



***Alimentos
y bebidas
de Aragón***

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL



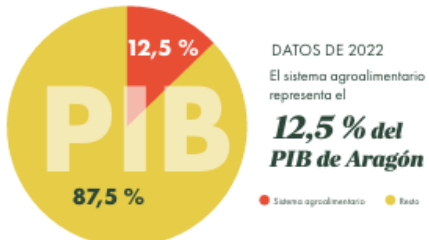
RED AGRIFOODTE

**TURISMO AGROALIMENTARIO EN
ACCIÓN: INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD**

20 de Mayo de 2025

Villarroya de los Pinares

RECOPILACION DATOS DEL SECTOR



Valor añadido bruto: 4.930 millones €
12,46 % del VAB de Aragón
4,05 % del VAB agroalimentario en España
11,35 % del PIB de Aragón

Afiliados a la Seguridad Social: 80.734 empleados
13,70 % de ocupados de Aragón

INDUSTRIA ALIMENTARIA DE ARAGÓN



EVOLUCIÓN DEL EMPLEO INDUSTRIAL ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2010-2024



EVOLUCIÓN DE LA FACTURACIÓN INDUSTRIAL ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2015-2024



*Los datos de 2024 son una estimación de Alimentos y Bebidas de Aragón.

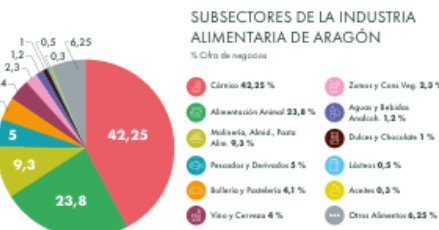
EVOLUCIÓN DE EXPORTACIONES INDUSTRIAL ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2015-2024



DATOS DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO
Suma de los datos de los sectores Primario, Industria Alimentaria, Insumos y Transporte/Distribución Alimentaria



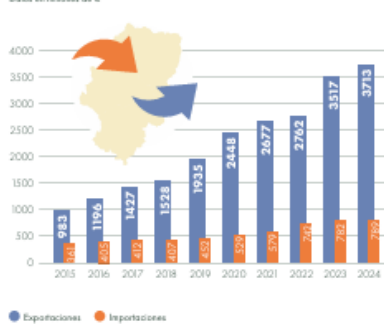
Fuente: Elaboración propia a partir de datos IAEI y de los datos publicados por el INE en la Serie Agriflo - Composición del Sistema Agroalimentario a la economía española Año 2022 (pº 40)



Fuente: Datos IAEI

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE ARAGÓN

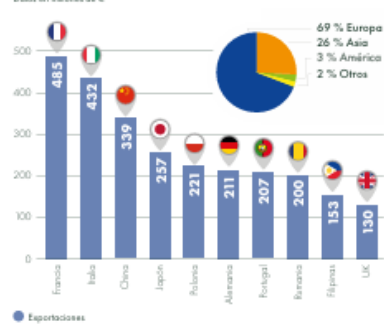
Datos en millones de €



Fuente: Elaboración propia a partir de DATA COMEX. Mº Economía, Comercio y Empleo 2024.

EXPORTACIONES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE ARAGÓN

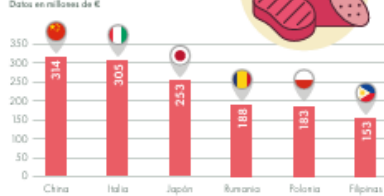
Datos en millones de €



● Exportaciones

EXPORTACIONES EN CÁRNICO

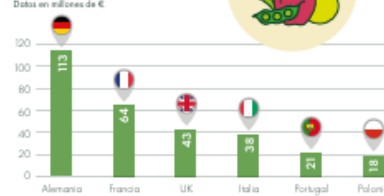
Datos en millones de €



Fuente: DATA COMEX. Mº Economía, Comercio y Empleo 2024.

EXPORTACIONES EN FRUTAS Y VERDURAS

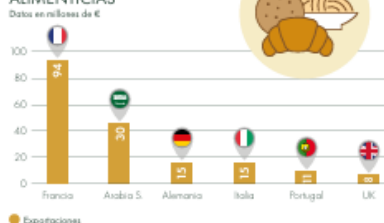
Datos en millones de €



● Exportaciones

EXPORTACIONES EN BOLLERÍA, GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS

Datos en millones de €



Fuente: DATA COMEX. Mº Economía, Comercio y Empleo 2024.

EXPORTACIONES EN VINOS

Datos en millones de €



● Exportaciones

DISTRIBUCIÓN DEL EMPLEO POR COMARCAS EN ARAGÓN

Análisis del sector agroalimentario 2024

El sector agroalimentario se consolida como la principal actividad económica generadora de empleo en el medio rural. En 23 comarcas de Aragón, que suman el 68,3 % del territorio y una densidad media de 10,9 hab./km², es el primer empleador directo, con una media del 27,20 % del empleo.

La industria alimentaria aumentó un 11,5 % el empleo directo generado en Aragón durante los últimos 5 años, pasando del 3,05 al 3,34 % del total. En los últimos 15 años el aumento ha sido del 60 %.

La industria alimentaria de Aragón incrementó el empleo en 23 de las 33 comarcas entre 2019 y 2024. En 14 de estas 23 comarcas, el incremento de empleo fue superior al 25 % respecto del empleo directo que se generaba en 2019. Destacaron en este aumento las comarcas de La Litera, Cinco Villas y Sierra de Albaracín.

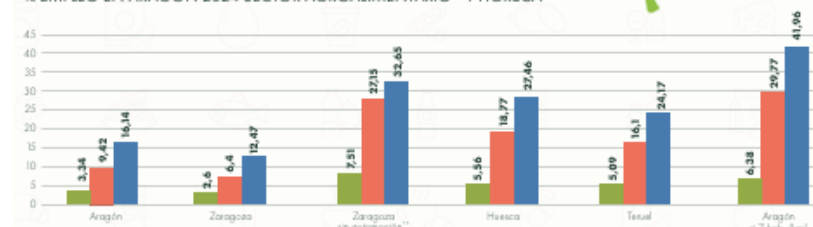
MAPA DEL EMPLEO EN ARAGÓN
Primer sector empleador por comarcas

- Agroalimentación
- HORECA (Hotelería, restaurantes, cafés...)
- Actividades comerciales
- Fabricación de vehículos y material de transporte
- Calzado
- Administración Pública

Fuente: Elaboración propia a partir de datos IAEI 2024.



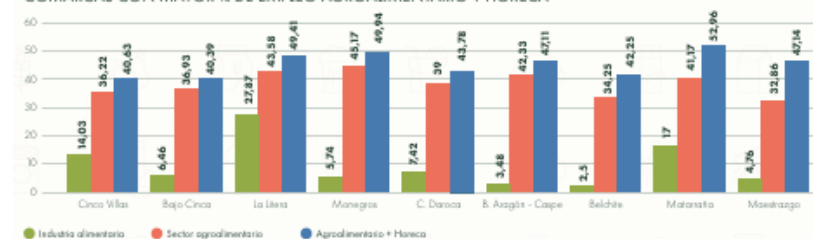
% EMPLEO EN ARAGÓN 2024 SECTOR AGROALIMENTARIO * Y HORECA



* Sector agroalimentario incluye la suma del % de empleo del sector primario y de la industria alimentaria en cada comarca.

** El gráfico "Zaragoza sin automoción" incluye los datos de la provincia sin incluir las 3 comarcas que acumulan el 80 % del empleo del sector de automoción en Aragón (Ebroa Alta del Ebro, Valdejalón y Zaragoza). Sus datos de empleo agroalimentario superan a Teruel y Huesca.

COMARCAS CON MAYOR % DE EMPLEO AGROALIMENTARIO Y HORECA



JORNADAS

JORNADA SOBRE APLICACIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA DE LA NORMATIVA SOBRE ENVASES ALIMENTARIOS Y RESIDUOS

24 de junio de 2024



JORNADA

CLAVES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DEL NUEVO REGLAMENTO EUROPEO DE ENVASES Y RESIDUOS DE ENVASES

Lugar de celebración:
Sede de AJAA
Salón de Actos de Mercazaragoza
Ctra. Cogullada 65, Mercazaragoza
Edificio Centrorigen, Zaragoza

Fecha:
Lunes 24 de junio

11:30 h. **Recepción de asistentes**

11:40 h. **Inauguración**

- Luis Villamayor, Presidente de AJAA
- Fernando Laguna, Director General de Calidad y Seguridad Alimentaria, Dpto. de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón

11:50 h. **Por una armonización en la legislación ambiental**

- Paloma Sánchez, Directora de Competitividad y Sostenibilidad de FIAB

12:15 h. **El nuevo Reglamento de Envases ¿Qué cambia?**

- Paula Cinto, Gerente de Asuntos Públicos en ECOVIDRIO
- Virginia Moreno, Coordinadora de Relaciones Externas en ECOEMBES

13:00 h. **Tratamiento de los envases comerciales e industriales en la Ley de Envases. El papel de los SCRAPS**

- Esther Collino, Directora de Asuntos Públicos y Comunicación de Proclucar
- Pilar Arrayás, Directora de Cartón Circular
- Carmen Urbano, Directora General Grupo Querqus

13:55 h. **Cambios en la gestión de subproductos y residuos en la Industria Alimentaria. Nuevos retos para el sector**

- Beatriz Martínez, ADIEGO Hermanos S.A.

14:15 h. **Clausura**

- Luis Villamayor, Presidente de AJAA
- María Martínez, Directora General de Calidad Ambiental del Dpto. Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón

14:15 h. **VINO ARAGONÉS**

Inscripciones: ver enlace al dorso

ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN DE ARAGÓN



JORNADAS

Lunes 17 Abril

8:40-9:30
• **SERVICIO DE APOYO A LA CREACIÓN DE EMPRESAS, SACE. INAEM**
"Ayudas y subvenciones". Juan Luis Álvarez Calonge.

9:35-10:25
• **INSTITUTO ARAGONES DE FOMENTO. IAF**
"Recursos para emprender". Pilar Martín.
Cuenta experiencias: *Emprendimiento e innovación.*
UMAMI ETHICAL FOOD. Eunice Zapater.
LA MAR DE SABOR. Ramón Monroy.

• **SARGA**
"Ámbitos de actuación. Perfiles profesionales demandados. Procesos de selección".

• **JARDINERÍA-PAISAJISMO CASTIELLO**
"Diseño e innovación en floristería". Jesús Castiello, Sheila Muñoz.

10:30-11:20
• **CHARLA-COLOQUIO EX ALUMNOS ALIMENTARIA**
Cuenta experiencias: *diferentes trayectorias profesionales.*

• **BÚSQUEDA DE EMPLEO EN RRSS. INAEM**
Juan Martínez de Salinas.

11:50-12:40
• **FRUTARIA LIFE**
"Producción ecológica. Investigación. Perfiles profesionales demandados".
Andrés Stewart, David Carreras.

• **SERAL FLORISTAS**
"Experiencia en el arte floral. Innovación. Digitalización". Fátima Seral.

• **PROGRAMA EURES TRABAJAR Y VIVIR EN EUROPA. INAEM**
Eva Octavio, Paula Moreno.

12:45-13:45
• **CHARLA-COLOQUIO EX ALUMNOS AGRARIA**
Cuenta experiencias: *diferentes trayectorias profesionales.*

• **MESA REDONDA: NUEVOS RETOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. PERFILES DEMANDADOS. EMPLEABILIDAD EN EL SECTOR**
Ignacio Domingo. ASOCIACION INDUSTRIAS DE ALIMENTACION EN ARAGON AIAA
Maria Anson. INAEM.
Natalia Escursell. SCANFISK SEAFOOD.
Alberto Simón. PANADERIA SIMÓN.

EX-ALUMNOS PARTICIPANTES

ALIMENTARIA

- LAURA BADIA COCONUT
- LAURA PEÑA MOWI
- IGNACIO RICO. PANADERIA ORTIZ

AGROPECUARIA

- RAQUEL BURILLO. GANADERIA BURILLO
- GINÉS LUESMA. EXPLOTACION AGRICOLA
- ALEJANDRO GISBERT. EXPLOTACION AGRICOLA
- CARLOS GUALLAR. EXPLOTACION AGRICOLA
- FRANCISCO ACERO. EXPLOTACION AGRICOLA

JARDINERIA

- EMILIO GÓMEZ. GARDENIERS
- LAURA LAPUERTA. FLORISTERIA VIVALDI
- JOEL GIL. GOGREEN

FORESTALES

- VICTOR CALDERÓN. SEPRONA
- MIGUEL OLIVAS. FITOCUAIRAIN




II JORNADAS DE EMPREDIMIENTO Y EMPLEO 17 Y 18 DE ABRIL DE 2023



"Alimentando ilusiones,
sembrando futuro".

EMPRESAS E INSTITUCIONES COLABORADORAS



Martes 18 Abril

8:40-9:30
• **COMERCIAL AGRÍCOLA CASTÁN**
"Gestión agrícola. Innovación y sostenibilidad". Carlos Castán.

9:35-10:25
• **TALLER "CÓMO ENFRENTARSE A UNA ENTREVISTA DE TRABAJO". INAEM**
Natalia Ferrer.

• **PASTELERÍA TOLOSANA**
"Desarrollo de productos nuevos a partir de elaboraciones tradicionales".
Degustación. Isidro Tolosana.

10:30-11:20
• **UNIDAD DE SALUD DE LOS BOSQUES. GOBIERNO DE ARAGÓN**
"Tareas de la unidad. Sanidad forestal en Aragón".
Ana Torrijo, Adán Quintín, Laura Cortinas.

• **MESA REDONDA: EXPERIENCIAS DE ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA**
Antares Sánchez. JUSTICIA ALIMENTARIA.
Susana Ortega. MERCADO SOCIAL Y REAS.
Macarena Fernández. COOPERACION 57.

11:50-12:40
• **BUGGLE BIOINDUSTRIAS**
"Emprendimiento e innovación tecnológica". Javier Bail.

12:50-14:30
• **JUSTICIA ALIMENTARIA**
"Catálogo de empresas por la soberanía alimentaria". Lucía López.
Documental "Rebelión rural". Charla con los emprendedores Antonio y David García.

ESPACIO NETWORKING (BREAKCOFFEE)

LUNES 17 ABRIL

9:30-10:00
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLE DEL SACE

10:25-10:55
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE IAF, UMAMI ETHICAL FOOD Y LA MAR DE SABOR
Degustación de quesos veganos y variedades de tomates deshidratados.

CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE SARGA

CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLE DE JARDINERÍA-PAISAJISMO CASTIELLO

11:20-11:50
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLE DE REDES SOCIALES INAEM

12:40-13:10
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE FRUTARIA LIFE

CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLE DE SERAL FLORISTAS

CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE PROGRAMA EURES.

13:45-14:15
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE AIAA, SCANFISK, PANADERIA SIMÓN e INAEM

MARTES 18 ABRIL

9:30-10:00
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE COMERCIAL AGRÍCOLA CASTÁN

10:25-10:55
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLE DE PASTELERÍA TOLOSANA

11:20-11:50
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE LA UNIDAD DE SALUD DE LOS BOSQUES

CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE JUSTICIA ALIMENTARIA, MERCADO SOCIAL Y COOPERACION 57

12:30-12:45
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLES DE JUSTICIA ALIMENTARIA, D. A. Y A. GARCÉS

12:40-13:10
CHARLA-CAFÉ CON RESPONSABLE DE BUGGLE BIOINDUSTRIAS

**ENCUENTRO CON EMPRESAS:
"Avances y Oportunidades en la Investigación
Agroalimentaria y Forestal"**



AGENDA

9:30 | Bienvenida

9:35 | ¿Qué hacemos en el CITAT? Investigación para la transformación del sector agroalimentario. Colaboración como clave para el éxito.
Departamento Ciencia Vegetal. Ana Belén Garcés, Jefa Departamento Ciencia Vegetal.
• Influencia de endo- y eco-dormancia en albaricoquero para su adaptación al cambio climático. Javier Rodrigo.
• Explotación de patentes de portainjertos y variedades. Mª José Rubio.
Departamento Ciencia Animal. Tereza Juan, Jefa Departamento de Ciencia Animal.
• RecriaINNOVA: Nuevas herramientas para optimizar el desarrollo y la selección de los futuros reproductores en vacuno de carne. Alina Sanz.
• Disminución de la huella ecológica en la producción de carne bovina mediante la alimentación prebética, basada en los excedentes hortícolas ecológicos. Begoña Panaa.
• Desarrollo de nuevas vacunas de brucelosis en colaboración con un socio industrial (CZVaccines). Pilar Muñoz.
Departamento de Sistemas Agrarios, Forestales y Medio Ambiente (SAFMA). Eduardo Notivol, Jefa Departamento de SAFMA.
• Innovación y gestión sostenible de suelo y agua en sistemas agrícolas. Samuel Franco.
• Hidrocolchados: una herramienta para el control de malas hierbas en cultivos leñosos jóvenes. Alicia Crujeada.
Unidad transversal de economía agroalimentaria. Azucena Gracia, Jefa Departamento de Economía Agroalimentaria.
• PASTORCLIM: Plan de adaptación y mitigación frente a los efectos del cambio climático sobre los sistemas pastorales de montaña.
Área de Laboratorios de Análisis y Asistencia Tecnológica (ALAAAT). Gloria Estopañan, Responsable ALAAAT.
• ALAAAT: Clave para fortalecer al sector agroalimentario en proyectos I+D+I:
- Líneas de actividad, infraestructuras y relaciones.
- Experiencia de participación en proyectos I+D+I con el sector

10:35 | Oportunidades de financiación nacional para proyectos de I+D+I
Carlos Ignacio Franco Alonso, CDTI.

10:55 | Oportunidades de financiación internacional para proyectos de I+D+I
Maya Hernando e Irene Paredes, CEOs de INNOVARUM.

11:15 | Café

11:30 | Casos de éxito y experiencia en proyectos de I+D+I:
• **COOP. AGROALIMENTARIAS DE ARAGÓN.** Jesús Abadía, Responsable de Innovación y Sostenibilidad.
• **ORIGINIA FOODS (GRUPO SAMCA).** Sofía Guillén. I+D+I
• **OVIARAGÓN (GRUPO PASTORES).** Leticia Riaguas Rupérez, Veterinaria de I+D+I

12:30 | Beneficios de la participación en proyectos de I+D. Incentivos fiscales.
Piedraescrita Gallardo, Oficina de Proyectos CITA.

12:40 | Reuniones Bilaterales + Aperitivo Networking

14:00 | Fin de la jornada

FECHA, LUGAR E INSCRIPCIONES

Martes, 26 de noviembre
9:30 – 14:00 h

Sala de Actos del CITAT
Avda. Yacombano, 800
50058 / Zaragoza

INSCRIBETE AQUÍ:



Esta actividad es parte de la actuación GPE2023-001388-P, financiado por MCIN/AEI/10.13032/501100011033.

Organiza:



Colaboran:



JORNADAS DE EMPREDIMIENTO Y EMPLEO CPI MOVERA
17 de abril de 2024

JORNADA CITA
26 de noviembre de 2024

ENTREGA DE PREMIOS ALIANZA AGROALIMENTARIA DE ARAGON

22-10-2024



DESDE ARAGÓN PARA VALENCIA



OFRENDA DE FRUTOS



PRESENCIA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN



*Alimentos
y bebidas
de Aragón*

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL

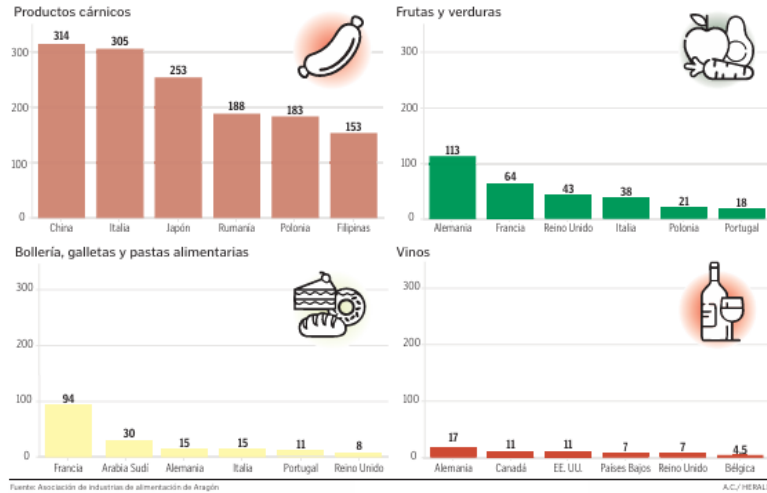
HERALDO DE ARAGÓN

23 de Marzo de 2025

8 | ARAGÓN

Domingo 23 de marzo de 2025 | Heraldo de Aragón

Exportaciones aragonesas en 2024 (millones de euros)



El valor de las exportaciones aragonesas sumó en 2024 un total de 16.766,6 millones de euros, una disminución del 4,9% en tasa anual

con Francia o Italia a la cabeza. A estos dos destinos se dirigen el 25% del total de las exportaciones, que también viajan hasta Alemania. Es por ello que la industria alimentaria no pierde de vista la situación económica de los socios de la UE y la posible retracción de su consumo, especialmente en el mercado alemán, el primero para los vinos aragoneses. «Esta semana hemos visto más animación en Provine (la feria dedicada a este sector en Düsseldorf) y hay algo más de optimismo», destaca el presidente de AIAA.

Lo que realmente inquieta, reconoce Villamayor, son las amenazas del presidente estadounidense a los productos europeos. «Esta situación genera mucha preocupación. Si de verdad se aplica una tasa del 200% a los vinos, el impacto para las producciones aragonesas sería importante, no en vano el 12% de las exportaciones de vino de Aragón va a Estados Unidos», destaca. Sin embargo, el problema no es solo lo que no puede llegar a ese mercado, sino la imposibilidad del resto de destinos para absorber dicho volumen. «A nivel internacional solo se ve cierto crecimiento en China, pero no sería fácil colgar allí todo ese volumen». Y además, advierte, podría haber otros perjudicados. «Hay que tener en cuenta que Aragón exporta 11,5 millones de euros en vino, pero también casi 10 millones en carne y otros tantos en confitería. Y a esos productos también hay que cuidarlos», añade.

A pesar de las buenas cifras del sector en el exterior, la asociación que representa esta industria, que factura 11.000 millones de euros, genera 20.500 empleos directos y se asienta esencialmente en el medio rural, reconoce que hay margen de mejora. Pero para ello, añade Villamayor, urge mejorar las infraestructuras que darían mayor competitividad. «El sector precisa urgentemente de mejoras en el acceso al mercado europeo a través del Pirineo, y a terceros países con mejoras de las conexiones ferroviarias con los puertos del litoral mediterráneo y atlánticos», destaca Villamayor. «Y por supuesto un mayor esfuerzo económico en promoción», añade.

Las amenazas de aranceles Para el conjunto de las exportaciones aragonesas, el principal cliente es el mercado europeo,

CIRUS GARCIA

La industria alimentaria cuadruplica el valor de sus exportaciones en diez años

● La comercialización internacional de alimentos y bebidas aumenta un 5% en 2024, hasta los 3.713 millones de euros, y amortigua la caída del total de las ventas aragonesas al exterior

ZARAGOZA. El valor de las exportaciones aragonesas sumó en 2024 un total de 16.766,6 millones de euros, lo que supuso una disminución del 4,9% en tasa anual, lastradas por el descenso de las ventas en automoción, pero amortiguadas por el buen comportamiento de la industria alimentaria. Y es que, en tendencia opuesta a lo sucedido en el conjunto de las ventas al exterior desde la Comunidad, según los datos publicados por Datacomex (Ministerio de Industria), la facturación en el exterior de los alimentos y bebidas de Aragón se alzó el pasado año hasta los 3.713 millones de euros, un 5% más que en el ejercicio precedente.

No es una excepción anual, la industria alimentaria aragonesa lleva años creciendo de forma sostenida en los mercados internacionales. Tal es así, señalan desde la Asociación de Indus-

trias de la Alimentación de Aragón (AIAA), que el valor de sus exportaciones se ha multiplicado por cuatro en apenas diez años, al pasar de los 985 millones de euros en 2015 a los 3.713 millones del pasado año. No solo eso. Sus importaciones, aunque también han aumentado, están muy lejos de lo conseguido con las ventas. Apenas alcanzaron los 789 millones de euros, por lo que el sector cerró 2024 con un superávit comercial de 2.925 millones de euros, una cifra que contrasta con el déficit de 97,2 millones de euros.

«Para exportar alimentos, la industria aragonesa necesita importar pocas materias primas, no solo porque se producen en la Comunidad sino porque aportamos un valor añadido al producto muy importante», matiza el presidente AIAA, Luis Villamayor, que destaca que las exporta-

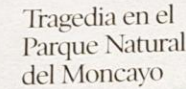
ciones de alimentos y bebidas suponen ya casi el 23% del total, pisando los talones a la aportación del sector del automóvil. La robustez del sector cárnico, liderado por el porcino, saca músculo en los mercados internacionales. Sus ventas vuelven a crecer hasta los 2.457 millones de euros (un 8% más que en 2023), dejando patente la supremacía de este sector en la Comunidad. «El sector cárnico lo está haciendo extraordinariamente bien y ha demostrado su enorme capacidad de adaptación», destaca Villamayor, que refuerza su argumento recordando cómo el porcino ha seguido creciendo a pesar de que sus ventas perdían peso en el mercado chino. Su secreto es su diversificación comercial. El gigante asiático continúa siendo su principal mercado, seguido muy de cerca de Italia, pero también tiene destaca-

da presencia en los países asiáticos y del Este europeo. El cárnico es el líder, pero hay también otros protagonistas. La industria de frutas y hortalizas se coloca en segunda posición con unas exportaciones que alcanzan un valor de 376 millones de euros, un 6,8% más. Juegan también un papel decisivo los aceites (que se anotó un incremento del 67%), zumos (31%) y pastelería y bollería (1,2%). «Prácticamente todos los productos están creciendo año tras año, incluso aquellos cuyas empresas tienen un menor tamaño están mostrando un gran dinamismo», afirma Villamayor.

Lo que dejan patente las cifras es la crisis de ventas que está arrastrando el vino desde la pandemia. Sus exportaciones volvieron a caer en 2024 y su facturación exterior se quedó a las puertas de los 93 millones de euros, cuando un año antes habían superado los 95 millones.



Con un volumen de 11.000 millones de euros y dando empleo a más de 20.000 personas, el peso de la industria agroalimentaria aragonesa puede perfectamente compararse al de la automoción. Pero además, este sector, vinculado naturalmente a la agricultura y la ganadería, tiene una presencia destacada en el medio rural y en ciudades de tamaño medio, lo que le confiere un valor especial para el equilibrio territorial y la lucha contra la despoblación. Sus ventas al exterior vienen creciendo de manera sistemática, de manera que se han multiplicado por cuatro en los diez últimos años, hasta alcanzar los 3.713 millones de euros y suponer casi el 23% del total de las exportaciones de la Comunidad. El subsector del porcino —que ha sabido diversificar sus mercados ante la caída de las ventas en China— es uno de los protagonistas de este destacado crecimiento, pero ni mucho menos el único, pues el crecimiento se registra en la mayoría de los capítulos. Caso distinto es, sin embargo, el del vino, que no ha recuperado las posiciones perdidas durante la pandemia y tiene que batallar para mantenerse. Preocupa, claro está, en el sector el efecto que pueda tener la nueva política arancelaria de Estados Unidos, lo que, aunque los principales mercados para Aragón estén en Europa, obliga a trazar estrategias que permitan encontrar nuevas salidas comerciales. El agroalimentario aragonés es un sector que hay que valorar y cuidar.



La muerte de tres montañeros, en el paraje de La Escupidera, llevó ayer la tragedia al Moncayo, una montaña muy atractiva, pero con numerosos peligros, sobre todo cuando la nieve y el hielo están presentes. La intervención del Greim y otras unidades de rescate tuvo que enfrentarse a condiciones meteorológicas difíciles y no se pudo recuperar con vida a ninguno de los accidentados. Corresponde ahora acompañar a los familiares en el dolor.

Cinco meses y una inversión por parte de la propiedad de 900.000 euros han sido necesarios para reparar los daños causados por las fuertes lluvias y riadas del pasado octubre en el Monasterio de Piedra, que ayer empezó a recibir de nuevo a los visitantes. Pero en la zona, tristemente, muchos negocios no han podido resistir las pérdidas, con ayudas insuficientes o que no han llegado a todos, y han tenido que cerrar sus puertas.

La gala de los Premios de la Música Aragonesa, que se celebraba por primera vez en Teruel, en el Teatro Marín, reflejó ayer el buen momento que vive este sector de la cultura de nuestra Comunidad, como el de la literatura o el del cine. Los principales premios recayeron en Gabriel Sopena, Ester Vallejo, The Moorland y El Momo. Los artistas aragoneses siguen dando muestras de su talento.

aragón multiplica por cuatro en diez años el valor de sus exportaciones alimentarias

● Saben un 5% en 2024 frente a la caída del total de ventas de la Comunidad en un 4,9%

Las exportaciones de alimentos y bebidas de Aragón crecieron un 5% en el año 2024 hasta los 3.713 millones de euros, frente al descenso del 4,9% del total del comercio exterior aragonés. El valor se ha cuadruplicado desde los 985 millones de 2015. Luis Villamayor.

CIERRE DEL SOMPORT

La industria alimentaria advierte de los perjuicios por el cierre del Somport

ZARAGOZA. La industria alimentaria aragonesa vive con gran preocupación desde que la comunicación con Francia por los pasos fronterizos del Somport y Bielsa quedara cortada por los graves desperfectos provocados por las lluvias torrenciales del pasado fin de semana.

Así lo manifestó ayer la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón (AIAA), que advirtió de la inquietud que despiertan en el sector los perjuicios operativos y económicos que es-

tá provocando esta situación. Porque el país vecino no solo es el principal destino de las exportaciones aragonesas. Además, recordó la AIAA, a diario atraviesan el Pirineo más de 400 camiones que abastecen de materias primas las principales empresas agroalimentarias de Aragón, sobre todo las vinculadas a la transformación de cereales para alimentación humana y animal (piensos, almidones, harinas, sémolas, etc.). Por eso, y como ya ha repetido en anteriores ocasio-

nes el presidente de esta asociación, Luis Villamayor, «la conexión con Francia por estos pasos fronterizos resulta fundamental para la competitividad de las empresas del sector dado que Aragón está lejos de los principales puertos marítimos».

Villamayor destacó que preocupan especialmente las noticias de las autoridades francesas que han advertido que los daños son de tal calado que el plazo para restablecer la normalidad al otro lado de la frontera será de, al menos, seis meses. «Es un plazo inasumible para las empresas de nuestro sector», advirtió Villamayor, que anunció que la AIAA solicitará al Gobierno de Aragón su intermediación junto al de España para agilizar lo máximo posible la reapertura de estos pasos.

Mientras, las empresas agroalimentarias se han visto obligadas a canalizar su transporte de materias primas a través de los pasos de Irún y La Junquera, además de atravesar por Navarra. Y eso significa, destacó el presidente de la organización que las representa, un incremento de los costes, por lo que mantener esta alternativa durante meses «perjudicará seriamente la economía de las empresas del sector».

Villamayor volvió a poner sobre la mesa una de las principales reivindicaciones de esta asociación: «Con todas las vías de conexión con Francia por camión desde Aragón cortadas, se demuestra la imperiosa necesidad de mejorar la conexión tanto por carretera como por ferrocarril».

CHUS GARCÍA



Villamayor en la vía que llega hasta su harinera, en Plasencia del Monte, un ramal del Canfranc. JAVIER NAVARRO

El bloqueo del Somport se agrava con los cortes por obras de la línea ferroviaria en Tarragona

- Las empresas aragonesas claman por «una conexión estable y efectiva de las mercancías con Francia»

HUESCA. La industria alimentaria de Aragón, la más afectada por el cierre del Somport, ve con preocupación que está a punto de cumplirse un mes del hundimiento de la carretera en el valle del Aspe por las inundaciones y todavía no hay máquinas trabajando. Su inquietud se ha reducido después de que Fran-

cia haya anunciado que iniciará los trabajos la semana próxima y haya recortado el plazo que dio inicialmente para retomar el tráfico de entre seis meses y un año a tres meses. En todo caso, para los empresarios lo importante es contar con «una conexión estable y efectiva de mercancías con Francia», no solo a corto plazo.

Y es que la situación del sector se ha agravado por los cortes por obras en la línea ferroviaria de Tarragona, que las conectaba con el principal puerto español de entrada de cereales, según explica Luis Villamayor, presidente de la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón.

Con el cierre actual de Som-

port y la previsión de que al menos hasta enero no reabrirá, las empresas están estudiando buscar otros proveedores para evitar esta ruta, que a diario atravesaban los camiones con materias primas, sobre todo cereales para su transformación en piensos y harinas en Aragón.

«No solo son más euros y más kilómetros, es el doble de tiempo y la necesidad de más camiones, y sobre todo la inseguridad del aprovisionamiento. Buscamos certidumbre», declara Luis Villamayor, propietario de la planta Harinera Villamayor.

Más que perder

A los fabricantes franceses les pasa lo mismo con los proveedores españoles. La industria aragonesa exporta 450 millones de euros de alimentos a Francia (mucho de esa mercancía atraviesa el Somport) e importa materias primas agrícolas, un millón de toneladas por algo menos, 280 millones. «Tenemos más que perder nosotros, que vendemos más, porque les compramos materias primas agrícolas y le vendemos alimentos elaborados», señala el presidente de la asociación.

Esta entidad calcula que solo su sector pierde medio millón de euros al mes con el Somport cerrado, ya que en la época con mayor tránsito mueven 300 camiones al día, de trigo y de maíz, que ahora van por Irún. En todo caso, asegura que en estos momentos lo de menos es el coste, lo importante es cómo van a cambiar los flujos en el futuro si no reabre pronto el Somport. «También es necesario tomar conciencia de que esa carretera no está preparada, siempre tiene pequeños cortes y hay que buscar una solución definitiva que pasa por una carretera en condiciones y desde luego por la reapertura del ferrocarril. Esta es

La industria aragonesa exporta 450 millones de euros de alimentos al país vecino e importa por unos 280 millones

más urgente que nunca», proclama Villamayor. «Arreglarse se arreglará, pero tardará tiempo y probablemente no con la seguridad necesaria para que no haya más cortes», añade.

Pero a esta incertidumbre se ha añadido otro problema. Desde el 1 de octubre hay obras en la línea de ferrocarril entre Zaragoza y Tarragona, a la altura el túnel de Roda de Bará, que obligan a interrumpir la circulación ferroviaria de viajeros y mercancías hasta marzo. La alternativa es por Lérida, limitando la longitud a 450 metros. Esto supone que se cierra otra puerta para el sector alimentario de Aragón.

Si por Somport pasaba el cereal de Francia, por el Mediterráneo venía del mar Negro. «Una de las alternativas al cierre de Somport era traer más trigo desde el puerto de Tarragona, que es el principal puerto de cereales del Mediterráneo. Pero si se dificulta el transporte por ferrocarril hasta el mes de marzo será más complicado», declara Luis Villamayor, quien llega a la conclusión de que «se necesita esa carretera del Somport más que nunca y buscar un plan a largo plazo para mejorar las comunicaciones de Aragón con los mercados exteriores, incluyendo la conexión con los puertos por ferrocarril», insistiendo en la importancia de reabrir con agilidad también el ferrocarril del Canfranc para conectar por tren con Europa.

MARÍA JOSÉ VILLANUEVA

HERALDO DE ARAGÓN
12 de Septiembre de 2024

HERALDO DE ARAGÓN
4 de Octubre de 2024



DOMINGO, 28 DE JULIO DE 2024 | NÚMERO 437 | HERALDO DE ARAGÓN

HERALDO DEL CAMPO

SUPLEMENTO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA

A lo largo de la jornada se quiso informar a las empresas del sector de alimentación sobre la nueva legislación de envases y residuos. FOCUS

ARAGÓN, AL DÍA CON LA NORMATIVA DE ENVASES

La Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón (AIAA) organizó una jornada para solventar dudas y facilitar a las empresas de alimentación y bebidas el cumplimiento de la nueva legislación medioambiental

En los próximos meses va a entrar en vigor una ingente normativa medioambiental sobre envases y residuos. Con el fin de poner al día a las empresas del sector de alimentación, la AIAA organizó a final de junio una jornada informativa, en la que se clarificaron temas, se expusieron novedades y se explicaron qué pasos dar para adaptarse a la nueva legislación.

El panorama resulta complejo, con un real decreto español cuyas disposiciones han de aplicarse desde 2025 y un reglamento europeo que entrará en vigor a mediados de 2026 y que resulta en algunos aspectos menos restrictivo que la normativa española. La jornada contó con un completo programa en el que participaron todo tipo de operadores de la cadena de valor agroalimentaria y de la gestión de envases y residuos.

CLARA DUPILA
(Más información en páginas 2-3)

AGROALIMENTACIÓN EL CITA GESTIONA CON EL APOYO DE FONDOS DEL FITE DIEZ PROYECTOS EN TERUEL PÁG. 7



GANADERÍA LA DIPUTACIÓN DE HUESCA SE IMPLICA EN EL IMPULSO DE LA EXTENSIVA PÁG. 4

ENVASES

2 |

Domingo 28 de julio de 2024 | Heraldo de Aragón

JORNADA SOBRE NORMATIVA DE ENVASES Y RESIDUOS

VIENE DE LA PORTADA
ARAGÓN, AL DÍA CON LA NORMATIVA DE ENVASES

La nueva normativa va a implicar una serie de obligaciones y un enorme esfuerzo para el sector agroalimentario, tal como se puso de manifiesto en este encuentro organizado por la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón (AIAA). La cita, que tuvo por título 'Claves para la industria alimentaria del nuevo reglamento europeo de envases y residuos de envases', se celebró en la sede de Mercazaragoza el 24 de junio.

«La jornada es parte del esfuerzo que la asociación hace a diario para compartir con sus miembros las normativas que se están publicando. Nosotros, como Industrias Alimentarias, tenemos la necesidad de estar al día en todo lo que concierne a los envases», expuso durante la inauguración el presidente de la AIAA, Luis Villanar. En la apertura del acto también participaron Fernando Laguna, director general de Calidad y Seguridad Alimentaria del Gobierno de Aragón, y Alejandra Beate, directora de Desarrollo Corporativo de Mercazaragoza.

A continuación, tomó la palabra Daniel Estalayo, de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), entidad que representa al sector y actúa como interlocutora directa con los gobiernos de España y del resto de Europa. Estalayo, que fue moderador, como los demás ponentes, por José Ignacio Domingo, expuso que cada vez resulta más difícil operar para el sector, debido a diferentes aspectos como la megaregulación y la enorme descentralización. «No hay armonización -aseguró-. Un caso claro es el impuesto al plástico que tenemos en España y que otros países de la Unión Europea han ido suplantando, como Italia o Alemania. Si allí operan con otras reglas, esto repercute negativamente sobre las empresas españolas».

Como conclusión, Estalayo quiso dejar claro que todo el sector está totalmente a favor de la sostenibilidad, si bien los objetivos que marcan desde la Administración deben estar adecuados a la tecnología disponible.

La jornada continuó con el siguiente bloque, acerca del nuevo reglamento de envases y los cambios que introduce. Para ello interviniere Paula Cinto, gerente de Asuntos Públicos en Ecovidrio, y Virginia Moreno, coordinadora de Relaciones Externas en Ecoembes. Tanto Ecovidrio como Ecoembes son los principales agentes que se encargan en España, junto con las empresas, de realizar toda la gestión de los envases y de las labores de reutilización, valorización, etc.

La representante de Ecovidrio



José Ignacio Domingo y Daniel Estalayo, durante un momento de la jornada. AIAA

«EL SECTOR ESTÁ A FAVOR DE LA SOSTENIBILIDAD, PERO SE DEBEN DICTAR NORMAS ACORDES CON LA TECNOLOGÍA.»

«DEBE EXISTIR UNA CORRESPONSABILIDAD, NO SOLO DE LA INDUSTRIA SINO TAMBIÉN DE LOS CIUDADANOS.»



La normativa española se ha adelantado a la europea que entrará en vigor unos meses después. FOCUS



Las empresas de alimentación y bebidas van a tener que cumplir una ingente nueva normativa. FOCUS

explicó que el nuevo marco normativo ha acelerado mucho la transición hacia la economía circular, aunque es algo que ya se venía haciendo desde hace tiempo. A su vez, quiso destacar el concepto de corresponsabilidad, eremando todos juntos. El nuevo real decreto de envases, continúa, pone mucho el foco en el productor; ya no solo importa cómo se gestionan los residuos, sino cómo se diseñan. «Hay muchísima carga legislativa en materia de ecodiseño de envases, de prevención, de reutilización, son muchas obligaciones. Es un cambio de paradigma y, desde Ecovidrio, podemos seguir ayudando a las empresas con los nuevos objetivos».

Por su parte, la portavoz de Ecoembes se mostró de acuerdo con la complejidad normativa que habían expuesto los anteriores ponentes y añadió que, en su opinión, la circularidad no solo es una estrategia ecológica sino también económica en Europa, pues se trata de un continente con muchísima dependencia de los recursos externos. Por parte de Ecoembes, pretendían ayudar a las empresas en este tránsito por medio de la escuela activa a sus necesidades y teniendo en cuenta las variables territoriales.

Una importante novedad
El siguiente bloque del encuentro llevó por título 'Tratamiento de los envases comerciales e industriales en la Ley de Envases. El papel de los scrapes'. Una de las mayores novedades que más cambia con esta legislación está relacionada con los 'scrapes', un nuevo sistema con el que las empresas van a tener que gestionar todos sus residuos relacionados con la alimentación.

Interviniere como representantes de dos 'scrapes' Esther Colino, directora de Asuntos Públicos y Comunicación de Procirculac, y Pilar Arayés, directora de Carácter Circular. La primera expuso cuáles son, qué hacen y qué

Heraldo de Aragón | Domingo 28 de julio de 2024

JORNADA SOBRE NORMATIVA DE ENVASES Y RESIDUOS

JOSÉ IGNACIO DOMINGO GERENTE DE LA AIAA

«La normativa española no debería ser más restrictiva que la europea»

Las empresas de nuestro país, que han de adaptarse a la norma que entra en vigor en enero, deben competir con sus análogos europeos en igualdad



José Ignacio Domingo, gerente de la AIAA. FOCUS/AIAA

«ARAGÓN ESTÁ EN UNA BUENA POSICIÓN, SI BIEN POR SU GRAN EXTENSIÓN LO TIENE MÁS DIFÍCIL QUE OTRAS COMUNIDADES.»

propuesta de valor trace en el mercado español. «Se trata de un sistema colectivo de responsabilidad ampliada del productor 'scrap', que cubre el envase doméstico, el comercial y el industrial, incluidos los envases de vidrio -aseguró-. Queremos aportar a los productores el máximo valor posible y entendemos que tener todos los envases dentro de un único scrap es algo que simplifica mucho las gestiones a las empresas».

La directora de Carácter Circular, por su parte, recaló que aunque llevan la palabra cartón en su nombre trabajan todos los materiales. «Ya que tenemos que hacer esta aplicación de la norma, más eficiente para la industria y que menos impacto provoque dentro de la que ya es un cambio evidente», dijo. Su empresa da servicio a cualquier sector industrial que gestione envases de cualquier naturaleza, ya sea de un solo uso, reutilizables, o de cualquier material.

Carmen Urbano, directora general del Grupo Queerqa, fue la última ponente del bloque. Acudió para hablar de un material horizontal que emplean todas las empresas de alimentación como son los plásticos. «Estoy entusiasmada de seguir formando parte de la cadena de valor de la industria alimentaria y de los alimentos de Aragón -comenzó Urbano-. Somos un equipo más, queremos actuar y estamos también en un proceso de concienciación y compromiso de la asociación».

La última de las conferencias fue impartida por Beatriz Martínez, de Adiego Hermanos, 'Cambios en la gestión de subproductos y residuos en la Industria Alimentaria. Nuevos retos para el sector'. Con los 60 años de experiencia de su empresa, Beatriz Martínez quiso aclarar dudas sobre la nueva ley, aunque también habló sobre la gestión de residuos en la economía circular, así como de la responsabilidad ampliada del productor desde una visión de gestión de residuos y por el diseño de herramientas como es la plataforma e-SIR. Como broche de oro, participaron en la clase de los recursos externos. Existe un real decreto en España de 2023 cuyos disposiciones deben aplicarse a partir del 1 de enero de 2025, y además hay una normativa europea que entrará en vi-

C. D. A.

Ecológica y ya realizan sus declaraciones anuales. Esta nueva normativa exigirá un esfuerzo adicional organizativo y económico a las empresas.

¿Qué balance hace de la jornada?
Fue mixta, tanto presencial como 'online' y hubo cerca de 100 asistentes. Todos los interesados acudieron, aunque también está publicada en nuestro canal de YouTube y está habiendo día a día nuevas visualizaciones. Allí se pudieron realizar preguntas y después nos han llegado consultas, que hemos resuelto desde la asociación o a través de alguno de los ponentes. De las dudas, destacaron las relacionadas con los plazos y la tipología de envases.

¿Hace falta más divulgación?
Las empresas van a tener que hacer un gran esfuerzo, pero en realidad vamos a requerir de la concienciación y compromiso de toda la sociedad.

¿La nueva normativa presenta ventajas?
Sí, pero también complicaciones. En algunos aspectos parece haber ciertas discrepancias entre el real decreto español y el reglamento europeo pues la norma española es más estricta. Creemos que la normativa europea debe regir y que la nacional no ha de generar perjuicios para las empresas en España con respecto a las europeas. Esperamos que se resuelva. Hay tiempo hasta final de año.

¿En qué punto está Aragón?
En una buena posición. Sin embargo, Aragón es una comunidad que hay que hacer es mucho mayor, porque estamos en una Comunidad autónoma que tiene muchísimo más territorio que otras, donde es más sencillo recoger todos los envases y residuos de los usuarios a plantas de reciclaje.

C. DUPILA

«Cómo está abordando estos cambios el sector empresarial? Están trabajando desde que se publicó el real decreto, incluso antes. En los últimos 5 años el sector ha reducido un 20% el uso de plástico y un 14% el papel y cartón. Además se han dado de alta en el registro de envases de productores del Ministerio de Transición



HERALDO DEL **campo**
SUPLEMENTO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA

COOPERACIÓN

Un proyecto con sello aragonés para fortalecer el desarrollo del Líbano gracias al olivar p.64

TECNOLOGÍA

Cropi desarrolla aplicación móvil para despreocuparse del cuaderno digital p.67



Numerosa asistencia en el expositor del grupo cárnico aragonés Costa, durante su participación en la feria Alimentaria de Barcelona.

SABOR ARAGONÉS DE BARCELONA AL MUNDO

ALIMENTACIÓN

Con «buenas sensaciones» y una maleta repleta de contactos han vuelto de Barcelona las 40 empresas aragonesas que han participado en Alimentaria, la feria de referencia internacional para el sector de la alimentación y las bebidas

Tres días después de que Alimentaria haya cerrado sus puertas en Barcelona se celebró entre el 18 y el 21 de marzo, las empresas aragonesas que han participado en este certamen de referencia internacional dedicado a la alimentación y las bebidas todavía mantienen el buen sabor de boca que ha dejado cuando recuperó el último pedruzco en su pasada edición, todavía marcada por los últimos coletazos de la covid.

Con las maletas cargadas de tarjetas de visita, todavía recordando en sus oídos las numerosas reuniones de negocios en las que han participado y aún frescos los

muchos apretones de manos con los que han vuelto a saludar a distribuidores e importadores de los más diversos países, las 40 industrias aragonesas que han expuesto en esta feria comienzan a hacer balance. «Las sensaciones son positivas», asegura el presidente de la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón (AIAA), Luis Villamayor, que asegura que durante las cuatro jornadas, los pabellones de la Fira de Barcelona han estado muy animados, abarrotados de público y con un gran tráfico de visitantes.

Ante todos estos profesionales, la agroindustria aragonesa ha mostrado su diversidad. Las más pequeñas lo han hecho bajo el pa-

raginas del expositor institucional de Aragón Alimentos Nobles, que ha dado cobijo a una decena de firmas dedicadas al aceite, la repostería y panadería, la producción de harinas y sémolas, arroz, montañas y salmas, miel, carnes, embutidos, agua de coco ecológica y flores comestibles, sin olvidar las producciones con sello ecológico que se elaboran en el proyecto eco-social de Gardeneros.

Y todas ellas han acudido a la Ciudad Condal con la vista puesta en los mercados, porque Alimentaria es ante todo una ventana al mundo, afirma Villamayor.

CHUS GARCÍA
PÁG. 4 LAS PÁGINAS 2 Y 3

Denominación de Origen Jamón de Teruel, el grupo chocolatero aragonés Lacasa o Café el Criollo.

Muchas de ellas tienen sobrada experiencia en la participación en esta feria, una de las más importantes del mundo en este sector, que ha reunido en esta edición a más de 3.200 compañías que ha ocupado 100.000 metros cuadrados y ha recibido la visita de más de 100.000 visitantes profesionales procedentes de 120 países.

Pero también ha hay que se han estrenado abriendo hueco en expositores de interprofesionales nacionales, como el queso de Granja Peralada, una de las doce exclusivas queserías artesanas artesanas y ha recibido la visita de más de 100.000 visitantes profesionales procedentes de 120 países. Pero también ha hay que se han estrenado abriendo hueco en expositores de interprofesionales nacionales, como el queso de Granja Peralada, una de las doce exclusivas queserías artesanas artesanas y ha recibido la visita de más de 100.000 visitantes profesionales procedentes de 120 países.

Y todas ellas han acudido a la Ciudad Condal con la vista puesta en los mercados, porque Alimentaria es ante todo una ventana al mundo, afirma Villamayor.

VIENE DE LA PORTADA
SABOR ARAGONÉS DE BARCELONA AL MUNDO

Ha sido un éxito el resultado de Alimentaria, la feria internacional de referencia de alimentación y bebidas. La pasada edición se celebró en 2023, cuando la covid todavía se dejaba sentir en los viajes, en las aperturas de los mercados o incluso en los contactos personales, y la sensación que dejó entonces entre los que acudieron al certamen es que esta cita que se celebra en Barcelona estaba perdiendo fuerza e incluso que las ferias en sí mismas comenzaban a no ser tan importantes.

Nada más lejos de la realidad. Alimentaria ha vuelto en esta 2024 a «normalidad», y lo ha hecho, incluso para sorpresa de muchos, «con mucha más fuerza de lo que se recordaba», con más intensidad de visitantes internacionales, pero también nacionales, y con mucha animación.

Lo explica el presidente de la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón, Luis Villamayor, que reconoce que la presencia de firmas de la Comunidad en Alimentaria (40 empresas) no es muy elevada si se tiene en cuenta el poderío que este sector tiene en la región. «Hay que hacer un esfuerzo mayor para mejorar estas cifras», señala Villamayor, que asegura que «ha habido empresas aragonesas potentes que quizá por la experiencia de hace dos años han optado por no asistir». Sin embargo, las buenas sensaciones que ha dejado esta última edición hacen prever que «en la próxima convocatoria habrá mucha más presencia de la comunidad tanto con expositor propio como bajo el paraguas del 'Stand Institucional'».

Alimentaria es posibilidad de negocio, pero es también un punto de encuentro. Y ambos objetivos con los que persiguen las agroindustrias cuando acuden a esta cita. «Las empresas buscan

contactos con importadores o distribuidores que les permitan ampliar la venta de sus productos», detalla Villamayor. Pero, especialmente las grandes firmas con amplia trayectoria exportadora aprovechan su presencia en la feria para reconectar con clientes y mantener entrevistas y reuniones que de otra forma no serían posibles. «Hoy en día viajamos menos y Alimentaria es una buena ocasión para reunirse con importadores y distribuidores de otros países y ver qué tal va la relación existente», añade.

El fin comercial es el que prima entre las industrias más pequeñas, aquellas que están comenzando a salir al mercado y que suelen presentarse en el certamen para dar el primer paso en la relación existente, añade.

Alimentaria es posibilidad de negocio, pero es también un punto de encuentro. Y ambos objetivos con los que persiguen las agroindustrias cuando acuden a esta cita. «Las empresas buscan

contactos con importadores o distribuidores que les permitan ampliar la venta de sus productos», detalla Villamayor. Pero, especialmente las grandes firmas con amplia trayectoria exportadora aprovechan su presencia en la feria para reconectar con clientes y mantener entrevistas y reuniones que de otra forma no serían posibles. «Hoy en día viajamos menos y Alimentaria es una buena ocasión para reunirse con importadores y distribuidores de otros países y ver qué tal va la relación existente», añade.

CHUS GARCÍA

ALIMENTACIÓN



Muy concurrido ha estado el expositor de Aragón Alimentos Nobles, que ha dado cobijo a diez pequeñas firmas.

ARAGÓN HA MOSTRADO EN ALIMENTARIA EL EMPUJE INNOVADOR DE SUS EMPRESAS

LA EXPANSIÓN DE SUS VENTAS ES EL OBJETIVO DE LAS FIRMAS QUE ACUDEN A LA FERIA

LA CITA CATALANA ES UN «EXCELENTE» MARCO PARA EL ENCUENTRO CON LOS CLIENTES

España como a nivel internacional, y para ello lo que tratan es de localizar a distribuidores e importadores a los que poder mostrar sus productos», destaca el máximo responsable de la organización empresarial.

En este empeño ha jugado un papel esencial el espacio habilitado en el expositor de Aragón Alimentos Nobles, donde Kiko Micolau, el chef del restaurante turulense La Fábrica de Solá, situado en Beceite, ha elaborado una veintena de demostraciones culinarias ('showcooking') que tenían como fin dinamizar los productos aragoneses de las exposiciones presentes en el certamen y las figuras diferenciadas con las que cuenta la región, «esta es la mejor manera no solo de mostrar el producto, sino de dar la posibilidad de que se pueda degustar, de que se pruebe su interacción con otros productos», señala Villamayor. Y como ejemplo destaca las colaboraciones realizadas con los aceites del Bajo Aragón, la utilización de productos como la mostaza y las flores comestibles, las degustaciones de nuevas piezas de terrazo o una tempura realizada con distintas harinas.

Dado que Alimentaria es una ventana al mundo «recibe visitantes procedentes de 120 países», la presencia de la industria aragonesa en la feria pone el foco en la exportación. Y aunque evidentemente la elección de los mercados tiene que ver mucho con el tipo de producto (y la cultura gastronómica de cada país), las empresas miran «sobre todo» a la gente hacia todo el mundo, se-

ñala Villamayor, que asegura que las firmas aragonesas han recibido la visita de profesionales asiáticos, estadounidenses, canadienses, europeos... por lo que «no hay que poner límites a lo que es vender fuera de España». Añade además que en Alimentaria hay unos expositores fantásticos de grandes firmas aragonesas, como Lacasa, Grupo Jorge, Fribita, Grupo Costa... «empresas tractoras que nos están ayudando a dejar una imagen muy clara de la potencia agroindustrial de Aragón, porque ellos exportan a todo el mundo».

Escaparate de innovación Para conquistar paladares, tanto nacionales como extranjeros, es esencial innovar, porque el mercado alimentario es muy competitivo y los hábitos de consumo muy cambiantes.

Para mostrar esas novedades, Alimentaria es uno de los mejores escaparates. Y así lo han aprovechado también las industrias aragonesas, que han mostrado el intenso trabajo realizado para responder a las demandas de la sociedad, cada vez más preocupada por los alimentos saludables, los que sorprenden al paladar, los que ahorran tiempo antes los fogones (litos para cocinar, listos para consumir o para llevar) y los que se producen y se presentan con procesos, ingredientes e incluso envases cada vez más respetuosos con el medio ambiente.

Prueba de ello es la miel traída, obra de la alianza entre la empresa turulense La Finesse y la

ALIMENTACIÓN

miel de El Brezal, originaria de Castellón. Un producto «único en el mercado», como señalan sus responsables, elaborado de una forma natural.

«Una alta innovación del proceso productivo» ha dado como resultado la Chuletta 915, comercializada con la marca Natural Gourmet, llamada así porque se produce a 915 metros de altitud en la provincia de Teruel y proviene de una carne de cerdo «de una excepcional calidad», explica desde esta compañía del grupo Teruval, destacando que «venta chuletta de cerdo con 21 días de maduración aporta un alto contenido en proteínas, ácido oleico, omega 3 y es fuerte en vitaminas B1, B12 y B6».

Una gama de productos más saludables y sostenibles ha sido la carta de presentación de Costa Food Group en Alimentaria, donde ha sido a conocer, entre otras innovaciones, su gama Casadonno libre de nitratos (quesos utilizados como conservantes) o sus platos Roler Cocina Fácil, «recetas sanas y sabrosas, cocinadas al vapor y presentadas en un envase microondeable, fabricado a partir de cartón reciclado y con un 88% menos de plástico que el envase convencional», señalan desde la compañía.

Son solo algunos de los ejemplos que han evidenciado en la feria catalana la innovadora apuesta de la industria alimentaria aragonesa, que utiliza la tecnología y la investigación para responder al consumidor con nuevos ingredientes, productos, formatos y envases.

Mensaje a la administración

Aunque las industrias aragonesas que han participado en esta feria vuelven con «buenas sensaciones» por la afluencia y el interés de los visitantes y los numerosos contactos con importadores y distribuidores, el presidente de la organización empresarial que las representa vuelve de la Ciudad de Condal con el convencimiento de que en la comparativa con otras comunidades se han realizado en otras provincias, el expositor institucional de Aragón no sale el mejor parado.

«La localización es mejorable y es cierto que hemos pinchado con



Grandes empresas alimentarias aragonesas participaron en Alimentaria con expositor propio.



Ejército de las demostraciones culinarias.

El jamón turulense, protagonista en Alimentaria.

LA CIFRA

1.027

Según los datos de la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón, en la Comunidad se asienta 1.027 agroindustrias, que facturan más de 7.000 millones de euros y emplean a más de 18.800 trabajadores.

el número de participantes en el 'stand' institucional, explica Villamayor, que destaca que las diez firmas aragonesas allí expuestas son muy pocas si se compara con «las 40 y hasta 80» que se exhiben en expositores como el de Andalucía o Tierra de Sabores (Castilla y León).

Y si no acuden más, reconoce el presidente de la AIAA, es porque el coste de participación en el expositor ronda los 4.000 euros, a los que hay que sumar otros 8.000 por viajes, alojamientos y pago al personal del 'stand', «las pequeñas empresas, las que están empezando, no siempre tienen la valentía para afrontar esos gastos», añade.

Por eso, lanza un mensaje a navegantes. Villamayor cree que son necesarios más ayudas públicas y que el presupuesto total para ferias sea insuficiente, y pide a las instituciones que pongan medidas para evitar esas pequeñas empresas tengan la oportunidad de ser las grandes firmas del mañana.

Para eso, el máximo responsable de la organización empresarial advierte que «Aragón necesita sacar su bandera, crear un paraguas común que de cobijo y sirva de impulso para todo el sector».

Una exigencia que se ha puesto de manifiesto durante Alimentaria, porque «en ese mar de empresas que es la feria y es un mercado tan competitivo como el alimentario, hay que tener un espacio visible y bien localizado para hacerse hueco frente a otras comunidades que están apostando claramente por la promoción agroalimentaria».

CHUS GARCÍA

Desde el pasado otoño las aportaciones del río Aragón hubieran permitido llenar el embalse de Yesa recrecido, garantizando el agua para abastecimiento y riego durante los próximos dos años.

Comunidad General de Regantes del Canal de Bardenas

T 976 882 911 - F 976 882 281 - Ctra. Gallur Zaragoza s/n - 50060 Eja de los Caballeros (Zaragoza) - www.cobardenas.com

Diario del Alto Aragón — SUPLEMENTO ESPECIAL — Miércoles, 27 de noviembre de 2024



La industria alimentaria, un motor imparable en la provincia con 5.075 empleos directos

LUIS VILLAMAYOR DESTACA LA IMPORTANCIA DE LA PROMOCIÓN Y LAS COMUNICACIONES PARA UN SECTOR QUE GENERÓ 1.016 MILLONES DE EUROS EN EXPORTACIONES HASTA AGOSTO EN EL ALTO ARAGÓN

V. Allué

HUESCA. La industria alimentaria es la más potente de la provincia de Huesca. El pasado octubre el sector generó un total de 5.075 empleos directos (un 28 % del total de Aragón), lo que supone un incremento del 7 por ciento respecto al mes de octubre de 2023.

El crecimiento está siendo "claro y continuo" desde hace años, afirma el presidente de la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón (AIAA), Luis Villamayor, que destaca la importancia de la promoción y las comunicaciones para seguir siendo competitivos.

En cifras, la provincia exportó hasta el pasado agosto (último dato disponible) un total de 1.016 millones de euros (un 28 % de las exportaciones de la industria alimentaria de Aragón), con un incremento respecto al mismo periodo de 2023 de un 3,2 por ciento. Los principales sectores exportadores de Huesca son el cárnico (750 millones de euros) y de fruta (151 millones de euros).

A nivel autonómico, el 72 por ciento de las exportaciones se hacen a Europa, siendo Francia e Italia los mercados principales. Por su parte, Asia se lleva el 22 por ciento de las exportaciones aragonesas con China a la cabeza y seguida de América con un cuatro por ciento.

Respecto al perfil de las empresas, el 86 por ciento tienen menos de 20 trabajadores y el 98,8 por ciento son pymes. De hecho, de las 963 empresas del sector que hay en Aragón, solo



'Aragón Alimentos Nobles', una campaña de promoción con excelentes resultados.

9 tienen más de 200 empleados, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE).

La importancia de la promoción

Desde la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón se realiza una importante labor de promoción de los productos agroalimentarios locales con campañas como la de Aragón Alimentos Nobles, que ha estado en más de 500 puntos de venta de Aragón, Madrid y Valencia, con la financiación del

Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón.

En estas campañas, la provincia tiene una "relevante participación" que se ha visto reflejada en distintas acciones con la participación de 1.945 consumidores oscenses en las promociones y sorteos de las actividades de promoción.

Asimismo, la promoción Aragón Alimentos Nobles ha estado en 60 puntos de venta del Alto Aragón, tanto supermercados, hipermercados como pequeños comercios, y se ha reali-

zando la implantación de un Corner de esta campaña en el supermercado Alto Aragón de la calle Menéndez Pidal II de Huesca.

En cuanto a las comunicaciones, otro de los pilares de la competitividad del sector agroalimentario, el presidente de la Asociación de Industrias de Alimentación y director ejecutivo de la empresa oscense Harineiras Villamayor recuerda un dato muy significativo. "Fabricamos alimentos para más de diez millones de habitantes", lo que requiere de una red de exportaciones sin fisuras.

Problemas con las comunicaciones al exterior

"El enlace con Francia y los puertos del Mediterráneo son cuestiones esenciales, son las ventanas a los mercados internacionales tanto para exportar como para hacer acopio de materias primas", advierte Villamayor.

En este sentido, señala que recuperar el paso transfronterizo del Somport es "muy importante", al igual que "plantear una apertura rápida del Canfranc, para poder transportar las mercancías por ferrocarril, que hoy en día es la manera más apropiada de hacerlo".

Respecto a la conexión con los puertos, el presidente de la Asociación habla de las dificultades de transporte que está teniendo Aragón por las obras que están teniendo lugar en el eje Mediterráneo. Se refiere, en concreto, al sector de la alfalfa, que "es muy importante para Huesca y está sufriendo mucho porque no es capaz de sacar cerca de 20.000 contenedores que tiene pendientes de exportar a través de los puertos del Mediterráneo". ●

Desde la asociación consideramos que lo importante es incrementar el presupuesto de promoción, puesto que competimos con otras comunidades autónomas con presupuestos que superan diez veces al que invertimos en Aragón en algo tan importante como son nuestros alimentos", subraya Luis Villamayor.

DIARIO DEL ALTO ARAGÓN
27 de Noviembre de 2024

PROYECTOS COOPERACION

Catálogo Digital



Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

CATÁLOGO DIGITAL

Descubre las empresas
y alimentos de Aragón

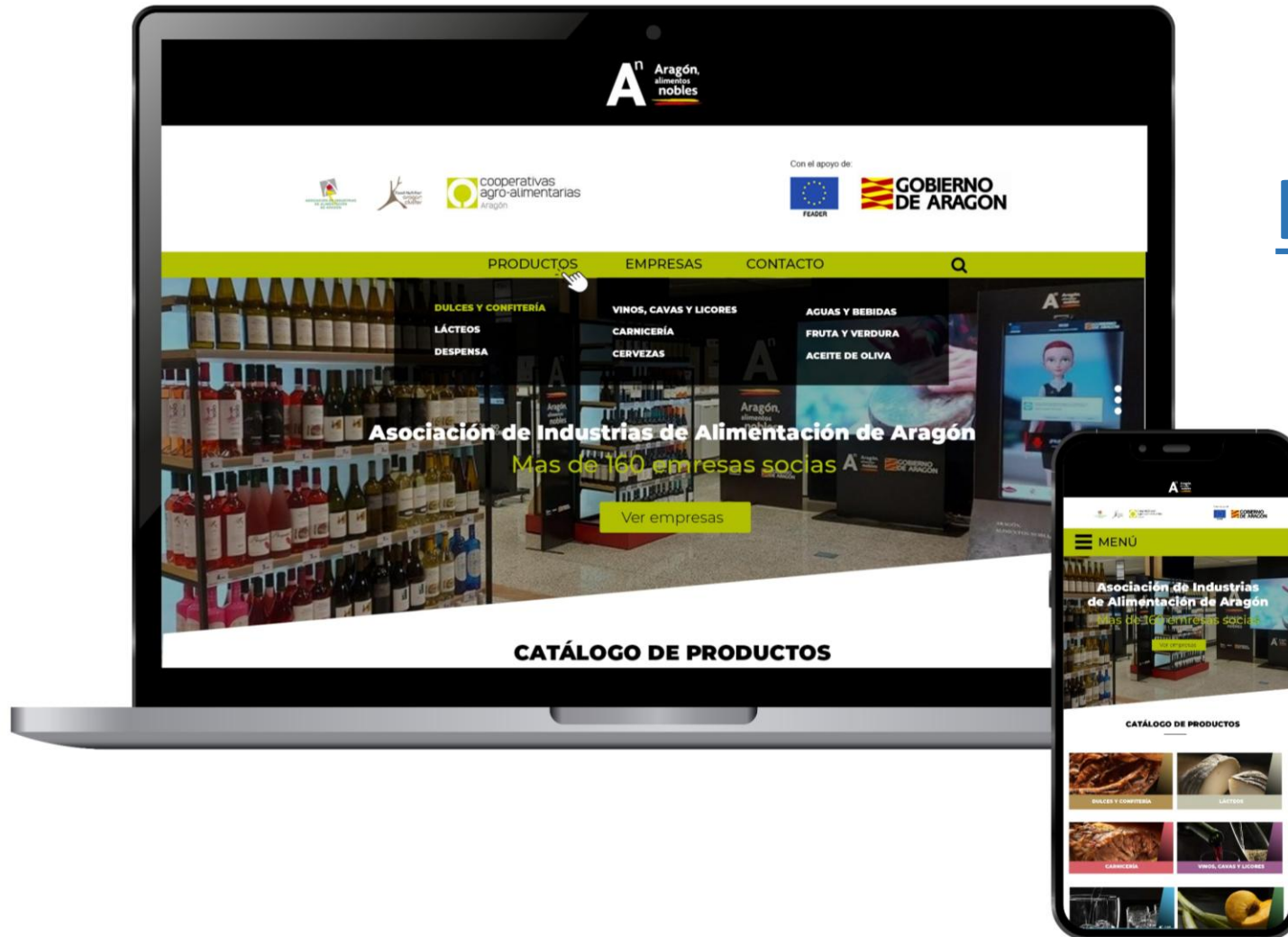
 ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN

Con el apoyo de:



PROYECTOS COOPERACION

Catálogo Digital



<https://catalogo.aiaa.es/>

Con el apoyo de:



PROYECTOS COOPERACION

Catálogo Digital

PRODUCTOS EMPRESAS CONTACTO					
					
					
					
					
					



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN

Edificio Centrorigen, Mercazaragoza
Camino Cogullada, s/n. 50014 Zaragoza
Tif: 976 47 58 91

Con el apoyo de:



FEADER



PROYECTOS COOPERACION

Catálogo Digital

PRODUCTOS

EMPRESAS

CONTACTO



Categorías

- Aceite de oliva 18 ▶

- Aguas minerales y bebidas refrescantes 7 ▶

- Carnicería 33 ▶

- Despensa 117 ▶

- Dulces y Chocolates 49 ▶

- Fruta y Verdura 5 ▶

- Vinos, cavas y licores 88 ▶



Arroz Nuovo Maratelli con boletus deshidratados



Arroz redondo Balilla x Sollana



Arroz redondo Bomba



Arroz redondo variedad Nuovo Maratelli



Arroz semilargo variedad Guadiamar



Arroz semilargo variedad Integral

Con el apoyo de:



FEADER



Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

PROYECTOS COOPERACION

Catálogo Digital

PRODUCTOS

EMPRESAS

CONTACTO



BSV
BODEGA SAN VALERO

8.01

8.0.1. Edición Limitada



Su cuidada elaboración con uvas de las tres variedades originales, pertenecientes a distintas añadas: Merlot 2019, Cabernet Sauvignon 2018 y Syrah 2020 y su edición limitada y numerada de 80.150 botellas, convierten a este vino en único e irrepetible. Ideal para degustar en ocasiones especiales.

CARACTERÍSTICAS

Canal de Venta: Super/hipermercados | HORECA | Gourmet

EAN: 8411789022008

Tipo de envase	Cantidad Neta (Ind.)	Unid. / Caja	Cajas / Europallet
Vidrio	75 CL	6	84

CARACTERÍSTICAS:

Región	Variedad de uva	Añada	% vol.
Cariñena	Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah	20/21/22	14.5



Alérgenos: Contiene sulfitos

Puede contener trazas: No contiene trazas

Datos de Contacto:



Cariñena (Zaragoza)



+34976620400



bsv@sanvalero.com



Con el apoyo de:

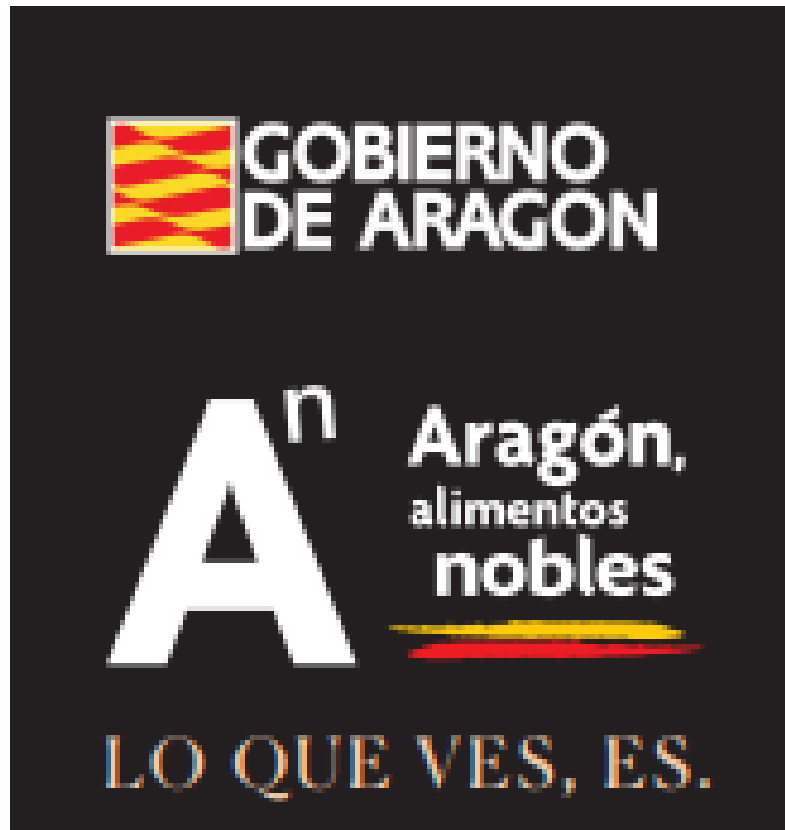


FEADER



Departamento de Desarrollo Rural
y Sostenibilidad

2024



PROMOCIÓN

“Aragón Alimentos Nobles”



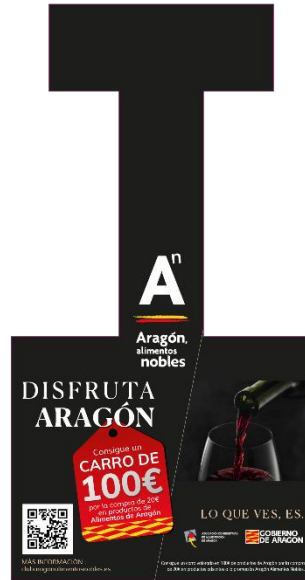
CAMPAÑA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

JORNADAS DE PROVEEDORES CARREFOUR

15 de marzo de 2024



PROMOCION 2024



Promociones en Supermercados e Hipermercados de Aragón y Nacional

Junio 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			1	2	3	4
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2

Octubre 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Abril 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

Octubre 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	30	1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3

Junio 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

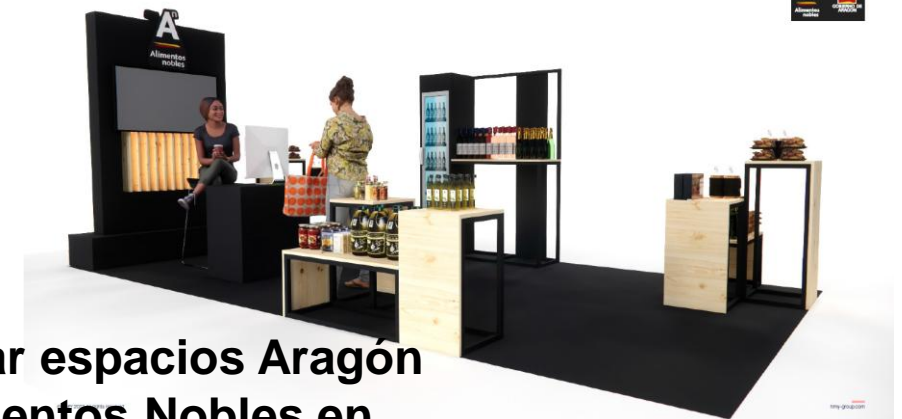


Pasar de 2 a 3 oleadas de Promoción

Ampliar fechas de promociones en Pequeño Comercio



Espacio



Ampliar espacios Aragón Alimentos Nobles en punto de Venta

Nacional

- Entre todos los participantes vamos a sortear 3 experiencias gastro-turísticas a elegir:
 - Huesca
 - Zaragoza
 - Teruel



Aⁿ
Aragón,
alimentos
nobles

DISFRUTA ARAGÓN

VIVE LA EXPERIENCIA



ELIGE UNA DE ESTAS EXPERIENCIAS QUE INCLUYEN:
2 Noches en Hotel de 4*
+ Experiencia Gourmet + Tour

Participa en el sorteo de 3 experiencias de un fin de semana en Aragón a elegir por la compra de 20€ en productos de Alimentos de Aragón

centraldereservas.com



LO QUE VES, ES.



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS
DE ALIMENTACIÓN
DE ARAGÓN



**GOBIERNO
DE ARAGON**

MÁS INFORMACIÓN:
clubaragionalimentosnobles.es
/promociones

INAUGURACIÓN Y VISITA INSTITUCIONAL EN ALCAMPO LA VAGUADA

25 de octubre de 2024



PROMOCION ARAGÓN



Gran Casa



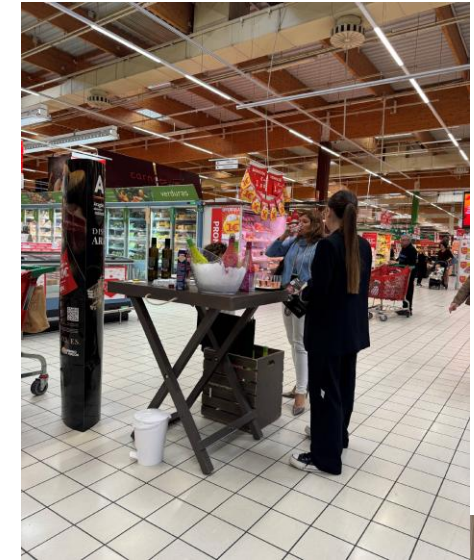
PROMOCION ARAGÓN

Alcampo Enlaces

Degustación Viernes
27/09/24 por la tarde

**GRANDES
VINOS**
The legacy of Cariñena

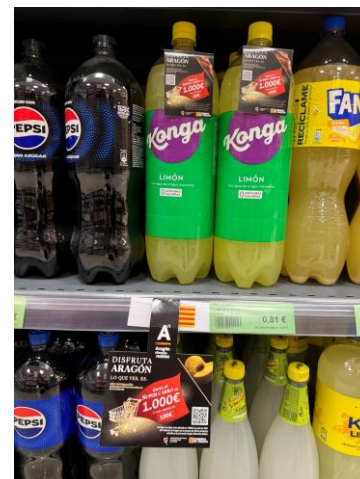
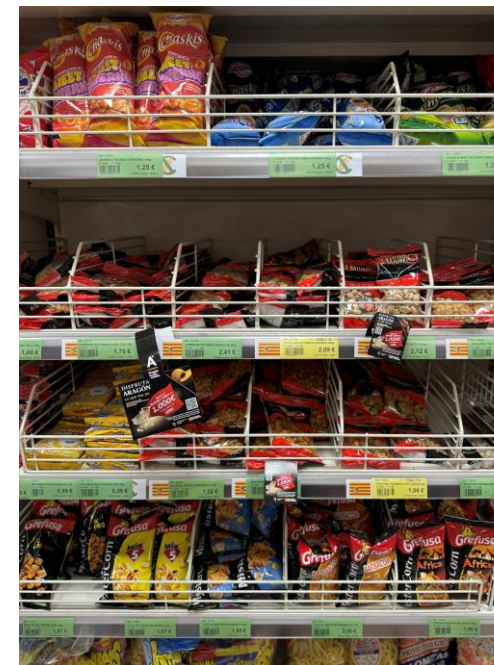
e
aceites escario



PROMOCION ARAGÓN

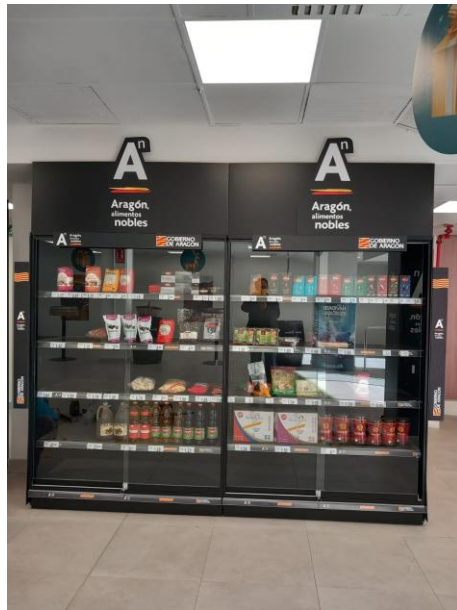


PROMOCION ARAGÓN



PROMOCION ARAGÓN

Alcampo
Calatayud



DINAMIZACION PEQUEÑO COMERCIO



ACTIVIDADES PROMOCION EN PEQUEÑO COMERCIO 2024

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- **RED DE MULTISERVICIOS RURALES Y COMERCIOS ADHERIDOS**
250 Establecimientos
En colaboración con la Cámara de Comercio de Teruel
Del 16 de septiembre al 31 de octubre
- **ESTABLECIMIENTOS PEQUEÑO COMERCIO PROVINCIA DE ZARAGOZA**
41 Establecimientos
En colaboración con la Federación de Comercio de Zaragoza
Del 15 de octubre al 3 de noviembre
- **ESTABLECIMIENTOS CADENA MARTIN & MARTIN**
85 Establecimientos
Del 15 de octubre al 3 de noviembre

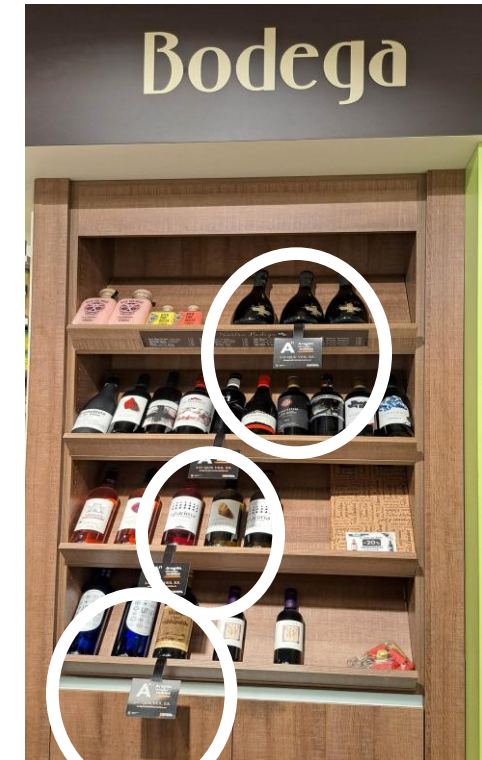
DINAMIZACION MULTISERVICIOS RURALES Y COMERCIO ADHERIDO



MSR TORREVELILLA
MSR NOGUERUELAS



DINAMIZACION MULTISERVICIOS RURALES Y COMERCIO ADHERIDO



SHOWCOOKING ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

CONFERENCIAS



club
Aragón. alimentos nobles

Aⁿ Aragón.
alimentos
nobles

Claves para el desarrollo del turismo agroalimentario y canales alternativos para alimentos gourmet

El turismo agroalimentario representa un sector en expansión. Durante la jornada, se abordarán las oportunidades y estrategias clave para su desarrollo, además de promover la colaboración y el intercambio para potenciar este sector en Aragón.

📍 Edificio CENTRORIGEN.
Sala Grande Covián
🕒 17:00h

**12
MARZO**

16:45h RECEPCIÓN DE ASISTENTES

INAUGURACIÓN

17:00h José Ignacio Domingo, Gerente de AIAA
Presentación del Grupo Operativo para el desarrollo del Turismo Agroalimentario y Canales alternativos para Alimentos Gourmet.

17:15h ANÁLISIS Y PRIMERAS PROPUESTAS DE TRABAJO PARA LAS EMPRESAS ARAGONESAS

Raquel Latre, CEO Enodestino.

17:30h APLICACIÓN DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL AL ANÁLISIS DE DEMANDA DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Pablo Pérez, ITAINNOVA

¿POR QUÉ LLAMARLO TURISMO SI NOSOTROS ELABORAMOS ACEITE DE OLIVA?

17:45h José Antonio Jimenez, Gerente de Oleícola San Francisco. Bégjar (Jaén)

José Antonio es una referencia del turismo oleícola a nivel nacional y su almazara ha sido reconocida como primera almazara turística de la provincia de Jaén.

18:30h CLAUSURA
José Ignacio Domingo, Gerente de AIAA

AL FINALIZAR VINO DE ARAGÓN

RESERVA TU PLAZA

🏠 A.I.A.A. Edificio Centrorigen. Mercazaragoza
Ctra. Cogullada 65, 50014 Zaragoza.
☎ +34 976 47 58 91
✉ aiaa@aiaa.es



JORNADA “CLAVES PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO AGROALIMENTARIO Y CANALES ALTERNATIVOS PARA ALIMENTOS GOURMET”

12 de marzo de 2024

PROYECTOS COOPERACION

Turismo Agroalimentario

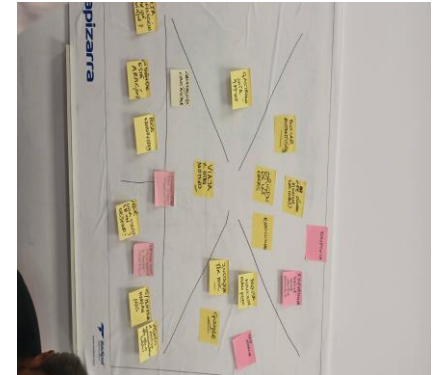


SESIÓN DE *DESIGN THINKING*

Lugar
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ARAGÓN
C/ María de Luna s/n
De 12 a 14 horas Inscripciones: calidad@aiaa.es



GRUPO OPERATIVO PARA
DESARROLLO DEL TURISMO
AGROALIMENTARIO Y CANALES
GOURMET ALTERNATIVOS
GOP-2023-0024-00



Financian



Jornada Design Thinking 24 de septiembre de 2024



<https://www.aragonturismoagroalimentario.es/>



VIÑAS DEL VERO

Bodegas de vino, Visitas grupos.



GRANDES VINOS

Bodegas de vino, Visitas grupos.



LA ZARAGOZANA

Cervecera, Visitas grupos.



BODEGA PAGO DE AYLÉS

Bodegas de vino, Visitas grupos.

Sobre la web

- Quiénes somos
- Aviso legal
- Política de Cookies

Rutas por Aragón

- Rutas Gastronómicas por el Somontano
- Rutas Gastronómicas por las Cinco Villas
- Rutas Gastronómicas por Tierras de Carfiñena

Visitas guiadas a empresas

- Pastelería
- Visitas grupos
- Cárnica
- Lácteos
- Cervecera
- Bodegas de vino

PROYECTOS COOPERACION

Web Turismo Agroalimentario



The screenshot shows the homepage of the Aragón Turismo Agroalimentario website. The background is a blurred image of a restaurant interior with a table set with a plate of food (bread, olives, cheese) and a potted plant. The website header includes the logo 'Aragón Turismo Agroalimentario' and a navigation menu with links: INICIO, QUIENES SOMOS, MAPA Y BUSCADOR, RUTAS GASTRONÓMICAS (with a dropdown arrow), NOTICIAS, and CONTACTO. The main content area features the headline 'Saborea y siente Aragón' and a sub-headline: 'Te conectamos con las empresas de alimentación aragonesas que ofrecen actividades turísticas en sus instalaciones uniendo alimentación, turismo y gastronomía con las señas de identidad aragonesas.' Below this is a 'CONÓCENOS' button. A prominent call-to-action box contains a map of Aragón, the text 'Explora nuestro mapa interactivo', and a 'VER MAPA' button. At the bottom, the text reads 'Rutas Gastronómicas de Aragón' (with 'de Aragón' circled in yellow) and 'Un Viaje de Sabores y Tradiciones'. A final line of text at the very bottom states: 'Sumérgete en el corazón de Aragón y vive una experiencia única recorriendo nuestras rutas gastronómicas. Cada ruta está diseñada para ofrecerte lo mejor de la tradición agroalimentaria de la región.'

PROYECTOS COOPERACION

Web Turismo Agroalimentario



Ruta Somontano

Barbastro



Ruta Ribera del Gállego

Cinco Villas
Hoya de Huesca



Ruta Ribera del Huerva

Cariñena



Web Turismo Agroalimentario



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN DE ARAGÓN – AIAA

La **Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón (Alimentos y Bebidas de Aragón)** se constituyó en 1.987 como asociación empresarial. Agrupa a casi 200 empresas del sector en Aragón y forma parte, entre otras organizaciones, de CEOE Aragón y de la Alianza Agroalimentaria de Aragón.

Sus actividades están encaminadas a defender y representar los intereses de las industrias de Alimentación y Bebidas de Aragón ante las administraciones y fomentar el conocimiento y la promoción de los Alimentos de Aragón y la importancia socioeconómica del sector en Aragón.

Web



COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE ARAGÓN

Cooperativas Agroalimentarias de Aragón es la organización que agrupa y defiende los intereses económicos y sociales del movimiento cooperativo agroalimentario aragonés. A nivel nacional, forma parte, junto a otras quince federaciones autonómicas, de **Cooperativas Agro-alimentarias España**.

Su misión es representar, promocionar y defender a las cooperativas aragonesas y a sus intereses. Promover y potenciar la generación de riqueza, la calidad de vida, la preparación profesional y la actividad de todos aquellos que integran el sistema cooperativo agroalimentario aragonés.

Web



CLUSTER DE ALIMENTACIÓN DE ARAGÓN

El Clúster de Alimentación y Nutrición de Aragón es una entidad privada, que se creó en 2011 a iniciativa del tejido empresarial del sector de Alimentación y Bebidas de Aragón. Actualmente está formado por 65 socios, que incluyen empresas alimentarias, empresas agritech-foodtech, centros tecnológicos y universidades.



Edra bodegas y viñedos

Vinos



Quesos La Pardina

Queso - Leches - Productos lácteos



La Zaragozana

Cerveza



Valonga

Elaboración de alimentos varios



Bodegas Pegalaz

Vinos



Artesana del Pirineo

Cárnicos



Bodegas San Valero

Vinos



Bodega Pago de Ayles

Vinos



Bodegas Ruberte

Vinos

PROYECTOS COOPERACION

Web Turismo Agroalimentario

COORDINAR LOS MENSAJES DE PROMOCION ALIMENTARIA



Necesitamos un mensaje único hacia el consumidor...

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ARAGON



... Y MÁS UNIÓN Y COLABORACIÓN



***Alimentos
y bebidas
de Aragón***
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL

JOSÉ IGNACIO DOMINGO

Edificio CENTRORIGEN • Ctra. Cogullada, 65 (Mercazaragoza) • 50014 Zaragoza

Tels. 976 475 891 - 976 475 720 • Fax 976 475 739 • www.aiaa.es

aiaa@aiaa.es