

HERALDO DEL campo

SUPLEMENTO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA



Durante el acto se dieron a conocer iniciativas como 'Mujer Rural'. JAVIER LAPUERTA

MUJERES RURALES: CONECTADAS PARA CRECER

Con motivo del Día Internacional de la Mujer Rural se celebraba esta semana en Tauste una jornada en la que se dieron a conocer varias iniciativas lideradas por mujeres y se incidió en la importancia de las redes de colaboración

La localidad de Tauste acogió esta semana el acto central de conmemoración del Día de la Mujer Rural, que se celebra cada 15 de octubre. 'Conectadas para crecer' fue el lema elegido para la jornada de este año, que giró en torno a la importancia de las redes de apoyo que, de forma más o menos estipulada, surgen de la iniciativa de mujeres que desarrollan su actividad en el medio rural. Proyectos como el de Mu-

jerer Artistas de Aragón, Ganaderas En Red o las acciones que desarrolla el Proyecto Concilia, en el que participan hasta siete Grupos de Acción Local en doce comarcas aragonesas, fueron algunas de las iniciativas que se dieron a conocer a lo largo de la mañana. Colaboración, conciliación y apoyo institucional para facilitar ambas fueron las reivindicaciones más repetidas.

ALEJANDRO ROYO

(Más información en páginas 2 y 3)

ALIMENTACIÓN
LA DOP ACEITE
DEL BAJO ARAGÓN
CELEBRA 25 AÑOS
DE VIDA PÁG. 5



INVESTIGACIÓN
UN PROYECTO
DEL CITA BUSCA
REDUCIR EL
ESTRÉS TÉRMICO
DEL CORDERO PÁG. 7

DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER RURAL

VIENE DE LA PORTADA

MUJERES RURALES: CONECTADAS PARA CRECER

El 23% de las explotaciones agro-ganaderas aragonesas tienen como titular a una mujer y, de ellas, un 83% son también jefas de dichas explotaciones. Estos son los datos que maneja el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón y que perciben como una «señal de esperanza».

Sin embargo, desde la consejería reconocen que «aún queda camino por recorrer» y uno de los pasos importantes que cada año se dan en este camino es la celebración del Día de la Mujer Rural, cada 15 de octubre. Así fue establecido por Naciones Unidas en el año 2007.

«Se trata además de un camino que debemos recorrer todos juntos, hombres y mujeres, porque ellas son el motor y el futuro del medio rural. Sin mujeres, desaparecería», apuntaba la secretaria general técnica del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Cristina Sanromán.

‘Conectadas para crecer’ fue el lema elegido para el acto central, que acoge cada año una provincia aragonesa de forma rotatoria y que en 2025 se ha celebrado en la localidad zaragozana de Tauste.

La jornada giró en torno a la importancia del establecimiento de redes de apoyo entre las mujeres del medio rural, unos vínculos que, además, suponen «arraigo, oportunidades compartidas y futuro para un territorio en el que entre el 47 y el 49% de las personas que viven en municipios de hasta 10.000 habitantes son mujeres», afirmaba la directora gerente del Instituto Aragonés de la Mujer, María Antónanzas.



El proyecto ‘Mujer Mural’ reivindica el papel de las mujeres en sus propios municipios. DGA

CASI EL 50% DE LA POBLACIÓN DE LOS MUNICIPIOS DE MENOS DE 10.000 HABITANTES SON MUJERES

EL DÍA DE LA MUJER RURAL ABORDÓ LA IMPORTANCIA DE LAS REDES DE APOYO DE MUJERES DE DIVERSOS COLECTIVOS

Una mesa redonda en la que se pudieron conocer diversos modelos de redes de cooperación entre mujeres en el medio rural ocupó la parte principal del acto.

«La unión hace la fuerza y por ello la conexión con otros colectivos es fundamental», incidía Virginia Arrieta, responsable del proyecto Concilia en la comarca de los Monegros.

Esta iniciativa tiene como objetivo «plantear estrategias para impulsar la inserción socio laboral y el empoderamiento de la mujer en el medio rural».

En ella participan siete Grupos de Acción Local en doce comarcas de Aragón.

Plataforma de artistas

Alrededor de 300 mujeres, de las que algo más de un centenar se dedican a ello de manera plena, componen la base de datos de Mujeres Artistas de Aragón.

Creada en 2005, se trata de una plataforma de mujeres artistas y artesanas que se ponen en contacto entre ellas a través de esta red. Así lo explicó una de sus representantes, Marta Castelló, que recaló la importancia de tejer redes de apoyo que permitan el desarrollo de estas iniciativas: «Por ahora son casi la única manera de vertebrar el medio rural a través de la cultura y, por otro lado, de satisfacer las necesidades y demandas que tenemos las mujeres. Deberíamos reflexionar sobre cómo se valora la cultura en el medio rural y cómo contribuimos todos a su desarrollo desde nuestras posiciones», instaba Marta Castelló, para quien la cultura es el sector que conecta al resto de sectores económicos y sociales entre sí.

«Muchas de las iniciativas en las que participamos se sufragan

a través de partidas procedentes de planes de Igualdad. Nosotras deberíamos estar en los planes de Cultura y no estamos», lamentaba Marta Castelló.

Desde la PAC a la menopausia

Si la situación de las mujeres en el medio rural es compleja ya de partida, esta complejidad aún se acentúa más cuando ellas se dedican a la ganadería extensiva.

Hasta 2015 no existía ningún colectivo que aglutinara y diera visibilidad a las mujeres pastoras, un colectivo que ha estado oculto durante décadas. Fue ese año cuando nació Ganaderas en Red, una plataforma estatal que permite «tener espacios en los que se nos escuche con voz propia y poder defender nuestro oficio», explicaba Pilar Edo, ganadera y representante de Ganaderas en Red.

«Nuestro compromiso va mucho más allá –señalaba Edo durante su intervención–. La ganadería es una actividad que apenas nos permite conciliar y sociabilizar y gracias a Ganaderas en Red podemos hablar de asuntos muy diversos, al margen de nuestra actividad ganadera, pero que son importantes para cualquier mujer. Abordamos desde la Política Agraria Común hasta la menopausia».

El papel de la Administración

Todas las iniciativas presentadas durante este Día de la Mujer Rural, así como muchas otras, cuentan con el apoyo de la Administración, que con el paso de los años ha reforzado su labor en este sentido, con hitos como la Ley de Igualdad, que obliga a contar con una Unidad de Igualdad en cada Departamento del Ejecutivo autonómico.



«Esta Ley se iba a poner en marcha justo cuando llegué al Departamento», evocaba la jefa de la Unidad de Igualdad y Planificación, Miriam Ferrer. «Así que lo que hice fue ponerme en contacto con las Organizaciones Profesionales Agrarias, Cooperativas Agroalimentarias, la Red Rural y la Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias para crear la Mesa de Igualdad».

Esta Mesa de Igualdad, que arrancó en 2022, se reúne de forma presencial una vez al año para analizar lo realizado y planificar las líneas de trabajo de cada ejercicio. «De hecho, la celebración del Día de la Mujer Rural surgió de esta Mesa de Igualdad», recordaba Ferrer. «Creemos firmemente en el Departamento que desde la Administración es importante escuchar a todo el mundo y que las cosas que se hacen se hagan en función de sus necesidades y no de ocurrencias que se tienen desde un despacho», añadía.

En este sentido, fueron las otras tres participantes en la mesa redonda las que aprovecharon la oportunidad no solo de agradecer la posibilidad de participar en un foro en el que poder dar a conocer a sus colectivos, sino también de volver a recordar a los representantes de las diferentes administraciones la necesidad de trabajar en diversos aspectos, como «la mejora de muchos de los caminos que transitamos las mujeres artistas cuando nos desplazamos a los distintos pueblos», como pedía Marta Castelló, o la mejora de servicios sociales que faciliten los cuidados tanto de niños como de mayores, algo que supone un serio obstáculo para la incorporación

FUNDACIÓN GRUPO ARCOIRIS

ARCOIRIS

Pol. Ciudad de la Carne S/N 44580 Valderrobres (Teruel) info@grupoarcoiris.com www.grupoarcoiris.com

978 850 062

DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER RURAL



Mesa Redonda del Día de la Mujer Rural. A.R.

de jóvenes al campo. «Si ya de por sí, para un hombre joven resulta muy difícil establecerse en el medio rural, para una mujer este reto es doble, ya que a los obstáculos comunes se añade que la mujer sigue encargándose en mayor medida de compatibilizar la actividad profesional con la vida familiar», sostenía Pilar Edo, de Ganaderas en Red.

En esta línea, la propia Edo planteaba necesidad de implementar alguna medida «similar a una baja maternal, que actualmente no tenemos, pero que pudiera adaptarse a la realidad de las mujeres agricultoras y ganaderas».

Regresión

Si existe una preocupación común entre todos estos colectivos de mujeres, y así lo expresaron todas ellas durante sus intervenciones, es la de una cierta «regresión» por parte de las generaciones más jóvenes, que «están volviendo a reflejar hábitos más propios de generaciones de edad avanzada», denunciaba Marta

PREOCUPA UNA CIERTA REGRESIÓN DE LAS NUEVAS GENERACIONES EN CUESTIONES DE GÉNERO

LA MESA DE IGUALDAD SE REÚNE ANUALMENTE Y ABORDA LAS NECESIDADES DEL SECTOR

Castelló. «En mi caso y en el de mis compañeras, muchas veces somos percibidas como 'las que hacen manualidades en casa' y somos mucho más que eso. Somos artistas», sostenía.

En la misma línea se expresaba Pilar Edo: «Tener una compañera no significa que te tengas que compadecer de ella y ayudarle a cargar sacos, sino trabajar hombro con hombro para que todos avancemos. Ganaderas en Red cumple diez años y nos damos cuenta de que en cuestiones de género no hemos avanzado tanto como creíamos y es algo que nos preocupa».

En ello se trabaja desde la Administración, en iniciativas concretas para avanzar en estas cuestiones: «Estamos llevando a cabo diversas iniciativas como los puntos violeta, talleres con mujeres empresarias o proyectos en institutos como el análisis de canciones que los propios estudiantes eligen. Es fundamental trabajar desde la base», señalaba Virginia Arrieta.

ALEJANDRO ROYO



Adela Seral inició su actividad ganadera hace catorce años. A. S.

Adela Seral: «He tenido pequeñas dificultades por ser mujer y crecer desde cero»

Adela Seral es agricultora y ganadera del sector porcino. En 2010, con 22 años, realizó el grado superior de Empresas Agropecuarias durante dos años en el instituto agrario de Movera y desde ese año comenzó con el proyecto de una granja porcina para 7.000 lechones, que entró en producción en febrero de 2012.

En mayo de este año ha adquirido otra granja para 3.500 lechones, también pequeños. Así, Adela Seral cuenta con una andadura de casi catorce años con los lechones y una poca tierra en seco.

Seral reconoce «no haber tenido grandes dificultades» por ser mujer a la hora de desarrollar su trabajo, pero sí haber afrontado algunas «cuestiones menores como comentarios. No solo por ser mujer, también por empezar desde cero y seguir creciendo poco a poco».

En cuanto al apoyo de otras mujeres del medio rural, Seral

afirma que «cuando coincides con alguna te alegras, te animas y te apoyas unas a otras», pero reconoce tener otras prioridades. «Estas redes son importantes, pero tenemos muy poco tiempo, para ello. Trabajas 24/7 prácticamente. El trabajo físico y presencial en las explotaciones, la burocracia, la familia, la casa... Hay que cuadrar horas todos los días para llegar a todo y prefiero una hora en el parque con los críos o en casa avanzando algo. Con más tiempo podríamos llegar más a nosotras mismas».

En cuanto a las reivindicaciones que como mujer ganadera tiene Adela, no distan de las que en general sostiene el sector: «Facilitarnos la burocracia y costes de contratación, bonificar o aventajar de alguna manera a los nuevos trabajadores, a ver si la gente de esa manera se anima más a trabajar en este sector, sobre todo para cubrir la maternidad y poder conciliar más y mejor».

«Podríamos pagar mejor y dar la oportunidad de tener mejores condiciones», sostiene Adela Seral, quien se muestra «agradecida a mis padres, por la confianza en mí, el apoyo y la ayuda durante todos estos años. Y a mi pareja, cuñado y hermana. Sin ellos, no habríamos podido llegar hasta aquí». A. R.

INICIATIVAS

MENOS FERTILIZANTES, MEJOR SUELO

Un proyecto de investigación concluye que la aplicación de técnicas de siembra directa y rotación de cultivos reduce el uso de fertilizantes y mejora las características de los suelos

Hemos comprobado que incluso con menor fertilización mantenemos e incluso mejoramos las características físico-químicas, la actividad biológica y la estructura del suelo. Esta es una de las principales conclusiones a las que han llegado los investigadores del proyecto Picasso, coordinado por Eduardo López Gomollón, quien añade que eso se ha conseguido gracias a la rotación entre cereal y leguminosas. «Los datos nos demuestran que son agrónomicamente viables. No obstante, la rentabilidad de la explotación debe valorarse en periodos de medio-largo plazo», matiza López Gomollón.

Durante tres campañas, el proyecto Picasso ha combinado diferentes técnicas agronómicas y de mejora vegetal con el objetivo de buscar una alternativa sostenible y rentable para las explotaciones agrícolas. Trabajos que se han realizado en cuatro campos de ensayos: dos de secano y otros dos de regadío ubicados en Ariño (Teruel) y Zuera (Zaragoza), y en los que se han alternado variedades de cereal (trigo blando, cebada, tritordeum, sorgo), oleaginosas (girasol), leguminosas (garbanzo y guisante) y trigo sarraceno.

La iniciativa surgió «después de la pandemia, cuando las dificultades para importar materia prima para elaborar los piensos encarecieron los productos y además había problemas para encontrar proteína vegetal. Así surgió la necesidad de la rotación del monocultivo de cereal, y para ello hemos analizado qué leguminosas podrían cultivarse y desarrollarse en Aragón», explica el coordinador del proyecto, que añade que «las leguminosas suponen un aporte de nitrógeno y un mayor control de las malas hierbas, lo que facilita un mejor estado del suelo», algo que Eduardo López considera «axiomas agrícolas», pero es la falta de salida industrial de este tipo de cultivos lo que hace que su uso no esté extendido.

«Desde el minuto uno lo que



El proyecto Picasso busca reducir el uso de algunos insumos. DOS ESFERAS

hemos querido es buscar alternativas reales», apunta el responsable de AgroCultivate y socio del proyecto José Ángel Pérez, y por eso una de las técnicas utilizadas ha sido la siembra directa.

«Mantener una cubierta vegetal nos ha ayudado a evitar la erosión del suelo y a controlar mejor la presencia de malas hierbas», resalta Pérez, quien agrega que todo ello unido a la rotación de cultivos ha contribuido a mantener buenos niveles de fertilidad del suelo.

«La tierra contiene minerales, pero muchos están bloqueados. Al introducirle materia orgánica lo que hacemos es desbloquearlos y mejorar su estructura sin incrementar las dosis de abonado», indica el responsable de AgroCultivate y socio de Picasso.

En este sentido, un grupo de investigadores de la Estación Experimental Aula Dei-CSIC ha cogido muestras de la capa superficial del suelo con el objetivo de evaluar la abundancia y actividad de microorganismos del suelo. «Resulta interesante el aumento de biomasa microbiana que se observó en los cuatro ensayos a largo de las tres campañas», subrayan desde el centro de investigación.

«Esto demuestra que la rotación con cultivos alternativos llevó a un aumento en la cantidad de microorganismos del suelo», aseguran los responsables del proyecto. «La mejora de la estructura de los suelos es un factor que ha quedado muy olvidado en los últimos 30 años de actividad agrícola, pero esto es algo que siempre se había hecho», añaden.

Pese a los buenos resultados del proyecto Picasso, este no ha estado exento de retos. «Tradicionalmente se hace rotación de cultivos utilizando leguminosas, pero los agricultores tienden a considerar que estas rotaciones suponen un año perdido porque, aunque aceptan bien las introducciones de nuevos cultivos, su rentabilidad es inferior a la de las cosechas de cereal, que es algo que preocupa a los productores. Sin embargo, la aplicación de la rotación de cultivos incrementa la rentabilidad de los cultivos posteriores en el medio plazo», apunta Eduardo López Gomollón.

Nuevas fórmulas de pienso

Precisamente por esta razón, otro de los objetivos de este proyecto era analizar la posibilidad de sustituir un porcentaje del uso de haba de soja en las

«LA ROTACIÓN DE CULTIVOS CONTRIBUYE A LA MEJORA DE LOS SUELOS Y A UNA MAYOR RENTABILIDAD DE LAS EXPLOTACIONES»

formulaciones para pienso animal, concretamente para rebaños de ovino. «A lo largo del proyecto hemos realizado cinco propuestas y de ellas hemos comprobado que dos serían aptas para su aplicación en ganadería», destaca el coordinador de Picasso. «Habría que hacer unos ajustes mínimos en las composiciones presentadas para mejorar sus valores nutricionales y dietéticos», señala López Gomollón.

Finalmente, los socios del proyecto han resaltado los «graves problemas» que han tenido para obtener datos debido a las condiciones climáticas. «Las dos primeras campañas sufrimos la sequía en el secano y las limitaciones de riego en el regadío debido a la sequía que afectó a todo el territorio aragonés»,

apunta el coordinador del proyecto, que afirma que estos fenómenos climáticos «han supuesto un problema para medir las rentabilidades, porque los datos arrojados hubieran sufrido una cierta distorsión, pero podemos asegurar que en rotaciones a tres o cinco años las explotaciones aumentan su rentabilidad a causa de la reducción de insumos como los fertilizantes».

Reducir la dependencia

Cooperativa Gallicum, AgroCultivate, Estación Experimental Aula Dei-CSIC y Oviaragón son los socios de Picasso, un grupo de cooperación que está financiado con Fondos Feader a través del Programa de Desarrollo Rural (PDR) del Gobierno de Aragón.

«El objetivo no solo de los productores aragoneses, sino también de los del conjunto de España debería ser el de reducir la dependencia de importaciones de materias primas de países terceros para elaborar piensos. Entre el 30 y el 40% de la alimentación de la industria ganadera, que en España y en Aragón es potentísima, es de piensos importados», detallan desde el proyecto Picasso.

ALEJANDRO ROYO

ALIMENTACIÓN

25 AÑOS DE BUEN ACEITE BAJOARAGONÉS

El pasado 3 de octubre, la DOP Aceite del Bajo Aragón celebró sus más de dos décadas trabajando para ofrecer un aceite de calidad, poner en valor la riqueza olivarera del territorio y mantenerse firmes en un sector cada vez más competitivo

A pesar de que los sabores de la arbequina y la royal también están presentes entre sus filas, el matiz frutado, picante y amargo del empeltre ocupa, sin lugar a dudas, el espacio más grande y privilegiado en los aceites de la Denominación de Origen Protegida Aceite del Bajo Aragón.

Es en los campos de esta comarca turolense donde se han construido los 25 años de historia de esta DOP, cuyo aniversario se celebró el 3 de octubre en Alcañiz «en un acto entrañable y emotivo», como destaca su presidente, Alfredo Caldú. En él participaron las 28 empresas que integran la Denominación de Origen, representantes del Gobierno de Aragón y la Diputación Provincial de Teruel, y se otorgaron reconocimientos «a gente que nos apoya normalmente: Caja Rural de Teruel, la revista Mercacei y Pieralisi».

Aunque fue en el año 2000 cuando el Aceite del Bajo Aragón fue reconocido oficialmente como Denominación de Origen Protegida, sus inicios arrancaron tres años antes, cuando se creó la Asociación para la Defensa y la Promoción del Aceite del Bajo Aragón (Adaba). «El Gobierno de Aragón nos instó a crear la DOP, y empezamos con las tramitaciones, hasta que obtuvimos el reconocimiento por parte de la Diputación General de Aragón. En el año 2001 se nos concedió también la DOP a nivel europeo, por la parte de la Comisión Europea», subraya Caldú.

25 años dan para mucho

Desde que esta denominación arrancó su labor hace más de dos décadas, las cosas han cambiado mucho. El progreso del sector ha implicado que «cada día seamos capaces de coger la aceituna en mejores condiciones, porque la maquinaria también nos lo va permitiendo». Esto no habría sido posible, claro está, sin el pertinente empeño puesto por parte de los profesionales del sector olivarero, pues «las almazaras, lógicamente, han tenido que hacer un esfuerzo superior, porque les llega mucha aceituna de alta calidad y la tienen que elaborar muy rápidamente para que ese aceite también sea de calidad. El esfuerzo que hemos tenido que hacer todos en el sector productivo ha sido tremendo estos años, porque la evolución en

el mundo del aceite ha sido brutal también», anota el presidente.

A todo ello se suman los exigentes requisitos que han de cumplir para que sus aceites puedan portar el sello de la denominación, porque «no es fácil hacer un virgen extra. Cuando empezamos la campaña, tenemos que partir de una aceituna muy sana para poder elaborarlo bien, la aceituna que se nos cae al suelo ya no la recogemos para la Denominación de Origen...». Este distintivo, continúa Caldú, beneficia a quienes pertenecen a ella porque «nos permite hacer un aceite de más calidad en más cantidad, pero eso requiere un esfuerzo económico al que no es fácil adaptarse».

La maquinaria para conseguirlo requiere una inversión económica no tan asequible para quienes forman parte de la DOP Aceite del Bajo Aragón, pues «casi todas las explotaciones que hay son familiares. Por una parte es bueno, porque se diversifica el sector, se asienta población y se fomenta esa labor paisajística de cuidar nuestros olivos centenarios; pero por otra, la competitividad siempre está ahí».

Esa competitividad es, desde los inicios de la DOP y hasta hoy, uno de los mayores desafíos a los que se enfrenta el sector olivarero bajoaragonés. «Hace 25 años tratábamos de vender el máximo aceite envasado con el sello de denominación para conseguir un valor añadido. Ese trabajo lo estamos haciendo y lo tenemos que seguir haciendo». Todo ello en un marco en el que la producción mundial no deja de crecer: «Hay que tener en cuenta que cuando iniciamos la Denominación de Origen se producía en España una cosecha media de, a lo mejor, 400.000 o 450.000 toneladas. Ahora estamos hablando de 1.200.000. Esto requiere estar siempre ahí en la palestra y continuar luchando», explica Caldú.

Garantía para el consumidor

La DOP Aceite del Bajo Aragón certifica una calidad superior en sus productos. Sus procesos de cultivo y producción, así como el resultado final de estos aceites se suma a que el «el aceite de oliva es la grasa más saludable que hay y eso hay que potenciarlo desde el punto de vista de la salud».

Para darle el valor que merece, Caldú tiene claro que «lo que hay



28 empresas conforman la Denominación de Origen Protegida Aceite del Bajo Aragón. ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

que hacer es conseguir que, cada vez más, la gente lo vea como un consumo de calidad y cercanía. Sé que no es posible, pero si con-

sumiéramos todos la media de aceite a nivel español (que es de siete a ocho litros por habitante y año) de cualquiera de las deno-

minaciones de Aragón, prácticamente no tendríamos suficiente aceite para los aragoneses».

INÉS A. ALONSO

UAGA COAG

¡ASEGURA TU COSECHA!

No pongas en riesgo tus horas de trabajo y tus inversiones

En UAGA te asesoramos y tramitamos tu póliza

Financiado por la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, O.A. (ENESA), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Gobierno de España
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
ENTIDAD ESTATAL DE SEGUROS AGRARIOS, O.A. (ENESA)

976 35 29 50 | uaga@uaga-aragon.com | www.uaga-aragon.com

AL GRANO

AGENDA

FERIAS

GANADERÍA. HOY. Biescas celebra hoy la última jornada de su popular Feria de Otoño, una cita que muestra los valores gastronómicos del vacuno y el ovino y que pretende reivindicar la importancia de la ganadería extensiva para el medio ambiente y el territorio. La ausencia de ganado vacuno y ovino, por motivos sanitarios, se ha compensado con degustaciones de carne de las razas parda de montaña, pirenaica y churra tensina, que se llevarán a cabo hoy a partir de las 11.00. La feria ha programado numerosos eventos vinculados con la ganadería y cuenta también con una exposición alimentaria – con casi un centenar de expositores – en la que predomina un producto estrella: el queso. En la jornada de hoy, además de las actuaciones de Los Titiriteros de Binéfar (11.00) y La Ronda de Boltaña (18.00), los asistentes podrán participar igualmente en actos como una ruta interpretativa de fauna por el valle de Lasieso (desde las 10.00) o una plantación de especias aromáticas a cargo de Cruz Roja (desde las 17.00).

MERCADOS

AGROALIMENTACIÓN. 25 DE OCTUBRE. El medio rural aragonés convoca a una nueva jornada festiva de 'tardeo' de Mercados en Ruta, que se celebrará el 25 de octubre en Ejea de los Caballeros y en la que se darán a conocer los productores agroalimentarios de la Comarca de las Cinco Villas, de la mano de Adefco Cinco Villas y en colaboración con el Ayuntamiento de la localidad, junto a la marca y Civitur, además de las asociaciones de Ejea Comercio y Hostelería. La cita será en el Casino de Ejea, en horario de 17.00 a 21.00, y contará con la participación de más de 15 productores agroalimentarios dedicados a vino, aceite, ternera, panadería y repostería, cerveza, vermú, miel y queso, escabechados y mucho más. Más de 120 productores y más de 6.500 personas han participado desde sus inicios en Mercados en Ruta, acción del proyecto Pon Aragón en tu mesa que acerca al público la riqueza agroalimentaria y gastronómica del territorio y fomenta el consumo de los productos locales.



EN CLAVE DE ARAGÓN

Festivales Último día de En Clave de Aragón con el foco puesto en la agroalimentación

La agroalimentación se convierte todos los años en la gran protagonista del festival En Clave de Aragón, que hoy celebra su última jornada en Campo. Entre los ac-

tos del día destaca la feria agroalimentaria y de artesanía, con exposición y venta de productos elaborados por pequeñas firmas familiares aragonesas, que tendrá lugar en la iglesia de la Asunción de 10.00 a 19.00. Y, a partir de las 11.00, Pepe Lemós, cocinero y profesor de la Escuela de Hostelería de San Lorenzo, hablará en el Ayuntamiento sobre 'Consumo de alimentos de proximidad para fijar población. Los Alimentos de Aragón. Aplicaciones a la cocina'. HA

EMBALSES

Actualizado el 17 de octubre de 2025

	Capacidad actual (hm ³)	Capacidad total (hm ³)
Búbal	2,973	64
Mediano	249,950	436
Escales	127,447	152
El Grado	139,835	400
Yesa	66,470	447
La Sotonera	56,038	189
Canelles	424,027	679
La Loteta	54,880	104
La Tranquera	60,618	82
Ribarroja	203,406	210
Mequinenza	646,186	1.533
Caspe	48,936	82
Calanda	26,418	54
Santolea	0,448	48

Fuente: Confederación Hidrográfica del Ebro.

BREVES

INVESTIGACIÓN

Gestes avanza en la gestión sostenible de especies silvestres

El proyecto 'Gestión sostenible transfronteriza de especies silvestres en los espacios naturales Poctefa' (Gestes), en el que participa el CITA, celebró la semana pasada en la Finca Experimental La Garcipollera su cuarta reunión de seguimiento. Allí, los representantes de las seis entidades socias trataron aspectos como el monitoreo de drones, la puesta en cultivo o los planes de gestión y se dieron a conocer los principales resultados que se están obteniendo en los trabajos realizados, entre los que destaca la elaboración de un informe so-

bre los circuitos comerciales y las cadenas de valor de cinco especies clave en tres territorios: Aragón (té de roca y valeriana), Cataluña (gayuba y lentisco) y Pirineos Orientales (rodiola). Las conclusiones recogidas son que la valeriana y la rodiola destacan por su demanda internacional en el sector medicinal y que el lentisco tiene un uso ornamental extendido pero marcado por la inestabilidad laboral, mientras que la gayuba enfrenta un estancamiento en la demanda y falta de relevo generacional. Por su parte, el té de roca se mantiene en un enfoque local, con fuerte arraigo cultural, aunque carece de una estructura comercial a gran escala.

SANIDAD ANIMAL

252.000 euros para abordar la lengua azul y la tuberculosis bovina

El Consejo de Ministros del pasado martes aprobó el reparto entre las comunidades autónomas de 7.400.000 euros para sanidad animal, de los que a Aragón le corresponden 252.000. La mayor parte del conjunto de los fondos –7.200.000 euros– se destinará al control y la erradicación de la tuberculosis bovina, apartado en el que a la Comunidad le corresponden 137.000 euros. En cuanto a los 200.000 euros restantes, se destinan a Aragón (115.000 euros) y Baleares (85.000), las dos comunidades en las que en este año se ha detectado la aparición de un nue-

vo serotipo de lengua azul. Así, este dinero se empleará en la adquisición de vacunas. Este acuerdo del Consejo de Ministros deberá ser ratificado en la Conferencia Sectorial de Agricultura.

GALARDONES

Emprendedores y trayectoria empresarial, premiados en Expocaspe

Entre el 31 de octubre y el 2 de noviembre Caspe se vestirá de gala para celebrar Expocaspe, la mayor feria agrícola, ganadera, comercial e industrial del Bajo Aragón. En el marco de la cita, este martes se rindió homenaje a los ocho emprendedores locales que han dado vida a nuevos proyectos durante el último año en la localidad, contribuyendo a su desarrollo económico y social, así como a una empresa destacada por su trayectoria, Molitex, dedicada a los colchones y al textil de hogar. Entre los emprendedores reconocidos están los jóvenes agricultores Jorge Borruey y Jorge Guardia, que cuentan con proyectos agrícolas ambiciosos que apuestan por prácticas sostenibles y la producción local; y Dulcinea, una popular pastelería artesanal que endulza los días de los caspolinos con sus delicias caseras. Cabe destacar que este año Expocaspe incluirá exposiciones, talleres y, como novedad, una zona 'agrotech', donde la innovación y la tecnología se dan cita para mostrar las nuevas tendencias en el sector primario.

INAGRO
consultores

Especialistas
en industrias
agroalimentarias

www.inagrohuesca.com

INGENIEROS PARA LA INDUSTRIA Y EL MUNDO RURAL

Avda. María Moliner, 16 - HUESCA - Tel.: 974 226 672
C/ Tarragona, 1 - VALDERROBRES - Tel.: 695 016 137



Granjas

INVESTIGACIÓN

BETAÍNA PARA REDUCIR EL ESTRÉS TÉRMICO DEL CORDERO

tima. «Es un compuesto natural presente en bacterias, plantas y células animales. Su forma más común, y la que se va a usar en el proyecto, es la que se extrae de la remolacha. Añadiendo pequeñas cantidades a los piensos, esperamos que se mitiguen los efectos del estrés térmico logrando un metabolismo más estable», manifiesta Lobón.

Tecnología de vanguardia

Frente a los métodos tradicionales para conocer el nivel de estrés de un animal mediante un análisis de sangre, este proyecto se servirá de herramientas no invasivas, como la espectroscopia de infrarrojo cercano y el análisis de datos mediante inteligencia artificial. «La intención es doble –indica Ripoll–. Por un lado, saber si el animal está sufriendo estrés térmico usando su lana, lo que no le supone ningún tipo de intervención molesta o dolorosa. Por otro, analizar la carne para descubrir si proviene de un cordero estresado y, en caso de ser defectuosa, que no llegue a las carnicerías». Los investigadores del proyecto aseguran que de esta forma «se obtendrán resultados de manera rápida, incruenta y sin usar reactivos químicos», poniendo el «bienestar animal y la sostenibilidad» en el centro.

En definitiva, se trata de una investigación con un enfoque integral que aborda un problema acuciante para los ganaderos y que pretende mejorar el bienestar de los corderos ligeros de Aragón, aumentar el rendimiento económico de las granjas y mejorar la calidad de la carne que llega a las mesas de los ciudadanos.

‘Heat2meat’, enmarcado en la convocatoria 2024 de ‘Proyectos Generación de Conocimiento’ del Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación 2024-2027, está financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Aunque se trata de un estudio muy localizado, sus resultados podrían ser de utilidad a nivel global, ya que el cambio climático está obligando a muchos ganaderos a tener que adaptar las dietas de sus animales a unas condiciones climatológicas más extremas.

BEATRIZ PALACIO



Equipo de investigación del proyecto ‘Heat2meat’. CITA

Esta investigación pretende mejorar el bienestar de los corderos, el rendimiento económico de las granjas y la calidad de la carne

Los efectos nocivos del cambio climático son palpables, también en el sector ganadero aragonés. Las temperaturas máximas son más altas y duran más tiempo, lo que afecta no solo al bienestar de los animales, sino también a la producción de las granjas, al rendimiento económico y a la calidad de la carne que llega al consumidor final. Ante estas circunstancias, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de

Aragón (CITA) ha puesto en marcha un proyecto para analizar si la inclusión de la betaína en la nutrición de los corderos ligeros sirve para mitigar los efectos del estrés térmico que sufren los ejemplares de esta raza autóctona. Guillermo Ripoll y Sandra Lobón, del departamento de Ciencia Animal de la mencionada entidad, serán los investigadores principales de este estudio, llamado ‘Heat2meat’.

Se trata de un proyecto de tres años de duración con varios obje-

«AÑADIENDO PEQUEÑAS CANTIDADES DE BETAÍNA A LOS PIENSOS, ESPERAMOS LOGRAR UN METABOLISMO MÁS ESTABLE»

tivos. El primero es básico: medir adecuadamente el alcance del problema planteado. «Queremos determinar las condiciones climáticas exactas a partir de las cuales el cordero comienza a sufrir estrés térmico», explica Ripoll. Para ello, expondrán a los corderos a distintos niveles de temperatura y humedad, desde confort hasta estrés fuerte, y analizarán cómo afecta a su rendimiento, su metabolismo y a la calidad de la carne final.

El segundo paso está orientado a evitar las consecuencias de ese estrés por calor mediante la adición de betaína en el pienso de los corderos, estipulando cuál es la dosis justa y la concentración óp-

SÍ A TODO

Vicentín

SÉ COMO VICENTÍN in

APROVECHA LAS VENTAJAS JOVEN in

PAGA Y SACA CASH EN EL EXTRANJERO

SIN COMISIONES

por cambio de divisa

CARNÉ JOVEN

CON TU TARJETA

CHOLLOS

EN MARCAS TOP

BIZUM

EN LA APP DE RURALVÍA

CAJA RURAL DE TERUEL

Programa Joven de 14-30 años. Entérate de todo en:

www.ruralteruel.com

HERALDO DEL campo

GENTE DE LA TIERRA

LA TRADICIÓN ARTESANA QUE REFLEJA LA IDENTIDAD DE CASPE

Las hermanas Concha y Antonia están al frente de M de Molina, donde elaboran artesanalmente alimentos con materias primas locales

Que su padre le pidiera mirar los albaranes, que su madre le dijese que echase un vistazo a los caldos de las cubas o buscar pepinillos con sus amigos mientras jugaban en la casa familiar del pueblo. Todos ellos son recuerdos que, de vez en cuando, le vienen a la cabeza a Concha Molina, al frente junto a su hermana Antonia de M de Molina, empresa de Caspe dedicada a la elaboración artesanal de alimentos con materias primas locales que incluyen aceitunas, encurtidos, patés vegetales, mermeladas, deshidratados y productos 'gourmet'.

Aunque fue en 2007 cuando ambas cogieron las riendas del negocio, desde niñas ya estaban habituadas al obrador familiar, que inició su actividad en los años cincuenta. «Todo empezó cuando nuestra abuela se quedó viuda y necesitó un medio de vida. Sabía hacer conservas vegetales caseras porque en Caspe había mucha tradición al respecto. Además, varias empresas catalanas habían venido al pueblo a montar entamadoras, por lo que ahí ella estuvo avispada y vio el negocio, al estar ya hecho el cauce de venta con el tema de la aceituna, ya que venía mucho transporte, entonces era una forma ideal de ofrecer encurtidos a las personas que iban a comprarla», explica Concha.

Con el tiempo, la empresa fue creciendo y las hermanas aprendiendo el negocio y yendo al campo todos los fines de semana. Cuando tomaron las riendas, registraron su propia marca, porque hasta ese momento los productos se vendían a otras empresas como marca blanca. Asimismo, decidieron apostar firmemente por el concepto 'slow food', movimiento que promueve una alimentación consciente, lenta y placentera, valorando la calidad de los ingredientes locales y de temporada, el apoyo a los pequeños productores, la sostenibilidad ambiental y la preservación de las tradiciones culinarias locales. «Todo lo elaboramos de forma totalmente artesanal y no utilizamos aditivos ni



Arriba, Concha Molina -izquierda-, junto a su hermana Antonia en su tienda de Caspe.

A la izquierda, las hermanas sostienen el Premio Agroalimentario de Aragón que obtuvieron el pasado septiembre.

«LA OLIVA SIEMPRE SE HA DESPRECIADO Y LLEVA MUCHO TRABAJO DETRÁS. QUEREMOS DARLE EMPAQUE PARA QUE SE VALORE»

conservantes. Tenemos productos que nos sirven de banderín de entrada a muchos establecimientos, como nuestras alcarras de Ballobar, ya que cuando hay un producto diferente y que se encuadra en el 'slow food' muchos profesionales lo quieren incluir en sus negocios», apunta Concha.

Por otra parte, la recuperación de cultivos autóctonos del Bajo Aragón es otra de las señas de identidad de la empresa. Así, participan en proyectos como Olivar, coordinado por el FITA y del que también forma parte el CITA, que busca preservar y valorizar la diversidad del olivar aragonés, continuar la identificación y caracterización de variedades locales resilientes e investigar y desarrollar su potencial para la producción de AOVE monovarietal y aceituna de mesa diferenciados.

Otra de sus luchas tiene que ver con lograr que la oliva de Caspe cuente con su propia Denominación de Origen Protegida, una misión en la que trabajan junto al Ayuntamiento y que ven necesario lograr «para proteger tanto a las empresas del sector como a los consumidores, porque en el mercado se está vendiendo como oliva de Caspe un producto que no es tal y cuya calidad es menor, lo que hace además que el agricultor no reciba el precio que debería tener la oliva Caspe, cuyo cultivo está en una situación delicada, al no producir tanto rendimiento como otras variedades», expone la profesional.

Es por ello también que las responsables de M de Molina, cuyos productos han llegado a países como Bélgica, Luxemburgo, Alemania e incluso Australia y que próximamente pondrán en marcha su tienda 'online', siempre se han marcado como objetivo principal que la oliva se aprecie. «Siempre se ha despreciado como la hermana pobre de los aperitivos, por lo que nuestra ilusión es darle empaque de forma que, al igual que ocurre con las botellas de vino, se vea como un regalo ideal. Queremos que se le dé ese valor, sobre todo porque conocemos bien la calidad que tienen, lo que cuesta cogerlas y todo el trabajo que hay detrás», agrega.

El pasado 9 de septiembre la labor de las hermanas en M de Molina fue reconocida con el Premio Agroalimentario de Aragón 2025 en la categoría de Mejor empresa artesana alimentaria. Y, en línea con el espíritu con el que la abuela de Concha y Antonia creó el negocio en 1954 y que sigue presente a día de hoy, el Ejecutivo autonómico destacó que son «ejemplo de cómo la artesanía alimentaria preserva la identidad y el territorio».

NICOLÁS LÓPEZ