



Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES

 @aragonalimentos  aragonalimentos  @aragonalimentos  Aragón alimentos

comparteelsecreto.es

**DIRECCION GENERAL DE INNOVACION Y
PROMOCION AGROALIMENTARIA**

Carmen Urbano

Email: DGpromocion@aragon.es



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

EL VALOR DEL ORIGEN ARAGON EN LA COCINA

CONSCIENTES



Empowering Life

El **factor saludable** no es una tendencia, se ha convertido en un hábito incorporado a nuestro día a día, a nuestro estilo de vida.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



CONECTADOS

ACTIVISTAS



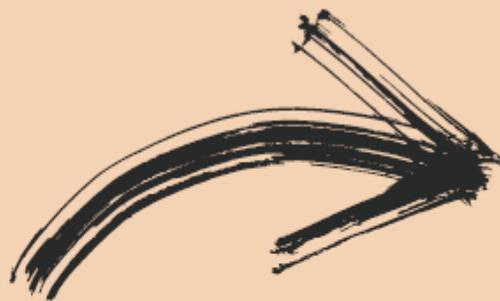
Productos km. 0

Los alimentos producidos en Europa continúan siendo **los más seguros**, según el último informe de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.

SOSTENIBLES



SECTOR AGROALIMENTARIO EN ARAGÓN

10% PIB**1/ 10**
DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA DE ESPAÑOLA**8º**
PRODUCTOR
DEL MUNDO

DATOS ENERO/DICIEMBRE 20

RANKING EXPORTADOR SECTORIAL.

DIVERSIDAD Y LIDERAZGO EXPORTADOR.

FUENTE DATACOM

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

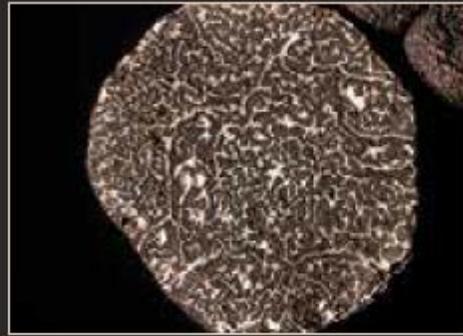
**4º****PREPARADOS
ALIMENTICIOS/VINO**

DIVERSIDAD Y LIDERAZGO.

ARAGÓN, DESPENSA INFINITA.

Contamos con una rica y variada despensa de materias primas y alimentos nobles que conquista mercados y paladares.

**NOBLEZA OBLIGA.
HONESTIDAD,
CARACTER,
CALIDAD,
CONFIANZA.**



¿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.

<https://www.youtube.com/watch?v=HBji-z7cWmw>



Spot ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES. LO QUE VES, ES.



Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de Aragón
536 suscriptores

Suscrito



7



Compartir



Descargar



Guardar



UNA IMAGEN DIFERENCIAL PARA LOS PRODUCTOS DE ARAGÓN.

ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES.



La nobleza es un atributo generalmente reconocido a los aragoneses, una virtud humana que cuando trasciende a nuestros alimentos les dota de un posicionamiento diferencial. Los aragoneses somos como nuestros alimentos, directos, con carácter y de confianza. Aragón, alimentos nobles y nuestro nuevo logolema suponen la evolución de nuestra marca y nos distinguen.

**EN LAS PERSONAS
Y ALIMENTOS DE
ARAGÓN, LO QUE VES
POR FUERA ES LO QUE
HAY POR DENTRO. SIN
DOBLECES.
LO QUE VES, ES**

¿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”



<https://youtu.be/7ZXHuPkTPbk>

Vinos de Aragón. Este es mi mundo



Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de Aragón
536 suscriptores

Suscrito



 47



 Compartir

 Descargar

 Clip

 Guardar





Aragón Wine Expert
cursos online

[CURSOS](#)[INTERNATIONAL](#)[ACTUALIDAD](#)[RECURSOS](#)[AYUDA](#)

CONOCE LOS VINOS DE ARAGÓN
Y OBTEN TUS CERTIFICADOS COMO EXPERTO

TIPOS DE MARCAS ALIMENTARIAS

SEGÚN SU TITULAR

PRIVADAS VS.
PUBLICAS

INDIVIDUALES VS.
COLECTIVAS

MARCAS COLECTIVAS
PRIVADAS

MARCAS COLECTIVAS
PUBLICAS



Oficina Española
de Patentes y Marcas



Calidad Diferenciada

LA CALIDAD DIFERENCIADA ES EL CONJUNTO DE CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE UN ALIMENTO DEBIDAS AL ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA UTILIZADA Y/O A LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN



Denominaciones de Origen Protegidas

DOPs

Sus características se deben al origen geográfico y todas sus fases (producción, transformación y elaboración) se realizan siempre en esa zona delimitada, de la que toman el nombre.



Indicaciones Geográficas Protegidas

IGPs

Poseen alguna cualidad determinada o reputación debida a un origen geográfico y alguna de sus fases (producción, transformación o elaboración) se realiza en la zona delimitada de la que toma su nombre.



Especialidades Tradicionales Garantizadas

ETGs

Con rasgos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría, y se producen a partir de materias primas, o bien presentan una composición, modo de producción o transformación tradicional.

Alimentos de España que aúnan tradición, calidad, origen y proximidad, son muestra de la riqueza y variedad de la dieta mediterránea y contribuyen a preservar nuestro patrimonio gastronómico

ESPAÑA TIENE

355

DOPs, IGPs y ETGs

Somos el **3ER PAÍS DE LA UE** por número de figuras de calidad Diferenciada, tras Italia y Francia.

Las **DOPs** e **IGPs** están jurídicamente protegidas por derechos de propiedad intelectual contra la imitación, usurpación o evocación

El valor de la calidad diferenciada en origen supera los

7.200

MILLONES DE EUROS /AÑO

La calidad diferenciada cuenta con más de

320.000

agricultores y ganaderos y unas

8.500

industrias contribuyendo al desarrollo rural y evitando su despoblamiento

Están reconocidas por la UE, cumplen una legislación comunitaria y están garantizadas por un programa de control oficial específico

Más de **22.700**

controles oficiales anuales efectuados



VINOS DOP EVOLUCIÓN



RANKING TOP 10 VINOS DOP



PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

JAMONES



FRUTAS



QUESOS



CARNES FRESCAS



ACEITES



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGON

www.comparteelsecreto.es

CALIDAD DIFERENCIADA.

RECONOCIDOS POR NUESTRO ORIGEN.

En Aragón llevamos años apostando por nuestras figuras de calidad y de garantía de origen como un valor diferencial de los mismos. Actualmente un **6%** de los productos aragoneses cuentan con un sello de calidad diferenciada y con garantía de origen Aragón, aunque hay sectores como el del vino donde la cifra llega a un **85%**.

Crear marcas con valores, fuertes y que reflejen la exclusividad de nuestro territorio es vital para el éxito de nuestros alimentos, es vital para la mejor supervivencia del sector. En la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria creemos que la creación de marca Aragón y su alineación con la marca España es fundamental para crecer y aumentar nuestro reconocimiento en los mercados.

6%
**DE NUESTROS
PRODUCTOS CUENTAN
CON CERTIFICACION
DE ORIGEN**

CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN

Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, artesanía alimentaria, producción ecológica e integrada, y C'Alial, sello de garantía del Gobierno de Aragón.
Alimentos nobles y exclusivos.



<https://www.comparteelsecreto.es/figuras-de-calidad-diferenciada/>

DOP e IGP ALIMENTARIAS



Aceite del Bajo Aragón DOP
Aceite Sierra del Moncayo DOP
Melocotón de Calanda DOP
Cebolla Fuentes de Ebro DOP
Jamón y Paleta de Teruel DOP

Ternasco de Aragón IGP
Esparrago de Navarra IGP
Carne de Avila IGP
Cerdo de Teruel IGP (Nacional)

CORDERO
«TERNASCO
DE ARAGÓN»

LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES DE
LAS CARNES ROJAS
LOS BENEFICIOS DE
LAS CARNES BLANCAS



SOSTENIBLE - EQUILIBRADA - NUTRITIVA - Y LENA DE SABOR



D.O.P. Jamón de Teruel

MARCADO A FRÍO

Un sabor tan elegante solo puede conseguirse aquí, porque cuanto más frío, menos sal.

BUSCA LA
CALIDAD
DEL SELLO
EUROPEO



DO e IGP VINICAS y DO CAVA



Vino de Pago Aylés o Vino DOP Aylés

Vino DO Cariñena

Vino DO Calatayud

Vino DO Somontano

Vino DO Campo de Borja

DO Cava

Vino IGP Bajo Aragón

Vino IGP Ribera del Gallego/Cinco Villas

Vino IGP Valle del Cinca

Vino IGP Ribera del Jiloca

Vino IGP Valdejalón

IGP Ribera del Queiles

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

No estáis solos...

SERVICIO DE INFORMACION



INFO@ARAGONALIMENTOS.ES

www.compartelsecreto.es

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

PROYECTOS UNICOS Y SINGULARES

www.comparteelsecreto.es





PALOMITAS "CRIO" DE LONGANIZA DE ARAGÓN C'ALIAL Y ROMERO ECOLÓGICO

"Toda receta es un algoritmo"

Longaniza de Aragón C'Alial

Nata líquida (o yogur en su defecto)

Azúcar

Nitrógeno Líquido

Industria conectada

Sal de Tomillo y Romero

Vino tinto D.O. Campo de Borja

Romero fresco de producción ecológica

Innovación y Cocina 4.0

Red social de sabores

Galaxia Culinaria



las Historias
Gourmet de

LA FABRICA DE
SOLFA



PRESENTA

JORNADAS GASTRONÓMICAS TEMPS DEL FESOL DE BESEIT

4 Y 5 DE NOVIEMBRE DE 2022



las Historias
Gourmet de

LA FABRICA DE
SOLFA



PRESENTA

Viernes 4

10.30h Inauguración a cargo del Presidente de la Comarca IseI Mónclus

11.00h Charla sobre La importancia de nuestros productos aragoneses, a cargo de Carmen Urbano (Aragón Alimentos)

11.30h Charla sobre Identidad y Sabores, Recuperación de las semillas de nuestros abuelos, a cargo de Cristina Mallor (CITA)

12.00h Show Cooking
La Identidad en la gastronomía actual, a cargo de los chefs Kike Micolau (Restaurante La Fábrica de Solfa) e Ignacio Alcalá (Restaurante Fonda Alcalá)

Lugar: IES Matarraña (Valderrobres)

Sábado 5

9.30h Casqueta, orujo y café

10.00h Conservación y recuperación del fesol, una apuesta por la economía circular
Moderado por Javier de Luna

11.30h Demostración de Vareo y triaje del Fesol de Besait

12.00h Degustación del puchero de Fesol de Besait y vino de la Comarca del Matarraña
Lagar d'Amprius (Ticket 5€)

Lugar: Ermita de Santa Ana (Beceite)

20.30h Menú temático A Cuatro Manos dedicado al Fesol de Besait a cargo de los chefs Kike Micolau (Restaurante La Fábrica de Solfa) e Ignacio Alcalá (Restaurante Fonda Alcalá)

Lugar: Hotel La Fábrica de Solfa (Beceite)





ÁGORA JUAN ALTAMIRAS

MUSEO DE ZARAGOZA

12 Y 13 NOV



REAL ACADEMIA DE
NOBLES Y BELLAS
ARTES DE SAN LUIS



JORNADAS GASTRONÓMICAS

RUTA DE LAS ESCUDILLAS
RUTA DE LOS EMBAJADORES

12 AL 30 NOV



Atelier culinaire "Caprichos de Aragón"

Velouté de bourrache avec ses copeaux de "Jamón de Teruel" AOC et son filet d'huile d'olive vierge extra "Sierra del Moncayo" AOC

L'appellation "Jamón de Teruel" est la plus ancienne AOC d'Espagne

L'huile d'olive vierge extra AOC est élaborée à base d'olives "empeltre", une variété de grande renommée. En plus des deux types d'huile d'olive déjà labellisés AOC en Aragon, un troisième label viendra bientôt s'ajouter à la liste

Tartines de pain "Chusco" avec ses lamelles de truffe noire *Tuber Melanosporum* d'Aragon conservée dans l'huile d'olive vierge extra AOC Bajo Aragón et sa pincée de sel de garnacha

L'Aragon est le leader mondial de la production et de l'exportation de truffes *Tuber Melanosporum*. Une procédure d'IGP est en cours afin de mettre en valeur sa qualité et d'obtenir sa reconnaissance à l'échelle européenne. Les vignes de garnacha et carñena sont nos deux variétés locales



LE CADEAU IDÉAL:

Fray Altamiras, le Ferrán Adrià du XVIII

Recueil de recettes d'antan de Fray Altamiras réinterprétées par des chefs contemporains de renom, journées gastronomiques et routes touristiques en Aragon



Cocktail

"Jamón de Teruel" AOC à la coupe accompagné de pain à la tomate et son filet d'huile d'olive AOC "Sierra del Moncayo"

Le climat sec et froid de la province de Teruel est idéal pour la production de jambon

Sélection de fromages d'Aragon

Un fromage de brebis affiné (Teruel), médaillé d'argent au Concours mondial du fromage 2021 ainsi qu'un fromage de chèvre de Radiquero (Huesca) primé à de nombreuses reprises

"Longaniza de Graus" (charcuterie de porc)

La longaniza aragonaise est l'un des plus grands succès de la charcuterie espagnole : fraîche ou affinée, sans paprika, elle est élaborée à partir d'un mélange de viande de porc hachée, d'épices et d'herbes

"Temasco de Aragón" IGP (charcuterie d'agneau)

Le Temasco d'Aragon est un jeune agneau nourri au lait maternel et aux céréales naturelles, dont le poids peut varier entre 8 et 12,5 kg

Cerises fraîches

L'Aragon est le leader de la production de fruits à noyau en Espagne

Amandes biologiques

L'Aragon est à la tête du développement des variétés modernes d'amandiers dans le monde entier

"Trenza de Almudevar" (pâtisserie)

L'Aragon présente une des traditions pâtisseries les plus prestigieuses

Vins rouges et vins blancs d'Aragon labellisés



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

RECURSOS PARA SEGUIR CONSTRUYENDO IDENTIDAD...

INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN.

WEBS Y REDES.

www.aragonalimentosnobles.es

(web de campaña promocional "Aragón, alimentos nobles" en distribución alimentaria)

www.comparteelsecreto.es

(web general de promoción del sector agroalimentario y los alimentos de Aragón)

www.aragonwineexpert.com

(web de formación y promoción de los vinos de Aragón con calidad diferenciada)



www.frutadivertida.com

(web de promoción del consumo de frutas en las escuelas de Aragón)



<https://www.aragon.es/organismos/departamento-de-agricultura-ganaderia-y-medio-ambiente/direccion-general-de-innovacion-y-promocion-agroalimentaria>

(web oficial de la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria en el Gobierno de Aragón)



<https://www.facebook.com/aragonalimentos>



<https://www.youtube.com/user/aragonalimentos>



<https://www.instagram.com/aragonalimentos>



<https://twitter.com/aragonalimentos>



**ESTE AÑO HEMOS
LOGRADO
UN 60% MÁS DE
“ENGAGEMENT”
EN NUESTRA
COMUNIDAD
SOCIAL.**



Catálogo
de Especialidades
Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

ALIMENTOS DE ARAGON Y SU CALIDAD DIFERENCIADA

Enero 2021

Denominación de la especialidad:	ALIMENTOS DE ARAGÓN Y SU CALIDAD DIFERENCIADA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR02
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Identificar y distinguir las figuras de calidad diferenciada con protección europea, las de ámbito estatal, y más concretamente las reconocidas en Aragón, así como las diversas marcas que se pueden encontrar en el mercado.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Marcas y figuras de calidad diferenciada en la Unión Europea y en España	9 horas
Módulo 2	Potencial del sector agroalimentario y figuras de calidad diferenciada en Aragón	15 horas
Módulo 3	Alimentos de Aragón en cocina y restauración	6 horas

SALA VIRTUAL – METAVERSO XR

Esc





FIGURAS DE CALIDAD

CÍRCULO

FORMACIÓN

ACTUALIDAD

SALA VIRTUAL

CONÓCENOS



TODO

RECETAS

VIDEORECETAS

CARNE

CEREAL

HORTALIZA

PESCADO

POSTRE



Recetas con Aragón Alimentos Nobles y Cocineros de Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de Aragón - 1/8



-  **Secreto de cerdo de Teruel, salsa de berenjena asada y chocolate blanco...**
11:25
Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de ...
-  **Tacos de carne de vacuno C'alia. Receta con Aragón Alimentos Nobles...**
15:48
Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de ...
-  **Rancho aragonés con arroz C'alia. Receta con Aragón Alimentos Nobles...**
7:02
Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de ...
-  **Garbanzos ecológicos con congrio y huevo flor**
12:32
Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de ...
-  **Ñoquis de patata con cremoso de queso y trufa de Aragón. Recetas...**
12:13
Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de ...
-  **Crespillos de borraja con helado de Melocotón de Calanda DOP Aragón...**
11:33
Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de ...

PUBLICIDAD



La esencia de una tierra noble

Aragón atesora recursos para el disfrute: una rica, abundante y variada despensa, profesionales con alma en toda la cadena, innovación culinaria y un territorio con una interesante cultura y oferta gastronómica.

Aragón, apreciada por la tenacidad y energía de sus habitantes, deja plasmada su esencia en sus alimentos. "En las personas y alimentos de Aragón, lo que ves por fuera es lo que hay por dentro", así reza el mensaje principal de la campaña institucional de promoción agroalimentaria del Gobierno de Aragón. El posicionamiento transmite el atributo de nobleza a los alimentos de Aragón confiéndoles valores tan apreciados como la seguridad, la transparencia, la calidad y la honestidad.

Pocas comunidades tienen alimentos tan únicos y exclusivos como Aragón, ya que muchos de ellos han sido, y son, pioneros. La trufa negra de invierno, diamante negro de la gastronomía, simboliza uno de los grandes estandar-

tes de Aragón, ya que esta comunidad es el principal productor y exportador del mundo de *tuber melanosporum*, dando lugar así a una cocina singular que merece los halagos de los paladares más exquisitos.

El sector cárnico, con el liderazgo del porcino, cuenta con la singularidad de la DOP de jamón más antigua de España, el Jamón de Teruel, y también con la reciente IGP de carne fresca Cerdo de Teruel. El Ternasco de Aragón, fue la primera IGP de carne fresca en 1996, y es conocida como "carne rosa".

La comunidad aragonesa tiene uno de sus baluartes más preciados en una variedad autóctona de aceituna que produce algunos de los mejores aceites de oliva del mundo: la empeltre, con dos Denominaciones de Origen Protegidas (DOP): Aceite del Bajo Aragón y Aceite Sierra del Moncayo. En frutas y hortalizas, Aragón lidera la producción y exportación de cereza y melocotón, cuenta con la borraja, una verdura muy apreciada en su gastronomía.

Y hablando de tesoros, toca el turno de la garnacha, una variedad de uva que se considera autóctona de Aragón, siendo una de las más plantadas del mundo, en las zonas de producción de las DO de Campo de Borja, Calatayud, Cariñena, y Somontano. A ello se suma una excelente representación de los profesionales aragoneses en el panorama internacional del vino, con Masters of Wine como Fernando Mora, y mejores sumilleres de España como Raúl Igual.



Recetario histórico de Fray Altamiras, reinterpretación de relevantes chefs contemporáneos, jornadas gastronómicas y rutas turísticas de Aragón



Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES.

aragonalimentosenobles.es

GOBIERNO DE ARAGON



EN NAVIDAD, LO QUE NO VES, ES.

En estas fechas lo más importante suele ser lo que no vemos. Los Reyes Magos, Papá Noel, la ilusión de un niño... Y también el esfuerzo de muchos profesionales de la alimentación para hacer posible que disfrutemos los alimentos más nobles de nuestra tierra.

A todos aquellos que aportáis trabajo, ilusión, esperanza, respeto y amor os dedicamos estas palabras.

*¡Feliz Navidad
y Próspero Año Nuevo!*



Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

www.comparteelsecreto.es

LO QUE
VES, ES.



DIRECCION GENERAL DE INNOVACION Y
PROMOCION AGROALIMENTARIA

Carmen Urbano
Email: DGpromocion@aragon.es