalá de Ebro, Bárboles, Boquiñeni, Cabañas de Ebro, Figueruelas, Gallur, Grisén, La Joyosa, Luceni, Pedrola, Pinseque, Pleitas, Pradilla de Ebro, Remolinos, Sobradriel y Torres de Berrellén.

El **Ayuntamiento de Jaca** promueve **iniciativas para la implantación de sistemas viables de gestión agraria que respeten los sistemas y ciclos naturales**, favoreciendo actividades encaminadas al fomento de la agricultura ecológica en el municipio y de las actividades de transformación de los productos ecológicos obtenidos. Ambos objetivos coincidentes con el proyecto planteado.

Desde el Área de Desarrollo y Empleo de la **Comarca de la Jacetania** se trabaja en el **fomento del desarrollo socioeconómico**, apoyando iniciativas generadoras de actividad empresarial y empleo. El objetivo es facilitar la creación de nuevas empresas y la consolidación de la actividad económica y el empleo en las localidades de la comarca.

El **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)** es una entidad adscrita al Departamento de Ciencia, Universidad y Sociedad del Conocimiento de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón. Se crea sobre la base del entonces Servicio de Investigación Agroalimentaria, con el fin de **impulsar la investigación científica, el desarrollo y la transferencia tecnológica en materia agroalimentaria y forestal**, promoviendo y realizando programas de investigación y desarrollo, propios o concertados con terceros.

La **Universidad de Zaragoza** participa en este Grupo de Cooperación a través de la Escuela Politécnica Superior de Huesca. La misión de la Escuela Politécnica Superior de Huesca es dar respuesta a las necesidades sociales de transmisión de conocimientos en los ámbitos de la ingeniería agronómica y el medio ambiente mediante la formación, investigación, desarrollo e innovación y difusión de la cultura científica y técnica, siendo un motor de progreso social. Uno

de sus objetivos estratégicos es potenciar la transferencia de las investigaciones realizadas a los sectores más directamente relacionados con la Escuela Politécnica Superior (sector agroalimentario y medio natural) y a la sociedad en general.

**NOTA DE PRENSA (Embargada hasta 29 de septiembre hasta las 11.00 horas)**

## POTENCIAR LA COMERCIALIZACIÓN DEL MELÓN DE TORRES DE BERRELLÉN OBJETO DE UN PROYECTO LIDERADO POR GARDENIERS

El proyecto de recuperación se incluye en el grupo de trabajo para la “Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés”

El CITA y la Asociación de Amigos del Melón de Torres de Berrellén trabajan en la recuperación y mejora de la semilla que se cultiva en Sonsoles (Alagón)

Trabajadores con diversidad funcional del Centro especial de Empleo de ATADES cultivan, cuidan y recolectan esta fruta ecológica

**Zaragoza, 29 de septiembre.** - El **Grupo de Cooperación para la “Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés”** ha presentado hoy en la sede de la Comarca Ribera Alta del Ebro el proyecto para la recuperación de productos autóctonos aragoneses como es el melón de Torres de Berrellén y legumbres como las lentejas, garbanzos y boliches, así como miel ecológica con flor de borraja.

Desde hace dos años, el Centro Especial de Empleo **Gardeniers** de **ATADES- Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual**, en colaboración con el **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón-CITA** y la Asociación de Amigos del Melón de Torres del Berrellén, trabaja en el cultivo de las semillas recuperadas del **melón de Torres de Berrellén**. Desde 2018, este producto aragonés se cultiva en los huertos ecológicos que Gardeniers tiene en Sonsoles (Alagón), muy próximo a la localidad de Torres de Berrellén. Un proyecto de **inclusión sociolaboral** que da empleo a más de 40 personas con diversidad funcional.

El melón de Torres se encuentra en una fase de multiplicación de semillas y valorización que mejora/selección genética, necesaria para poder valorizar perfeccionado sus atributos de comercialización.

En los campos de Gardeniers, durante 2018 se trabajó el melón de Torres de Berrellén, poniendo en producción las semillas que, el CITA en colaboración con la **Asociación Amigos de Torres de Berrellén**, había mejorado. Al año siguiente, en 2019, se hicieron ensayos del tipo de cultivo y, posteriormente, se comenzó a comercializar a pequeña escala. Con el proyecto del Plan de Desarrollo Rural para la “Producción ecológica de Alimentos ligados al Territorio aragonés”, se va a seguir con nuevos **ensayos de selección y mejora genética** para hacer viable su producción y comercialización a nuevos mercados, ya que la variedad dejó de cultivarse a escala comercial.

Es un melón tipo *Tendral* del que se disponen dos tipos: blanco y verde. El proceso de recuperación de esta variedad, en los últimos tres años, permite tener acceso a una semilla seleccionada de melón blanco, que necesita ser producida y distribuida a escala comercial para estudiar su viabilidad. Por otro lado, el melón tipo *Tendral verde*, necesita antes de su introducción en el mercado, un proceso de depuración de la variedad, que permita llevar a escala comercial los resultados del proceso de selección. En este proyecto, se plantea el estudio de las descendencias previamente obtenidas bajo condiciones controladas de polinización en el CITA.

En el acto de esta mañana han participado el presidente de la Comarca Ribera Alta del Ebro y presidente de ADRAE, **José Miguel Achón**; el presidente de ATADES, **Jesús Soto**; el gerente de ATADES, **Félix Arrizabalaga**; el técnico de la Cooperativa Santa Orosia, **Aitor Usua**; la técnica del CITA, **Cristina Mallor**; y el alcalde del Ayuntamiento de Alagón, **Pascual Embid**.

### **Programa de Desarrollo Rural (PDR)**

El proyecto de recuperación del melón de Torres de Berrellén se incluye en el Programa de Desarrollo Rural (PDR), financiado por el **Gobierno de Aragón y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader)**, y asocia en su cumplimiento a **Gardeniers** (Centro Especial de Empleo dedicado a la producción agroecológica de ATADES, con Cielos de Ascara, en el Alto Aragón), la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (**ADECUARA**), en la Jacetania, Asociación para el Desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (ADRAE) y la **Sociedad Cooperativa Interprovincial Agrícola – Ganadera Santa Orosia**.

El proyecto cuenta además con seis socios: **ARNA Apícola**, la **Comarca Ribera Alta del Ebro**, el **Ayuntamiento de Jaca**, la **Comarca de la Jacetania**, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (**CITA**), y la **Universidad de Zaragoza** a través de la Escuela Politécnica Superior de Huesca.

Con una duración de **tres años**, y un **presupuesto de 108.000 euros**, el proyecto tiene como objetivo evaluar la **recuperación de legumbres autóctonas** como el boliche, el garbanzo y la lenteja; la **revalorización** del melón de Torres de Berrellén; el desarrollo de **productos innovadores** a partir de variedades locales; y la **investigación y desarrollo de miel ecológica** a partir de flor de borraja.

Los resultados del proyecto sentarán las bases para la **producción local de alimentos tradicionales e innovadores de origen aragonés**, desde la semilla hasta la comercialización, incluyendo la transformación y el desarrollo de productos innovadores.

ENTIDADES DEL PROYECTO:



---

APOYAN EL PROYECTO:



Escuela Politécnica  
Superior - Huesca  
Universidad Zaragoza



---

FINANCIAN:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:  
Europa. Iniciativa en las zonas rurales

