

13-17 diciembre 2022

Fuentes de Ebro

EL RETO DE LA
AGRICULTURA
EN EL FUTURO DE
FUENTES DE EBRO

Degustaciones
y catas

1ª JORNADAS TÉCNICAS DE AGRICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN

www.fuentesdeebro.es

COLABORAN



PATROCINA



Al finalizar cada jornada habrá una cata con los productos más emblemáticos de nuestra comunidad:

- Jamón DOP Teruel. Cataremos el ganador de la edición 2022.
- Longaniza de Fuentes, elaborada por las dos carnicerías de la localidad.
- Vinos a cargo de las DOP Cariñena y Campo de Borja.
- Lamineras de las pastelerías de Fuentes de Ebro.
- Especialidades de La Baturrica.

Todas las mesas se celebrarán en la biblioteca municipal:
Paseo Justicia, de Aragón, 99.

EMPRESAS PARTICIPANTES:



EMPRESAS COLABORADORAS:



MEDIA PARTNER:



ORGANIZA:



Desde las Concejalías de Promoción de Empleo y Agricultura, se preparan estas I Jornadas Técnicas con el objetivo de concienciar a agricultores y emprendedores de los grandes retos que tiene Fuentes de Ebro vinculados con la agricultura, la transformación y valorización de los productos. Las jornadas ofrecen ejemplos de la resolución de estos retos en otros municipios. También se muestran modelos de éxito tanto de empresas que transforman productos generando valor añadido como Denominaciones de Origen que son un estandarte de calidad fuera y dentro de Aragón.

13 DE DICIEMBRE

11 horas. Actividad escolar: **DESAYUNOS SALUDABLES EN EL COLEGIO LUIS GARCÍA SAINZ.** Dirige la cata Miguel Ángel Vicente Val, director de El Gastrónomo Zaragozano.

18 horas. Inauguración y presentación de las Jornadas. María Pilar Palacín, alcaldesa de Fuentes de Ebro.

18.15 horas. Primera Mesa: Los retos de la agricultura en Fuentes de Ebro

Fuentes de Ebro tiene un potencial importante en el sector primario ante retos como los regadíos sociales, la concentración y la producción de ecológico. En la mesa intervienen agentes que aportarán como estos retos se están desarrollando en otros municipios.

- **Jesús Nogués**, director general de Desarrollo Rural de Gobierno de Aragón.
- **Juan Manuel Clemente**, técnico Cooperativa Fuentes de Ebro.
- **Angel Usón**, responsable de la Comunidad de Regantes de Pina de Ebro. Un proyecto de regadíos en el entorno.
- **José Antonio Pradas**, Riegos Alto Aragón. La utilización racional del agua como factor determinante en la agricultura del siglo XXI.
- **Manel Martí**, jefe del servicio sanitario de ganadería y agricultura de Bon Área. El gran proyecto agroalimentario de Aragón ya está aquí.
- **Modera: Miguel Ángel Ferrer.** Socio ejecutivo de Invinia.

14 DE DICIEMBRE

18 horas. Transformación industrial: modelos de éxito.

La implantación de empresas proyecta un valor añadido a los productos además de generar empleo y riqueza. Las empresas que exponen su experiencia cuentan con productos de calidad y una larga trayectoria en el sector industrial.

- **Guillermo Viñal**, gerente de Agrinarsa. Un modelo agroalimentario regional diversificado y con carácter internacional.
- **Laura Marcén**, propietaria de Ecomonegros. La propuesta ecológica con el cereal como protagonista.
- **Joaquín Arqué**, técnico de agricultura ecológica de Gardeniers. Un proyecto solidario basado en la agroalimentación.
- **Óscar López**, director general de La Baturrica. Desde Fuentes al Mundo. Un marcado acento exportador.
- **Antonio Artal**, gerente de EcoLécera. 20 años de producto ecológico.
- **Modera: José Ignacio Domingo.** Gerente Asociación de Industrias Agroalimentarias de Aragón.

15 DE DICIEMBRE

18 horas. Denominaciones de Origen: garantía de calidad y proyección del territorio.

Las denominaciones de origen son sinónimo de productos de calidad diferenciada vinculados a un origen geográfico y a unas especialidades tradicionales. Una forma imprescindible para garantizar calidad y estructurar procesos. Experiencias de éxito, retos a futuro.

- **Carmen Urbano**, directora de Promoción Alimentaria de Gobierno de Aragón.
- **José Ignacio Gracia**, director técnico y enólogo de la DOP Campo de Borja. El Imperio de la Gancha una marca de Aragón para el mundo. ¿Cómo se gestó el proyecto?
- **Jesús Berdusán**, presidente de la DOP Cebolla Fuentes de Ebro. Retos de futuro de un producto reconocible y valioso.
- **Miguel Ángel Lacámara**, presidente de la DOP Aceites Sierra del Moncayo. ¿Hacia dónde va la comercialización del AVOE? Variedades rentables. Retos y oportunidades en un mercado altamente competitivo.
- **Patricio Pérez**, presidente de la IGP Ternasco de Aragón. La unión hace la fuerza en un mercado muy competitivo.
- **Pedro Fatás**, gerente de Aragón Ecológico. Es rentable la producción ecológica. ¿Cuál es su futuro?
- **Modera: Miguel Ángel Vicente.** Especialista en agroalimentación, miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía y director del periódico "El Gastrónomo Zaragozano".

16 DE DICIEMBRE (EN EL CINE)

17 horas. CATA DE AOVE. Dirige Miguel Ángel Vicente. Seguidamente, presentación del libro: TESOROS DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA, edita DPZ, escrito por Cristina Arguilé.

18 horas. MUESTRA FOTOGRÁFICA DE RECETAS INFANTILES. Seguidamente, DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE FUENTES DE EBRO PARA TODOS.

17 DE DICIEMBRE (EN EL CINE)

18 horas. Proyección del documental: "La cebolla de Fuentes: El Legado" (2022), dirigido por Antonio Valdovín. Promotor Goyo Lores.