

HUESCA ▶ COOPERACIÓN ENTRE ESPAÑA Y FRANCIA

Los mercados tradicionales buscan tener continuidad en los pueblos

◉ Hecho en los Pirineos muestra la importancia de los pequeños productores

F. V.
fvaleo@aragon.elperiodico
ZARAGOZA

La primera fase de Hecho en los Pirineos, un proyecto europeo para fomentar la pequeña industria agroalimentaria a ambos lados de la frontera, acaba de terminar con dos conclusiones de gran importancia para la economía de las poblaciones rurales del norte de Aragón.

Por un lado, es preciso recuperar los mercados tradicionales en los que el productor muestra directamente sus especialidades al cliente. Pero, además, es imprescindible que estos encuentros se realicen con una periodicidad semanal, allí donde sea posible, con el fin de que se garantice una continuidad y seguridad a las actividades que giran en torno a los mercados.

«Hecho en los Pirineos ha sido una buena idea, pues ha puesto en contacto a productores del Pirineo francés y del español», subraya Enrique Pueyo, alcalde de Aínsa, una de las localidades oscenses donde ha tenido lugar a lo largo del verano el programa de mercados agroalimentarios, junto a Hecho, Aínsa, Boltaña y Benasque.

DIFERENTES NORMATIVAS // Los elaboradores que han participado en esta experiencia lanzada por la Diputación de Huesca (DPH) y el departamento de Altos Pirineos, con fondos de la Unión Europea, «ha compartido experiencias y han aprendido unos de otros», señaló Pueyo, que en su calidad de diputado autonómico ha sido ponente de la Ley de Venta de Productos Agroalimentarios de Aragón, aprobada el pasado 28 de junio por las Cortes de Aragón.

La interacción entre productores pirenaicos de los dos lados de la cordillera ha servido, entre otras cosas, para ver los puntos fuertes de cada uno de ellos. En el caso de Francia, la legislación existente permite montar negocios familiares en torno a productos determinados sin que la burocracia y los requisitos de la normativa supongan una cortapisa insalvable.

Enrique Pueyo pone un ejemplo muy extendido: el del ganadero galo que elabora su propio



▶ Villanúa acogió en fechas recientes un mercado tradicional de Hecho en los Pirineos.

Villanúa lleva su cocina y sus productos a la calle

▶▶ Villanúa fue escenario a mediados del mes de septiembre de un mercado agroalimentario del Pirineo que se convirtió en un escaparate de sus productos y su cocina en unas fechas en las que la localidad aún contaba con numerosos visitantes y ocupantes de segundas residencias. Una de las novedades fue la cocina en directo de Gastroespacio, donde el cocinero Paco Oliva preparó platos con productos comprados en el propio mercado. Además, hubo varias demostraciones culinarias a cargo del mismo experto.

▶▶ El fin de semana reunió un total de 16 puestos variados, 12 españoles y 4 franceses, con especialidades que iban desde la cerveza artesana al aceite ecológico, pasando por el pastel de Biarritz (Barbastro), el azafrán de Benabarre, liques de distinta procedencia, quesos de la sierra de Guara y vinos elaborados artesanalmente en distintos puntos de la comunidad.

queso en las instalaciones de su granja, a la que acude el comprador en busca del producto.

En España esto resulta más difícil por las mayores dificultades legales de todo tipo, que entrañan papeleo y, muchas veces, unos gastos previos superiores a los que puede asumir el productor.

En cambio, los elaboradores franceses han podido descubrir los puntos fuertes en el lado español. En el caso del Sobrarbe, sin ir más lejos, explica el alcalde de Aínsa, ha adquirido un gran desarrollo «la recolección de frutos del bosque», como es el caso de las frambuesas, a partir de la cual se hacen productos caseros de gran calidad.

VARIEDAD // Eso no impide que haya una gran variedad de productos en el Sobrarbe que requieren un proceso más complejo, entre ellos la carne de ternera ecológica y el paté. Estos productos, unidos a las hortalizas, son la base de los mercados tradicionales.

Claro que el alcalde de Aínsa señala que esta fórmula puede no resultar válida para todas las poblaciones rurales. «Favorecen más a los pueblos turísticos», comenta, a los que tienen más o menos asegurado un flujo de visitantes que permite repartir durante todo el año, o en las épocas de mayor afluencia, la celebra-

ción de mercados. En opinión de Pueyo, la Ley de Venta de Productos Agroalimentarios de Aragón facilitará en adelante que quien posee un recurso pueda transformarlo y darle así un valor añadido.

MÁS QUE UNA AFICIÓN // «Es un excelente medio para anclar la población en el territorio y para atraer a nuevos pobladores», afirma. Se trata, comenta, de que el productor convierta su actividad en su medio de vida, superando el estado en el que muchos de ellos se encuentran, entre la afición y un segundo trabajo por falta de rentabilidad.

El proyecto Hecho en los Pirineos tendrá continuidad en el 2018 con una serie de citas que tendrán lugar en Graus, Biescas, Ansó y Benabarre. Pero, de momento, se van a celebrar unas jornadas técnicas en las que se analizará la primera fase de esta nueva propuesta. De esta forma, con las experiencias acumuladas por los participantes, se podrán mejorar los mercados que se celebran en el futuro.

Hecho en los Pirineos ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder) a través del programa Pofctefa 2014-2020. Su objetivo es reforzar los lazos entre las zonas fronterizas de España, Francia y Andorra. ■