



Cámara
Zaragoza

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Programa de Renovación Sostenible del Pequeño Comercio y la Hostelería de la Provincia de Zaragoza



ADOCRIN

○ GANADERA ○

Avenida de Goya 52
50693 **976 65 30 08**
Torres de Berrellén

ganadera@adocrin.es

PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE RAZAS ARAGONESAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Consideraciones previas

- Agradecimiento a las instituciones impulsoras del Programa de Renovación Sostenible del Pequeño Comercio y la Hostelería de la Provincia de Zaragoza, que nos brindan la oportunidad de participar activamente.
- La profunda convicción de nuestro grupo de empresas Adocrin por la calidad y el respeto Medioambiental como elemento diferenciador.
- El Concepto de Responsabilidad Social Corporativa aplicable a la Pyme aragonesa.

Adocrin y la Cabra Moncaína

- La iniciativa comienza en el año 2001, con la adquisición de 370 ejemplares dispersos de Cabra Moncaína.
- Aplicando la frase “antes de cabras, corral y antes de corral; pastor”. Hemos ido incorporando pastores autóctonos a nuestro proyecto.
- Nuestras instalaciones se ubican en Añón de Moncayo, en el Parque Natural del Moncayo.
- En la actualidad contamos con más de 1.200 ejemplares.

Adocrin y la Cabra Moncaína

- Se ha producido una selección intensa sobre todo vía machos, para evitar la endogamia y purificar los caracteres fenotípicos.
- En la actualidad contamos con 5 pastores en plantilla, que gozan de las ventajas de pertenecer a un equipo.
- La recuperación de la Cabra Moncaína es la punta de lanza de un proyecto global de desarrollo rural.
- Además de la Cabra Moncaína, se está recuperando la oveja Churra Tensina, otra raza aragonesa en peligro de extinción, de la que actualmente contamos con 800 ejemplares

Adocrin y la Cabra Moncaína

- Hemos rehabilitado patrimonio arquitectónico tradicional, como parideras, apriscos, fuentes, acequias, muros, etc.
- La gastronomía forma parte indispensable de nuestro proyecto, tanto como productores como por restauradores a través de nuestro restaurante La Corza Blanca de Veruela. De comida autóctona.
- Todo este proyecto se enmarca dentro de la visión de Responsabilidad Social Corporativa de Adocrin.
- Premio Medio Ambiente de Aragón 2004 en el ámbito de empresas.



Cámara
Zaragoza

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Jesús María Sahún



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza





Fundación Biodiversidad

Cámara
Zaragoza

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Jesús María Sahún



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza



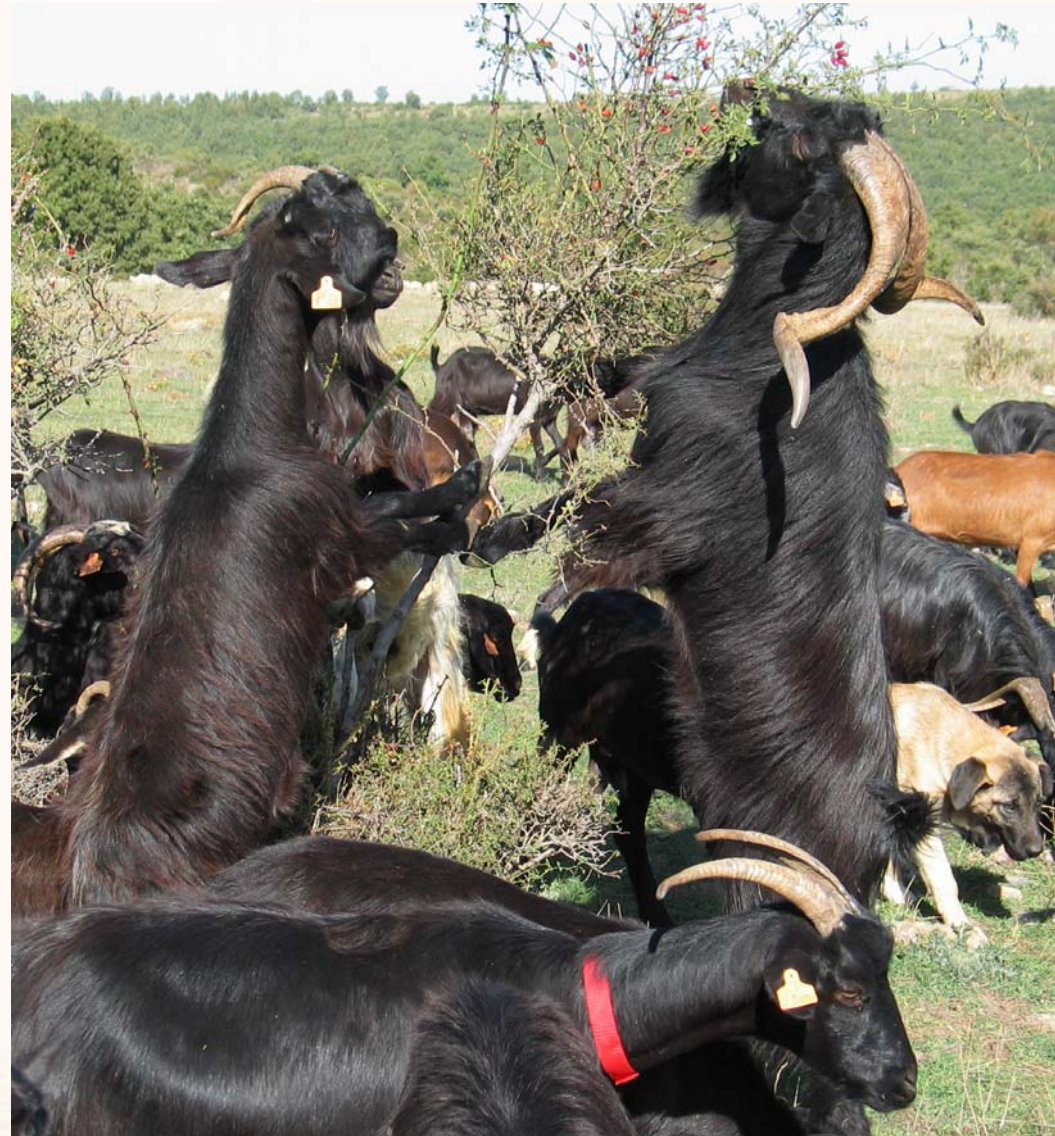


Cámara
Zaragoza

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Jesús María Sahún



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza





Cámara
Zaragoza

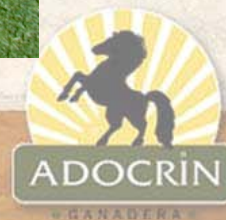
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Jesús María Sahún



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza

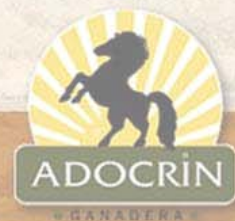




Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza



La Cabra en la alimentación

- Debido a su baja exigencia en cantidad y calidad de su alimentación y su alta productividad, ha sido considerada desde antiguo como “*La vaca de los pobres*”
- De ella se obtienen subproductos alimenticios como la leche y sus derivados (queso, calostro, postres, etc.) y la carne. Especialmente interesante la de cabrito lechal.
- Se han observado los beneficios de la leche de cabra en alimentación de neonatos y preescolares.
- Ejemplo: la *Chiva Criandeira* brasileña.



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza



Enlazando el ciclo productivo Restaurante La Corza Blanca



Enlazando el ciclo productivo Restaurante La Corza Blanca

- Tras 30 años de trayectoria frente al Monasterio de Veruela, nuestro grupo se incorpora a este proyecto en el año 2005.
- Realizamos unas obras de modernización en el Restaurante La Corza Blanca durante el Verano de 2007.
- Uno de nuestros lemas es la frase “El paisaje del Moncayo en los pucheros de La Corza Blanca”
- Ofrecemos a nuestros clientes una amplia variedad de productos que El Moncayo nos ofrece, encabezados por el Cabrito Moncaíno y el lechal de Oveja Churra Tensina producidos en nuestras ganaderías.

Enlazando el ciclo productivo Restaurante La Corza Blanca

- Estamos poniendo en valor lo que llamamos “Flores del Moncayo”, un extenso y excelente ramillete de manjares que esta zona nos ofrece. Entre los que pueden citarse:
- Los vinos de la D.O. Campo de Borja. “El Imperio de la Garnacha”
- Las setas y trufas.
- Las hortalizas y verduras.
- Los frutos silvestres.

Enlazando el ciclo productivo Restaurante La Corza Blanca

- Ciclo virtuoso en el que ganadería, agricultura, agroindustria, turismo y Medio Ambiente conviven en armonía y generan externalidades positivas para toda esta área rural.
- Generación de puestos de trabajo.
- Concienciación e impulso de un espíritu respetuoso con el entorno que nos rodea y sus tradiciones productivas y culinarias adaptadas al mismo.



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza



Fundación Biodiversidad

Cámara
Zaragoza

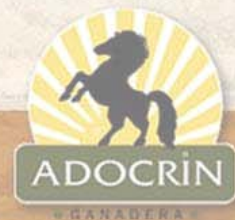
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Jesús María Sahún



Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza





Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza



Cámara
Zaragoza

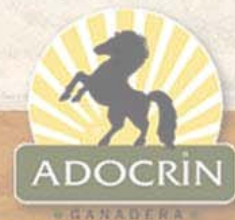
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Jesús María Sahún



**Programa de Renovación Sostenible del
Pequeño Comercio y la Hostelería de la
Provincia de Zaragoza**



Reflexiones finales

- Las empresas como agentes económicos y sociales que deben adquirir compromisos con la sociedad.
- La puesta en valor de nuestros valores gastronómicos autóctonos como elemento diferenciador.
- Imprescindible el diálogo entre productores, hosteleros y clientes.
- Necesaria la visión de las Instituciones y Administraciones para, de una vez por todas, generar una corriente de amor útil por nuestra región. Dinamizando las zonas rurales de Aragón tan necesitadas de nuevas iniciativas.
- Hacer Aragón, creernos Aragón.



Cámara
Zaragoza

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



ADOCRIN

◻ GANADERA ◻

Avenida de Goya 52
50693 **976 65 30 08**
Torres de Berrellén

ganadera@adocrin.es

Programa de Renovación Sostenible del Pequeño Comercio y la Hostelería de la Provincia de Zaragoza



PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE RAZAS ARAGONESAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN