

IDENTIDAD Y SABORES RECUPERACIÓN DE LAS SEMILLAS DE NUESTROS ABUELOS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



las Historias Gourmet de
LA FABRICA DE SOLFA
PRESENTA

**JORNADAS GASTRONÓMICAS
TEMPS DEL FESOL
DE BESEIT**
4 Y 5 DE NOVIEMBRE DE 2022

Viernes 4
10.30h Inauguración a cargo del Presidente de la Comarca Iseñ Mónico
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: ES 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 Beselit
12.00h Degustación del puchero de Fesol de Beselit y vino de la Comarca del Matarraña. Lugar: Lagar d'Amprius (Ticket 5€)
Lugar: Ermita de Santa Ana (Beselit)
20.30h Menú temático A Cuatro Manos dedicado al Fesol de Beselit a cargo de los chefs Kike Micolau (Restaurante La Fábrica de Solfa) e Ignacio Alcalá (Restaurante Fonda Alcalá)
Lugar: Hotel La Fábrica de Solfa (Beselit)

Hotel Restaurante La Fábrica de Solfa
Arabal del Palente, 16 - Beselit - Teruel
913 850 736 - 619 921 299 - info@fabricadesolfa.com
www.fabricadesolfa.com

Logos: SOLFA, cita, Aragón, matarraña, Fonda Alcalá, ACA, etc.



JORNADAS GASTRONÓMICAS **TEMPS DEL FESOL DE BESEIT**

4 Y 5 DE NOVIEMBRE DE 2022

Cristina Mallor
cmallor@cita-aragon.es
Zaragoza, 4 de noviembre de 2022



I. Las semillas de nuestros abuelos

- . Origen
- . Características
- . Erosión genética

II. ¿Dónde están?

- . Conservación *in situ*
- . Conservación *ex situ*

III. El banco de germoplasma hortícola del CITA

- . Actividades del BGHZ-CITA
- . Muestras de semillas conservadas

IV. Proyectos de recuperación de variedades antiguas de hortalizas y legumbres

- . Ejemplos en Aragón

Siembra Teruel



EQUIPO

Coordinadora

- Cristina Mallor (CITA)

Miembros

- María Martín (CITA – Teruel)
- Juan Ignacio Algás (IES Valle del Jiloca)
- Lina Isabel Soler (CPIFP San Blas)
- Alexia Sanz (Campus de Teruel)
- Rosa Galindo (Escuela de Hostelería Teruel)

Socios/entidades colaboradoras

- Cereales Teruel S. Coop.
- AGUJAMA (Comarca Gúdar-Javalambre)
- La Estación Servicios Medioambientales SL (Luco de Jiloca)
 - Lo que toca de la huerta (Teruel)
 - La Ojinegra (Alloza)
 - Senda SL (Beceite)
 - Casa Yus (Muniesa)
 - Hortelanos Olba

FONDO DE INVERSIONES DE TERUEL Proyecto FITE Siembra Teruel Variedades locales de Hortalizas y Legumbres

EL PROYECTO
Duración: Inicio: Enero 2022, Fin: Diciembre 2024, Presupuesto: 132.590€

EQUIPO
Coordinadora: Cristina Mallor
Miembros: María Martín (CITA – Teruel), Juan Ignacio Algás (IES Valle del Jiloca), Lina Isabel Soler (CPIFP San Blas), Alexia Sanz (Campus de Teruel), Rosa Galindo (Escuela de Hostelería Teruel), Cereales Teruel S. Coop., AGUJAMA (Comarca Gúdar-Javalambre), La Estación Servicios Medioambientales SL (Luco de Jiloca), Lo que toca de la huerta (Teruel), La Ojinegra (Alloza), Senda SL (Beceite), Casa Yus (Muniesa), Hortelanos Olba

CONTEXTO Y LOCALIZACIÓN
Este proyecto surge ante la necesidad de concienciar a la sociedad de la importancia de la biodiversidad. Para ello pone a disposición de todos los teruleños semillas de variedades tradicionales de hortalizas y legumbres

OBJETIVOS
Generales
Impulsar y facilitar el cultivo de variedades locales de hortalizas y legumbres de Teruel, utilizando el Banco de Semillas Hortalizas del CITA Teruel (BSHT) ubicado en el Centro de Investigación en Bioeconomía Rural (CIBR)
Específicos
→ Ampliación y mejora de la colección
→ Multiplicación y caracterización
→ Promoción y utilización
→ Fomento de modelos productivos: Judía de Beceite y Judía de Muniesa.

RESUMEN
Siembra Teruel tiene como objetivo impulsar y facilitar el cultivo de variedades locales. Para ello se realizarán acciones para (1) la ampliación y mejora del BSHT, (2) la multiplicación y caracterización de las variedades conservadas, (3) la realización de actividades para promocionar su cultivo, (4) la atención de peticiones de semillas (5) el fomento de modelos productivos con variedades locales. Los resultados permitirán ofrecer variedades locales de alto valor estratégico, involucrando a la sociedad teruleña en el proyecto a través del apadrinamiento de las variedades y su participación en diferentes actividades. Los resultados de los casos de estudio demostrarán la viabilidad económica de modelos productivos de estas variedades locales en su zona tradicional de cultivo

RESULTADOS ESPERADOS
Los resultados permitirán poner a disposición de todos los usuarios de Teruel variedades locales de hortalizas y legumbres de alto valor estratégico (O1), involucrando a la población, incitándola a intervenir activamente en el proyecto a través del apadrinamiento de variedades (O2) y a participar en actividades de promoción, educación y sensibilización (O3). Los resultados de los casos de estudio demostrarán la viabilidad económica de estas variedades en su zona tradicional de cultivo (O4)

IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y MEDIOAMBIENTAL
La pérdida de biodiversidad conlleva un gran impacto ambiental. Siembra Teruel pretende promover la biodiversidad hortaliza en la provincia. Con un importante impacto social, se trata de sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de la conservación y utilización de las variedades locales a través de actividades de divulgación y transferencia. Se plantea el cultivo de variedades tradicionales de hortalizas y legumbres como una oportunidad de negocio con impacto económico directo en el territorio.

FINANCIADO POR: Gobierno de Aragón, a través del Fondo de inversiones de Teruel (años 2019, 2020 y 2021), con la participación del Gobierno de España (Ministerio de Hacienda)

GOBIERNO DE ARAGON

Financiación:

Gobierno de Aragón, a través del Fondo de inversiones de Teruel (años 2019, 2020 y 2021), con la participación del Gobierno de España (Ministerio de Hacienda)

Duración:

2022 – 2024



✓ **Objetivo: impulsar y facilitar el cultivo de variedades locales de hortalizas y legumbres.**

O.3.1. Divulgación: Agro-experiencias, colegios, jornadas gastronómicas...

**Banco de Semillas Hortícolas de Teruel
(BSHT, CITA-Teruel)**

O.3.2. Atención de peticiones:
recuperación del cultivo,
docencia, formación.

O.2.1. Multiplicación: padrinos

O.2.2. Caracterización: Calamocha, Teruel, Olba

O.4. Modelos productivos. Casos de estudio

O.4.1. Judía de Beceite

O.4.2. Judía de Muniesa

**Banco de Germoplasma Hortícola
(BGHZ, CITA-Zaragoza)**



O1.1. Multiplicación colección Teruel



O1.2. Nuevas colectas Teruel



bancosemillasteruel@cita-aragon.es

LEGUMBRES Y HORTALIZAS TRADICIONALES DE TERUEL

conservadas en el Banco de Germoplasma
Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA)

I. LEGUMBRES



Cristina Mallor Giménez
Ana María Sánchez Gómez

LEGUMBRES Y HORTALIZAS TRADICIONALES DE TERUEL

conservadas en el Banco de Germoplasma
Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA)

II. CUCURBITÁCEAS Y SOLANÁCEAS



Cristina Mallor Giménez

LEGUMBRES Y HORTALIZAS TRADICIONALES DE TERUEL

conservadas en el Banco de Germoplasma
Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA)

III. OTROS CULTIVOS

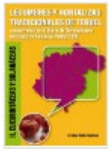


Cristina Mallor Giménez

Libros y capítulos de libros



2022. Mallor Giménez C. Legumbres y hortalizas tradicionales de Teruel conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA). III. Otros cultivos. ISBN 978-84-09-28511-2

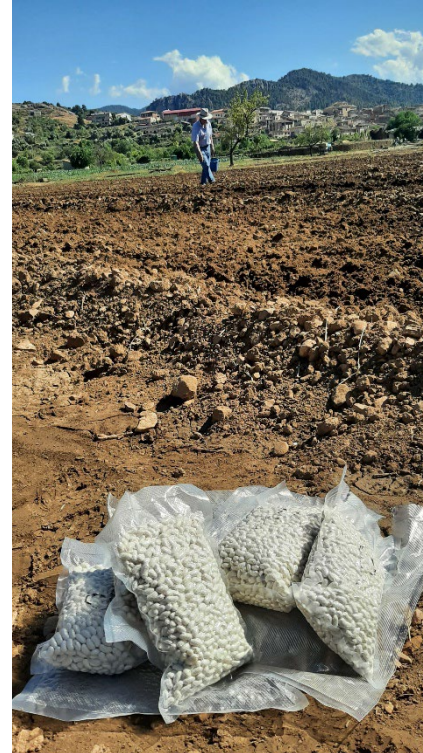



2021. Mallor Giménez C. Legumbres y hortalizas tradicionales de Teruel conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA). II. Cucurbitáceas y solanáceas. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. ISBN 978-84-09-28511-2.



2020. Mallor Giménez C, Sánchez AM. Legumbres y hortalizas tradicionales de Teruel conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA). Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. ISBN 978-84-09-18763-8








GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca
Laboratorio Instrumental de Fisiología Vegetal
TAR, S/N, 50700
50700 ZARAGOZA

Fecha de entrada: 04/07/2022
Su referencia: Parcela 1-2
Número de registro: 2022000278
Análisis: Control interno
Copia boletín nº: 0

Los ensayos marcados (*) no están amparados por la acreditación de ENAC



ENAC
ENAC 1111
Nº 730181162

BOLETIN DE ANALISIS

Muestra de (según declaración del cliente): Suelo

Remitido por: DGA - LABORATORIO AGROAMBIENTAL NF o CIF: S-6011001-D

Contenido en: Bolsa Identificada: 0005 0007T ZARAGOZA

Observaciones: At. Cristina Malor

Fecha de inicio de los análisis: 19/07/2022 Fecha de finalización de los análisis: 25/07/2022

DETERMINACIONES REALIZADAS	Método	Unidad	Resultado	Incertidumbre
TEXTURA (CRITERIO U.S.D.A.) (Resultados sobre masa seca al aire)				
* Arena total (0.05 - 2 mm.)	SEDIMENTACION	% pp	22.18	
* Limo grueso (0.02 - 0.05 mm.)	SEDIMENTACION	% pp	13.78	
* Limo fino (0.002 - 0.02 mm.)	SEDIMENTACION	% pp	34.07	
* Arcilla (< 0.002 mm.)	SEDIMENTACION	% pp	24.97	
FERTILIDAD: Resultados expresados sobre masa seca al aire)				
pH al agua 1:2.5 por potenciométrica	MT-SUE-007		8.4	± 0.5
Phosfo. previa de salinica (C.E. 1:5 a 20°C) por electrometría.	Orion 9512175	0.1	0.1	± 0.01
Materia orgánica oxidable por espectrofotometría	MT-SUE-002	g/100g	2.60	± 0.33
Fósforo soluble en bicarbonato sódico (Olsen) por espectrofot.	MT-SUE-003	mg/kg	53	± 9
Potasio (extracción amoníaco) por ICP-OES	MT-SUE-008	mg/kg	332	± 9.6
Nitrógeno en forma de nitrato (NANO) por espectrofotomet.	MT-SUE-005	mg/kg	19	± 3
MINERALES NO SOLUBILIZADOS (Resultados sobre masa seca al aire)				
Carbonato cálcico equivalente por volumetría.	MT-SUE-004	g/100g	44	± 0
Caliza activa por volumetría.	MT-SUE-005	g/100g	8.00	± 0.54
CATIONES DE CAMBIO (Resultados sobre masa seca al aire)				
Magnesio (extracto acetato amónico) por ICP-OES.	MT-SUE-008	mg/kg	354	± 57


OBSERVACIONES SOBRE RESULTADOS

Página 1 de 2
QUASS-LAB v.3.0 ©


Análisis de suelo

- ✓ Análisis de suelo (3 parcelas)
- ✓ Caracterización de la semilla de siembra
 - Análisis morfológico del grano
 - Análisis nutricional

- ✓ Pendiente: Caracterización, incluyendo datos de la planta y del grano (vainas/planta, granos/vaina, granos/planta,...) y análisis de la composición nutricional de la producción



GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Civild, Universitat, i Innovació del Governament



cita
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROAMBIENTAL DE ARAGON

INFORME DE ENSAYO

Cliente: Unidad de Hombocultura Nº de Interna: 14117

Nº: 0500820 **Nº Muestras: 2**

Contacto: Cristina Malor

Nº Muestra	220782	Registre muestra:	25/05/2022	Inicio análisis:	10/06/2022	Finalización análisis:	04/07/2022
Muest. de:	Juho / sobre papel 100g						
Referencia:	2 - Siembra campaña 2022 Las Torres Beseit						
Nombre Determinación	Resultado	Método					
Valor catenico (pH)	14.03	Procedimiento interno					
Valor catenico (pKa)	3.40	Procedimiento interno					
Humedad (desecación a 102°C)	13.87 %	Procedimiento interno					
Grasa total (Dumas-humedad seca)	1.89 %	Procedimiento interno PE-QAT-003					
Proteína (metodo Vanasari)	21.18 %	Procedimiento interno PE-QAT-002					
Carbón total (mL 02PC)	3.69 %	Procedimiento interno PE-QAT-001					
Hidroxi de carbono total (por diferencia)	33.59 %	Procedimiento interno					
Nº Muestra	220783	Registre muestra:	25/05/2022	Inicio análisis:	10/06/2022	Finalización análisis:	04/07/2022
Muest. de:	Grasa / sobre papel 100g						
Referencia:	1 - Siembra campaña 2022 Beseit						
Nombre Determinación	Resultado	Método					
Valor catenico (pH)	14.06	Procedimiento interno					
Valor catenico (pKa)	3.41	Procedimiento interno					
Humedad (desecación a 102°C)	13.50 %	Procedimiento interno					
Grasa total (Dumas-humedad seca)	2.02 %	Procedimiento interno PE-QAT-003					
Proteína (metodo Vanasari)	19.86 %	Procedimiento interno PE-QAT-002					
Carbón total (mL 02PC)	3.81 %	Procedimiento interno PE-QAT-001					
Hidroxi de carbono total (por diferencia)	41.51 %	Procedimiento interno					

Los resultados reflejados en el presente informe abarcan únicamente a la muestra que ha sido objeto de ensayo. No deberán reproducirse (totalmente ni parcialmente) por escrito ni por medios electrónicos.

Elaborado por: Laboratorio de Análisis Físico-Químico e Instrumental

ZARAGOZA, 04 de Julio de 2022

Responsables de Laboratorio:

ESTOFAÑAN

MUNICZ

MARIA CLARA

ZORRADO/W

GLORIA ESTOFAÑAN MUNICZ

Responsables de Laboratorio:

ESTOFAÑAN

MUNICZ

MARIA CLARA

ZORRADO/W

GLORIA ESTOFAÑAN MUNICZ

Análisis nutricional

Conservar el pasado para que desde el presente podamos mejorar el futuro



Gracias por la atención

Cristina Mallor

cmallor@cita-aragon.es



Actividad "Científica por un día"
CITA, 7 de febrero 2020

