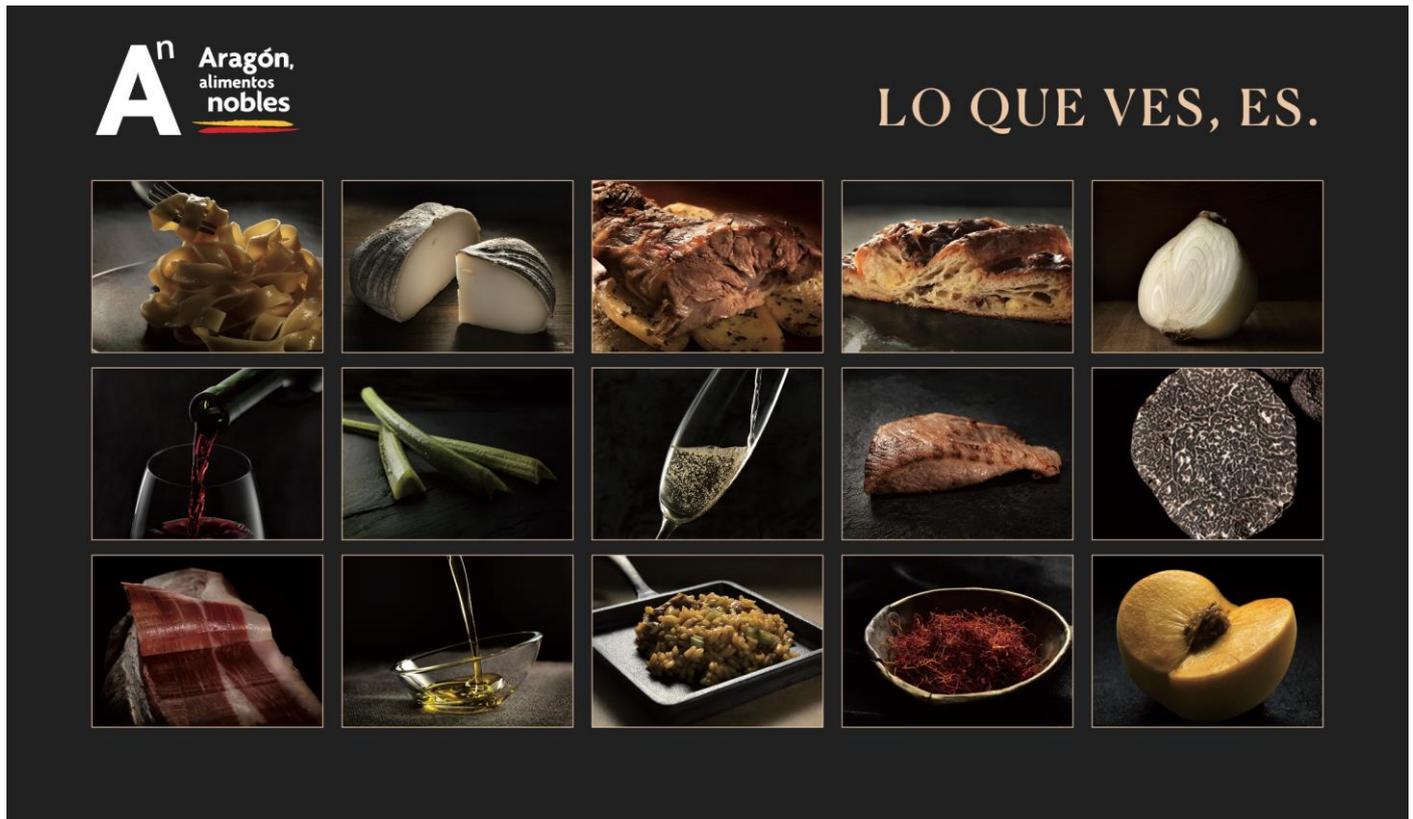


6 de junio de 2023

PATRIMONIO AGROALIMENTARIO DE ARAGON Y SU CALIDAD DIFERENCIADA

(Por Carmen Urbano, directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón)



ARAGÓN, DESPENSA INFINITA

Aragón es patrimonio alimentario, diversidad e identidad a lo largo de nuestra historia. Posee un territorio que atesora recursos infinitos para la industria, el comercio y el disfrute gastronómico: una rica, abundante y variada despensa, fruto de la innovación y compromiso de miles de agricultores, ganaderos y profesionales de su cadena de valor, además de una interesante cultura y oferta gastronómicas en sus tres provincias.

No se ama lo que no se conoce, y por ello parte importante de nuestra labor como dirección general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón está en la divulgación, en dar a conocer nuestro patrimonio alimentario poniendo el foco en nuestra identidad, en aquello que nos posiciona y diferencia.

Aragón somos un gran productor agroalimentario con un décimo de toda la producción agraria de España, y la responsabilidad de alimentar a diez veces nuestra población, **liderando sectores productores y exportadores como el cárnico con el porcino, y el de las frutas y hortalizas con las frutas de hueso cereza y melocotón**, al mismo tiempo que también somos punta de lanza de los alimentos más singulares como la **trufa negra**.

Y es que pocas comunidades autónomas tienen alimentos tan únicos y exclusivos como Aragón, ya que muchos de ellos han sido, y son, pioneros en España y en el mundo, por uno u otro motivo. ¿Sabías que el origen del chocolate tal y como lo conocemos en nuestros días está en Aragón en el siglo XVI? ... ¿y que desde el siglo XXII A.C. existen vestigios del cultivo de la vid en nuestro territorio?...

FUENTE DATACOMEX

DIVERSIDAD Y LIDERAZGO EXPORTADOR.

Calidad de materias primas, generaciones de saber hacer, confianza y sabor. Contamos con una rica despensa y un dinámico sector exportador, siendo líderes en España en producción y exportación de porcino, alfalfa, frutas de hueso, y delicatessen como la trufa negra *Melanosporum*.



1º
CÁRNICO
1 CARNES Y DESPOJOS CONGELADOS
2 CARNES Y DESPOJOS FRESCOS
4 HUEVOS Y VÍSCERAS
10 TRANSFORMADOS CÁRNICOS



2º
FRUTAS
3 FRUTAS FRESCAS Y CONGELADAS



3º
FORRAJERAS Y PIENSOS
5 ALIMENTACIÓN ANIMAL



4º
PREPARADOS ALIMENTICIOS/VINO

Hablemos de subsectores:

- El **complejo cárnico**, con el liderazgo productor, innovador y exportador del porcino, es nuestro principal subsector con diferencia, habiendo experimentado en los últimos años un crecimiento exponencial gracias a la presencia en nuestro territorio de los principales grupos empresariales del país y del Clúster nacional I+Porc. Se estima que representa aproximadamente entre un 6 - 7% del PIB de Aragón.

Junto con las grandes cifras industriales y exportadoras cárnicas, destacan, por ejemplo, la singularidad de la DOP de jamón más antigua de España, el **Jamón de Teruel**, y también la reciente IGP de carne fresca **Cerdo de Teruel**. El **Ternasco de Aragón**, fue la primera IGP de carne fresca de España en 1996, y es conocida como “la carne rosa” que, además de deliciosa es muy saludable, como así lo demuestran los estudios nutricionales realizados durante más de 15 años con carne de cordero Ternasco de Aragón que concluyen que «consumir la carne rosa de forma regular en una dieta sana, variada y equilibrada resulta saludable para el organismo». La calidad diferenciada cárnica de Aragón tiene un reconocimiento en constante crecimiento en los mercados más exigentes.

Notable es también la presencia de ganaderías de vacuno y ovino con razas autóctonas de Aragón que cuentan con el correspondiente reconocimiento. Existe un Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España en el que se incluyen 158 **razas autóctonas**.

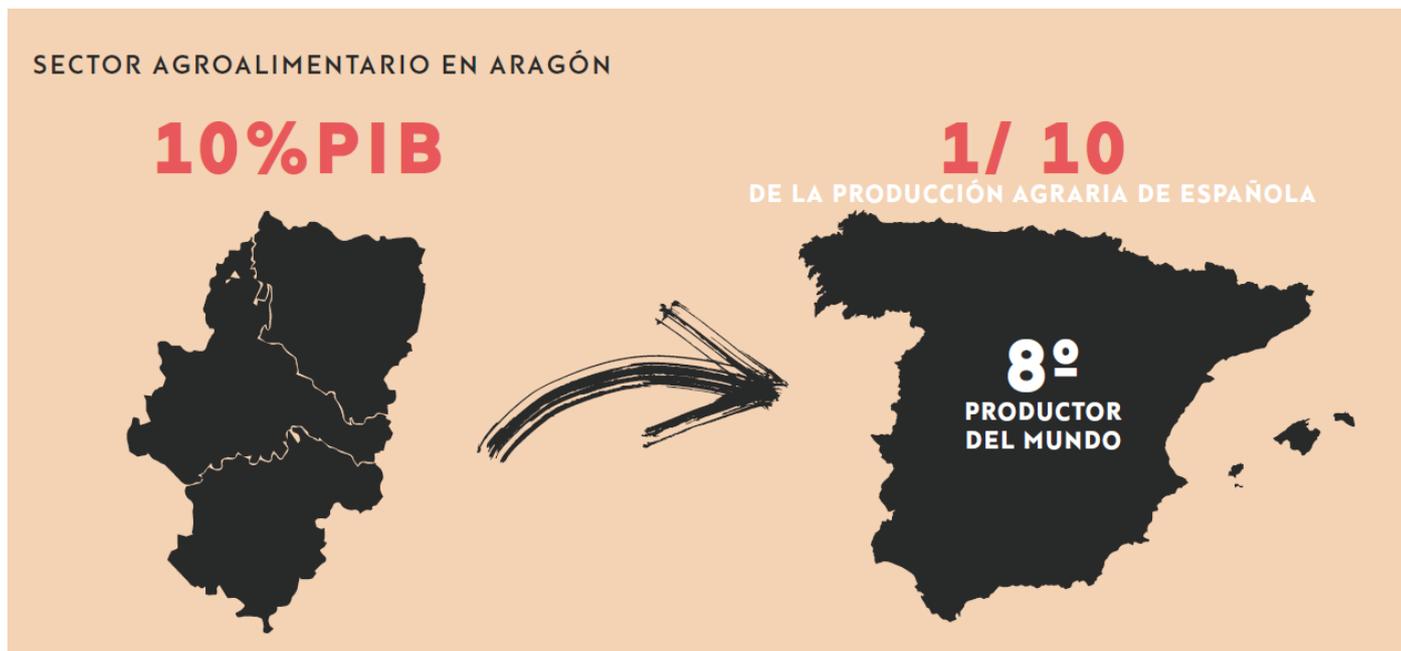
- **En frutas y hortalizas**, Aragón **lidera la producción y exportación de frutas de hueso** como cereza y melocotón, cuenta con la **borraja**, una verdura muy apreciada en gastronomía, además de atesorar dos DOP únicas en su tipología: la **Cebolla Fuentes de Ebro** y el **Melocotón de Calanda**. Recientemente la Asociación de productores de la cereza de Calatayud y del Aranda ha anunciado también su intención de lograr una protección comunitaria con calidad diferenciada de su singular cereza tardía.

- **El subsector del vino** es un pilar estratégico de la vertebración del territorio aragonés, con más de 4.000 familias de viticultores y 27.500 hectáreas de viñedo. Está altamente cooperativizado en su estructura empresarial y más del 75% de la producción está dentro de una figura de calidad diferenciada con reconocimiento comunitario (DOP e IGP). Aragón cuenta con 180 operadores inscritos, siendo 105 de ellos bodegas adscritas a una Denominación de Origen (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- La comunidad aragonesa tiene, uno de sus baluartes más preciados y nobles en una variedad autóctona de aceituna que produce algunos de los mejores aceites de oliva del mundo: **el empeltre**, con dos Denominaciones de Origen Protegidas (DOP): **Aceite del Bajo Aragón y Aceite Sierra del Moncayo** y una tercera en curso para proteger al Aceite del Somontano. Así, Aragón contará con producción oleícola de calidad diferenciada en sus tres provincias.
- **Aragón también entra en el ranking por ser una de las cinco comunidades que más arroz produce en España** En la actualidad, la producción arrocería representa un producto de reconocido prestigio culinario. Las especiales características de su cultivo en Aragón como la elevada altitud, las bajas temperaturas, la presencia de cierzo que favorece el proceso de maduración del grano o el riego con agua procedente del Pirineo hacen de él un producto con una elevada cantidad de amilosa que lo hacen extremadamente singular. La Asociación Arroz de Aragón impulsa actualmente su reconocimiento como Denominación de Origen Protegida.
- La trufa negra de invierno, diamante negro de la gastronomía, simboliza uno de los grandes estandartes de Aragón, ya que somos el **principal productor y exportador del mundo de *Tuber Melanosporum***, con la feria internacional referente FITRUF que se celebra cada año en el municipio de Sarrión en Teruel, cuna de la actual truficultura moderna. La Asociación ATRUTER promueve desde 2022 el reconocimiento de la Trufa Negra de Teruel como IGP (Indicación Geográfica Protegida). **Existe cultivo de la trufa negra en las tres provincias de Aragón**, sobre todo en las zonas de Graus y la Ribagorza de Huesca, y también en la zona del Moncayo en Zaragoza.
- La **Artesanía Alimentaria de Aragón** concentra a más de 150 empresas artesanas y artesanos certificados que en las tres provincias producen alimentos con calidad diferenciada y con certificación de que sus procesos, tamaño y profesionales, cumplen con la normativa de la artesanía en Aragón. Mermeladas, quesos, azafrán, chocolates, dulces, etc. La artesanía es un tesoro que tenemos que valorar y potenciar.
- Son notables los quesos de todo tipo que se producen en nuestro territorio y en todas las provincias. No existe una marca colectiva de quesos de todo Aragón, sí que existe la Asociación de productores de **Queso de Teruel** que cuentan con su marca colectiva. Otras marcas colectivas privadas de Asociaciones de productores con presencia notable en el mercado son el **Tomate Rosa de Barbastro, la Longaniza de Graus y la Trufa negra d´Aragón**.
- Aragón cuenta con una tradición del dulce y la pastelería muy notable, por su producción de materias primas básicas como la miel, la almendra y las harinas. Es referente nacional e internacional la **Trenza de Almudevar**, marca privada de la empresa Tolosana, y marcas de empresas tan reputadas como **Ascaso, Fantoba, Muñoz, Manuel Segura**, etc. nos posicionan en los mercados. **En Daroca y propiedad de Manuel Segura se encuentra el primer y único Museo de la Pastelería de España**, una verdadera joya de nuestras tradiciones más centenarias.
- Alimentos muy gourmet como la mostaza de Aragón se cultivan y producen en la zona de Monzón, también las flores comestibles con invernaderos y empresas referente internacional, y otras delicatessen como elaborados de caza, vermús, zumos de frutas como la granada, o incluso palomitas...

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ARAGÓN, MOTOR ECONÓMICO

La **industria alimentaria** es la principal empleadora y vertebradora de Aragón. El ecosistema agroalimentario es el responsable de un **10% del PIB de la región y de un 12% de su empleo**.

En 2022 se estima que la facturación del sector agroindustrial puede haber superado los 7.000 M acercándose a los 7.500 M de euros por efecto de la inflación. Las exportaciones alcanzan habitualmente 1/3 del total y crecen cada año.



Se estima que **sólo transformamos en Aragón un 4,5% de toda la transformación** de alimentos que hay en España. La actividad agroindustrial es una de las más influyentes en la vertebración del territorio (la principal en 28 Comarcas de las 33 existentes) y en la lucha contra la despoblación, especialmente en el medio rural. A datos de septiembre de este 2022, la Seguridad Social registra a casi **19.500 empleados en la industria**, siendo la primera actividad empleadora en Aragón directa por encima de la automoción. Más de un millar de empresas conforman el tejido industrial de la alimentación desde el proceso de producción hasta el de la venta y el consumo, 1.043 empresas según datos de noviembre de 2021. El 87% de las agroindustrias tiene menos de 20 empleados.

Nuestro reto: transformar más materias primas agrarias en Aragón



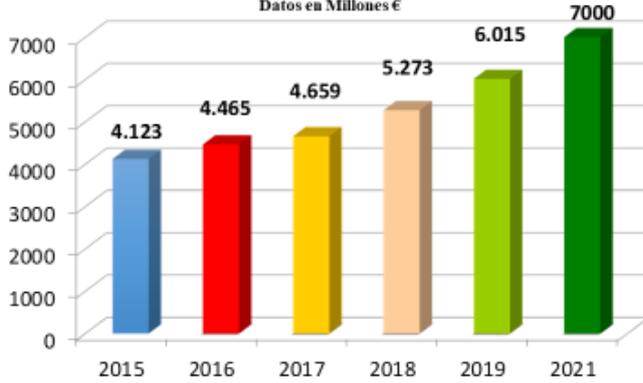
Edificio Carrocerías
Miramangos C/ Capallada, s/n
Tel: 976 47 58 95
Fax: 976 47 57 39
50014 ZARAGOZA
<http://www.aaa.es>

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ARAGON

CIFRA DE NEGOCIOS

EVOLUCION CIFRA DE NEGOCIOS 2015 - 2021

Datos en Millones €



Fuente: IAEST, según datos INE 2021. Dato 2021 Estimación ALAA



Edificio Carrocerías
Miramangos C/ Capallada, s/n
Tel: 976 47 58 95
Fax: 976 47 57 39
50014 ZARAGOZA
<http://www.aaa.es>

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ARAGON

PROMOVER UNA MAYOR DIMENSION DE LAS PYMES ALIMENTARIAS

Industrias agroalimentarias en Aragón según número de ocupados. Año 2020

Muy pequeñas				Pequeñas		Medianas		Grandes	TOTAL
Sin asalariados	1-2 ocupados	3-5 ocupados	6-9 ocupados	10-15 ocupados	20-49 ocupados	De 50-99 ocupados	De 100-199 ocupados	200 o más ocupados	
200	336	185	105	81	92	25	9	10	1.043

87% de las empresas tienen menos de 20 trabajadores

Fuente: INE, DIRCE 2021



¿SABÍAS QUÉ?...

• EN ARAGON SOMOS LIDERES EN PRODUCCIÓN DE:

- a) PORCINO
 - b) FRUTAS DE HUESO COMO EL MELOCOTÓN Y LA CEREZA
 - c) OTRAS FRUTAS COMO LA MANZANA Y LA PERA
 - d) ALMENDRAS
 - e) TRUFA NEGRA MELANOSPORUM
 - f) ALFALFA
- QUE DESDE EL SIGLO XVI ATESORAMOS **TRADICION CHOCOLATERA**, HABIENDO INTRODUCIDO EL CHOCOLATE LÍQUIDO EN EUROPA POR PRIMERA VEZ.
 - QUE NOS PRESTIGIAN VARIAS **PASTELERÍAS CENTENARIAS** EN NUESTRO TERRITORIO, DE LAS MAS ANTIGUAS DE EUROPA, ESTANDO EN DAROCA EL **ÚNICO MUSEO DE LA PASTELERÍA DE ESPAÑA**

- QUE TENEMOS **FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA PIONERAS** EN ESPAÑA COMO:
 - a) "JAMON DE TERUEL DOP"
 - b) "TERNASCO DE ARAGON IGP"
 - c) "MELOCOTON DE CALANDA DOP"
 - d) "CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP"
 - e) "CARIÑENA DOP"
- QUE LA **VARIEDAD AUTOCTONA "EMPELTRE O ARAGONESA"** ES ALTAMENTE APRECIADA PARA LOS AOVES POR LA RESTAURACIÓN MÁS REPUTADA
- QUE EN NUESTROS RIOS HAY ESTURIONES Y QUE PRODUCIMOS **CAVIAR**...
- QUE CONTAMOS CON EL CITA Y SU GRAN TESORO, EL **BANCO DE GERMOPLASMA DE SEMILLAS HORTÍCOLAS** QUE INCLUYE A 17.000 ESPECIES, SIENDO UNO DE LOS MAS IMPORTANTES DE EUROPA Y DEL MUNDO.



¿SABÍAS QUÉ?...

ARAGON SOMOS TIERRA DE VINO Y TALENTO:

- **DESDE EL SIGLO XXII AC** EXISTEN VESTIGIOS DEL CULTIVO DE LA VID EN ARAGON (MONASTERIO DE LA MISERICORDIA)
- LA **GARNACHA Y LA CARIÑENA** SON VARIETADES AUTOCTONAS QUE NOS PRESTIGIAN EN EL MUNDO
- CONTAMOS CON **DOS "MASTER OF WINE"** ELABORANDO VINO EN NUESTRO TERRITORIO: FERNANDO MORA Y NORREL ROBERTSON
- QUE **ENOLOGOS ARAGONESES** ESTÁN ELABORANDO VINOS PARA LAS MÁS PRESTIGIOSAS BODEGAS DE ESPAÑA

- CREAMOS **ESCUELA EN SUMILLERÍA**, ACUMULANDO PREMIOS NACIONALES AL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA CON VARIOS PROFESIONALES DE PRESTIGIO INTERNACIONAL
- QUE EN COLABORACIÓN CON AREX (ARAGON EXTERIOR) HEMOS CREADO UNA **COLECCIÓN DE 40 VIDEOS EN 4 IDIOMAS (ES, ING, DE, CN)** PARA MOSTRAR NUESTROS VINOS AL MUNDO.
- QUE EN NUESTRO TERRITORIO TENEMOS UNA DE LAS **BODEGAS MAS VANGUARDISTAS** DEL MUNDO
- QUE EL MONASTERIO DE VERUELA ALBERGÓ LA PRIMERA EDICIÓN FUERA DE FRANCIA DEL **CONCURSO "GRENACHES DU MONDE"**



EL CIRCULO AGROALIMENTARIO DE ARAGON, NUESTRA COMUNIDAD

El “Círculo Agroalimentario de Aragón” es una iniciativa de la dirección general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón para aunar a los principales actores del ecosistema agroalimentario que ponen en valor a nuestro sector y Alimentos de Aragón. Es una comunidad de innovación abierta y trabajo en red para construir marca y desarrollar el enorme potencial de un sector estratégico para nuestra economía y territorio.

Compartimos y diseñamos, con la metodología HIP de innovación (Hexágono de la Innovación Pública), propuestas de actuación tanto propias de la dirección general como de los miembros activos del Círculo.

¿Qué beneficios comporta el Círculo Agroalimentario de Aragón?

Además de utilizar el logolema “Aragón, alimentos nobles”, los miembros pueden acceder, a través de un repositorio privado, en cualquier momento, a videos en idiomas, banners, creatividades y multitud de recursos que pueden utilizarse cumpliendo unas sencillas normas de uso.

Además, los miembros pueden:

- Obtener **descuentos** para su participación en **ferias y exposiciones** con presencia agrupada.
- Participar en **eventos** organizados exclusivamente para miembros.
- **Información** de primera mano sobre las actividades de promoción de Alimentos de Aragón.
- Acceso a **patrocinios de interés** en los que participemos desde Alimentos de Aragón.
- Aprovechar los **espacios promocionales** gratuitos o a precios preferenciales que tengan lugar a través de nuestros patrocinios.
- Participar, en su caso, en los espacios contratados dentro del **Plan de medios de Alimentos de Aragón**.
- Participar gratuitamente y acceder prioritariamente a la **formación** que organice la DG IPA.
- **Visibilizar su marca** en el apartado “Círculo” de la web www.aragonalimentos.es
- Idem a través de todas las **newsletters y publicaciones** en nuestras plataformas que comunican sus buenas prácticas a la base de datos de la DG IPA.
- Obtener **invitaciones exclusivas** para miembros en actividades ad hoc.
- Etc.

En esta alianza, el sector público y el privado se fortalecen mutuamente y se ayudan en la consecución del objetivo común, algo que queda muy patente, por ejemplo, en el ámbito de las redes sociales en las que son constantes las muestras de apoyo bidireccionales.

Más información: <https://www.comparteelsecreto.es/circulo-agroalimentario-de-aragon-2/>

Nuestro proyecto más emblemático y reconocido: **COCINA LAB en colaboración con el LAAAB, Laboratorio de Aragón Gobierno Abierto. Inteligencia colectiva e innovación conectando.**





¿CONSTRUIMOS MARCA JUNTOS?

NOS GUSTARÍA QUE COMPARTIERAS TUS CONTENIDOS
RELACIONADOS CON ARAGÓN ALIMENTOS

¿CÓMO?



Mencionándonos



Usando los hastags:

CAMPAÑA ACTUAL:
#Aragonalimentosnobles
#LoquevesEs

OTROS HASTAGS:
#Aragonalimentos
#Comparteelsecreto



Desde Aragón Alimentos los compartiremos
para crear comunidad conjunta

NUESTROS CANALES SON:



@aragonalimentos



@aragonalimentos



@aragonalimentos



Aragón Alimentos



Aragón Alimentos

CONOCE LA ACTUALIDAD DE ARAGÓN ALIMENTOS EN NUESTRAS WEBS

Web general de promoción de la Dirección General de de Innovación y
Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón:

www.aragonalimentos.es

Otras webs promocionales:

www.aragonwineexpert.com
www.aragonalimentosnobles.es