

I JORNADA TÉCNICA SOBRE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE ALIMENTOS LIGADOS AL TERRITORIO ARAGONÉS

9 de octubre de 2020-Palacio de Congresos de Jaca
Sala Europa

ENTIDADES DEL PROYECTO:



APOYAN EL PROYECTO:



FINANCIAN:



MESA REDONDA: RECUPERACIÓN DE SEMILLAS DE VARIETADES LOCALES Y SU IMPACTO SOBRE EL TERRITORIO

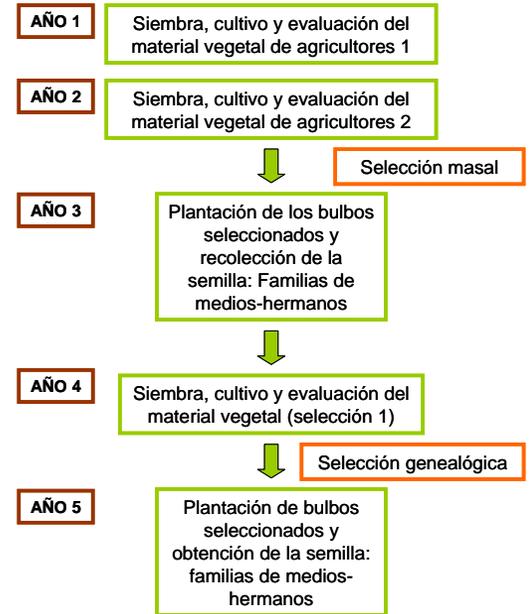
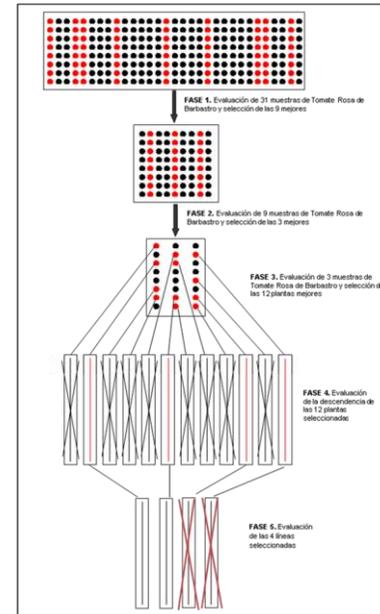
Cristina Mallor (CITA – Aragón)
cmallor@cita-aragon.es

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

1. El banco de germoplasma como materia prima
2. El papel de las marcas de calidad para un impacto en el territorio
3. Necesidad de programas de caracterización, selección y mejora



Slow Food®





1. El banco de germoplasma como materia prima

2. El papel de las marcas de calidad para un impacto en el territorio
3. Necesidad de programas de caracterización, selección y mejora



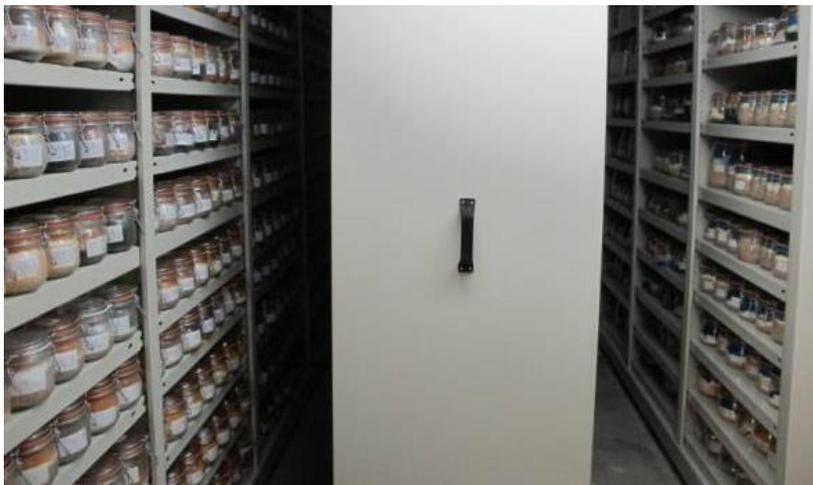
BANCO DE GERMOPLASMA HORTÍCOLA BGHZ

- 17.000 muestras en forma de semilla
- Mayoría variedades locales
 - Agricultores
 - Genéticamente diversas
 - Localmente adaptadas
 - Asociadas a sistemas tradicionales de cultivo
- Material genético único
 - Erosión genética
 - Recolecciones desde 1981

RECUPERACIÓN *IN SITU* DE
SEMILLAS DE VARIEDADES
LOCALES



NECESIDAD DE RECURRIR A
LOS BANCOS DE
GERMOPLASMA QUE LAS
CONSERVAN *EX SITU*





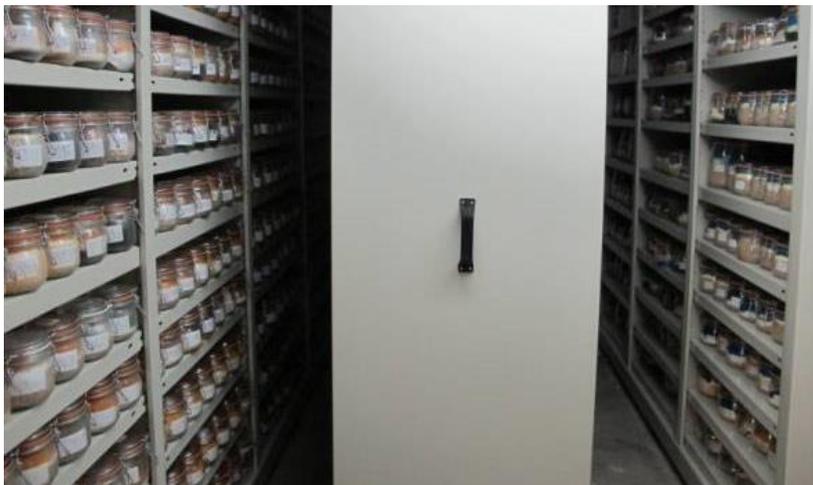
1. El banco de germoplasma como materia prima

2. El papel de las marcas de calidad para un impacto en el territorio
3. Necesidad de programas de caracterización, selección y mejora



BANCO DE GERMOPLASMA HORTÍCOLA BGHZ

- Incremento de peticiones
 - ✓ **2019:** 132 peticiones, > 1.000 muestras
 - 2013: 33 peticiones/ 396 muestras;
 - 2020: 140 peticiones hasta septiembre
- Principales peticionarios
 - ✓ Investigadores y mejoradores genéticos
 - Nuevas variedades:** Programas de mejora genética
 - ✓ Agricultores y entidades sensibilizadas con la recuperación de variedades locales.
 - Recuperación del cultivo:** la **creciente demanda** de productos hortícolas sostenibles, de proximidad, saludables, de mayor calidad y con sabor, está promoviendo la recuperación del cultivo de estas variedades.





1. El banco de germoplasma como materia prima
- 2. El papel de las marcas de calidad para un impacto en el territorio**
3. Necesidad de programas de caracterización, selección y mejora

Recuperación viable:

- Rentables para el agricultor
- **Reconocida calidad para el consumidor**

Marca geográfica europea (D.O.P.)



CEBOLLA FUENTES DE EBRO
(DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA)



Método de cultivo



aragón ecológico
COMITÉ ARAGONÉS AGRICULTURA ECOLÓGICA



Slow Food



MARCAS DE CALIDAD

Marcas geográficas europeas: Denominación de Origen Protegida

- DOP Cebolla Fuentes de Ebro

Marcas de renacimiento local: C'Alial. Marca de garantía de calidad G.A.

- Borraja, cebolla dulce de Fuentes.

Marcas vinculadas al germoplasma: Variedades de conservación

- Tomate Rosa de Barbastro

Marcas vinculadas al método de cultivo o la distancia de la zona de producción respecto al consumidor

- Comité aragonés de agricultura ecológica. Productos Gardeniers.
- Arca del Gusto. Movimiento Slow Food. Alcaparra de Ballobar, el azafrán del Jiloca, los boliches de Embún y melón de Torres de Berrellén.

Marca vinculada al territorio



Marca vinculada al germoplasma (variedad de conservación)
Marca colectiva



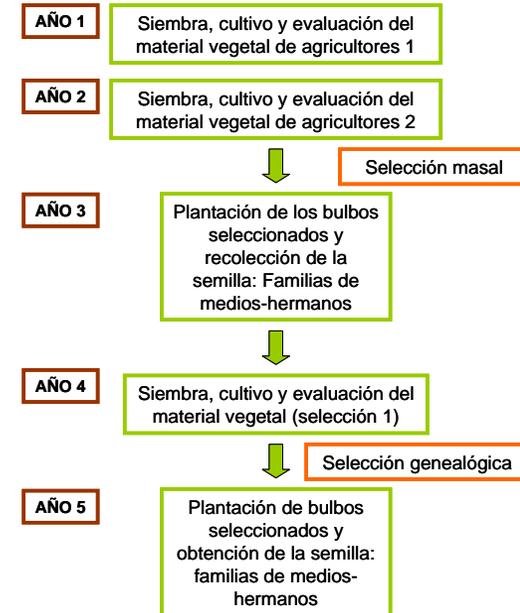
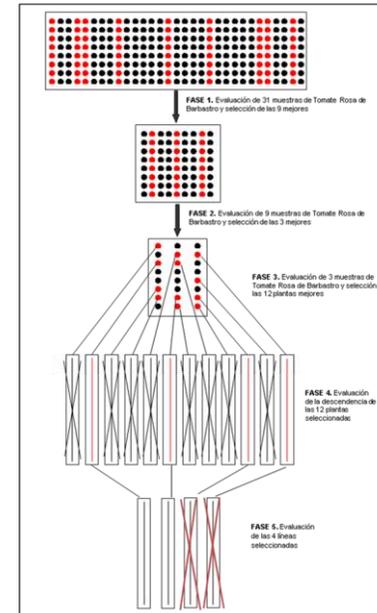


1. El banco de germoplasma como materia prima
2. El papel de las marcas de calidad para un impacto en el territorio
- 3. Necesidad de programas de caracterización, selección y mejora**

- ✓ Profundizar en su **caracterización y diferenciación** (marcas de calidad), para garantizar su trazabilidad y autenticidad del producto.
- ✓ **Programas de selección y mejora** con el fin de conseguir que estas variedades, manteniendo su esencia, permitan superar las limitaciones actuales de su cultivo.
- ✓ El material conservado en el banco se ha utilizado o está siendo utilizado en diversos proyectos para **el estudio, la selección y la promoción de las variedades locales de hortalizas y legumbres aragonesas.**

- Cebolla dulce de Fuentes
- Tomate rosa de Barbastro
- Judía Caparrona de Monzón
- Judía blanca de Muniesa

- Espárrago tradicional de Barbastro
- Zanahoria morada del Maestrazgo
- Borraja Movera
- Bróquil de Huesca





1. El banco de germoplasma como materia prima
2. El papel de las marcas de calidad para un impacto en el territorio
- 3. Necesidad de programas de caracterización, selección y mejora**

Proyecto: producción ecológica de alimentos ligados al territorio aragonés.

FINCA EN ASCARA (Comarca de la Jacetania)

Cultivo de legumbres

Garbanzo de Osia
Garbanzo de Cucalón
Lenteja de Centenero
Judía de Careta
Boliches

C I E L O S D E
ascara



FINCA EN ALAGÓN (Comarca de la Ribera Alta del Ebro)

Melón de Torres de Berrellén

Programa de selección:
ensayos agronómicos de las
descendencias obtenidas en el CITA
Objetivo:
Depurar la semilla





Muchas gracias por su atención

Cristina Mallor cmallor@cita-aragon.es



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN