



Mercados
agroalimentarios
del
Pirineo



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo hacen parada en Aínsa

La cita itinerante del proyecto transfronterizo Hecho en los Pirineos ha celebrado su segundo mercado con la presencia de 27 puestos

La jornada se ha cerrado con una visita especial para que restaurantes y tiendas conozcan los artículos directamente de sus productores

Huesca, 10 junio 2017

Aínsa ha sido el escenario de la segunda parada de los **Mercados Agroalimentarios del Pirineo** que se ha celebrado durante la jornada de hoy junto a **Sobrarverde**, llenando las calles de la localidad de la Comarca del Sobrarbe de animación. Desde primera hora de la mañana el flujo de visitantes ha sido constante, alternando el espacio de los puestos de los mercados con el espacio de las Jornadas ecológicas.

El mercado ha abierto **las puertas a las 10:00** de la mañana para vender ininterrumpidamente sus mercancías **hasta pasadas las 18:00**. El número de productores en esta ocasión ha sido de **27**, siendo **22 altoaragoneses y 5 franceses**. En las diferentes paradas los consumidores han descubierto productos tan diversos como **licores, mieles, embutidos, vinos, frutos secos, patés y cervezas**, entre otros, realizados de manera artesanal y tradicional. La buena acogida de esta iniciativa se debe, según Pedro Salas, director del Proyecto Hecho en los Pirineos-Fait en les Pyrénées, a que "Aínsa es una localidad con mucho tirón" que no sólo ha atraído a gran número de productores, sino una gran afluencia de consumidores.

Junto a los visitantes han participado en la jornada, la diputada de Desarrollo Territorial de la Diputación Provincial de Huesca, **Maribel de Pablo**, el alcalde del municipio Aínsa-Sobrarbe, **Enrique Pueyo**, el director del proyecto, **Pedro Salas** y otros representantes tanto de instituciones aragonesas como de la



hechoenlospirineos.eu





Chambre d'Agriculture de Hautes Pyrénées, quienes han querido conocer los puestos y a los productores que han tomado parte de este mercado.

En esta ocasión han participado por parte aragonesa Ababol-Salud Natural, Bodega y Viñedos Almazor, Miel Bresca, Pastel Biarritz Albás, Ecostean, La Marmita, Bodegas Edra, Licores Libre, Quesos de Guara, OZ Miel Artesanal del Pirineo, Mimes Gourmet, Pirineos Bier, SeseWine, Paté de L,Ainsa, Aceite de Artasona, Miel Casa Montalbán, Carnicería Modesto, Chistau Natural, Azafrán de Benabarre, Boren Frutos Secos, Conzieta y y La Fábrica de Naval. Por parte francesa han acudido hasta Aínsa los productores de Brasserie L'Aoucataise, Societe Sas Inoval – Adourées, Paysans des Baronnie, Spiruline des Hautes Pyrénées y Clos Fardet.

Además como novedad se ha celebrado **visita especial para representantes de tiendas y restaurantes de la zona** para que conozcan las peculiaridades de los participantes con el fin de tener la posibilidad de **introducir sus productos en su negocio**. Así a última hora del mercado, los establecimientos adheridos a esta iniciativa han podido preguntar y conocer de primera mano la oferta de todos de los puestos, teniendo un trato directo con los productores, quienes han podido explicar el proceso de elaboración, así como otros detalles de interés que hacen que sus productos sean diferentes y únicos. Para Pedro Salas esta visita es una “manera más de facilitar la comercialización para los propios productores y también una forma de que los restaurantes y tiendas de Aínsa y de alrededores puedan descubrirlos”.

Durante el día, se ha disfrutado igualmente del **programa de Sobrarverde** que presenta una propuesta basada en actividades relacionadas con la ecología, las plantas, la música, el teatro, la ciencia y la espiritualidad. Así, durante estas jornadas de sostenibilidad ha habido posibilidad de asistir a talleres y conferencias sobre la realización de masajes tailandeses, la cosmética natural o a funciones de teatro. Las jornadas continuarán el domingo 11 con más actividades que incluyen talleres, charlas, conciertos y una paella popular. Sobrarverde está organizada por el **Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe** y cuenta con la colaboración de **Morillo de Tou, Comarca de Sobrarbe y Espiello**.

Aínsa, un territorio preocupado por el desarrollo agroalimentario sostenible





El desarrollo del sector primario de manera sostenible es uno de los asuntos base en los que se está trabajando con especial interés desde el Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe. Por esa razón, **Enrique Pueyo**, alcalde de la localidad, ha valorado como una sinergia muy positiva la celebración de los Mercados Agroalimentarios en la localidad coincidiendo con Sobrarverde. Estas jornadas propician un encuentro de personas que “buscan un alternativa diferente”. “Los productores están muy concienciados con este asunto. Cada día se preocupan más de producir lo mejor posible sin productos químicos y esta forma casa perfectamente Sobrarvede”.

Dentro de esta línea de trabajo, el consistorio colabora en el proyecto **Sobrarbe Autóctono y Sostenible**, en coordinación con la Asociación Aragonesa de raza Vacuna Pirenaica (ASAPI), la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ) y con el apoyo de la Universidad de Zaragoza y la Asociación de Empresarios del Sobrarbe.

El objetivo principal de este programa es promocionar el consumo de **carne de Raza Pirenaica km 0**. Esta raza autóctona de Aragón estuvo a punto de desaparecer en los años 60 del pasado siglo, pero gracias al esfuerzo de asociaciones y ganaderos se está trabajando por su recuperación. Esta iniciativa tiene como finalidad la promoción del consumo de esta carne en la zona de Aínsa, una carne nacida, criada y sacrificada en el mismo Sobrarbe. Igualmente los restos de los animales se transportan al comedero de aves necrófagas gestionado por la FCQ en Aínsa, cerrando así un círculo de desarrollo y sostenibilidad que engloba ganadería, restauración y conservación del medio ambiente. El trabajo comenzó a finales de 2016 y quiere servir de modelo para otras zonas geográficas y otros productos.

El Proyecto Hecho en los Pirineos ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.