

“En el mundo agrario hay diversidad de oportunidades”

EL INGENIERO ÁNGEL BONEL EXPLICA EN HUESCA SU PROYECTO CON JUDÍAS Y PATATAS

Pablo Borrue

HUESCA. La ilusión y la motivación son algunas de las herramientas de éxito que han llevado al ingeniero agrónomo Ángel Bonel a llevar al mercado las judías tempranillas y traperas como producto gourmet bajo la nueva marca Anyon, dentro de la Cooperativa Legumbres del Moncayo, así como patatas para distribuir en distintos sectores de la cadena alimentaria.

Una suerte que tuvieron la oportunidad de conocer los estudiantes de ingeniería agrónoma de cara a su incorporación al sector primario, con la conferencia que Bonel impartió el pasado miércoles en la Escuela Politécnica Superior del Campus de Huesca.

“He intentado mostrar que en el mundo agrario hay diversidad de oportunidades y, sobre todo, el ánimo, que no tengan ningún miedo a emprender y que al final, si uno hace lo que le gusta, no es un trabajo sino una diversión”, resalta.

Por ello animó a todos los estudiantes que aspiran “a culminar sus proyectos en el sector agrario y a compaginar la universidad con una experiencia laboral tanto en su propia explotación como haciendo pruebas en casa o a través de una explotación vecina”.

De hecho, este ingeniero agrónomo formado en el Campus de Huesca de la Universidad de Zaragoza, subraya que los profesores de la Universidad Politécnica de Huesca “están cualificados y preparados para resolver cualquier duda”.

Por ello, Bonel aconseja mantener “ese cordón umbilical entre el mundo laboral y la universidad. Al final, ese contacto con la universidad te da la oportunidad de estar en la vanguardia en

cuanto a la investigación”.

La razón de ser de Legumbres del Moncayo Sociedad Cooperativa surge para no perder una insignia y estrella de la zona: la judía seca o alubia en sus variedades como la Traperera y Tempranilla, que “estuvieron a punto de perderse” y se han recuperado en los valles del Huecha y Morca y “están en una posición límite en cuanto a altitud y le imprimen un carácter diferenciador a estas judías”, detalla Bonel.

Según el promotor de esta iniciativa junto a su hermano Juan Carlos Bonel y Miguel Ibáñez, estas alubias ya las sirve un reconocido restaurante de la capital oscense y presenta “unas cualidades organolépticas muy importantes al presentar una ausencia de piel y una textura muy fina que facilitan su digestión”.

La empresa ha sacado al mercado estas alubias con envases de medio kilo y un kilo, para consumidor final en sus dos variantes, y de 20 kilos para el canal Horeca (solo para las judías traperas). En la campaña 2017 se cultivaron 3,72 hectáreas de judía, de las cuales 0,50 pertenecen a la variedad Tempranilla y 3,22 hectáreas a la Traperera.

Distribución de patata

Durante su exposición también ocupó un lugar especial su dedicación dentro de la empresa Almacenes Bonel S. L., especializada en “la comercialización de patata para industria y consumo, además de semilla de patata”, explica Bonel.

En este negocio, indica “que se ha realizado una integración vertical ayudando al agricultor en la producción, asesoramiento y potenciando el almacenamiento”. Destaca que en este último apartado, la empresa ha invertido “en cámaras de con-



Ángel Bonel, durante la charla que ofreció en la Escuela Politécnica.



“La universidad te da la oportunidad de estar en la vanguardia”

Ángel Bonel
INGENIERO AGRÓNOMO



3,72

En la campaña 2017, la empresa cultivó 3,72 hectáreas de judías tempranillas y traperas

servación logrando que la empresa sea referente en la conservación de patata para industria”.

Entre otros logros de esta empresa, figura “el aumento del segmento de nuestros clientes para ser una industria de cien por ciento de frito a tener clientes de otras industrias como congeladoras, tortillas de patata y consumo, sobre todo, para el sector de la hostelería”.

Como consejos a los alumnos universitarios les instó a que “desarrollen, hagan lo que realmente les gusta y no tengan miedo a realizar ese tipo de proyectos siempre que tengan una viabilidad económica”.

Sobre el proyecto de las alubias del Moncayo, expresa que “a la gente le agrada consumir un producto respetuoso e integrado con el medio ambiente y con unas cualidades organolépticas que la hacen diferente”. ●

La provincia acoge cursos de formación del Cerai

EL 19 DE MAYO Y EL 16 DE JUNIO SE REALIZARÁN VARIAS SESIONES

ZARAGOZA. El Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (Cerai) Aragón retoma los cursos de formación agroecológica durante los meses de mayo y junio. En la provincia se celebrarán varias formaciones, la primera será el 19 de mayo, en la Finca Agroecológica de La Sazón, en Huesca. Lo impartirán los agricultores ecológicos de La Sazón, Alberto Ruiz y Roberto Satué, y la veterinaria especializada en comportamiento y manejo de asininos, Marina Yuan. El coste es de 30 euros, o 20 con matrícula reducida.

Asimismo, el 16 de junio la provincia acogerá el tercer módulo del curso “Formación básica de incorporación a la pequeña industria agroalimentaria”, con visitas al vivero de empresas agroalimentarias de Adecuara en Jaca; a la empresa ganadera y de transformación de productos cárnicos Ternera de Aísa; al vivero de empresas agroalimentarias de Adecuara en Biescas; y los proyectos de elaboración de bebidas artesanas Bodegas Bal Minuta y Licores Libre.

La finalidad de estas propuestas es servir de apoyo y formación tanto a agricultores profesionales como a técnicos que trabajan acompañando y asesorando a las personas que viven de la tierra, así como a cualquier persona que pueda estar interesada.

Las inscripciones se pueden formalizar hasta tres días antes del inicio de cada curso, enviando un correo electrónico a la dirección amiazacion.aragon@cerai.org. ● E. P.


AGROPAL

 NUTRICION | SALUD ANIMAL Y VEGETAL

 INSTALACIONES GANADERAS

Plno. SEPES C/ GANADERIA Tel. 974 24 09 54 HUESCA www.agropal.com


ASAJA HUESCA

 Los profesionales del campo

 Huesca: 974 240 061 • Barbastro: 974 313 242


TÚ TIENES EL PODER DE CAMBIAR MI PRESENTE

 Hazte Socio 900 111 300

cambioalpresente.org

 Vicente Ferrer