

# Encuentro en Jaca para abordar los retos de la sostenibilidad de la agricultura y la ganadería de montaña

El naturalista Joaquín Araújo cerrará un encuentro de alto valor para la difusión de los valores medio ambientales y el conocimiento de los retos que plantea la innovación alimentaria.

NOTICIA ACTUALIZADA 14/9/2021 A LAS 13:32  
HERALDO.ES



Jornadas de agricultura ecológica de montaña | **Atades**

Expertos en **agricultura** y **ganadería** ecológicas de montaña, **investigadores** procedentes de los ámbitos académico y científico, productores, **representantes de diferentes canales y modelos de distribución**, y de iniciativas sostenibles de **consumo, turismo y gastronomía** se darán cita en **Jaca los días 24 y 25 de septiembre** para participar en las Jornadas de Agricultura de Montaña. El encuentro, abierto a expertos, profesionales, productores, consumidores, estudiantes y público

general, contará en su cierre con la excepcional participación del naturalista, divulgador medio ambiental, guionista y periodista Joaquín Araújo.

Las Jornadas están promovidas por el **proyecto eco social Cielos de Ascara, Centro Especial de Empleo Gardeniers, de ATADES** (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual), en colaboración con el Ayuntamiento de Jaca y el patrocinio de la Fundación Caja Rural. **El encuentro contará el sábado 25 de junio, a las 19.00 horas, en el Palacio de Congresos de Jaca**, con la intervención del naturalista Joaquín Araújo, como Jornada cultural organizada en el contexto del Espacio Pirineos de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo. Además, las Jornadas contarán con un SlowCoffee acompañado de productos de repostería ecológicos y próximos, gracias a la colaboración de Eboca y Ecomonegros.

Como colofón, la ciudad de Jaca acogerá ese mismo fin de semana la **Feria de Productores de Agricultura y ganadería ecológicas, que tendrá lugar en la céntrica Plaza de Biscós**. En ella participarán productores autóctonos con variados productos de la tierra como piparra fresca roja, boliches amarillos, centeno pirenaico, miel, conservas de verdura, mermeladas, salsas de tomate, verdura fresca, variedad de vinos, quesos y postres elaborados, arroces, garbanzos, lentejas, harinas, azafrán, aceites de oliva, frutos secos, chocolates, mieles, semillas ecológicas o diferentes tipos de cerveza, entre otros.

## Innovación, investigación e impulso ecológico

Las **Jornadas de Agricultura de Montaña, que se celebrarán en Jaca tiene un carácter netamente divulgador**, con el objetivo de poner sobre la mesa qué experiencias están evolucionando en este momento en cuanto a innovación, investigación y desarrollo, agricultura, ganadería y apicultura ecológicas, distribución, a gran escala, local y alternativa y sostenibilidad en turismo y gastronomía. Entre la treintena de ponentes que en ellas participarán, figura Federico Fillat, científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto Pirenaico de Ecología, junto con representantes de la Sociedad Española y el Instituto Internacional de Agricultura Ecológica. Los productores ecológicos cobran protagonismo también entre las ponencias, así como entidades de reconocido prestigio internacional como en CITA o la Fundación Alícia.

El conjunto de paneles y **actividades está dirigido a profesionales en todos los ámbitos que incumben al programa, estudiantes, divulgadores y público interesado en los nuevos modelos ecológicos de producción**, distribución y disfrute de los frutos y recursos del medio natural. Además, la asistencia a las jornadas podrá ser reconocida como créditos (0,5 ECTS) en la Universidad de Zaragoza, UNIZAR. Para cualquier información, los alumnos interesados pueden escribir a [grado.master@unizar.es](mailto:grado.master@unizar.es).

Esta Jornada está orientada a la divulgación, el debate y la puesta en común de experiencias. Forma parte del conjunto de acciones que Gardeniers coordina con el Programa de Desarrollo Rural (PDR) "Producción ecológica de Alimentos ligada al territorio aragonés", dedicado a la recuperación de legumbres autóctonas, melón de Torres de Berrellén y miel ecológica con flor de borraja, además del desarrollo de productos innovadores con variedades locales. El PDR está coordinado por el Centro Especial de Empleo Gardeniers, con Cielos de Ascara, y cuenta como socios con la Asociación para el Desarrollo de la Ribera Alta del Ebro (ADRAE), la Asociación para el Desarrollo de la Cuna de Aragón (ADECUARA), en las comarcas de la Jacetania y Alto Gállego, y la Cooperativa Santa Orosia-Grupo AR. El proyecto cuenta con importantes colaboradores públicos y privados y está financiado por el Gobierno de Aragón y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).