

# El valle del río Manubles

es un lugar en el que el trabajo colectivo y la innovación social están poniendo los mimbres de un futuro mejor.

La unión de los pueblos del valle en torno a la producción agraria de calidad, a través de la creación de la Asociación de Productores del Valle del Río Manubles, es un paso sólido para avanzar hacia el reconocimiento de la calidad de nuestra fruta.

Apuesta que no puede ir separada de la necesidad de buscar soluciones a las heladas que, agravadas por el cambio climático, suponen una importante dificultad productiva que debe ser tenida en cuenta cuando se habla de Fruta de Montaña.

Se ha diseñado este programa pensando precisamente en el objetivo de calidad, pero sin olvidar que las dificultades productivas son muchas.

Esperamos que tanto los profesionales de la fruticultura, como las personas interesada en consumir mejores productos y apoyar al agricultor, encuentren en él la excusa perfecta para visitar nuestro valle, para conocer nuestras inquietudes y, sobre todo y pese a las heladas de este año, degustar nuestra fruta.

Os esperamos.

Asociación de Productores/as Valle del Río Manubles.  
Proyecto de Cooperación Fruta del Manubles, calidad y tradición.

## Información e inscripciones Feria y Jornada Técnica

frutadelmanubles@gmail.com

Artesanos alimentarios:

Mabel 630 315 774 / Andrés 658 760 517

Artesanos no alimentarios:

Mariano 684 116 366 / Yoli 630 207 671

Plazas limitadas

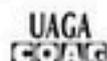
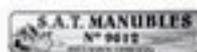


## III Feria de la fruta Valle del Manubles 29 septiembre 2019 Moros (Zaragoza)

III Jornada Técnica  
del Valle del río Manubles  
28 de septiembre de 2019



Organizan



Colaboran

ASOCIACIÓN CULTURAL LA NOGUERA  
CITA-ARAGÓN - UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA AYTO. DE MOROS  
AYTO. DE VILLENUEVA - AYTO. DE TORRIJO DE LA CAÑADA - AYTO. DE BLUESCA  
AYTO. DE BERDEJO - ASOCIACIÓN CARRABELLA



**28 de septiembre**

### III Jornada técnica "Hacia una marca de calidad para la fruta del Manubles"

Lugar: Biblioteca. Casa de la Cultura.  
Moros (Zaragoza)

**11:00 h CONFERENCIA:** *Heladas en la Comarca de Calatayud*. EDUARDO LOLUMO. Hombre del tiempo en Aragón TV y profesor de la Universidad de la Experiencia.

**12:30 h TALLER** de trabajo de las *Heladas en la Comarca de Calatayud*. Organiza UAGA-COAG.

**12:30 h TALLER** *Propuesta de elaboración de licor de guindas del Valle del Manubles*. JUAN ANTONIO ROYO. SECMA. Proyecto de Cooperación Fruta del Manubles Calidad y Tradición.

**17:00 h INAUGURACIÓN:** ANA ISABEL VILLAR. Senadora por Zaragoza. ENRIQUE PLAYÁN. Director de la Agencia Estatal de Investigación. Representante del departamento de Desarrollo Rural. Gobierno de Aragón. JUAN ANTONIO SÁNCHEZ. Presidente de la DPZ. RAMÓN DUCE. Presidente de la Comunidad de Calatayud. MANUEL MORTE. Alcalde de Moros.

**17:30 h PRESENTACIÓN** de conclusiones de la mesa de trabajo de las *Heladas en la Comarca de Calatayud*. Unión Comarcal UAGA-COAG.

#### Hacia una marca de calidad para la Fruta del Manubles

**17:45 h** Alimentos aragoneses de calidad diferenciada / Marca de calidad territorial Europea. TERESA JUAN ESTEBAN. CITA-Aragón.

**18:00 h** Marcas colectivas y marcas de garantía. AJURELIO GARCÍA GÁLLEGO. Escuela de Negocios del Pirineo.

**18:15 h** Sistemas de certificación de alimentos de montaña. PILAR BORDETAS. AyC. Agroalimentación y calidad.

**18:30 h** Debate.

#### Estado de los proyectos de cooperación del Valle del Manubles

**19:30 h** *Prospección y caracterización de frutales autóctonos*. PILAR ERREA. CITA-Aragón.

**19:45 h** *Estudio sobre el grado de aceptación de manzana de montaña en consumidores*. AZUCENA GRACIA y CELIA CANTÍN. CITA-Aragón.

**20:00 h** *Modernización integrada del regadío tradicional del Valle del Manubles*. NERY ZAPATA. CSIC-EEAD.

**20:15 h** Presentación del Proyecto de cooperación Akis local Valle del río Manubles.

**20:30 CLAUSURA DE LA JORNADA:** JOSÉ MARÍA AL-CUBIERRE. Secretario General de UAGA-COAG. ADOLFO ARAGÜÉS. Director Cooperativas Agroalimentarias de Aragón. ÁNGEL JIMÉNEZ. Decano COIAANPV. JOSÉ ANTONIO DOMÍNGUEZ. Director CITA Aragón. RAMIRO ALEJANDRE. Presidente SAT Manubles.

**DURANTE TODO EL DÍA**  
Mercado artesano.

**29 de septiembre**

### III Feria de la Fruta del Valle del Manubles

**10:00 h APERTURA DE PUESTOS.** Retransmisión en directo del programa "De puertas al campo", de Aragón Radio, con Carlos Espatolero.

**10:00 a 11:00 h DEMOSTRACIONES Y VISITAS.** Salida: Punto de información.

Visita guiada por las calles antiguas de Moros – Visita a la iglesia parroquial de Santa Eulalia Emeritense – Visita guiada con cata de fruta a la ermita de la Virgen de la Vega.

**TALLER INFANTIL:** *Fruta del Valle del río Manubles* para niños de 3 a 10 años.

**TALLER:** *Cómo distinguir una buena trufa*. Estand: Lasca Negra.

**12:00 h** Visita de autoridades a la Feria. Entrega del III Camisón de Honor y Camisón Honorífico del Valle del Manubles.

**13:00 h DEMOSTRACIÓN** de Recogida de fruta con camisón y lectura del Manifiesto del Manubles.

Posibilidad de comer en distintos espacios de la localidad.

**17:00 a 20:00 h DEMOSTRACIONES Y VISITAS.**

Salida: Punto de información.

Demostración de Birras de Torrijo. Asociación Juegos Tradicionales Comarca de Calatayud – Visita guiada por las calles de Moros – Visita guiada con cata de fruta a la ermita de la Virgen de la Vega – Intercambio de semillas en el stand de la Red de semillas de Aragón.

**17:00 h POESÍA EN LA CALLE.** Lucía Camo de Pueblos en Arte y los Zeltas del Ebro. Plaza de las Escuelas.

**18:00 h III CONCURSO DE REINETAS.** Premio al mejor plato elaborado con manzana reineta. Entrega de platos a lo largo de la tarde en el stand de la Asociación La Noguera. El autor/a del plato se entregará en sobre cerrado, haciendo constar fuera la denominación del plato.

**18:30 h PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA** *Sañando un lugar*, de Alfonso Kint.

**19:00 h I SUBASTA DE MANZANA REINETA.** Asociación de Productores/as del Valle del río Manubles.

**19:00 h CIERRE DE PUESTOS.**

**DURANTE TODO EL DÍA**

Música de los Zeltas del Ebro y degustaciones (champiñón del Manubles, garabazo, alimentos trufados, mermeladas y cata de aceite).