

SOCIEDAD

Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo recalán en Aínsa

09/06/2017



Se ubicaban 27 puestos de productos agroalimentarios

La villa medieval de Aínsa era el escenario donde se ubicaban este sábado 27 puestos de productos agroalimentarios. Se trata de una iniciativa itinerante que en esta ocasión realizaba su segunda parada. El gran flujo de visitantes durante toda la jornada animaba las calles de la localidad con la celebración de forma paralela de la feria de sostenibilidad ambiental y bienestar Sobrarverde que continúa este domingo con más actividades que incluyen talleres, charlas, conciertos y una paella popular

El número de productores, en esta ocasión, era de veintisiete, siendo veintidós altoaragoneses y cinco franceses. En las diferentes paradas los consumidores han descubierto productos tan diversos como licores, mieles, embutidos, vinos, frutos secos, patés y cervezas, entre otros, realizados de manera artesanal y tradicional.

En esta ocasión han participado por parte aragonesa Ababol-Salud Natural, Bodega y Viñedos Almazor, Miel Bresca, Pastel Biarritz Albás, Ecostean, La Marmita, Bodegas Edra, Licores Libre, Quesos de Guara, OZ Miel Artesanal del Pirineo, Mimes Gourmet, Pirineos Bier, SeseWine, Paté de L.Aínsa, Aceite de Artasona, Miel Casa Montalbán, Carnicería Modesto, Chistau Natural, Azafrán de Benabarre, Boren Frutos Secos, Conzieta y y La Fábrica de Naval. Por parte francesa han acudido hasta Aínsa los productores de Brasserie L'Aoucataise, Societe Sas Inoval – Adourées, Paysans des Baronnies, Spiruline des Hautes Pyrénées y Clos Fardet.

Además como novedad se ha celebrado visita especial para representantes de tiendas y restaurantes de la zona para que conozcan las peculiaridades de los participantes con el fin de tener la posibilidad de introducir sus productos en su negocio.

El objetivo principal de este programa es promocionar el consumo de carne de Raza Pirenaica km 0. Esta raza autóctona de Aragón estuvo a punto de desaparecer en los años 60 del pasado siglo, pero gracias al esfuerzo de asociaciones y ganaderos se está trabajando por su recuperación.

Esta iniciativa tiene como finalidad la promoción del consumo de esta carne en la zona de Aínsa, una carne nacida, criada y sacrificada en el mismo Sobrarbe. Igualmente los restos de los animales se transportan al comedero de aves necrófagas gestionado por la FCQ en Aínsa, cerrando así un círculo de desarrollo y sostenibilidad que engloba ganadería, restauración y conservación del medio ambiente. El trabajó comenzó a finales de 2016 y quiere servir de modelo para otras zonas geográficas y otros productos.

COMENTARIOS

No hay comentarios

Club del lector

Para poder comentar las noticias tendrás que estar registrado. Si te registras en www.radiohuesca.com podrás tener gratis las noticias que más te interesen en tu correo, y participar en nuestros sorteos de forma automática.

Email

Contraseña

[¿Has olvidado tu contraseña?](#)

Entrar

Si aún no eres usuario de Radio Huesca

Regístrate aquí

Normas de uso:

- Esta es la opinión de los internautas, no de la cadena Radio Huesca.
- No está permitido verter comentarios injuriantes o contrarios a las leyes.
- Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

Buscar:

Buscar

© Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta página sin la autorización escrita de Radio Huesca. S. A.
Diseño y desarrollo: WebDreams S.L.