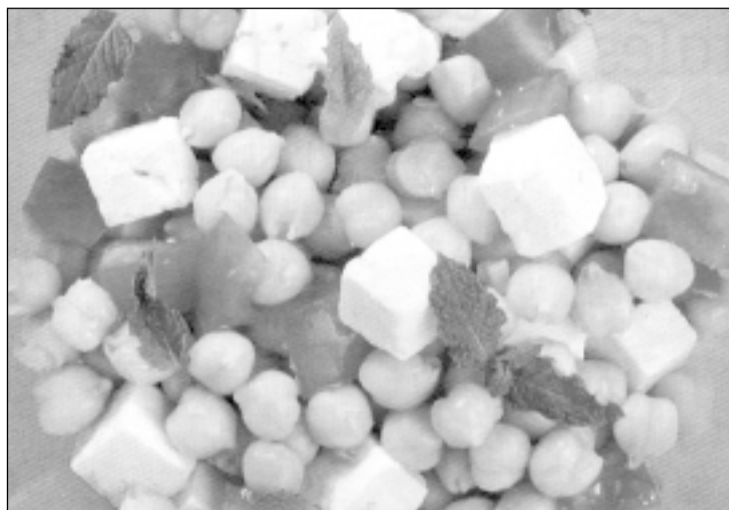


Lonja de Binéfar

	Anterior	Actual	Dif.
CEREALES precios s/ camión posc. Binéfar			
MAIZ	144,00	140,00	-4,00
CEBADA 64 K/HL	135,00	130,00	-5,00
TRIGO DE PIENSO	140,00	135,00	-5,00
TRIGO PANIFICABLE	170,00	164,00	-6,00
VEZA SATIVA R1	s/precio	s/precio	=
VEZA SATIVA R2	691,00	691,00	=
VEZA PIENSO	691,00	691,00	=
GIRASOL 9% humedad, 44% grasa y 2% imp.	-	-	=
ALFALFA posición fábricas de Binéfar			
RAMA PRIMERA 12%	150,25	150,25	=
RAMA SEGUNDA 12%	138,25	138,25	=
RAMA TERCERA 12%	126,25	126,25	=
GRANUL 16/18% 12%	184,00	184,00	=
GRANUL 15/16% 12%	175,00	175,00	=
BRIQ. 16/18% PROT.	-	-	=
BALAS DESHIDRATADAS 1ª CAT. 12%	202,00	202,00	=
BALAS DESHIDRATADAS 2ª CAT. 12%	176,00	176,00	=
PORCINO DE CEBEO precio kg/peso vivo			
SELECTO	1,025	1,055	0,030
NORMAL	1,005	1,035	0,030
GRASO	0,985	1,015	0,030
LECHONES precio por unidad			
BASE DE 21 KG	21,00	26,00	+5,00
PESO ZONA	38,00	43,00	+5,00
CERDAS DE SACRIFICIO			
POSIC. GRANJA	0,50	0,50	=
CORDEROS precio kg/peso vivo			
De 19,00 a 23,00 kg.	4,05	3,95	-0,10
De 23,1 a 25,4 kg	3,80	3,70	-0,10
De 25,5 a 28,0	3,61	3,51	-0,10
De 28,1 a 34,0 kg.	3,46	3,36	-0,10
De más de 34 kg.	3,28	3,18	-0,10
OVEJAS DE VIDA precio por unidad			
PRIMERA	75,00	75,00	=
SEGUNDA	50,00	50,00	=
TERCERA	38,00	38,00	=
OVEJAS DE DESHECHO precio kg/peso vivo			
PRIMERA	0,30	0,30	=
SEGUNDA	0,18	0,18	=
VACAS			
S-3	2,84	2,84	=
E-3	2,70	2,70	=
U-3	2,70	2,70	=
R-3	2,31	2,31	=
O-3	1,74	1,74	=
P-3	1,41	1,41	=
MACHOS MENOS 280 KGS CANAL			
E-3	4,06	4,06	=
U-3	3,86	3,86	=
R-3	3,61	3,61	=
O-3	3,39	3,39	=
MACHOS 281/320 Kg. Canal			
E-3	3,96	3,96	=
U-3	3,76	3,76	=
R-3	3,55	3,55	=
O-3	3,36	3,36	=
MACHOS 321/370 Kg. Canal			
E-3	3,90	3,90	=
U-3	3,65	3,65	=
R-3	3,41	3,41	=
O-3	3,15	3,15	=
MACHOS DE MÁS DE 371 KGS.			
E-3	3,83	3,83	=
U-3	3,53	3,53	=
R-3	3,30	3,30	=
O-3	3,15	3,15	=
HEMBRAS 180/220 Kg. Canal			
E-3	4,30	4,36	+0,06
U-3	4,10	4,16	+0,06
R-3	3,77	3,83	+0,06
O-3	3,53	3,59	+0,06
HEMBRAS 221/260 Kg. Canal			
E-3	4,20	4,26	+0,06
U-3	3,93	3,99	+0,06
R-3	3,66	3,72	+0,06
O-3	3,42	3,48	+0,06
HEMBRAS 261/300 Kg. Canal			
E-3	4,11	4,11	=
U-3	3,86	3,86	=
R-3	3,57	3,57	=
O-3	3,39	3,39	=
HEMBRAS MÁS 301 KG. Canal			
E-3	4,01	4,01	=
U-3	3,66	3,66	=
R-3	3,42	3,42	=
O-3	3,30	3,30	=
GANADO FRISÓN hasta 280 kg			
R-3	3,44	3,44	=
O-3	3,30	3,36	+0,06
GANADO FRISÓN más de 280 kg			
R-3	3,36	3,42	+0,06
O-3	3,27	3,33	+0,06

Panorama agrario

Por Álvaro FRANCO OLIVÁN



Legumbres para la crisis

Además de los garbanzos, ya comentados en esta página, existen las alubias, lentejas, guisantes y habas que habitualmente consume la población española, constituyen un grupo bien definido de leguminosas alimentarias. Este grupo es muy destacable desde el punto de vista nutricional por ser una de las fuentes más importantes en el suministro de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasa, fibra, minerales y vitaminas. Esta riqueza en nutrientes y energía, además de su precio, explica que se recomiende su consumo en la alimentación humana. Por otra parte, la ingesta de estos alimentos puede favorecer y mejorar la fisiología gastrointestinal y prevenir estados patológicos. En general, el consumo de leguminosas aporta una serie de beneficios nutricionales que contribuyen positivamente al mantenimiento de la salud humana.

La importancia económica de estas plantas se basa, principalmente, en la producción de proteínas, además de proporcionar nutrientes, de coste significativamente menor que el de las proteínas de origen animal. Por todo ello, la relación calidad/precio de las proteínas de leguminosas es muy positiva. También tienen una gran relevancia en el aspecto gastronómico, ya que las legum-

bres permiten la preparación culinaria de muchas combinaciones, tanto de platos calientes como fríos, típicos de nuestras comarcas y de gran importancia en hostelería y restauración colectiva. Los beneficios nutricionales, económicos y de salud pública que se derivan de la utilización de las legumbres en la alimentación humana son de gran relevancia, por lo que es recomendable que se consuman al menos dos raciones por semana.

Sean lentejas, garbanzos, judías o habas deberían formar parte de la dieta habitual por su elevado valor nutricional, ya que aportan un 20 por ciento de proteínas, un 60 por ciento de hidratos de carbono, muy poca grasa y son ricos en fibra, minerales y vitaminas. Precisamente su alto contenido en fibra las hace recomendables para prevenir la obesidad, la diabetes, el estreñimiento y reducir el colesterol. El inconveniente de ser flatulentas se soluciona con hervirlas brevemente en un exceso de agua, dejarlas reposar una hora, tirar el agua y empezar a cocer con nueva agua para así eliminar la formación de gases. Otra alternativa consiste simplemente en una cocción prolongada, que acaba rompiendo los oligosacáridos y los cementos de las paredes celulares.

Ambar Green y la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos han puesto en marcha la XII edición de la Campaña Especies Green, cuyo objetivo es mantener una raza de perro altoaragonés, el Can de Chira, del que sólo quedan 50 ejemplares. Un pequeño núcleo se ha dispuesto en el criadero Torre Justo de Huesca, dirigido por Rafael Escar, en el que se pretende distribuir ejemplares entre ganaderos y aficionados interesados.

Harineras Villamayor es la primera empresa española de tamaño pyme que ha entrado en la base de datos de la Comisión Europea por sus prácticas responsables. La empresa osense fabrica harina y sémola para pan y pastas, y tiene una plantilla de 70 personas. Su política de empresa se ha concretado en la certificación con la norma 14001, en el cuidado de la sanidad de su producto y la atención a la prevención de riesgos laborales.

El Patronato de la Fundación Huesca Congresos ha empezado a trabajar en actuaciones promocionales para posicionar nuestra ciudad dentro del turismo de reuniones, como la realización de DVD relativo a la provincia altoaragonesa, una página web y una serie de folletos publicitarios y guía de servicios de la capital. Se pretende albergar en torno a los 15 actos hasta final de año que atraerán a un buen número de visitantes y técnicos.

Tras un mes y medio de campaña, se han recolectado más de 16 millones de kilos de uva en las más de 4.000 hectáreas de viñedo del Somontano altoaragonés. Las 32 bodegas acogidas a la Denominación de Origen y los casi 600 viticultores han vivido intensamente el desarrollo de la vendimia. Del total de la uva cosechada, la cantidad de cada variedad, ordenada de mayor a menor, es la cabernet-sauvignon hasta la última alcañón.

Futuro del sector olivarero

Todas las estadísticas colocan a España como el primer productor mundial de aceite de oliva, con una media de 750.000 toneladas por año de los 250 millones de olivos repartidos por dos millones de hectáreas. Y es también el primer exportador, con más de 200.000 toneladas al año de promedio. En la Unión Europea prima la exportación a granel y al resto del mundo llega el aceite en envases de no más de cinco litros, que se ofertan en tiendas especializadas y otros escaparates. Italia es el destino principal del aceite de oliva español a granel, seguido de Francia, Portugal y Reino Unido. En Andalucía se produce el 80 por ciento del aceite de oliva y en mucha menor proporción en Castilla-La Mancha, Extremadura, Aragón y Cataluña. La mecanización del olivar es, en general, evidente.

La recolección aceitunera es la labor más exigente de mano de obra, y sigue necesitando una emigración temporal, procedente en la actualidad, de países cada vez más lejanos, según el estudio de la Universidad de Córdoba. El esfuerzo manual es aún dominante, pero esta concepción tradicional del sector tiene, sin embargo, un futuro problemático por la crisis del olivar de baja productividad, frente a los nuevos sistemas de plantación de alta y precoz productividad. El porvenir

puede estar en el nuevo olivar de riego, productivo y mecanizado, capaz de proporcionar volúmenes crecientes de aceite de oliva de calidad a precios de mercado sin necesidad de ayudas públicas. Sin embargo, la incertidumbre se cierne ante la posibilidad de que se sature el mercado aceitero y, más todavía, con la escasez en la disponibilidad de agua.

De las plantaciones tradicionales sólo podrán sobrevivir las que se adapten o busquen mercado emergentes, como los aceites ecológicos, los específicos para gourmets, o los que se promocionen con el turismo. Las nuevas máquinas de vibración en la recogida de aceitunas tienen un protagonismo creciente, y que en vez de necesitar 10 minutos por olivo con el sistema manual, se consumen 40 segundos, lo que es muy significativo en las hectáreas cosechadas en cada jornada. La localización mayoritaria del olivar en la cuenca del Mediterráneo, verdadera encrucijada entre países desarrollados y en vías de desarrollo, ha empujado al olivar a un cambio de época en la concepción y manejo. La mercadotecnia se ha apuntado al éxito con expresiones como "oro líquido" y sustantivo de la dieta mediterránea, pero desde el prisma de la mano de obra el optimismo se ausenta.