

El impulso de medio rural a través de los alimentos aragoneses



Fondo Europeo Agrícola: Europa invierte en zonas rurales

PON ARAGÓN EN TU MESA

QUÉ ES “PON ARAGON EN TU MESA” Y QUIENES PARTICIPAN?

¿QUÉ OBJETIVOS PERSIGUE?

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

PRODUCTOS REPRESENTADOS

MEDIOS Y ACTUACIONES

QUÉ ES PON ARAGÓN EN TU MESA Y QUIENES PARTICIPAN

Grupos Leader de Aragón



Comarcas de Aragón



PROYECTO DE COOPERACION en el que participan los 20 Grupos de Acción Local de Aragón: Asociaciones y grupos que trabajan por el Desarrollo Rural

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Difundir el patrimonio agroalimentario del medio rural aragonés.

Sensibilizar a todos los colectivos de la sociedad sobre la valorización de los recursos agroalimentarios de una forma sostenible.

Fomentar una cultura de alimentación saludable entre la población que contribuya a sensibilizar con los valores de los productos locales: elaboración a partir de materias primas locales, calidad, elaboración tradicional o artesana, producción ecológica, valores para la salud, etc..

Fomentar el conocimiento, uso y consumo de los productos locales entre los profesionales y entre la población de la región aragonesa

Crear vínculos entre el sector agroalimentario y el turístico, los productos locales son una parte fundamental de la identidad local, superando lo económico e íntimamente relacionado con los aspectos culturales.

Impulsar el desarrollo sostenible de los territorios rurales de Aragón participantes poniendo en valor sus recursos agroalimentarios.

A QUIEN VA DIRIGIDO-

CONSUMIDORES

JÓVENES Y ESCOLARES

**RESTAURANTES, PROFESIONALES Y
FUTUROS DE LA HOSTELERIA**

COMERCIOS Y DISTRIBUIDORES

PRODUCTORES

**En el medio rural aragonés y capitales de
provincia. También fuera de Aragón**

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS REPRESENTADOS

VINO y LICORES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

JAMON Y EMBUTIDOS

QUESOS Y LACTEOS

TERNASCO , VACUNO, CÁRNICOS EN GRAL

REPOSTERIA Y PASTELERIA

FRUTAS , HORTALIZAS Y VERDURA

TRUFA, SETAS, AZAFRÁN

OTROS: MIEL, LEGUMBRES, ARROZ, PATES, MERMELADAS,
HUEVOS, PASTAS, FRUTOS SECOS ...

PON ARAGÓN EN TU MESA

DE QUÉ FORMA INTENTAMOS LOGRAR NUESTROS OBJETIVOS

FORMACIÓN

INFORMACIÓN

SENSIBILIZACIÓN

PROMOCIÓN

ACTUACIONES con **CONSUMIDORES**



**VISITAS A CENTROS DE
PRODUCCIÓN**



**CHARLAS DEGUSTACIÓN
COMENTADAS**

**TALLERES DE LOS
SENTIDOS Y MARIDAJES**

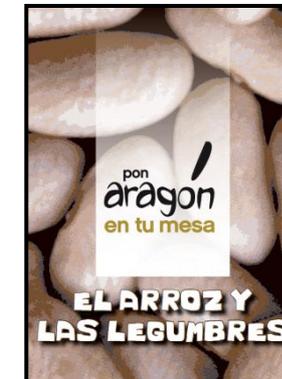
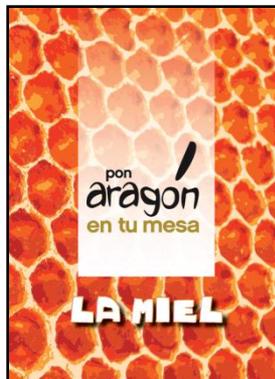
TALLERES DE COCINA

ACTUACIONES CON ESCOLARES



VISITAS A CENTROS DE PRODUCCIÓN, UNIDADES DIDÁCTICAS

Unidades Didácticas Escolares



Calendario Huerto Escolar

El huerto por aragon en tu mesa



EL MÉTODO
Hacer nuestro propio huerto es más fácil de lo que parece. Sólo necesitamos un mínimo de espacio, un poco de tiempo y mucha ilusión. Cultivar según los principios de la agricultura ecológica nos puede facilitar la tarea a la vez que obtenemos productos de gran calidad, saludables y sabrosos elaborados de forma respetuosa con el medio ambiente y optimizando los recursos propios del territorio. Se trata de aprovechar las técnicas de la agricultura tradicional junto a formas de lucha pasiva y otras estrategias sin emplear productos químicos de síntesis ni organismos genéticamente modificados.

LAS TAREAS
INSTALACIÓN: Bancal en el suelo o elevado con maceteros o tablas. Pendemos un mínimo de 27 cm de tierra más 3 cm de compost.
SIEMBRA O PLANTACIÓN: En semilla (siembra) o en plántula (plantación), según el cultivo.
RECOLECCIÓN: Esta es la parte más gratificante.
REGO: Mantendremos una humedad constante. Una vez a la semana en verano, o más si fuera necesario, y disminuimos la frecuencia según se acerque el invierno. Lo haremos hacia la noche para disminuir la evaporación y ahorrar agua.
REMOVER la tierra (cavar) para oxigenarla antes de cada siembra o plantación.
ABONAR la tierra antes de cada siembra/plantación y durante el crecimiento en función de las necesidades de cada cultivo.
ARRANCAR las hierbas vivaces para que no entren en competencia con los productos cultivados.
ROTACIÓN: Dividiremos el huerto en 4 o 5 parcelas y rotaremos cada año los cultivos por familias para no agotar la tierra y evitar las plagas.
INSTALACIÓN DE VEGETACIÓN AUXILIAR: Plantas que ahuyenten las plagas o en las que viven especies depredadoras de estas.
LUCHA PASIVA: Colcaremos elementos de control pasivo frente a posibles plagas.

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN EL MEDIO
Están regulados por la Unión Europea y son certificados por entidades de control autorizadas que suelen ser a nivel autonómico. En la etiqueta debemos encontrar:

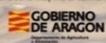



	OTOÑO			INVIERNO			PRIMAVERA			VERANO		
	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A
achicorias	S	S			R	R	R	R				
acelgas	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
ajos		S	S									R
alcachofas	P	P					R	R	R	R	R	
berenjenas	R	R	R							P	P	
pimientos	R	R	R									R
bisaltos	S	S	S				R	R	R	R		
borrajas	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S		R
calabacines	R	R	R					S	S	S	S	
calabazas	R	R	R									R
cardos				R	R	R	R	R		S	S	
cebollas	S	S	S							R	R	R
coles	P	P	R	R	R	R	R	R			S	S
brócolis	P	P	R	R	R	R	R	R			S	S
espinacas	S	S	R	R	R	R	R	R				S
fresas									R	R	R	P
judías								S	S	S	S	
alubias								S	S	S	S	
lechugas	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	
melones	R	R						S	S			R
sandias	R	R						S	S			R
patatas								S	S	R	R	R
pepinos	R	R						S	S	R	R	R
perejil	R	S	S	R	R	R	R	R	R	R	R	R
pueros	R	S	S				S	S	S	R	R	R
remolachas	S	R	R	R	R	R	R	R	S	R	R	R
zanahorias	S	R	R	R	R	R	R	R	S	R	R	R
tomates	R	R								P	P	

■ Período de siembra (S) o plantación (P)
 ■ Período de recolección (R)

Estos periodos están propuestos según la media general de Aragón. Si nos encontramos en una zona muy cálida avanzaremos hasta 2 y 3 semanas. Las fechas y si se trata de una zona muy fría al contrario.



Fondo europeo agrícola de desarrollo rural. Europa invierte en zonas rurales.

pon **aragon** en tu mesa

Red de huertos escolares









ACTUACIONES con RESTAURANTES



**ENCUENTROS CON PRODUCTORES, ASESORIAS
PERSONALIZADAS, JORNADAS GASTRONÓMICAS,
ACCIONES EN ESCUELAS DE HOSTELERIA**



ACCIONES A TRAVÉS Y CON LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

DOBLE SENTIDO:

- **Por parte del proyecto:** Formación al alumnado: sobre determinados productos agroalimentarios del medio rural aragonés: aceite de oliva , jamón, repostería, trufa, azafrán, etc...
Confeccionan menú con ese ingrediente para su restaurante.
Se completan con visitas de los alumnos y profesores a centros de producción del medio rural aragonés.



- **Por parte del profesorado:**

- Talleres con consumidores en el medio rural con ingredientes locales y regionales. Uso y consumo.
- Asesoramiento conjunto y personalizado dirigido a restaurantes del medio rural aragonés-



ACTUACIONES CON COMERCIOS Y DISTRIBUIDORES

pon
aragón
en tu mesa

tiendas

**Es bueno,
es de Aragón**



www.ponaragonentumesa.com

pon
aragón
en tu mesa

ACTUACIONES CON PRODUCTORES



**FORMACIÓN EN COMERCIALIZACIÓN, EN NUEVAS TECNOLOGÍAS,
ENCUENTROS CON DISTRIBUIDORES, CON
RESTAURANTES...Acciones con Productores ecológicos.**

pon
aragón
en tu mesa

Guía de Productores Agroalimentarios
del medio rural de Aragón



www.ponaragonentumesa.com

pon
aragón
en tu mesa

pon
aragón
en tu mesa

Guía de Comercios y Distribuidores
Agroalimentarios de Aragón

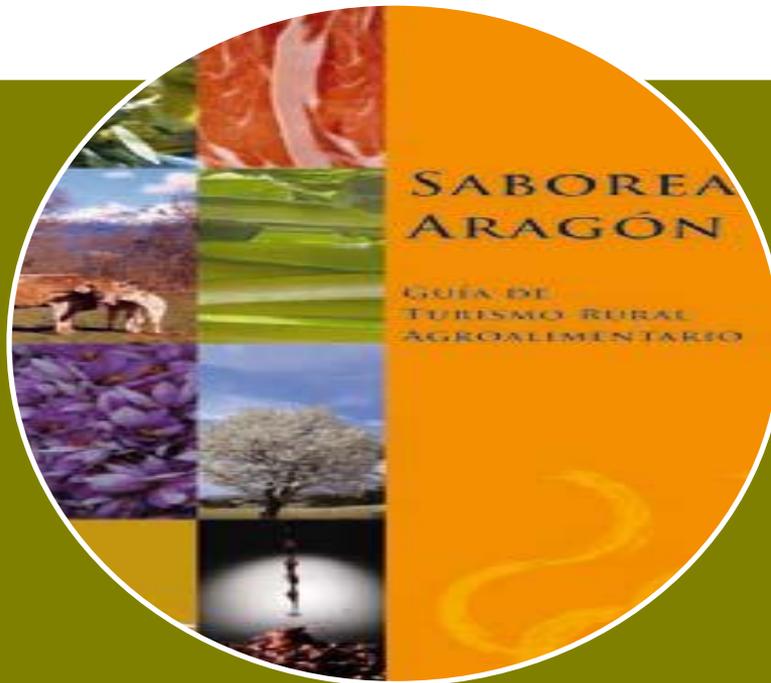


Encuentro
trabajo
profesionales
producción y
comercializ.
alimentos Aragón
8 de Mayo
Mercazaragoza

www.ponaragonentumesa.com



ACTUACIONES PROMOCIÓN



**WEB, PRENSA, RADIO, TV, BOLSAS
RECICLABLES, LIBRETAS, IMANES, FOLLETOS,
MERCHANDISING ...**

PÁGINA WEB www.ponaragonentumesa.com y Redes Sociales: Facebook, Twitter, Youtube.



<http://www.youtube.com/watch?v=HhycZrRJ3K4>

Ver otros vídeos promocionales Youtube. Protagonista: Luis Pucheros.

<http://www.youtube.com/watch?v=ye-RbGxMgIA>.

www.ponaragonentumesa.com



Plataforma Rutas Geoposicionadas “Saborea Aragón”

<http://www.ponaragonentumesa.com/rutas/>

radcarlum

Memoria del proyecto
Web rutas 'Saborea Aragón'

Cada capa de RA tiene asociada una ficha con imagen, texto descriptivo (la dirección física del punto de interés o POI) y dos enlaces: uno a su ficha correspondiente en la web y otro enlace denominado 'Cómo llegar' donde traza la ruta para llegar a ese punto a pie, en coche u otros vehículos (p.e. autobuses o trenes), siempre desde el punto en que nos encontremos en ese momento.



Diseño, Creatividad e Interpretación del Patrimonio
Nuevas tecnologías - Turismo e innovación
Avda. San Juan de la Peña, 30-21, bloque 3, 4º C - 50019 ZARAGOZA
Teléfono: 978 517 293 - Móvil: 608 548 796 - www.radcarlum.com

www.ponaragonentumesa.com



Y TAMBIÉN

EL SECTOR TURÍSTICO: JORNADAS FORMATIVAS TURISMO Y AGROALIMENTACIÓN



En la **CAPITAL Y EN OTRAS
COMUNIDADES AUTONOMAS:**
**Festival Gastronómico de
Zaragoza – Aragón con Gusto-**

Campeonato de Baristas

**Campeonato de Pintxos País
Vasco.**

**Talleres cocina profesionales en
La Boquería- Barcelona.**

Y además

RED ARAGONESA DESARROLLO RURAL

FOMENTO AGROALIMENTARIO

**ASOCIACIONES DE PRODUCTORES
AGROALIMENTARIOS, DE EMPRESARIOS, DE
TURISMO...**

ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMIA

SLOW FOOD

MEDIOS DE COMUNICACIÓN

**PLATAFORMAS VENTA ON LINE PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS**

OTROS PROYECTOS

Gracias por su atención

Más información

www.ponaragonentumesa.com

www.ponaragonentumesa.com

