



# EL ZAHORÍ

Boletín informativo para las y los jóvenes del medio rural  
Número 159 Septiembre - Octubre 2020



DIPUTACIÓN  
DE VALLADOLID



## ASOCIACIÓN

### ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS Y TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS DE CASTILLA Y LEÓN

La Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL) es una asociación sin ánimo de lucro, creada en Salamanca en 1986, que reúne a más de 300 personas que trabajan en diversos ámbitos relacionados con la industria alimentaria de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (Docentes e Investigadores de las Universidades, Técnicos de las Industrias Alimentarias, Personal de la Administración Pública relacionada más directamente con estas industrias: Consejerías de Agricultura y Ganadería, Sanidad y Bienestar Social, etc.) y Licenciados.

Además, ACTA/CL es miembro de EFFoST (Federación Europea de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Actualmente la secretaría de ACTA/CL se ubica en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrarias, ubicada en el Campus de Palencia de la Universidad de Valladolid.

Su fin primordial es contribuir al desarrollo y a la utilización de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

- » Estimulando el progreso de la Ciencia de los alimentos.
- » Promoviendo el desarrollo de la Tecnología de la transformación y distribución de los alimentos.
- » Fomentando la formación de Científicos y Tecnólogos de alimentos.
- » Vigorizando la cooperación y el intercambio de Información Científica y Técnica entre los especialistas.
- » Impulsando la difusión de conocimientos de la Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Fuente: <http://www.acta.cl/>

## EDITORIAL

# Alimentos de calidad diferenciada en Castilla y León

La calidad diferenciada tiene que ver con el conjunto de características peculiares y específicas de un alimento debidas al origen de las materias primas utilizadas y/o a los procedimientos de elaboración. Estos productos están regulados por la normativa de la Unión Europea (UE), que garantiza el cumplimiento de unos requisitos de calidad adicionales a los exigidos para el resto de productos convencionales. Son esquemas de carácter voluntario y los productos que cumplen con esos requisitos están inscritos en un registro de la UE y protegidos por derechos de propiedad intelectual.

Los productos de Denominación de Origen Protegida (DOP) son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada de la que toma su nombre.

Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) son los productos con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría, y se producen a partir de materias primas

tradicionales, o bien presentan una composición, modo de producción o transformación tradicional.



Estos productos se reconocen mediante el símbolo de la Unión Europea, según el esquema del que se trate. El símbolo es obligatorio para los productos agroalimentarios y de carácter voluntario en el caso de vinos, vinos aromatizados y bebidas espirituosas.

En Castilla y León existen 38 marcas de tipo DOP, IGP y ETG, en los siguientes sectores: vinos, legumbres, frutas y hortalizas, carnes frescas, productos cárnicos, lácteos y panadería.

<https://bit.ly/3iDkhIv>



## EL ARTE DE LAS MUSAS

### La vida inesperada

Lo que esperamos de nuestras vidas y lo que ésta realmente nos ofrece es el hilo conductor de la película 'La Vida Inesperada', dirigida por Jorge Torregrosa y con guión de Elvira Lindo, donde dos primos se encuentran en un momento de cambio. El personaje de Javier Cámara intentando ser un actor de éxito y Raúl Arévalo con la intención de dar un vuelco a su vida. Además de ellos, la cinta ofrece un papel destacado a la ciudad de

Nueva York, donde giran todos los acontecimientos.

La presencia de la marca 'Tierra de Sabor' en la película se materializa con el emplazamiento de la misma en distintas escenas, principalmente a través de Javier Cámara, protagonista de la historia. También aparecen diversos productos agroalimentarios de calidad diferenciada de la Comunidad, como los ibéricos o el vino de Castilla y León.

<https://bit.ly/3h0OKjm>



## NOS INTERESA SABER

### DOPS, IGPS Y ETGS en Castilla y León

En Castilla y León existen 38 marcas de tipo 'Denominación de Origen Protegida (DOP)', 'Indicación Geográfica Protegida (IGP)' y 'Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)'. A continuación se recogen estas marcas, estructurada la información por sectores:



#### VINOS

'Arlanza' (DO).  
'Arribes' (DO).  
'Bierzo' (DO).  
'Cabreros' (DOP).  
'Cigales' (DO).  
'León' (DO).  
'Ribera del Duero' (DO).  
'Rueda' (DO).  
'Sierra de Salamanca' (DOP).  
'Tierra del Vino de Zamora' (DO).  
'Toro' (DO).  
'Valles de Benavente' (DOP).  
'Valltiendas' (DOP).  
'Vino de la Tierra de Castilla y León' (IGP).

#### PRODUCTOS CÁRNICOS

'Botillo del Bierzo' (IGP).  
'Cecina de León' (IGP).  
'Chorizo Cantimpalos' (IGP).  
'Guijuelo' (DOP).  
'Morcilla de Burgos' (IGP).

'Jamón Serrano' (ETG).

#### LEGUMBRES

'Alubia La Bañeza-León' (IGP).  
'Garbanzo de Fuentesauco' (IGP).

'Judías de El Barco de Ávila' (IGP).  
'Lenteja de la Armuña' (IGP).  
'Lenteja de Tierra de Campos' (IGP).

#### FRUTAS Y HORTALIZAS

'Manzana Reineta del Bierzo' (DOP).  
'Pimiento Asado del Bierzo' (IGP).  
'Pimiento de Fresno-Benavente' (IGP).

#### CARNES FRESCAS

'Carne de Ávila' (IGP).  
'Carne de Salamanca' (IGP).  
'Lechazo de Castilla y León' (IGP).  
'Ternera de Aliste' (IGP).

#### LÁCTEOS

'Mantequilla de Soria' (DOP).  
'Queso Castellano' (IGP).  
'Queso de Valdeón' (IGP).  
'Queso Los Beyos' (IGP).  
'Queso Zamorano' (DOP).

#### PANADERÍA

'Mantecadas de Astorga' (IGP).

<https://bit.ly/2Y0b05r>

## CONOCER PARA APRENDER

### Tierra de Sabor. Castilla y León



Tierra de Sabor es un signo distintivo protegido como una marca de garantía que te permite identificar en el mercado productos agroalimentarios de calidad diferenciada. Alimentos de

excelencia producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad de Castilla y León que cumplen con los requisitos y condiciones exigidos en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor.

La marca "Tierra de Sabor", es una suma de esfuerzos que busca ocupar un espacio único de productos de la tierra que tienen tradición, historia, y nombre y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados.

Es una respuesta conjunta a profesionales y consumidores que exigen conocer de forma precisa el origen y autenticidad de aquello que adquieren y consumen. Busca apoyar a pequeños y medianos productores, contribuyendo así al desarrollo económico sostenible y al asentamiento de población en el medio rural.

<https://bit.ly/3kQ4p7n>

## CONVOCATORIA

[alimentosdespafia.es](https://alimentosdespafia.es)

Uno de los instrumentos de promoción y apoyo al sector agroalimentario que con mayor éxito desarrolla el Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación, son los Premios Alimentos. Con ellos, se contribuye al reconocimiento del trabajo de entidades, empresarios y profesionales que se han distinguido por producir, elaborar, comercializar y ofrecer alimentos de calidad, con métodos y tecnologías avanzadas y respetuosas con el medio ambiente.

Estos premios que se iniciaron en 1987 y de forma ininterrumpida se han convocado anualmente. Entre los galardonados en esta última edición, el "Premio Alimentos de España a la Restauración" fue otorgado al Restaurante José María, de Segovia.

<https://bit.ly/3hwrr1e>

## RECURSOS EN LA RED



ARTESANÍA  
ALIMENTARIA  
La artesanía  
alimentaria  
en Castilla y  
León es una

actividad económica reflejo de nuestra propia historia; un testimonio de sus costumbres y tradiciones que convive con un sector agroalimentario que desempeña un papel cada vez más relevante en la vida económica de esta Comunidad. Frente a la uniformidad derivada de la globalización, Castilla y León posee una tradición alimentaria que es necesaria conservar y proteger de la estandarización impuesta por la gran industria alimentaria.

<https://bit.ly/3ae3zwq>



PRODUCCIÓN  
ECOLÓGICA EN  
CASTILLA Y LEÓN

La Producción Ecológica, también conocida como orgánica o biológica, se basa en un sistema productivo que aprovecha los recursos naturales para, por ejemplo, combatir plagas, mantener o aumentar la fertilidad del suelo, etc., sin recurrir a la utilización de productos químicos de síntesis como pueden ser fertilizantes, plaguicidas, antibióticos y similares, y en la no utilización de organismos que hayan sido modificados genéticamente, entre otros requisitos. De esta forma, se obtienen alimentos y otros productos agrarios más sostenibles, ya que son producidos mediante procesos que no perjudican el medio ambiente.

Según las últimas estadísticas publicadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (año 2018), la superficie de agricultura ecológica correspondiente a Castilla y León supone el 2,25% del total nacional. En cuanto al número de explotaciones ganaderas de producción ecológica, Castilla y León supone 1,43 por ciento del total.

<https://bit.ly/2Cagiqw>

