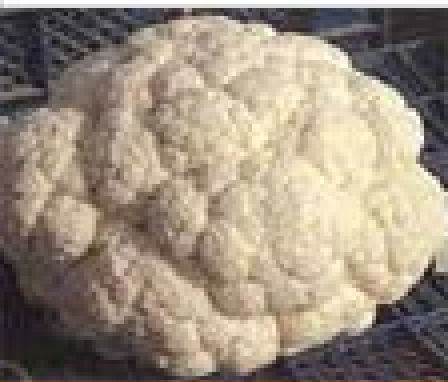
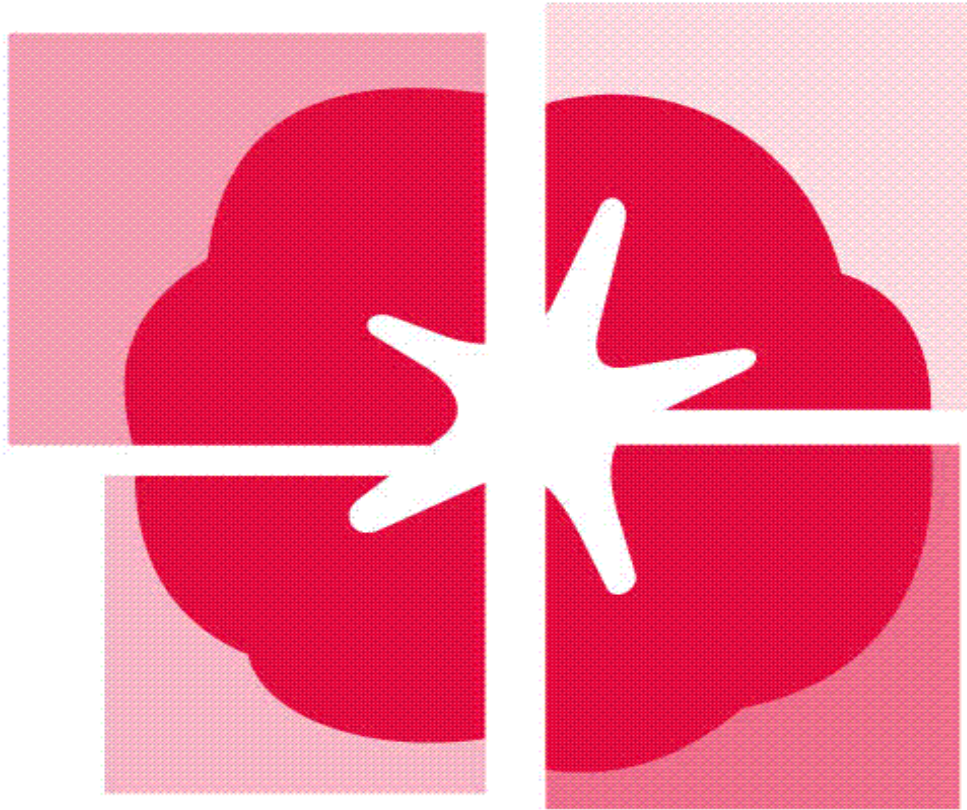


# ASOCIACION DE HORTELANOS TRADICIONALES y Amigos de la Huerta DEL ALTO ARAGÓN





**asociación  
de HORTeLanos**



# APTITUDES DE LA HUERTA



*.MEDIOAMBIENTALES*

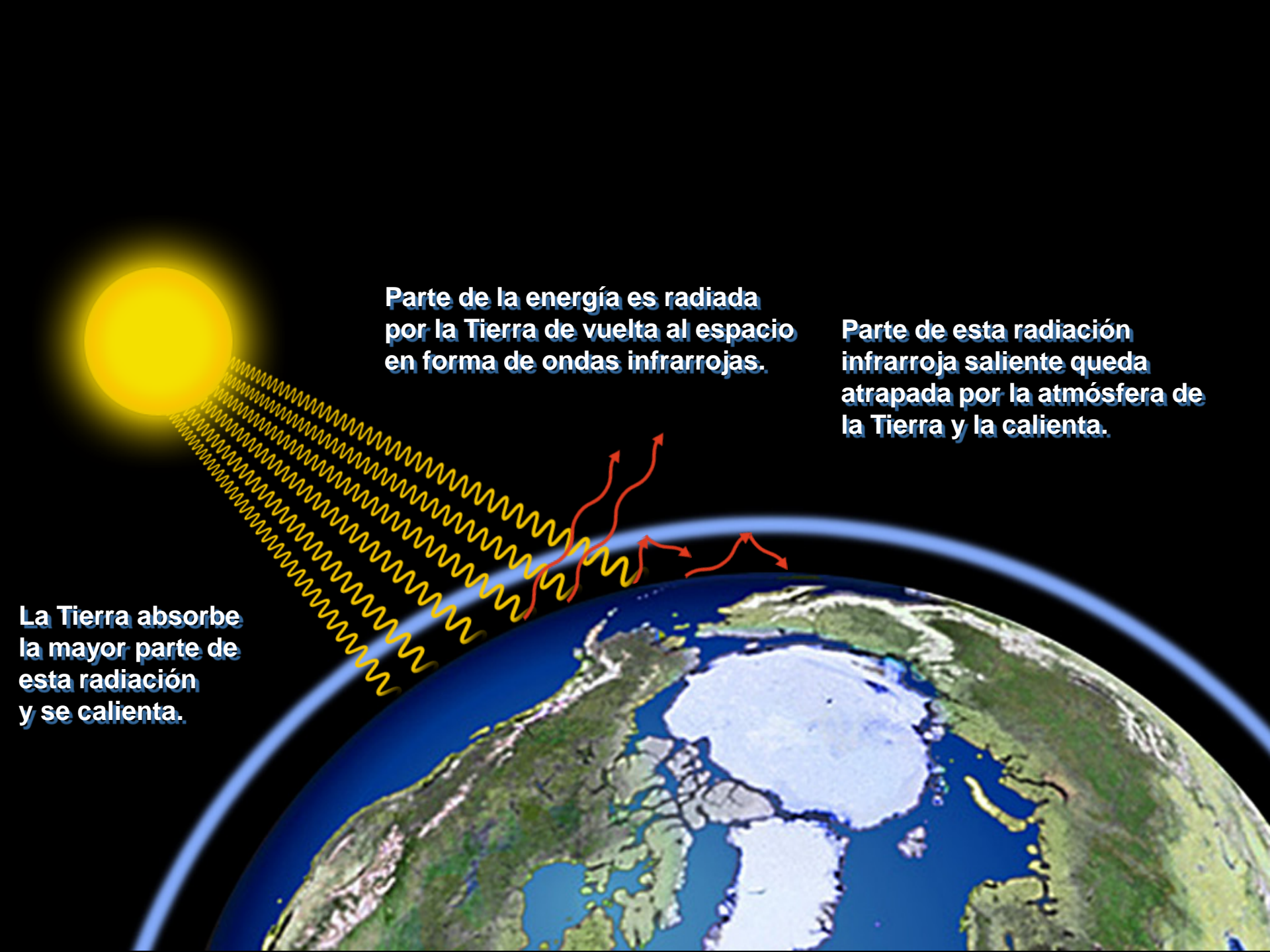
*.SOCIALES*

*.ECONÓMICAS*









Parte de la energía es radiada por la Tierra de vuelta al espacio en forma de ondas infrarrojas.

Parte de esta radiación infrarroja saliente queda atrapada por la atmósfera de la Tierra y la calienta.

La Tierra absorbe la mayor parte de esta radiación y se calienta.

# ALIMENTACIÓN DEL CICLO EVAPORACIÓN-LLUVIA

**EVAPORACIÓN**

**LLUVIA**

**LLUVIA**

**EVAPORACIÓN-**

**TRANSPIRACIÓN**

**VEGETACIÓN**

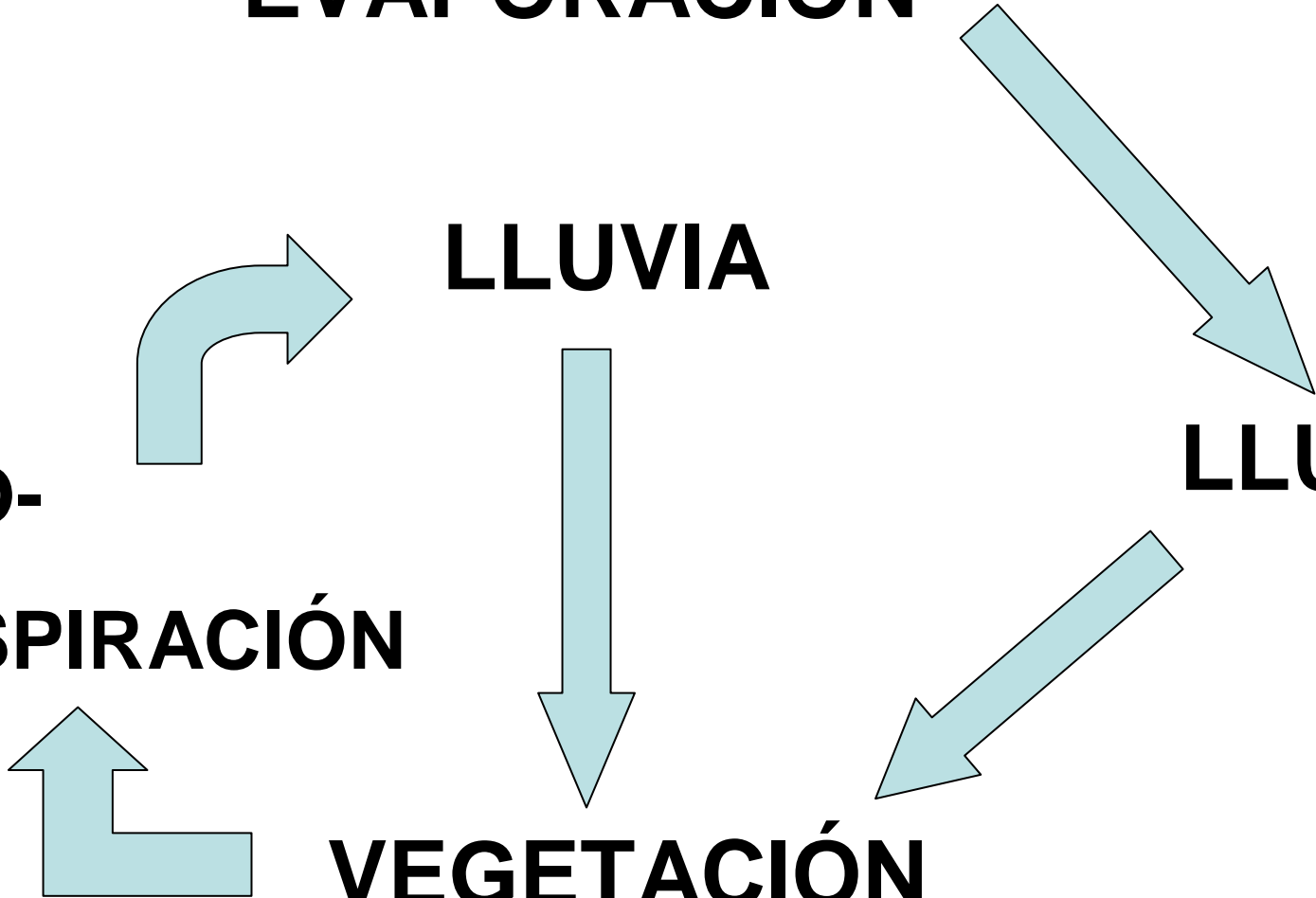
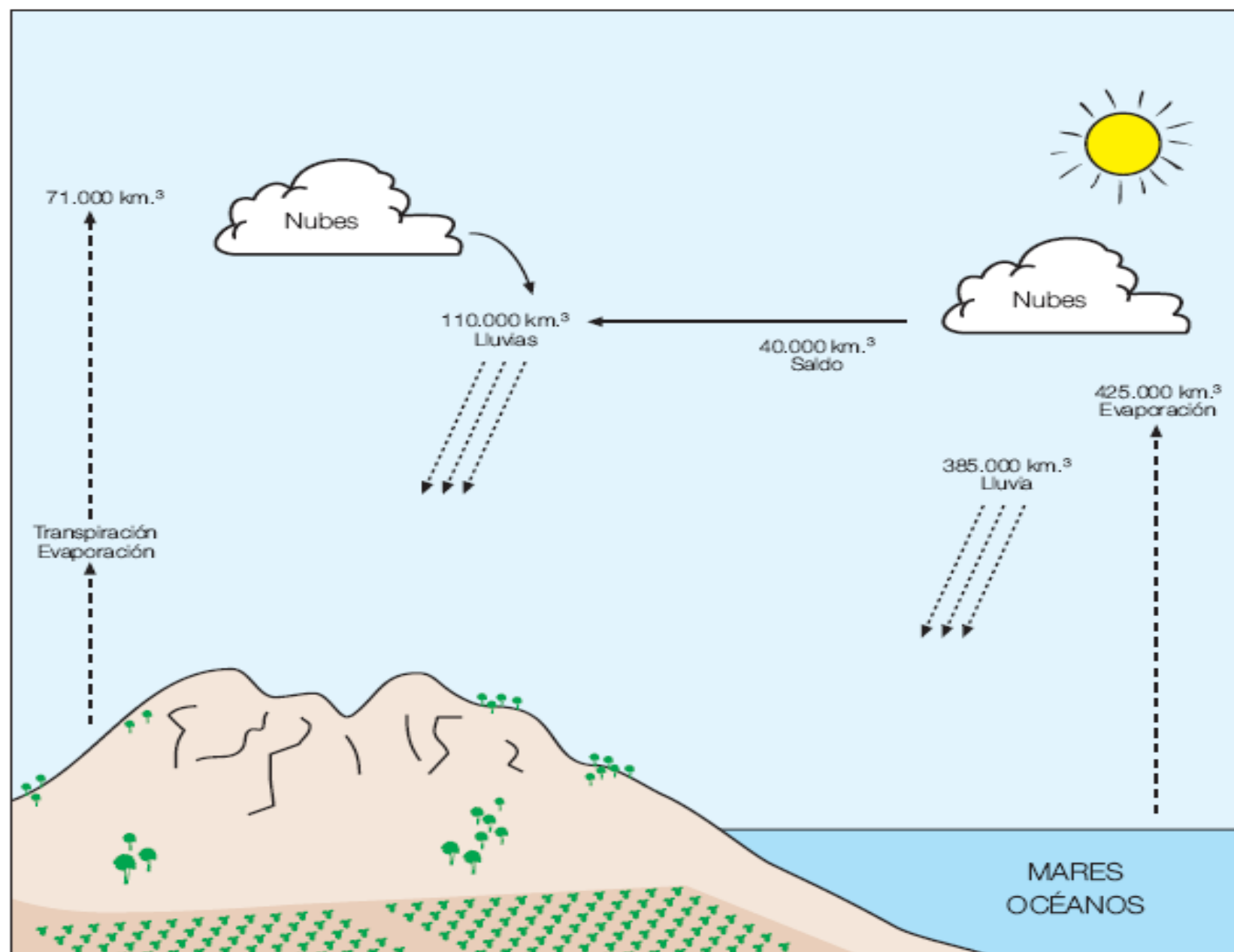


FIGURA 2

EVAPORACIÓN Y LLUVIAS







A photograph showing a man with a purple turban and a mustache, looking towards the camera, partially submerged in muddy water. To his left, a large spotted cow is also in the water, its head and part of its body visible. The water is murky and brown. The scene is set in Alipur, Pakistan.

# Alipur, Pakistan

• August 10, 2010







# Winnie, Texas

- 14 de septiembre de 2008





# Estados Unidos



- 2004

Nuevo récord  
de tornados:

1.717

















6

4

7

5

3

2

1

8

11

9

12

10

SEILLAS













12/11/2006





AL	
FRUTO	
CARE	
COMP	
TE	
FE	
CE	
MA	
ATE	



















SOMONTANO AGRICULTURA

# Primeros resultados de la bolsa de huertas familiares

## Hay doce interesados en el proyecto de huertas sociales

ÁNGEL HUGUET

**BARBASTRO.-** La bolsa de huertas familiares en desuso que ha puesto en marcha la Asociación de Hortelanos para incentivar las zonas de cultivo en Barbastro ha dado los primeros resultados. La semana pasada hubo acuerdo entre los propietarios de una huerta y un matrimonio joven que se hará cargo de la misma, y la iniciativa ha despertado interés porque se han originado más movimientos de permutas, cesiones y similares entre propietarios y personas interesadas en el cultivo, según informa Esteban Andrés, gerente de la Asociación.

Las acciones se gestionan sin costes desde la asociación, que pone en contacto a las partes para establecer las condiciones, de



Livia y Javier son los primeros beneficiarios de la "bolsa". A.H.

común acuerdo. Esta bolsa no tiene nada que ver con el proyecto de huertas sociales. Mediante esta iniciativa se atienden las peticiones recibidas, se promueve el uso de las huertas en el ámbito de Barbastro y la práctica de cultivos autóctonos, además del aprovechamiento del suelo con todos los beneficios que conlleva. En este aspecto, desde la asociación se hace una llamada a muchos propietarios que no

cultivan sus huertas por diversas razones, pero que no desean tenerlas "yermas", según la voluntad manifestada.

El procedimiento es sencillo, hay que dirigirse a la sede social-calle Argensola, 57 bajos- o llamar al teléfono 679 762 394 para inscribir la huerta en el censo con intención de cederla en las condiciones que se pacten, sin que la asociación intervenga en estos requisitos.

### Huertas sociales

Por otra parte, el proyecto de huertas sociales ha despertado el interés de doce personas con un perfil más habitual respecto a jóvenes y prejubilados que se informó en la sede de la Asociación de Hortelanos, para pulsar la iniciativa. La propuesta para sacarla adelante tiene el apoyo del Partido Aragón, cuyo portavoz, Javier Betorri, ha valorado las posibilidades de los huertos sociales en parcelas de propiedad municipal de 80 a 100 metros cuadrados, cedidas por un tiempo a vecinos para que las cultiven como entretenimiento y ocupación lúdica.

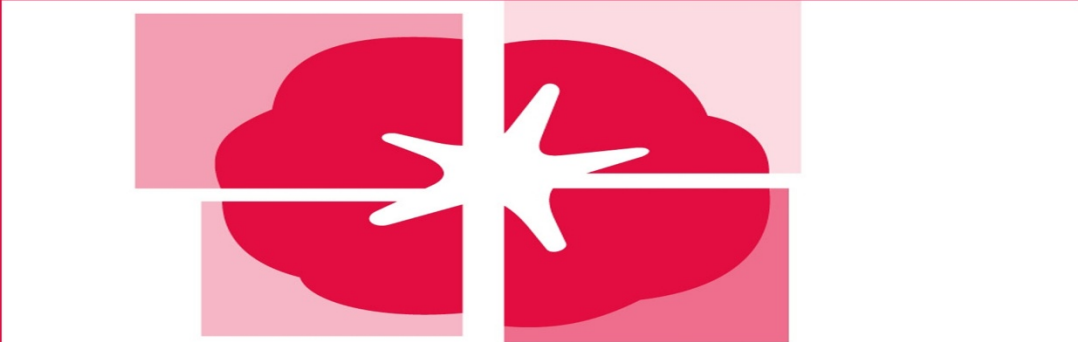
Algunas asociaciones de vecinos apoyan el proyecto por sus características sociales, ya que sería un complemento de sus características. La propuesta pone en marcha en Barbastro. La propuesta realizada en Barbastro tiene un tratamiento para la cesión de uso destinado para este uso. La respuesta positiva se espera en la próxima semana. La zona estará en un lugar distinto a la parcelada cerca del colegio, porque en estos terrenos se permite un uso diferente.

El proyecto se enmarca en la línea de otros similares que se han presentado en toda la provincia, entre ellas Zaragoza, aunque hay muestras en Monzón y en la localidad de Alberuela de Tubo, en la comarca de Monegros.



asociación  
de HORTELANOS





**asociación  
de HORTELANOS**



somontano  
**OLVENA**





# asociación de HORTeLanos



**Aventín**



**“El Cortante”**



**OBERGO**  
BODEGAS



Llonganiza de Graus



EMBUTIDOS  
**GARUZ**

  
**Chocolates Brescó**



**PUYET**



MIEL DE RIBAGORZA



QUESOS BENABARRE



c/ Nueva nº 20 Compo (Huesca) tel. 974550021



CONSORCIO AGROALIMENTARIO DE LA RIBAGORZA





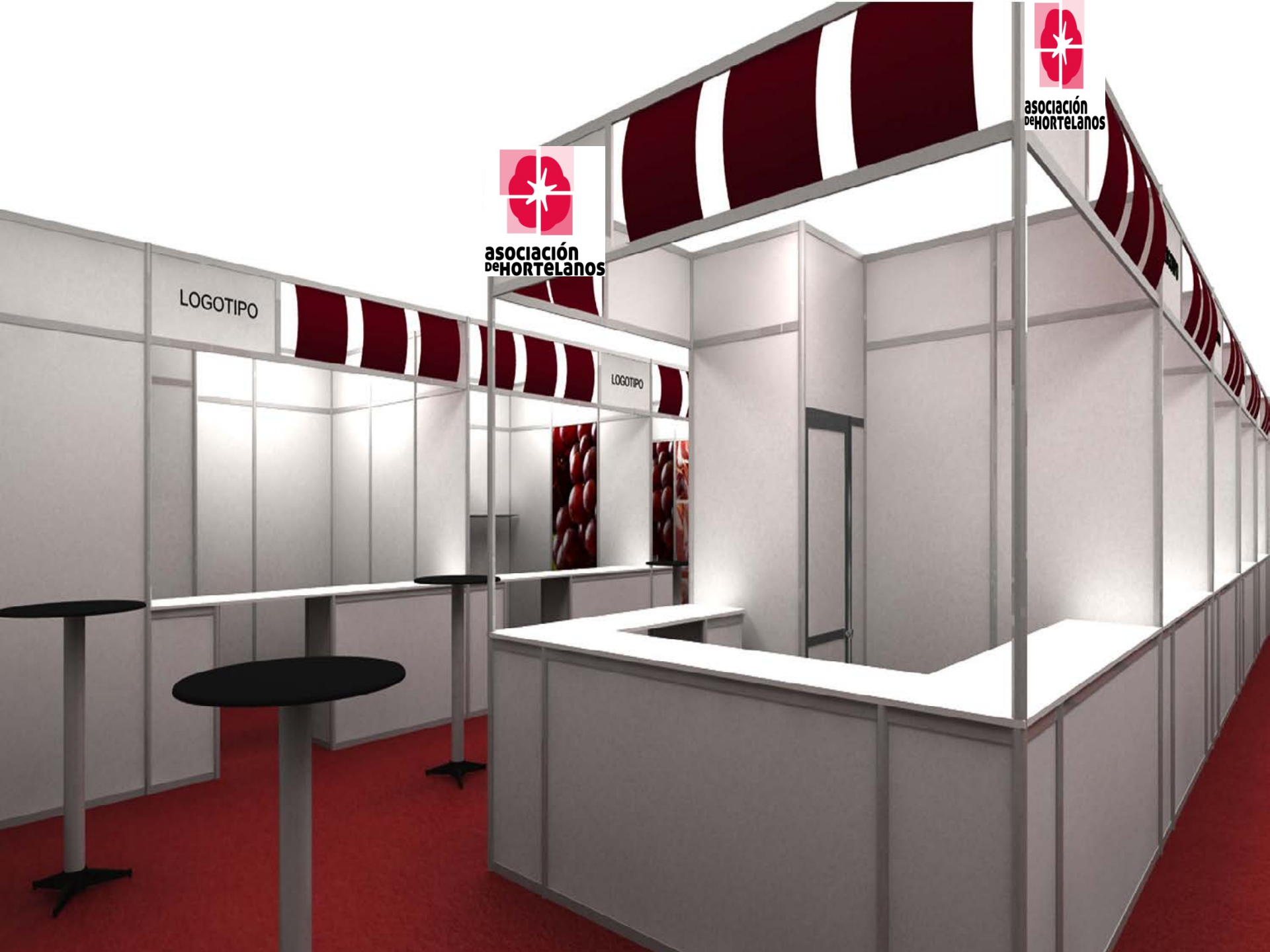
asociación  
de HORTELANOS



asociación  
de HORTELANOS

LOGOTIPO

LOGOTIPO



OFICINA COMARCAL DE  
INFORMACIÓN AL  
CONSUMIDOR

20 de marzo de 2011  
Plaza Mayor de Graus  
11:00h—15:00h

# III FERIA DEL CONSUMO RESPONSABLE

CONSUMO DE PRODUCTOS  
AUTÓCTONOS, POR UN CONSUMO DE  
PROXIMIDAD, RESPONSABLE  
Y SOSTENIBLE CON EL TERRITORIO.

## PARTICIPANTES

CARPA STANDS CONSORCIO PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS DE LA RIBAGORZA  
PUESTOS DE VENTA DE PRODUCTOS DEL COMERCIO JUSTO, PRODUCTOS ECOLÓGICOS  
Y/O DE PRODUCCIÓN ARTESANAL.  
MUESTRA DE INICIATIVAS RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE  
PRESENTACIÓN PROYECTOS SOLIDARIOS: "Pequeño gran paso"  
PUNTO INFORMATIVO DE LA OCIC

TALLERES Y ACTIVIDADES  
INFANTILES  
(Y PARA TODO EL QUE SE  
ANIME)



ORGANIZA:  
Oficina Comarcal de Información al  
Consumidor

COLABORA:  
Ayuntamiento de Graus  
Consortio Agroalimentario de la Ribagorza







feria

# agro alimentaria HUESCA



**AGRICULTURA, GANADERÍA, ALIMENTACIÓN, DEGUSTACIONES, TURISMO AGROALIMENTARIO, NUEVAS TECNOLOGÍAS...**

**25, 26 y 27 de marzo de 2011**



**PALACIO DE CONGRESOS DE HUESCA**  
[www.palaciocongresoshuesca.es](http://www.palaciocongresoshuesca.es)

Organiza





# Talleres Degustación Productos de Somontano

"Calidad Somontano en cuerpo y alma"

## BARBASTRO

- Sociedad Mercantil y Artesana
- El Portal de Somontano
- Rte. Pirineos
- Rte. La Parraleta
- Rte. El Placer
- Rte. Flor
- Sabores D'entonces
- Hotel Clemente
- Hotel "mi casa" en Barbastro
- Hotel San Ramón

## COMARCAS

- Rte. Casa Samper (Salas Altas)
- Rte. Bodegas de Somontano (El Grado)
- Rte. Marisquería La Cáscara (Monzón)
- Asociación Mujeres "Santa Agueda" (Graus)
- Rte. en Alquézar
- Rte. en Torres de Alcanadre
- **Invitado:** Embutidos Melsa (Graus)

## Inscripciones gratuitas

(Asociaciones y particulares)

Oficina Asociación de Hortelanos: C/. Argensola, 57  
Tel: 974 316 258

**Nota:** Imprescindible para participar hacer inscripción y recogida de carné (Horario mañana y tarde)

Asociación Hortelanos del Alto Aragón / Consorcio Agroalimentario de Somontano



Colabora

## Piscifactoría El Grado

Carretera A-138, km 5, 22390 El Grado (HUESCA)  
Tel: 974 30 40 48, Fax: 974 30 41 28  
E-Mail: viverosdelospirineos@akersea.es  
WEB: www.viverosdefrance.com / www.akerseafoods.com



















AQUÍ  
Tomate  
ROSA  
ASOCIACIÓN MORTELAHOS

AQUÍ  
Tomate  
ROSA  
ASOCIACIÓN MORTELAHOS

AQUÍ  
Tomate  
ROSA  
ASOCIACIÓN MORTELAHOS

AQUÍ  
Tomate  
ROSA  
ASOCIACIÓN MORTELAHOS

Cooperativa del Campo  
**San Antonio**

ACEITES  
**Ferrer**

ELASUN

Repostería  
**PORTA**

Mayoral  
1950



APAÑIJO DEL HORTELANO

DE SOMONTANO





MONTADITO DE TOMATE ROSA

Y BACALAO





BOCADILLO DE JAMÓN CON

TOMATE ROSA

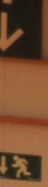






EXPOSICIÓN DE MURADOS 2008  
MURADO DE LA MANCHA  
EXPOSICIÓN DE MURADOS 2008  
MURADO DE LA MANCHA





4A

Qualimen



4ª Feria Internacional Mercado Alimentario

4th International Food Market Fair

Qualimen

**Afinox**  
 Jamonero Multiposicionable  
 Comanda Natural. Jamon de Conservacion en Aceite.  
 El Jamonero del Siglo XXI

RICHA  
LA SOLA COMPLETA MEJOR

MEIGAS  
pedra natural  
Cerasategui  
de verdad!



Table with white tablecloth covered with many small plates of jamon.

Table with white tablecloth, water bottles, and a small display.

Table with white tablecloth covered with many small plates of jamon.

El Agnol Jamonero













**AQUÍ**  
tomate  
rosa



ASOCIACIÓN  
de HORTELANOS

  
ASOCIACIÓN  
de HORTELANOS

TOMATE ROSA  
BARBASTRÓ  
SOMONTANO  
ALTO AGUAS

TOMATE  
ROSA  
por la C de  
Calidad:  
"C'alia!"  
-Inscripciones-

**SIMPLY**  
MARKET

Caixa  Penedès

**AQUÍ**  
tomate  
rosa



ASOCIACIÓN  
de HORTELANOS

En trámite de inscripción de la C de calidad C'alia!





EXCLUSIVAS TALBE







AQUI  
TOMATE  
ROSA

AQUI  
TOMATE  
ROSA

AQUI  
TOMATE  
ROSA

AQUI  
TOMATE  
ROSA

AQUI  
TOMATE  
ROSA

AQUI  
TOMATE  
ROSA

**APOYE**  
la C de  
Calidad:  
**"C'alia"**

Inscripcion

MATE









SALÓ DEL PRODUCTE ALIMENTARI DE PROXIMITAT

Generalitat de Catalunya

Lote Menaje

Lote Menaje





Clock face on the church tower.

SAN MARCO DE ABRIL

OBEJA

WILVA DE













okotou

Tomate Rosa - BARRIO  
ASOCIACIÓN HORTELARIOS

TOP BRANDS

ASOCIACIÓN HORTELARIOS

ASOCIACIÓN HORTELARIOS



AQUÍ  
TOMATE  
ROSA



ASOCIACIÓN  
PENORTELANOS

www.asociacionpenortelanos.com



TOMATE  
ROSA

ASOCIACIÓN  
PENORTELANOS

ASOCIACIÓN  
PENORTELANOS

pikato



# Plantas alimentarias







## Plantas ornamentales







# Plantas medicinales



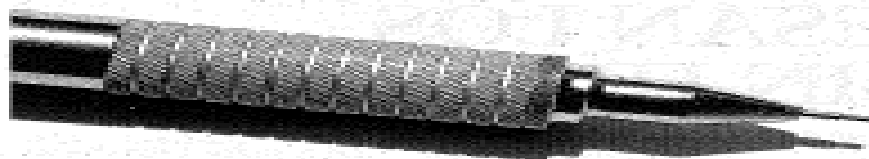




# Plantas silvestres







# EN BUSCA DEL FRUTO PERFECTO

Almendros que florecen más tarde para evitar heladas, melocotones de Calanda más sabrosos o sistemas de alertas del picor de un pimiento son algunos avances nacidos en el CITA de Aragón

«El ser humano ha mejorado los frutos desde siempre, pero ahora lo hacemos desde el laboratorio»

Aragón cuenta con un completo banco de semillas, reserva genética para los investigadores

La variedad de almendra mejorada por el CITA supone ya el 40% del cultivo de toda España

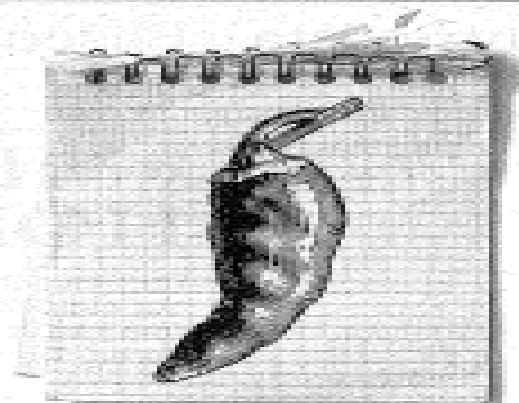
**E**n la agricultura, todo es susceptible de ser mejorado o mejorado según se sitúen unas semillas u otras para cultivar. Desde hace miles de años, el agricultor ha escogido las variedades que daban mejor fruto y más abundante, o que se adaptaba mejor a sus sistemas. Y ahora los investigadores hacen lo mismo, pero en el laboratorio. «Si una característica existe en la naturaleza, se puede utilizar para mejorar las variedades», resume José María Álvarez, jefe de la Unidad de Producción Vegetal del Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria de Aragón (CITA).

En los laboratorios del CITA en Monzón (Zaragoza) han sido importantes avances en la agricultura mundial: almendros de Doñana más tarde que aseguran una cosecha abundante, melocotones resistentes a enfermedades fúngicas

o manzanas que advierten del grado de picor de los plátanos son algunos de los descubrimientos del equipo de investigadores. Los avances en el campo de la genética han permitido cruzar ejemplares para conseguir un producto que reúna las características que se demandan hoy en día en el mercado. «Se trata de introducir una cualidad que ya existía en una variedad que se ha dejado de cultivar, e introducirlo en otra que se cultiva actualmente. En nuestro laboratorio, cruzamos las dos líneas y elegimos las mejores de la descendencia».

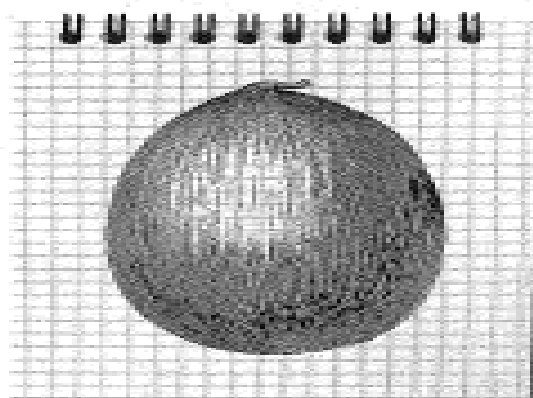
Todo ese material genético está a disposición de los investigadores en el Banco de Germoplasma del CITA, que reúne 170000 variedades. Desde hace 30 años, los agricultores aragoneses aportan semillas de especies que llevan cultivando toda la vida: cereales, pimiento, melón, tomate, cebolla, pepino... «El Banco de Germoplasma es fundamental para la investigación. La mejora de las especies ha llevado en ocasiones a introducir una variedad que en ese momento no se demandaba, pero que tenía características que hoy en día resultan positivas. Guardando esas semillas conseguimos también la variabilidad y podemos buscar cualidades que mejoraría los cultivos actuales: resistencias a enfermedades, adaptación a sequías, floraciones tempranas o tardías...».

Texto  
**DAVID NAVARRO**  
Diseño  
**VÍCTOR MIMESIS**



## Pimientos de Aragón, unos pican y otros no

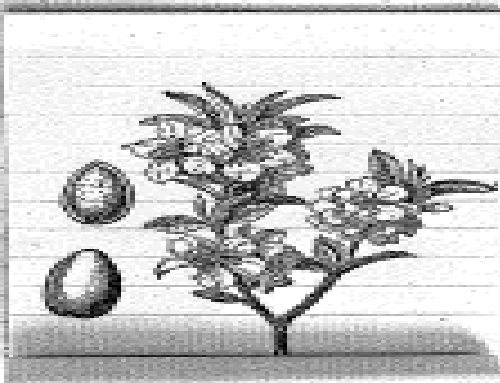
En la Unidad de Producción Vegetal del CITA se ha creado un mercado molecular que permite saber cuando picará un pimiento. «El carácter picante del pimiento lo determinan los capsaicinoides y en el CITA cuantificamos esas compuestos y analizamos qué genes los producen. Así, cuando se sabe la cantidad de capsaicinoides, se sabe si el pimiento va a ser picante. Estos capsaicinoides se utilizan en la industria farmacéutica como principio activo de analgésicos, aunque por su carácter picante puede resultar irritante. Pero los compuestos analgésicos a los capsaicinoides y sus derivados actúan precisamente en el picor de los capsaicinoides, no en el picante. Ahora estamos investigando pimientos que produzcan en buen número estos compuestos».



## Un melón resistente a enfermedades fúngicas

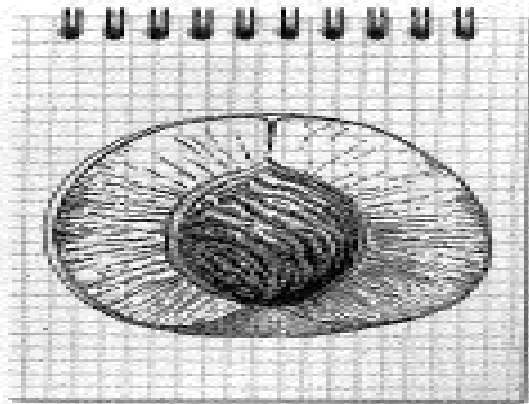
La Unidad de Producción Vegetal del CITA es centro de referencia español para la resistencia del melón a enfermedades derivadas de los hongos *Ascochyta* o *Colletotrichum*. «En el Banco de Germoplasma buscamos variedades de melón resistentes a esas enfermedades, y cómo esa resistencia que muestra la planta para a sus descendientes», explica José María Álvarez, jefe de la unidad. Además, en el centro se elaboran manzanas moleculares que permiten saber si una variedad está resistente o no a esas hongos. «Los resultados ya han sido publicados y descritos por fabricantes de semillas, que han puesto esos melones resistentes en el mercado».





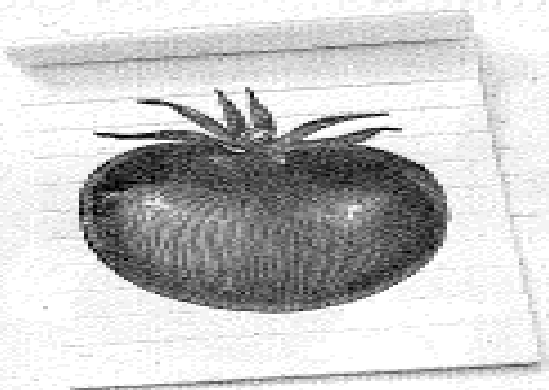
### Almendros más tardíos para evitar las heladas

En el CITA, la investigación en almendros comenzó en los setenta. «Conseguir nuevas variedades es un proceso largo que lleva hasta 15 años», asegura Rafael Sorcia, jefe de la Unidad de Fruticultura. El resultado son variedades como la Guara o la Maná, de floración excepcionalmente tardía (lo que retrasa la cosecha por que evita heladas), y no necesitan de otros árboles para polinizar: la flor es autopolinizadora y se produce así de las abejas, muy escasas en esta época del año. La variedad Guara solucionó los problemas de polinización y las heladas, y con la Maná se consiguió retrasar hasta 20 días más la cosecha, muy representado uno de los mayores retos de la agricultura internacional.



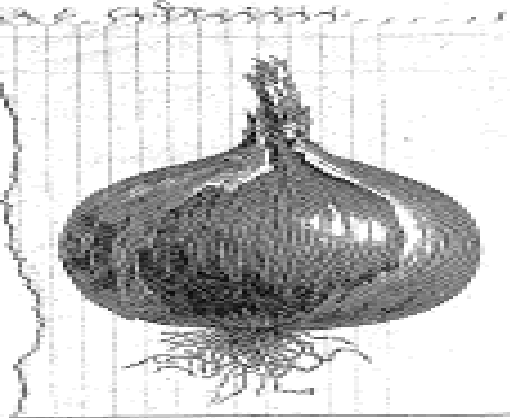
### Mejora productiva del melocotón de Calanda

La Unidad de Fruticultura del CITA conserva la mayor colección española de variedades autóctonas de melocotonera, entre ellas las de tipo Calanda. Desde 2006 se están evaluando las primeras familias para la obtención de nuevas variedades para producir Melocotón de Calanda, «Se necesitan que sean productivas, fáciles de manejar y con excelentes calidad del fruto», señala el investigador José Manuel Álvarez. El objetivo es que mejoren la calidad, sobre todo la firmeza de la pulpa, para un mejor manejo, y que aumenten la productividad. La obtención de nuevas variedades es un proceso lento y muy laborioso, y se esperan presentar las primeras sobre 2018.



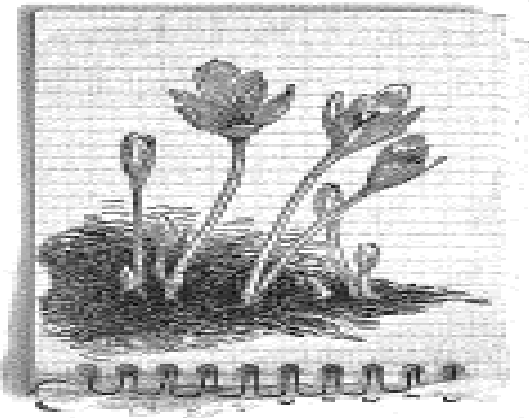
### Estudio de la calidad del tomate rosa de Barbastro

Desde hace dos años, el CITA estudia el material vegetal del tomate rosa de Barbastro y analiza sus características. «Los resultados nos permitirán determinar los parámetros que lo caracterizan y seleccionar ejemplares que conserven sus propiedades organolépticas (sabor y textura), color, tamaño y forma para homogeneizar el producto», asegura Cristina Muñoz, de la Unidad de Producción Vegetal. El equipo de Muñoz presta atención al peso, calibre, forma, color, contenido en sólidos solubles, acidez... El objetivo es comenzar en la campaña de 2012 la marca Calidad Aragón C de Calidad que certificará el prestigio y calidad de este producto.



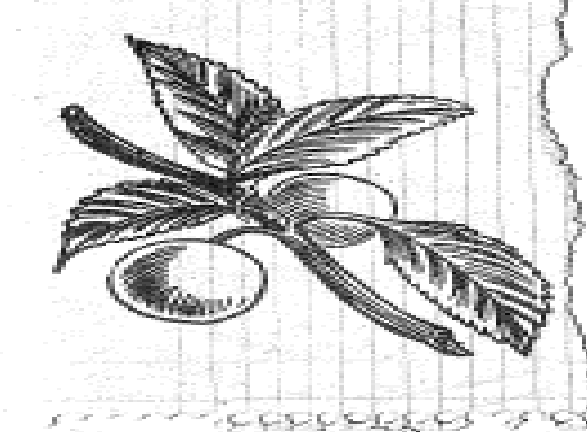
### Asegurar la calidad de la cebolla Fuentes de Ebro

La cebolla Fuentes de Ebro (Zaragoza) fue la primera de España con Denominación de Origen. Después por su sabor, poca toxicidad y con un toque dulce, «Para que solo la cebolla que se cultiva en esta zona tenga con la calidad que lo caracteriza», en el Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria (CITA) hemos trabajado seleccionando los mejores ejemplares y multiplicándolos, destaca la investigadora Cristina Muñoz. «Este año, tenemos un proyecto de demostración donde cultivaremos muestras de dos selecciones, para ver su comportamiento en el campo. Cuando se recójan en agosto, veremos qué resultados da y si se transfieren a los agricultores para que la cultiven».



### Estudio para impulsar el azafrán del Jiloca

En la provincia de Teruel, el cultivo del azafrán ocupa tradicionalmente 700 hectáreas. Hoy en día, apenas son 6. Desde el CITA, se elaboró un informe para determinar si dicho cultivo es rentable para ser reimpulsado en esta cultura. «En estos casos, no es suficiente un estudio vegetal ni se analizó una muestra de la planta, sino establecer las causas del abandono», señala José María Álvarez, coordinador del proyecto. Los conclusiones fueron que el sistema de producción del azafrán teruleño aporta una calidad excepcional, lo que explica su alta precio en el mercado. El coste de producción, sin embargo, es tan elevado, que resulta imposible mantener grandes extensiones de cultivo.



### Cultivo de la ciruela Reina Claudia Verde

La variedad de ciruela Reina Claudia Verde se ha cultivado tradicionalmente en Aragón y es muy apreciada para su consumo fresco y elaboración de mermeladas. Cada año, se cosechan unos 2000 toneladas de esta variedad en Aragón, con algunas variedades. «Pero se trata de una diversidad con problemas de producción, que en los ejemplares», señala Javier Rodrigo, que con su colega Ana Witsch está estudiando desde 2005 una serie de clones procedentes de distintas localidades de Aragón. «Ya hemos recogido más de 20 muestras, y el objetivo es poder ofrecer al sector un clon productivo, bien caracterizado y un buen estado sanitario».





**asociación  
de HORTELANOS**

*C'alia*





# C' alial





centro

  
asociación  
de HORTELANOS  
**TOMATE ROSA  
BARBASTRO  
SOMONTANO  
ALTO ARAGON**

  
asociación  
de HORTELANOS











30-66 DT

el mejor es  
FERMA

1.000  
2.000  
3.000  
4.000  
5.000  
6.000  
7.000  
8.000  
9.000  
10.000





**AQUÍ**  
**TOMATE**  
**ROSA**



**ASOCIACIÓN**  
**DE HORTELAÑOS**

\*En trámite de obtención de la C de calidad Cella





¿QUÉ  
tomate  
rosa?

5500 años

de obtención  
de la variedad 'Calleja'

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro













Tomate

IVECO

E 7315 DXG

rosatomat  
679 7



**TOMATE ROSA DE BARBASTRO**

Tel. +34 679 762 394

ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO



Tel. +34 679 762 394

**TOMATE ROSA DE BARBASTRO**



ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO

**TOMATE ROSA DE BARBASTRO**

Tel. +34 679 762 394

ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO



Tel. +34 679 762 394

**TOMATE ROSA DE BARBASTRO**



ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO

**TOMATE ROSA DE BARBASTRO**

Tel. +34 679 762 394



ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO

Tel. +34 679 762 394

**TOMATE ROSA DE BARBASTRO**



ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO

ASOCIACIÓN  
DE PRODUCTORES  
DE TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO









ASOCIACIÓN DE HORTA

GRUPO BARRASTRO (P) España  
VARIEDAD: TOMATE ROSA  
CATEGORÍA: EXTRA I  
CALIBRE: 82 y +



ASOCIACIÓN DE HORTA

GRUPO BARRASTRO (P) España  
VARIEDAD: TOMATE ROSA  
CATEGORÍA: EXTRA I  
CALIBRE: 82 y +



ASOCIACIÓN DE HORTA









TOMATE ROSA

1€ /KG

PIMIENTO VERDE  
PARA FREIR

0.70/KG

**AQUÍ**  
**Tomate**  
**ROSA**





center

1,3	4,5
JAMON CURADO	TAPAS DE...
39	1,00
COUVINA	NECTARINA DULCE
6,25	0,99

Tomate Rosa

1,350 Kg























**SOMONTANO: COMISIÓN DE ECONOMÍA Y EMPLEO**

# Apoyo unánime en las Cortes al Polígono Hortícola del Somontano

Instan al Gobierno a que respalde el proyecto y, en su caso, suscriba convenios

**ANDRÉS BARRERA**

**BARRERA.** Los portavoces de los grupos parlamentarios en la Comisión de Economía y Empleo en las Cortes de Aragón aprobaron ayer por unanimidad la iniciativa del Partido Aragonés (PRA) relativa al polígono hortícola de Somontano, que se ubica en Bujarroz.

El acuerdo fue adoptado en la sesión de la Comisión de Economía y Empleo, en la que se aprobó el proyecto de resolución que insta al Gobierno a que respalde el proyecto y, en su caso, suscriba los convenios necesarios para la realización de la actividad productiva, administrativa, comercial y de promoción.

El diputado de Economía y Empleo del PRA, Andrés Barrera, explicó el día de ayer el contenido del informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

En su opinión, "el plan de desarrollo del polígono hortícola de Somontano es un proyecto de gran importancia para el territorio y la economía aragonesa".

José Luis Sans, diputado del Grupo Parlamentario Aragonés, destacó que "se trata de un proyecto de gran importancia para el territorio y la economía aragonesa".



El diputado de Economía y Empleo del PRA, Andrés Barrera, en la sesión de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

**La Asociación de Hortelanos de Somontano agradece el impulso dado**

El diputado de Economía y Empleo del PRA, Andrés Barrera, explicó el día de ayer el contenido del informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

## La iniciativa avanza por el buen camino

**R.A.**

**BARRERA.** El Polígono Hortícola de Somontano va avanzando por el buen camino, siempre respaldado por las Cortes de Aragón, siempre respaldado por las Cortes de Aragón, siempre respaldado por las Cortes de Aragón.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.

El informe de la Comisión de Economía y Empleo, y, en su momento, el informe de la Comisión de Economía y Empleo.



# Hortelanos apuesta por el cultivo de bisaltos en el Somontano

### Se considera que es un "complemento perfecto" para el Tomate Rosa

de los cultivos

**BARRAIBERO.** El cultivo de bisaltos en el Somontano y su producción en el área productiva son una realidad en Aragón. Desde el momento en que se inicia el cultivo, los agricultores "se complementan" para el Tomate Rosa, según sostiene el gerente de Hortelanos, Daniel García. El cultivo de bisaltos se realiza en "complemento" de este cultivo de tomate y se considera un "complemento perfecto" para el tomate, con asociados a la producción, con asociados a la producción.

La bisaltos se planta en etapas de desarrollo "una vez que se ha producido el cultivo de tomate", según sostiene el gerente de Hortelanos, Daniel García. El cultivo de bisaltos se realiza en "complemento" de este cultivo de tomate y se considera un "complemento perfecto" para el tomate, con asociados a la producción, con asociados a la producción.

El cultivo de bisaltos se realiza en "complemento" de este cultivo de tomate y se considera un "complemento perfecto" para el tomate, con asociados a la producción, con asociados a la producción.



## Piden una zona de fuertes sociales

A.G.

**BARRAIBERO.** La Asociación de Agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano.

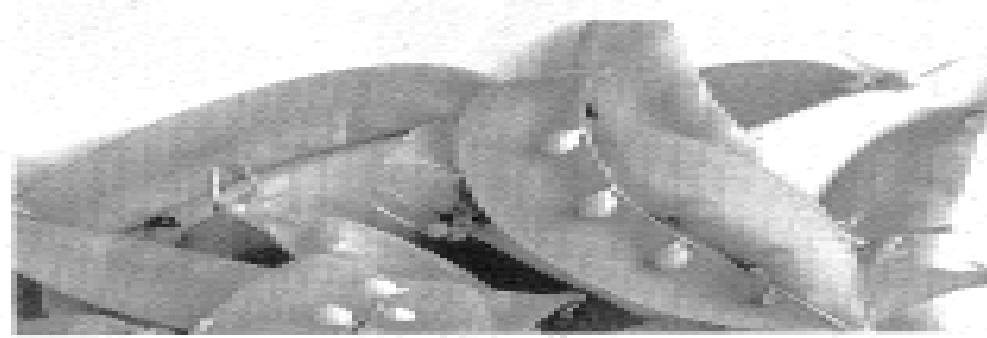
La Asociación de Agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano.

La Asociación de Agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano.

La Asociación de Agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano.

La Asociación de Agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano.

La Asociación de Agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano. La asociación de agricultores de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza han solicitado al Gobierno de Aragón una zona de fuertes sociales en el Somontano.



**GRAND VITARA CITY desde 16.495 €\***

El precio más bajo en el mercado de SUVs de 5 puertas. Desde 1.700 € de financiación. Financiación a 0% de interés. Financiación a 0% de interés. Financiación a 0% de interés.

**Has elegido el mejor momento para conducir el Grand Vitara City porque ahora te lo llevas por hasta 5.000 € menos. Distrito del Tomatero que siempre está a la altura y hace de la ciudad el mejor sitio donde vivir. Sólo te queda decidir si lo quieres conducir o gasolinista.**

Grand Vitara City desde 16.495 €\* (IVA incluido). Financiación a 0% de interés. Financiación a 0% de interés. Financiación a 0% de interés.

**TEJANA TODO TERRENOS**  
Ctra. de Zaragoza, 148 - Tel. 974 239 140 - BURGOS

















SOCIAD...  
HORTO...

steain

ACETES  
ROSA

otros corderos...

NO HAY NA...

AQUÍ

TOMATE  
ROSA

PUYET

QUESOS BENABAR

DEGA  
COS  
ANO

caso  
ego

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro

Tomate rosa de Barbastro



# El **Planterero** *1.ª Jornada*

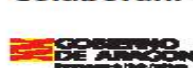
**REGALO  
1 PLANTA TOMATE ROSA  
A TODOS LOS PARTICIPANTES**

**Sábado 1 de mayo de 2010  
11.00 h. Pza. Mercado - Barbastro**

organiza:



Colaboran:





Martes, 1 de mayo  
Plaza del Mercado - Barbastro

El

3 de Jornada  
**Plantero**

*Venta de productos  
degustaciones  
y exposiciones*



**Degustación gratuita  
de tostadas con aceite**

Organiza:



Colabora:



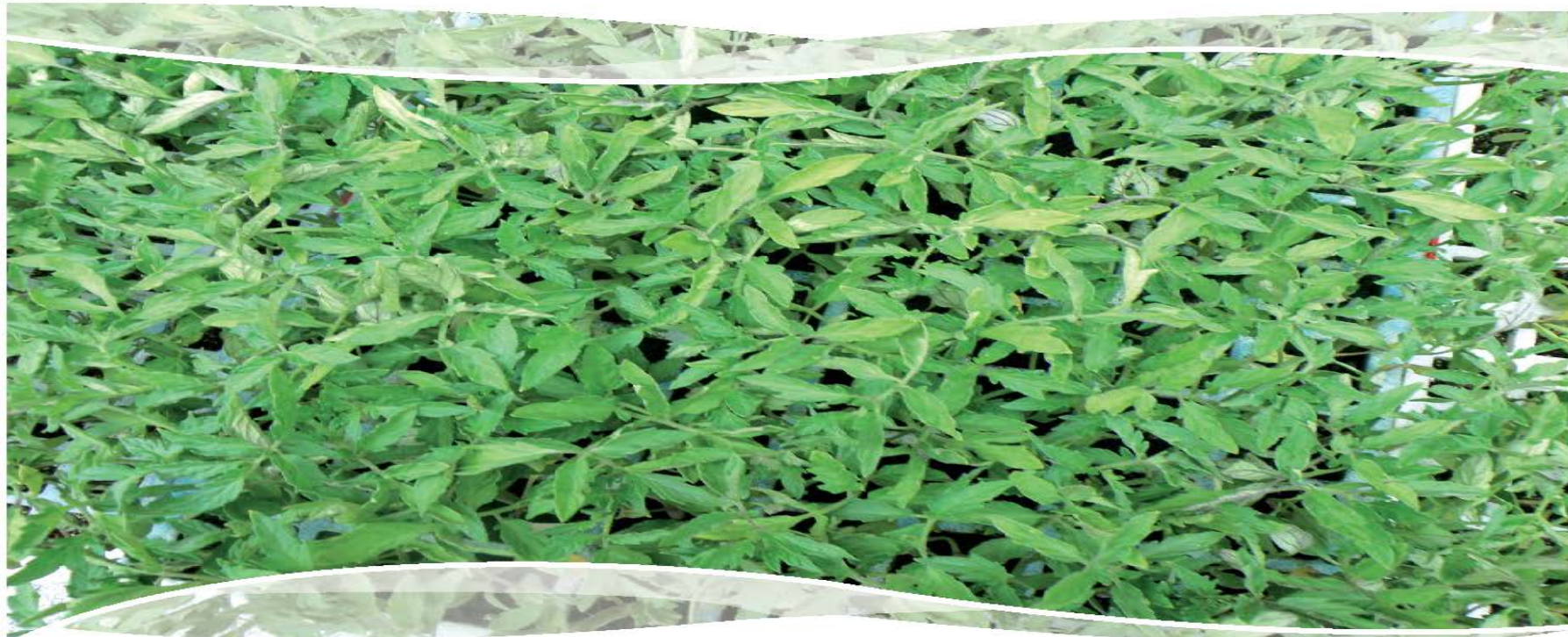
Participa:

AFAs,  
Barrios,  
Asociación  
Voluntariado

**ENTIDAD INVITADA**  
Consorcio Oleícola  
de Somontano



# El **Plantero** 2.<sup>a</sup> Jornada publicado



REGALO  
UNA PLANTA TOMATE ROSA  
A TODOS LOS PARTICIPANTES

**Domingo 1 de mayo de 2011**  
**11.00 h. Pza. Mercado - Barbastro**

organiza:



Colaboran:















Por una movi

B



MS







SOMONTANO

Albano  
Fertilizante

Albano  
Fertilizante

DEVA  
5



























Jijonenca

os





ESTELA VALERO

HELADERÍA

Jijonenca

ATERÍA

asociación  
de HORTELANOS



RENAULT

Antonio Bardaji S.L.  
BARBASCO  
974 31 18 48  
Venta Vehículo Nuevo y Ocasión







ecostean

Cooperativa del Campo San Antonio

ACEITES Ferrer

ELASUY

Repostería PORTA

Julián Matral

Ma yoral

Asociación de Hortelanos

POZAN DE VER



asociación de HORTELANOS

“El Cortante”

bal d'Isábena BODEGAS

Maella

OBERGO BODEGAS

Chocolates

Maella

LIONGANIZA DE GRAUS

CHOCOLATES

MAELLA

LIONGANIZA DE GRAUS

CHOCOLATES





# COMARCAS

SOMONTANO ASOCIACIÓN DE HORTELANOS

## Excepcional Jornada del Plantero, con 5.000 asistentes

El interés se notó en las ventas y se regalaban 6.000 plantas de Tomate Rosa

ANGEL HUGUET

**BARBASTRO.** La tercera Jornada del Plantero se celebró ayer en la plaza del Mercado de Barbastro con un balance excepcional, que superó las previsiones de la Asociación de Hortelanos. Los datos así lo muestran ya que asistieron 5.000 personas al 65 por ciento de fuera de Barbastro se regalaban 6.000 plantas de Tomate Rosa y 12.000 tostadas con aceite del Somontano fueron degustadas por el público.

La mañana excelente contribuyó al desarrollo de las actividades desde las 11 hasta las 14 horas, en las que colaboraron numerosos voluntarios de asociaciones de barrios, colectivos y grupos, entre ellos Tradiciones.

A los consorcios agroalimentarios del Somontano y Ribagorza se sumó el Oléícola, formado por las almazaras de la Comarca que participaron por primera vez. Viveristas, artesanos, puestos con productos y una exposición de libros completaron el ambiente.

José Antonio Armengol, presidente de la Asociación de Hortelanos, destacó "el interés que ha despertado" la jornada, porque "ha venido muy gente" y se notan las ventas en los viveros, con más de 3.000 plantas, porque es el momento oportuno con las lluvias recientes".

En este sentido, destacó la presencia de operadores llegados desde Madrid para conocer el ambiente y tomar "contactos", ya que está entre los mercados emergentes para el consumo de Tomate Rosa en la campaña próxima.

Jaime Facerías, presidente de la Comarca del Somontano, señaló que "es un día oportuno para comprar el plantero. La asociación ha tenido una idea muy buena por todo lo que conlleva".

Joaquín Serrano, presidente Intercomarcal del PAR y diputado provincial, valoró la iniciativa en función del "interés que despiertan los sectores primario y de agroalimentación en la provincia de Huesca y en el Somontano, en especial. Este sector es una de las

cas para crear empleo en estos momentos", aseguró.

La Jornada "El Plantero" fue iniciativa de Javier Betorz, promotor de la Asociación de Hortelanos que presidió. El concejal y diputado provincial se mostró satisfecho "por el auge cobrado, no solo por la jornada festiva, sino por la progresión del Tomate Rosa en la provincia. La presencia de tanta gente demuestra que la sociedad se mueve en torno a esta acción que tiene recorrido económico en la Comarca porque estimula la creación de empleo en el sector agroalimentario", expuso.

Carlos Gómez, director del Centro de la Uned, disfrutó del ambiente con su familia. "Me parece bien esta iniciativa en torno al Tomate Rosa -dijo- porque es un producto tradicional y autóctono. El interés por la huerta de Barbastro vuelve. Hace dos años cultivé tomates, no sé si eran rosas o no, y ante los resultados, he optado por comprarlos a los hortelanos de Barbastro".

### Interés creciente

Cosme Carpi, de la Cooperativa "La Unión" de Salas Altas, participó como representante de una



José Antonio Armengol, presidente de la Asociación de Hortelanos, participó en el reparto de plantas. A.H.



Un grupo de Atades se desplazó desde Huesca para participar en la jornada. A.H.

de las almazaras del Consorcio Oléícola. "La propuesta me parece muy bien -indicó- por la posibilidad de que nos conozcan más. La campaña de ventas ha

sido buena oportunidad porque a final de febrero no quedaban existencias".

José Manuel González, viverista de Castillazuelo, se refirió

**>"Este sector es clave para el desarrollo y de los únicos para crear empleo"**

a la jornada como "una acción fundamental para fomentar el interés por el cultivo del Tomate Rosa y de otras hortalizas, lo que conlleva el fomento del sector. Merece el apoyo y es rentable por los contactos", agregó.

El interés por la plantación del olivo va en aumento, según expuso. "Hace cinco años no me imaginaba la proyección que tendría. La experiencia de exportar olivos a Grecia ha deparado nuevos contactos comerciales con importadores de Italia y Jordania, que no han cuajado todavía".

Ernesto Carcer, presidente de la Asociación Empresarial de Barbastro, calificó la Jornada como "muy interesante porque el futuro más próximo tal vez pase por el autoempleo en el sector agroalimentario. El proyecto del Polígono Horticola es cada vez más tangible", apuntó.

### La sombra del Tomate Rosa es alargada

Jaime Ferrer, presidente de la Asociación de Breaña Deportiva de Huesca, se desplazó hasta Barbastro "para comprar cien plantas de Tomate Rosa porque son de gran calidad en el huerto y una gozada en la mesa". Desde la capital oscense viajó un grupo de Atades para disfrutar de la jornada con compañeros de la Residencia en Barbastro.

Los visitantes más lejanos llegaron del País Vasco. Lugo, de Mollerusa o Zaragoza. La sombra del Tomate Rosa es, cada vez,



La plaza del Mercado registró un gran ambiente durante toda la mañana. A.H.



# COMARCAS

SOMONTANO AGRICULTURACIÓN

## La marca "Huertas del Alto Aragón", referencia de productos de la tierra

Los canales de distribución y venta serán similares a los del Tomate Rosa

ÁNGEL ARRANGÓ

**BARBASTRO.** La marca "Huertas del Alto Aragón" se incorpora a los mercados como referencia de productos, resalte de Barbaastro, signo del Alto Aragón y signo de distinción que garantiza la calidad de nuestros huertos.

A partir de esta campaña próxima, afecta a bráullos, judías verdes, lechugas, pimientos, acelgas, borrajas y tomate rosa. En la próxima se hará énfasis a los espárragos del Somontano.

El catálogo de productos hortícolas se encuentra en el programa económico y social de la Asociación de Hortelanos Tradicionales, como "elementos promocionales del territorio", según información José Antonio Arrangol, presidente, y Esteban Andrés, gerente, en una rueda de prensa celebrada ayer en la sede social.

La incorporación en la campaña próxima se realiza al amparo de la progresiva importancia del Tomate Rosa entre los años 2009-2011, con una producción al alza de 200.000 kilos a 1.000.000 de kilos y previsiones de 1.250.000 kilos en la próxima en el año 2012.

Los canales de distribución y venta a nivel nacional serán si-



José Antonio Arrangol y Esteban Andrés presentan la marca "Huertas del Alto Aragón". A.S.

milares a los del Tomate Rosa, entre Zaragoza, Pamplona, Victoria, San Sebastián, Barcelona y Madrid, según las previsiones.

La recepción de productos hortícolas se realizará en el Centro de Recogida en Barbaastro. Uno de los aspectos importantes será la creación de seis empleos

de campaña, entre los meses de marzo-abril a diciembre, "por tanto surgen los primeros efectos", destacan.

Arrangol facilitó datos previos a la campaña según los cultivos leguminas de Tomate Rosa para el año se ha agotado. "Del incremento previsto, en torno al 30

por ciento, se ha pasado al 50 por ciento, más en Somontano, respecto al año 2011. Esta demanda el gran interés que se ha despertado".

La previsión de comercialización en el Centro de Recogida será un 50 por ciento más que en la campaña de 2011. En concre-

to, de 115.000 kilos se pasó a 175.000 en el año 2012.

En línea con estas nuevas acciones está el acuerdo con la empresa barbaastroina Mercaderías Eleana, que identificará con el logo Tomate Rosa todos los productos elaborados con el producto autóctono, que existe entre los que tienen mayor aceptación comercial.

El año pasado se agotaron los volúmenes desde julio a diciembre y en esta campaña se agotará un día similar, según información las empresas Eleana Beclano y Asua Berroy. Además, se conseguirán nuevos canales de distribución en sectores comerciales y mercados donde se ha introducido la marca barbaastroina.

Por otro parte, el Tomate Rosa cosechado en Barbaastro estará en el mercado durante la campaña de verano gracias al convenio con una empresa local, aunque la producción está limitada.

La planta del "espárrago de Barbaastro" está entre los productos de comercialización "en fresco" previstos por la asociación. Las plantaciones se iniciaron entre enero y febrero del año 2012 "con resultados tentativos", pero el objetivo de entrar en "plena producción" en los dos siguientes.

Los ensayos de "bráullos del Somontano" ya se han iniciado en varias huertas de Barbaastro, explicaron Arrangol y Andrés.

Ambos destacaron los apoyos institucionales al proyecto del Polígono Hortícola cuya viabilidad "es importante". En especial, la construcción de la nave de recepción y la cosechadora, prioritarias en el proyecto.









El Tomate Rosa es un producto muy apreciado para los vecinos de Barbastro y el Somontano. A.H.



Las contenedores agronómicos permiten conseguir un producto muy específico. A.H.



Varios agricultores observan la planta del tomate. A.H.

# El Tomate Rosa se distingue por su buena adaptación y calidad organoléptica

Un estudio en el marco de la Red de Formación y Experimentación Agraria de Aragón analiza la variedad

ÁNGEL HUGUET

**BARBASTRO.** La calidad organoléptica del Tomate Rosa de Barbastro y su buena adaptación a la zona son "aspectos diferenciales" respecto a otras variedades, según los resultados del estudio realizado por Pablo Bruña, Cristina Mallor y Amparo Llamazares en el marco de la Red de Formación y Experimentación Agraria de Aragón, financiados con fondos Feder y del Gobierno de Aragón.

En el informe se destaca que el Tomate Rosa ha sido, siempre, "un producto muy apreciado por los habitantes de Barbastro, el Somontano y las comarcas próximas". Las condiciones agroclimáticas de la zona y los gustos locales permiten la posibilidad de conseguir un producto muy valorado por el consumidor, según consta en el estudio.

Al mismo tiempo, se valora el apoyo de la Asociación de Hortelanos que trabaja para conseguir el reconocimiento bajo la Denominación C'altal que otorga el Gobierno de Aragón a los productos agroalimentarios por su calidad reconocida.

Los autores del informe opt-

nan que "esta distinción permitirá una importante implantación del cultivo y una salida comercial solvente con lo que conlleva de economía y mejora del nivel de renta para hortelanos y agricultores".

Esta posible rentabilidad se compara con el Melocotón de Calanda, la Cebolla de Fuentes de Ebro o la Botraja en Zaragoza. El Tomate Rosa que se cultiva en la zona de Barbastro y sus alrededores sería el primer producto

de sus características con la denominación C'altal, en la Comunidad Autónoma de Aragón.

La variedad tradicional es el resultado de un proceso de selección realizado por los agricultores de la zona, según refleja el informe, que han trabajado en colaboración con la Sociedad Cooperativa Limitada Agrícola de Barbastro y el Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) del Gobierno de Aragón, desde los inicios en el año 2010.

## Las previsiones de producción crecen un 25 por ciento

A.H.

**BARBASTRO.** Las previsiones de producción en la provincia cívica se estiman en 1.250.000 kilogramos para la campaña 2012, cerca del 25 por ciento de aumento respecto al año 2011 con 1.000.000 kilos, muy por encima de las campañas de 2009 y de 2010, con 75.000 y 120.000 kilos, cada una.

El aumento previsto se analiza en clave de aumento de interés por el cultivo del producto y de las expectativas abiertas en los mercados con más posibilidades de negocio que antes.

En la Asociación de Hortelanos de Barbastro se muestran "optimistas" ante la campaña próxima y en este sen-

tido, el presidente José Antonio Armengol se basa en la mayor demanda de plantas vendidas, respecto al año pasado, y en el interés que manifiestan los productores.

"El ritmo es superior y habrá también nuevos productores", señaló Esteban Andrés, ante el inicio de las plantaciones de la campaña, en la segunda quincena de abril.

Al mismo tiempo, la Asociación está pendiente de conocer los resultados finales del borrador del Reglamento enviado al Departamento de Agricultura y Alimentación para conseguir el reconocimiento de la denominación C'altal.

El Gobierno de Aragón creó esta marca en el año 1991 para identificar los productos, naturales o transformados, que se distinguen por sus cualidades gastronómicas y nutricionales.

La recolección de 31 muestras de semillas entre los agricultores locales (26) y el material vegetal (cinco) procedente del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CTIA) se analizaron en un ensayo durante la campaña 2010.

En los resultados del estudio sobre el Tomate Rosa de Barbastro se han tenido en cuenta diferentes aspectos, entre ellos color,

peso, firmeza, aspectos de los hombros, longitud de la cicatriz y la forma.

La evaluación organoléptica se define por parámetros externos, aspecto, ausencia de defectos, textura y sabor. Los resultados se resumen en parámetros básicos como son la producción comercial, pesos medios, precocidad, calibre de frutos, color y características del fruto.

Además, en el estudio exhaustivo incluyen otros aspectos como olor, sabor, carnosidad, textura y harinosidad. Los estudios continuaron en la campaña 2011 en diferentes ensayos con el objetivo de aportar toda la documentación necesaria para reglamentar las características que debe reunir el Tomate Rosa.

Necesarios para conseguir, si es posible, la denominación C'altal, además de la mejora del cultivo.

La tecnificación permitirá una importante implantación y salida comercial solvente, entre las conclusiones del estudio realizado, en el marco de las Informaciones Técnicas del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón.

riegos del alto aragón  
Cuidamos tu futuro



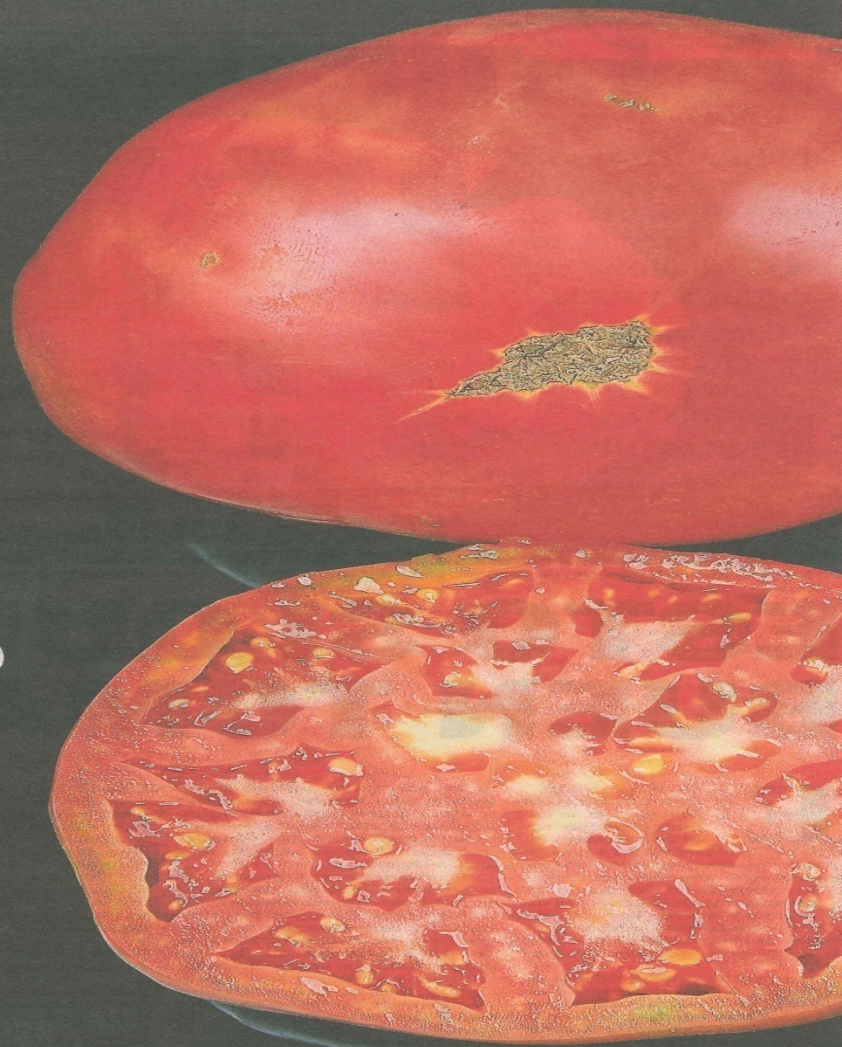
**ULTREIA, AUTÉNTICA COCINA GALLEGA EN ZARAGOZA  
CARIÑENA SE REINVENTA CON EL VINO DE LAS PIEDRAS  
CELLA CELEBRA LA XI FERIA DE LA PATATA**

Suplemento de gastronomía  
// Sábado, 10 de septiembre de 2011 // Semana 91  
// Heraldo de Aragón

**CON  
MUCHO  
GUSTO**

# Tomate rosa de Barbastro

**YA BRILLA CON LUZ  
PROPIA EN EL  
UNIVERSO  
GASTRONÓMICO**



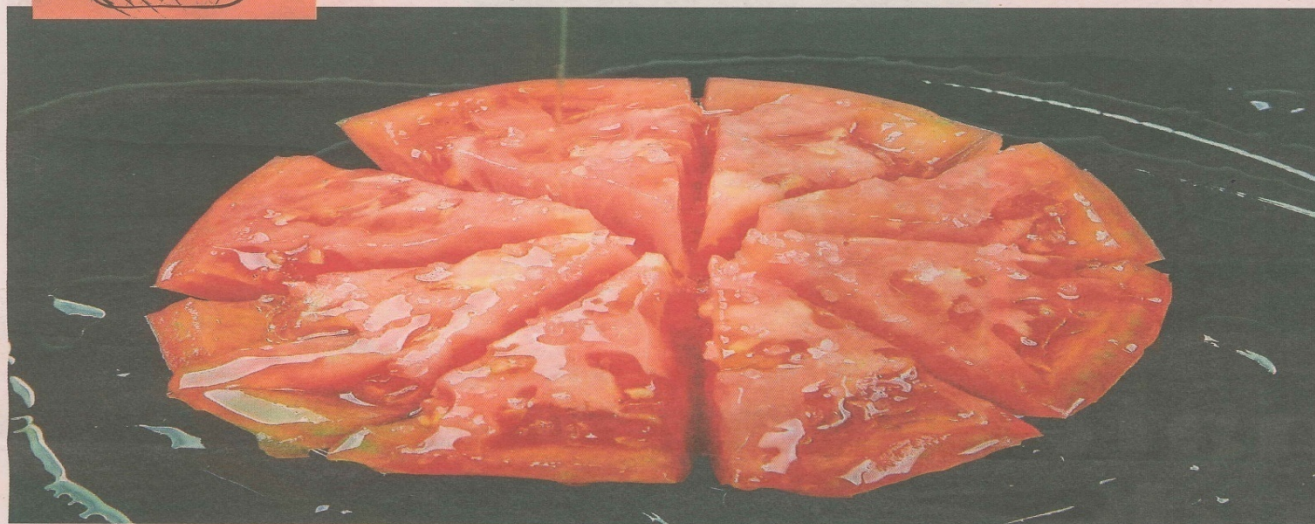


DE TEMPORADA



## Tomate rosa de Barbastro

**Verano** Aunque la estación más calurosa ya se encuentra en su recta final, algunos productos típicos de esta época, como el tomate, están en pleno esplendor. Y entre ellos, el rosa de Barbastro, una variedad que se ha abierto un importante hueco en los mercados. JOSÉ LUIS SOLANILLA



Un tomate rosa de Barbastro, ya apañado con sal y aceite de oliva virgen extra, y listo para su degustación. FOTOGRAFIA ALMOZARA

# ESTO SÍ QUE ES BUEN TOMATE

**E**norme calidad». Con tan taxativa descripción se califica el tomate rosa de Barbastro en el libro 'Variedades autóctonas de tomates', escrito por el experto ingeniero agrónomo Miguel Carravedo, custodiador del Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza y que ha recopilado 3.200 entradas de semillas diferentes de tomate, de las que más de doscientas proceden de Aragón.

De esa gran calidad de una de las variedades de tomate más consumidas en los últimos años podrían hablar y mucho los miles de hortelanos de Barbastro y de otras localidades de la comarca que han ido transmitiendo, de generación en generación, las semillas que han posibilitado, año tras año, esa explosión de color, aroma y sabor

en las huertas de muchos rincones del Alto Aragón. Junto a ese tesoro, la herencia ha incluido además el cariño hacia un producto autóctono inimitable y los conocimientos para su cultivo y aprovechamiento.

Y, como decimos, la fama de este producto se ha ido extendiendo por todo el territorio nacional en los últimos tiempos. Los productores barbastrenses, agrupados en la Asociación de Hortelanos del Altoaragón, entidad surgida en 2009, han aprovechado este tirón para promocionar el producto y penetrar en los mercados de algunas importantes ciudades españolas, como Barcelona. En Aragón, prácticamente todo el mundo conoce las posibilidades culinarias del tomate rosa, que, en distintas variantes, se cultiva en otras muchas comarcas de la geografía regional. Parece como si se

hubiese hecho caso, por fin, a las recomendaciones que apuntaba Carravedo en su citada publicación: «Todos los tomates rosas coleccionados han resultado exquisitos. Particularmente los del Somontano de Barbastro, Ribagorza, Hoya de Huesca y otras comarcas están perdiendo a gritos una selección masal o genealógica y su entrada en mercados más grandes que los locales».

**ROSAS Y MORADOS, EN DESVENTAJA.** Pero, como se lamentaba este experto, el color rosa ha sido catalogado tradicionalmente en el comercio como un color defectuoso, pues al tomate siempre se le ha pedido un color rojo vivo e intenso. También los morados han sido injustas víctimas de este «racismo» por el color de la piel. Afortunadamente, las gentes del medio rural han mantenido vivo su

amor por estas variedades haciendo más caso a la calidad del producto que a otras consideraciones derivadas del color de los ejemplares.

Y a lo que vamos. ¿Qué tiene pues el tomate rosa de Barbastro para que todo el mundo lo bendiga? De entrada, hay que decir que muchos ejemplares son más bien 'feos' de apariencia, con un aspecto más bien agrietado o 'acostillado'. Así que no es precisamente un producto que se venda por la apariencia externa, aunque en la Asociación de Hortelanos se seleccionan los mejores ejemplares y se desechan los defectuosos. Pero lo bueno está en el interior: es un tomate muy carnoso, con muy pocos huecos para las semillas, y con un sabor y texturas muy características, agradables al paladar, muy equilibrado y con un ligero predominio del dulzor sobre



**UN FRUTO CONSUMIDO COMO HORTALIZA**

El tomate y el pepino son dos frutos botánicos usados como hortalizas que se comen crudos, constituyendo así las únicas excepciones a la regla según la cual este tipo de alimentos necesitan ser cocinados previamente para ser consumidos (caso de la patata o la berenjena y el pimiento). Los tomates eran al principio pequeñas bayas amargas que crecían en arbustos en los desiertos de la costa occidental de América del Sur.

Tras su domesticación en México, desde donde fue traído a España, y un periodo de recelo en Europa que duró hasta el siglo XIX, en la actualidad se consumen en todo el mundo. En Estados Unidos, el tomate es la hortaliza más consumida, solo superada por la patata. Lo mismo ocurre en España, aunque el índice de penetración del tomate es casi igual al de la patata. Aragón es de las regiones con más consumo de tomate, junto a Canarias, Cataluña, Galicia y Extremadura.

la acidez. Además, es un tomate que, por ser tan carnoso y grande de tamaño (muchos superan el medio kilo de peso), cunde mucho si se destina a conservas, algo muy corriente en el Somontano de Barbastro, con el fin de aprovechar la generosidad de la temporada, que se prolonga hasta bien entrado octubre si el tiempo acompaña. Se embota tanto en crudo, pelado y quitadas las semillas (aunque hay quien prefiere dejarlas), o bien triturado y frito ya con su aliño (ajo, sal, un poco de azúcar, y aceite de oliva virgen extra).

Uno de los inconvenientes del tomate rosa es que tiene la piel muy fina y delicada, de tal forma que cualquier golpe o raspadura afecta a la conservación del ejemplar porque facilita su podredumbre. Esta característica, por contra, hace que la piel apenas se no-



SOMONTANO AGRICULTURA

# Hortelanos fomenta la creación de una red de huertas sociales

## La asociación presentó ayer la iniciativa "Alto Aragón: un huerto para comérselo"

AGENCIURGET

**BARBASTRO.** "El Tomate Rosa de Barbastro está de moda y se ha convertido en un acontecimiento comercial que ha generado una demanda creciente entre los consumidores", asegura la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón, a través de quienes días atrás dio inicio de la campaña de recogida del producto en Barbastro.

En línea con estas expectativas, la asociación ha presentado una iniciativa "Alto Aragón: un huerto para comérselo", que consiste en la creación de una red de huertas sociales, de carácter público, comunitario y privado. Toda la oferta la realiza Barbastro, José Antonio Aranzaga y Esteban Andrés, presidente y gerente, respectivamente, de la asociación, explicando esta iniciativa, que pretende dar forma colectiva en el Centro de Tecnología de Producción Hortícola.

La iniciativa se inscribe en España y las regiones que se plantan con variedades "Alto Aragón" en los cultivos y los recursos naturales, conservación y promoción del patrimonio genético de hortícolas tradicionales, valor patrimonial, promoción de hábitos saludables y lucha contra el consumo excesivo de pesticidas químicos agrofarmacéuticos.

En el aspecto social, se pretende el "fortalecimiento de la asociación, promoción, transmisión laboral y ocupacional, modelo formativo y trabajo comunitario".

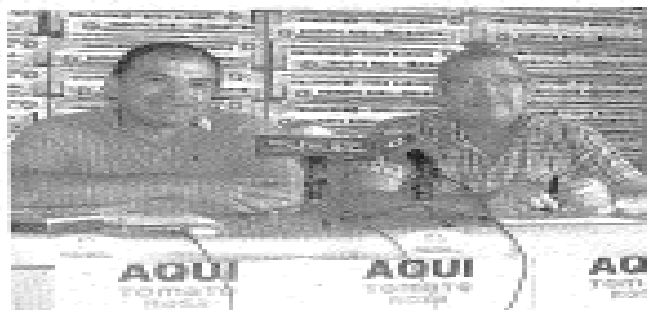
De carácter es el apartado económico "aumentar la rentabilidad, promover la marca Huertos del Alto Aragón, trabajar conjuntamente y promover actividades económicas asociadas, proyectos gastronómicos y trabajo de la red de huertas", según explicó Aranzaga.

Los hortelanos se encuentran entre "los usuarios que dan origen a la asociación en torno al uso de las huertas, y las grandes expectativas generadas por el cultivo y la producción del Tomate Rosa de Barbastro", según se indica.

En esencia, "consiste en generar una serie de iniciativas en torno al cultivo tradicional de las huertas en el Alto Aragón: tras varias fases de diseño, ejecución y evaluación".

La clave esencial ha sido el protagonismo colectivo por el tomate Rosa de Barbastro. "Se ha pasado de modo a trabajar en una gestión colectiva que ha desarrollado actividades por parte productiva a nivel nacional", afirma.

"El huerto de producción que produce entre los mercados existentes actualmente, la producción realizada desde la asociación y otras circunstancias de carácter económico, han pasado la huerta de actualidad y las es agrícolas cre-



José Antonio Aranzaga y Esteban Andrés presentan la iniciativa. A. A.

## Injertos de tomate rosa en Almería

A. A.

**BARBASTRO.** El Centro de Recogida de Barbastro genera preparado para recibir los primeros trasplantes de tomate rosa de la comarca que se iniciará en la segunda quincena de julio. Más de 8.000 cajas con 40 plantas están esperando en el campo de invernadero respecto a la campaña de producción. Las variedades de Alto Aragón están en 1.200.000 kilos y en Barbastro y alrededores se espera una comercialización de 185.000 kilos de tomate rosa de Barbastro. "Se ha convertido en un éxito nacional que ha despertado el interés de los productores de mercados en Zaragoza, Madrid y Barcelona, entre otros", según le forma Esteban Andrés. El tomate del producto es muy alargado y un cultivo de hasta los invernaderos de Almería donde los injertos han dado buenos resultados después de un año de pruebas. "Se puede convertir en un nuevo nicho de mercado con la marca", explica.

Más cerca de Barbastro está el inicio de las labores plantación de Tomate Rosa, más 20.000 plantas, distribuidas por una familia de agricultores procedentes de Murcia para comercializar más de 800 plantas por hectárea. También han comenzado a trabajar en el cultivo "suplenso", injertos, en el mercado han surgido algunos problemas de calidad del tomate rosa de Barbastro "por lo que se urge calificar tanto ambiental como físico para poder tener la identidad del producto autoctono".

## AFIJAMIENTO DE SAHÓN ANUNCIADO

Por Acuerdo del Pleno de Afirmamiento de fecha 14 de junio de 2012, se ha aprobado la Operación Afirmación de Afirmamiento del Proyecto de Reordenación de la U. R. 5 de Calas, ubicado por el municipio Don Miguel Martín Calas y promovido por Grupo U. R. 5, S.L.U., lo que se publica en el Boletín Oficial de Afirmación en el Boletín Oficial de la Ley 1/2012 de Aragón.

El expediente cartográfico de manifiesto puede consultarse durante los días de oficina en la Dirección de Urbanismo.

Como el Afirmamiento de Afirmación, que pone fin a la urbanización, puede tenerse en cuenta, especialmente a través de requisitos particulares, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio ante el Pleno del Ayuntamiento de Calas, de conformidad con el artículo 176 y 177 de la Ley de Régimen Jurídico y Procedimiento Administrativo General, y en el artículo 176 de la Ley de Régimen Jurídico y Procedimiento Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Aragón, en el plazo de tres meses a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio de conformidad con el artículo 176 de la Ley de la Asociación de Comunidades Autónomas. Otro orden que establece el número de copias que se deben presentar, no podrá tenerse en cuenta para efectos de inscripción de bienes que se inscriben en el Registro de la Propiedad o en el Registro de Comercio por silencio.

El presente anuncio de lo que se quiere tener en cuenta en los asuntos que se trata en el presente.

En Calas, a 2 de julio de 2012.  
El Alcalde, Don Ramón Lafont Gálvez.

ciente económico social", explicó Aranzaga.

El programa "Alto Aragón: un huerto para comérselo" consiste en la creación de una red de huertas sociales de carácter público, comunitario y privado. Toda la oferta la realiza Barbastro, José Antonio Aranzaga y Esteban Andrés, presidente y gerente, respectivamente, de la asociación, explicando esta iniciativa, que pretende dar forma colectiva en el Centro de Tecnología de Producción Hortícola.

En línea con estas expectativas, la asociación ha presentado una iniciativa "Alto Aragón: un huerto para comérselo", que consiste en la creación de una red de huertas sociales, de carácter público, comunitario y privado. Toda la oferta la realiza Barbastro, José Antonio Aranzaga y Esteban Andrés, presidente y gerente, respectivamente, de la asociación, explicando esta iniciativa, que pretende dar forma colectiva en el Centro de Tecnología de Producción Hortícola.

De carácter es el apartado económico "aumentar la rentabilidad, promover la marca Huertos del Alto Aragón, trabajar conjuntamente y promover actividades económicas asociadas, proyectos gastronómicos y trabajo de la red de huertas", según explicó Aranzaga.

Los hortelanos se encuentran entre "los usuarios que dan origen a la asociación en torno al uso de las huertas, y las grandes expectativas generadas por el cultivo y la producción del Tomate Rosa de Barbastro", según se indica.

En esencia, "consiste en generar una serie de iniciativas en torno al cultivo tradicional de las huertas en el Alto Aragón: tras varias fases de diseño, ejecución y evaluación".

La clave esencial ha sido el protagonismo colectivo por el tomate Rosa de Barbastro. "Se ha pasado de modo a trabajar en una gestión colectiva que ha desarrollado actividades por parte productiva a nivel nacional", afirma.

"El huerto de producción que produce entre los mercados existentes actualmente, la producción realizada desde la asociación y otras circunstancias de carácter económico, han pasado la huerta de actualidad y las es agrícolas cre-

mentos y puede tenerse en cuenta especialmente en los cultivos y los recursos naturales, conservación y promoción del patrimonio genético de hortícolas tradicionales, valor patrimonial, promoción de hábitos saludables y lucha contra el consumo excesivo de pesticidas químicos agrofarmacéuticos.

En el aspecto social, se pretende el "fortalecimiento de la asociación, promoción, transmisión laboral y ocupacional, modelo formativo y trabajo comunitario".

De carácter es el apartado económico "aumentar la rentabilidad, promover la marca Huertos del Alto Aragón, trabajar conjuntamente y promover actividades económicas asociadas, proyectos gastronómicos y trabajo de la red de huertas", según explicó Aranzaga.

Los hortelanos se encuentran entre "los usuarios que dan origen a la asociación en torno al uso de las huertas, y las grandes expectativas generadas por el cultivo y la producción del Tomate Rosa de Barbastro", según se indica.

En esencia, "consiste en generar una serie de iniciativas en torno al cultivo tradicional de las huertas en el Alto Aragón: tras varias fases de diseño, ejecución y evaluación".

La clave esencial ha sido el protagonismo colectivo por el tomate Rosa de Barbastro. "Se ha pasado de modo a trabajar en una gestión colectiva que ha desarrollado actividades por parte productiva a nivel nacional", afirma.

"El huerto de producción que produce entre los mercados existentes actualmente, la producción realizada desde la asociación y otras circunstancias de carácter económico, han pasado la huerta de actualidad y las es agrícolas cre-



GOBIERNO DE ARAGÓN

SECRETARÍA GENERAL DE ECONOMÍA

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA INDUSTRIAL Y TURISMO

El Pleno de la Junta de Gobierno de la Corporación de Calas, en su sesión de 14 de junio de 2012, ha acordado la adjudicación de un contrato de suministro de tomate rosa de Barbastro a la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón, S.L.U., con un importe máximo de 1.200.000 euros, más IVA, para el periodo de 12 meses, a contar desde el día 1 de julio de 2012. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio.

Los datos de contacto de la entidad son los siguientes:

ASOCIACIÓN DE HORTELANOS DEL ALTO ARAGÓN, S.L.U., C/Alfonso de Aragón, 1, 50004 Barbastro, Zaragoza, Aragón, España.

El Municipio de Calas, en su sesión de 14 de junio de 2012, ha acordado la adjudicación de un contrato de suministro de tomate rosa de Barbastro a la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón, S.L.U., con un importe máximo de 1.200.000 euros, más IVA, para el periodo de 12 meses, a contar desde el día 1 de julio de 2012. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio.

El Municipio de Calas, en su sesión de 14 de junio de 2012, ha acordado la adjudicación de un contrato de suministro de tomate rosa de Barbastro a la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón, S.L.U., con un importe máximo de 1.200.000 euros, más IVA, para el periodo de 12 meses, a contar desde el día 1 de julio de 2012. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio. El contrato se adjudicará a la oferta más económica que cumpla con los requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones que acompaña a este anuncio.



PARTIDO  
ARAGONÉS  
BARBASTRO  
SOMONTANO

PA  
PARTIDO  
ARAGONÉS  
BARBASTRO  
SOMONTANO



La caja ROSA  
de BARBASTRO

Tomate  
ROSA  
de BARBASTRO

Tomate  
ROSA  
de BARBASTRO







**Tomate ROSA de BARBASTRO**

NATURAL A TRADICIÓN



**Tomate ROSA de BARBASTRO**

NATURAL A TRADICIÓN



**Tomate ROSA de BARBASTRO**

NATURAL A TRADICIÓN



**Tomate ROSA de BARBASTRO**

NATURAL A TRADICIÓN



**Tomate ROSA de BARBASTRO**



PAR





TOMATE ROSA  
BARBASTRO  
VINO DE LA TIERRA

asociación de HORTELANOS

Anfalia  
OLIVA VIRGEN

asociación de HORTELANOS  
PRODUCTO NATURAL  
TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO  
NATURAL A TROZOS

asociación de HORTELANOS  
PRODUCTO NATURAL  
TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO  
NATURAL A TROZOS

asociación de HORTELANOS  
PRODUCTO NATURAL  
TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO  
NATURAL A TROZOS













































**CULTIVAR  
ENSAYADO  
DE  
BARBASTRO**



**AUTÓCTONO  
DE  
BARBASTRO**

Más in





















**ESPÁRRAGO  
DE BARBASTRO**





# Gala

Orden del Tomate Rosa

Sábado 25 de agosto 19.00 h.

Pabellón cubierto Ferma

Recogida de invitaciones  
en almacén Tomate Rosa  
Asociación Hortelanos  
Plaza Diputación

Patrocina:



*Degustación popular*

10 calderetas Ternasco de Aragón  
Elaboración: Restaurantes Barbastro-Comarca



Organiza:



Colabora:








**FERMA!**  
Vamos todos!

**FERMA!**  
Vamos todos!

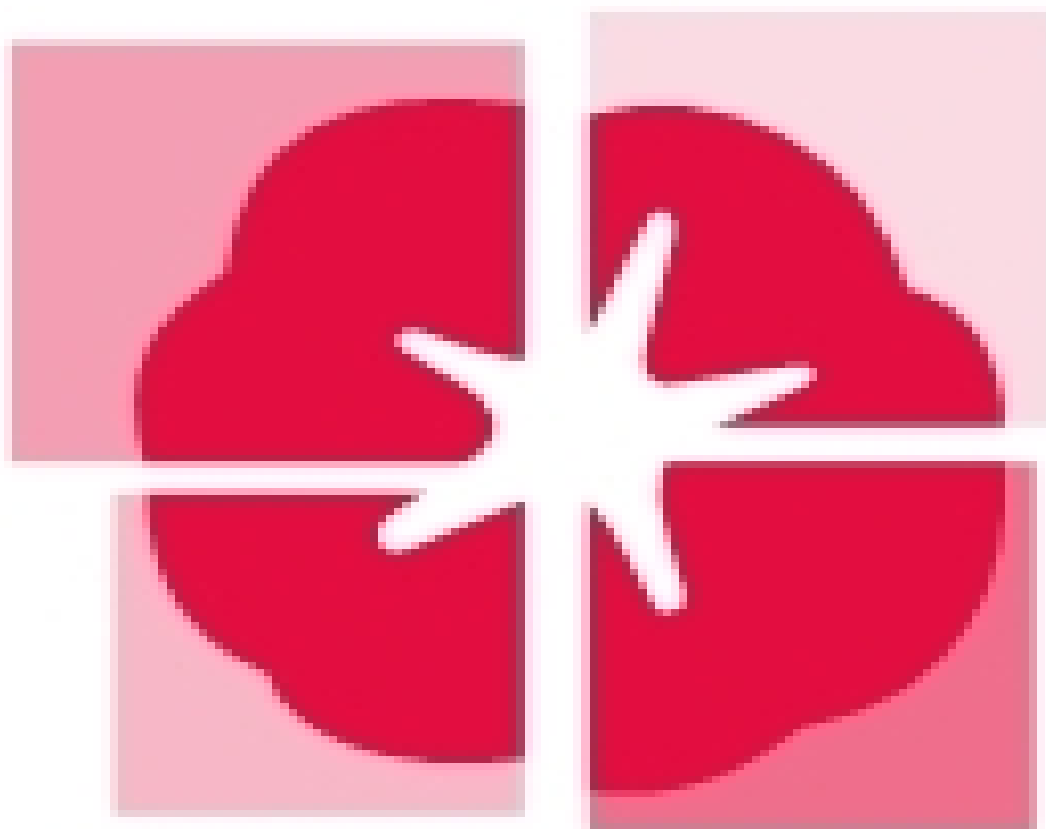
**FERMA!**  
Vamos todos!

  
ORGANIZACIÓN  
DE INVESTIGACIÓN Y  
DESARROLLO TECNOLÓGICO

  
ORGANIZACIÓN  
DE INVESTIGACIÓN Y  
DESARROLLO TECNOLÓGICO

  
ORGANIZACIÓN  
DE INVESTIGACIÓN Y  
DESARROLLO TECNOLÓGICO





**TOMATE ROSA  
DE BARBASTRO**



