

LA SEMANA

BOCADOS

TURISMO HORTOFRUTICOLA EN 2006

Las comunidades autónomas han preparado una guía hortofrutícola de viajes que se pondrá a la venta a partir de enero de 2006, con el fin de divulgar las variedades autóctonas de cada zona, los municipios ligados a estos cultivos y su uso en la gastronomía. Se editarán 10.000 guías, que podrán encontrarse en librerías especializadas, gasolineras, estaciones de tren y aeropuertos, informa Efe. La publicación se ha diseñado para que se pueda hacer un turismo hortofrutícola por regiones, en el que el usuario pueda conocer las variedades que se cultivan en cada zona de España y si el producto tiene Marca de Calidad, DO o IGP. También acercará los productos de IV Gama como las ensaladas y de V Gama, como el maíz listo para consumir de Castilla y León. Será presentada en la feria profesional Fruit Logística 2006, que se celebra en Berlín.

ZAMORA PRODUCIRA CORDEROS ECOLOGICOS

El próximo martes por la mañana se iniciará la producción de los primeros corderos ecológicos de la provincia de Zamora con el sacrificio de unos 40 reses de la ganadería de Alonso Santos de Pedro, de la localidad sayaguesa de Fariza. Será la primera carne zamorana que salga al mercado con el sello de garantía de «producto ecológico de Castilla y León», según informan fuentes del Servicio de Agricultura y Ganadería de la Diputación Provincial de Zamora. Los corderos, que serán sacrificados en el matadero municipal de Zamora, constituyen el primer lote de lechazo ecológico de la provincia en cuyos canales figurará no sólo dicho sello de garantía sino también el de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Lechazo de Castilla y León, que sólo ampara a las ganaderías de ovino de las razas churra y castellana.

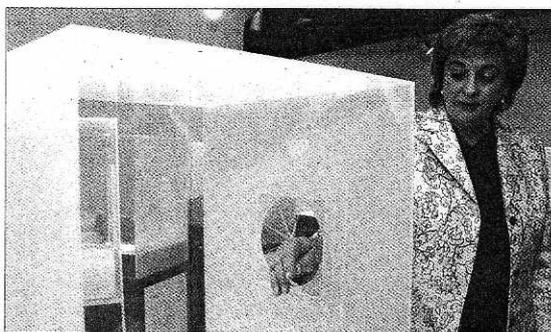
TERNERA DEL BIERZO AUMENTA SUS VENTAS

El sello de calidad Ternabi tiene previsto cerrar el 2005 con un incremento del 15% en sus ventas. La Asociación de Ganaderos Criadores de Ternera Natural del Bierzo pondrá el broche a 2005 con la puesta en el mercado en este periodo de 200 canales más que el año pasado en el que se distribuyeron 390.000 kilos de carne avalada por el sello de calidad. El incremento de las ventas viene respaldado, además, por un ligero aumento registrado en la producción que depende en este momento de un total de 29 ganaderos. De hecho, la cabaña de la asociación se sitúa actualmente en 900 terneros en cadena a la que se suman las vacas nodrizas. La ternera del Bierzo cerró el 2004 con un incremento del 10% de sus ventas, cifra que supuso más de la mitad de toda la ternera que se consumió en Ponferrada en el citado periodo.

1,81 MILLONES PARA EL MUSEO DEL PAN

La Diputación de Valladolid ha adjudicado a la empresa Joca Ingeniería y Construcciones S.A. la contratación de las obras de ejecución del Museo del Pan en el edificio de la Iglesia de San Juan y anexos de Mayorga con un presupuesto inversor de adjudicación de 1.810.038,91 euros, sobre un presupuesto base de licitación de 2.001.600 euros, y un plazo de ejecución de 10,5 meses. El objetivo de la Diputación de Valladolid al promover este nuevo recurso de centro turístico en la provincia vallisoletana es conocer mejor este alimento que ha formado parte de la cultura, la economía y la tradición desde hace tiempo, además de dar a conocer el pan de Valladolid fuera de la provincia, así como dinamizar la zona norte de Tierra de Campos.

EL ARCON



Ruiz en la inauguración de la exposición 'Espacios Naturales de Castilla y León' de 2004. / ICAI

'Castilla y León Red de Espacios Naturales'

Los productos agroalimentarios, artesanales y turísticos de los espacios naturales de Castilla y León contarán con una marca de calidad que acreditará su origen, con el objetivo de fomentar este tipo de empresas y actividades sostenibles que se realizan en estos puntos de la Comunidad.

El futuro decreto que regulará el sello de calidad, que tendrá la denominación común 'Castilla y León Red de Espacios Naturales', diferenciará los procesos productivos y servicios prestados en las Zonas de Influencia Socioeconómica y los productos que son obtenidos, elaborados o transformados en estas mismas áreas, según fuentes de la Consejería de Medio Ambiente, informa Ical.

Del mismo modo, la figura servirá para garantizar al consumidor el origen de los productos a través de la marca que se desarrollará en colaboración con las consejerías que ya trabajan en este ámbito y que diferencian elementos por medio de alguna Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Denominación de Origen (DO). Como en estos casos, la marca redundará en un mayor reconocimiento del valor del producto, tanto dentro como fuera del espacio natural donde se ha generado.

La marca concedida tendrá carácter temporal por un plazo de tres años desde la fecha de la notificación de resolución, pudiendo ser renovada de forma sucesiva por un periodo de tiempo idéntico.

CONVENIO

Dinosaurios y Gabarrón caminan juntos en 2006

La Fundación Cristóbal Gabarrón (FCG) y la Fundación Dinosaurios han suscrito un convenio de colaboración a través del cual se desarrollará un programa de actividades culturales y científicas que se realizarán durante el año 2006. Según el acuerdo, la Fundación Cristóbal Gabarrón, a través de su triángulo de fundaciones, integrado por la sede de Valladolid, la Fundación Casa Pintada de Mula y The Gabarrón Foundation en Nueva York, impulsará y difundirá este proyecto a nivel regional, nacional e internacional. En palabras del director gerente de la Fundación Cristóbal Gabarrón, José



Acuerdo de cooperación. / ICAI

Luis González Curiel, «este acuerdo, de alguna manera, será una referencia de futuro para todo lo que es el mundo del dinosaurio que capitaliza Salas de los Infantes».

EXPOSICION

Atapuerca muestra su cráneo número cinco

El Museo Arqueológico Nacional ha presentado la exposición «Atapuerca y la evolución humana», una muestra que ha sido organizada por la Fundación Caixa de Cataluña en colaboración con el Ministerio de Cultura y la Junta de Castilla y León, y que permanecerá abierta al público entre el 16 de diciembre y el 12 de marzo del 2006. Esta muestra es la exposición de referencia sobre Atapuerca y el equipo de investigación, Premio Príncipe de Asturias de Investigación Científica y



Inauguración de Atapuerca en Madrid. / ICAI

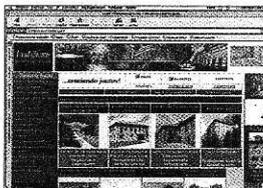
Técnica con el cráneo «más importante del mundo».

ESTUDIO

Las mieles de Burgos esperan su declaración como IGP

Las mieles de Burgos están a la espera de su declaración como Indicación Geográfica Protegida por parte de la Junta, según señaló la profesora de la Universidad de Burgos, Teresa Sancho, que realiza un estudio de investigación sobre la calidad de la miel como potenciación de su comercialización. Sancho destacó algunas pintadas del estudio que dirige, entre las que citó que las mieles de la provincia burgalesa cumplen todas las especificidades de la acidez, un requisito imprescindible para conseguir que una miel sea de calidad y la aprobación de la UE. Indicó que las mieles burgalesas son «muy apreciadas» en el exterior y apuntó que muchos apicultores traen a Burgos sus colmenas dado «la textura tan cremosa que presenta».

EN LA WEB



La Bolera

En esta página web se muestra una variada información turística de la provincia de León y, en concreto, también aparece este centro de turismo rural situado en Robles de Lacia con capacidad para 18 personas en siete habitaciones dobles con baño y suites, zonas verdes y conexión a internet. www.vivaleon.com

Morcillas Sotopalacios

Esta empresa burgalesa elabora morcillas desde el año 1976 y pertenece a la Asociación de Artesanos Alimentarios. Los productos son típicos de arroz de la provincia burgalesa con cebolla, manteca, sangre, tripas, especias y sal. Tiene un sistema de autocontrol de riesgos y control de puntos críticos para prevenir el riesgo sanitario vinculado a los alimentos. www.sotopalacios.com

Monte la Reina

Se trata de una bodega situada en la localidad zamorana de Toro que pertenece a la Denominación de Origen Toro. Tiene una producción media de 1,5 millones de kilos y un parque de 2.000 barricas de roble francés y americano. Además, posee 300 hectáreas de viñedo propio y sale a la venta con las marcas Castillo Monte La Reina y Liber Tectius, un tinto robe, fermentado en barrica y joven. www.montelareina.es