



TRÁNSITOS DE LA RAZA OVINA LOJEÑA: PRODUCTOS Y PRODUCTORES

**MEMORIA DE EVALUACIÓN
DEL PROYECTO**

MEMORIA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO
TRÁNSITOS DE LA RAZA OVINA LOJEÑA: PRODUCTOS Y PRODUCTORES

1	ACTIVIDADES (PRIMERA)
<p>1.- NOMBRE DE ACTIVIDAD :</p> <p>Jornadas Técnicas de Formación y Dinamización del sector ganadero, comunidad científica y hostelería.</p> <p>➤ DESCRIPCIÓN:</p> <p>Para la realización de las jornadas técnicas, que se han llevado a cabo el primer de día de la XII Real Feria de ganado y V agro ganadera ecológica, el presidente de la asociación de la raza ovina lojeña (Juan Antonio Moreno Cobo) durante unos meses previos ha estado manteniendo contacto con los futuros ponentes y personalidades que iban a venir a las jornadas, para ver la disponibilidad de las fechas y poder confirmar la asistencia de los ponentes.</p> <p>Se cuenta con la participación de representantes de la Comunidad Científica, Ganaderos locales y representantes del canal HORECA, personal de la consejería de agricultura, ganadería, pesca y desarrollo sostenible.</p> <p>La jornadas técnicas están distribuidas en dos partes diferenciadas:</p> <ul style="list-style-type: none">• En la mañana nos referimos al tema cuyo título es el siguiente: Espacio de reflexión para generar ilusión en una profesión imprescindible para la conservación de nuestros ecosistemas.” Ganadería extensiva y razas autóctonas. Hagamos piña en torno a una profesión milenaria, la de ganadero-pastor en riesgo de desaparecer.” <p>Se realizan dos ponencias:</p> <ul style="list-style-type: none">- Una realizada por D. Antonio Alcántara que es el técnico responsable de las ayudas PAC de la Consejería de agricultura, ganadería, pesca y desarrollo sostenible. En la cual expone las normativas y reglamentos europeos que van a entrar en vigor próximamente y que afecta al sector ganadero, incluyendo las distintas subvenciones a las que se pueden acoger.	



- La siguiente ponencia fue impartida por **D. Joaquín Araujo Ponciano** Naturalista y autor español de numerosos libros. Columnista habitual en los principales periódicos de España, trabaja en sí mismo como director, realizador, guionista y presentador de series y documentales de televisión. Presidente del Proyecto Gran Simio en España.
El tema de la ponencia fue sobre la propuesta ética de la ganadería extensiva.



- Por la tarde siguieron las jornadas técnicas esta vez mediante una mesa redonda, el tema planteado para ello fue: SINERGIAS ENTRE PROFESIONES, PRÁCTICAS SOSTENIBLES. PERSONAS Y VALORES ESENCIALES, GANADERÍA EXTENSIVA, ECOLÓGICA, TRASHUMANCIA, AGROECOLOGÍA, COMUNICACIÓN, ARTESANÍA, GASTRONOMÍA, GENEROSIDAD, SOLIDARIDAD Y SENTIDO COMÚN. TODOS Y TODO EN DEFENSA DE LAS GENERACIONES FUTURAS Y LA VIDA EN NUESTRO PLANETA. Detallo a continuación los componentes de la mesa redonda:

➤ **MODERADOR DE LA MESA REDONDA**

D. Ezequiel Martínez.

Licenciado en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid. Tras realizar un Máster en Educación Ambiental, impartido por la UNED-UNESCO, se especializó en temas ambientales. Dirige y presenta desde 1992 hasta 2013 el programa “Tierra y Mar” de Canal Sur TV, dedicado a la agricultura, la ganadería y el medio ambiente. Ha dirigido el Curso de verano “Encuentros Sostenibles, Comunicación, Ciencia y Medio Ambiente” (Carmona, 2004-2010) de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.

➤ **COMPONENTES DE LA MESA REDONDA**

D. José Esquinas Alcázar

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y Máster en Horticultura y Doctor en Genética por la Universidad de California. Ha trabajado en la FAO durante 30 años ocupándose de los temas de recursos genéticos, biodiversidad agrícola, cooperación internacional y ética para la agricultura y la alimentación.

D. Francisco Casero Rodríguez

Conocido por ser fundador de las Comisiones de Jornaleros en 1974, y dos años después, Fundador y Secretario General del Sindicato de Obreros del Campo de Andalucía. Desde el 1993 hasta 2014 ha sido presidente de la Asociación Valor Ecológico. “ECOVALIA”, antes Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Y en la actualidad preside la presidente Fundación Savia para dignificar el mundo rural. La vida y logros de Casero están detallados en el reciente libro Pasado rojo, futuro verde (ed. Niebla).

D. Carmelo García Romero

Doctor en Veterinaria y Académico. Cuerpo Nacional Veterinario. Real Academia de Ciencias Veterinarias, Experto en Ganadería Ecológica. Salud y Bienestar. Medicina Holística Veterinaria. Homeopatía y Fitoterapia. Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE). Asociación para el

Desarrollo de la Ganadería Ecológica (ADGE). Asociación de Periodistas Agrarios de España (APAE).

D. Felipe Molina Pérez

Presidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino, ganadero propietario de la Ganadería Las Albaidas.

Licenciado en Biología y ganadero de quinta generación. Molina es miembro de la asociación en su conjunto desde hace catorce años, basándose en el mantenimiento del estándar racial, aumento del ámbito de comercialización de genética, mayor internacionalización de la raza en su conjunto fomentando el comercio exterior.

D. Francisco Rivas Ruiz

Francisco Rivas Ruiz comienza su carrera profesional como aprendiz de cocina en el Hotel Alhambra Palace en el año 1973, con tan sólo 17 años, llegando a ostentar la jefatura de esta misma Cocina en el 2003, hasta hoy.

Su aprendizaje tiene mucho de autodidacta, aunque su primera máxima es que "se aprende de todos y todos los días". Su apuesta es por una cocina de diseño, pero sin perder sus raíces.

Pertenece a la Comunidad Europea de Cocineros EURO-TOQUES.

Dña. Sian Huertas

El oficio artesanal de transformar la lana de oveja en prendas de abrigo, casi desaparecido en las zonas rurales, comienza a recuperar el protagonismo de antaño de la mano de jóvenes que con la rueca de la hiladora inglesa Sian Huertas recorren municipios de Granada y Málaga con demostraciones en vivo, la cual se dedica al hilado y tinte de prendas a partir de productos naturales, ha encontrado en la lana de la oveja Lojeña una oportunidad para aprovechar este recurso de una forma sostenible.

D. Julio Blázquez Marín

Comunicador, comercialización de productos gourmet. Apasionado por el mundo que rodea al jamón. Asesor, formador en corte y venta de jamón. Especialista en corte de jamón en todo tipo de evento incluyendo talleres pedagógicos sobre todo lo que rodea al maravilloso mundo del jamón

Dña. Isabel Muñoz Cobos.

Veterinaria Clínica y de producción, con formación en Coaching integrativo y comprometida con el desarrollo rural y el sector primario. Amplia trayectoria en el sector, pues ha trabajado como veterinaria oficial de seguridad alimentaria para la administración Inglesa, para la Consejería de Sanidad de Castilla la Mancha, ha sido veterinaria de Covap y realizado trabajos de I+D+I para Prolongo- Faccsa. Actualmente trabaja en Isabet servicios veterinarios y como asesora de empresas para el desarrollo rural, colabora con asociaciones de mujeres

rurales, empresas y particulares para empoderar dar valor al medio rural.





Los asistentes a las Jornadas técnicas recibieron por parte de la organización una carpeta, que contenía folios, un libro de divulgación de quien es, a que se dedican y las actividades que se desarrollan en la asociación de la raza ovina lojeña; un folleto de todas las actividades que se realizan en la feria y un bolígrafo.



2.- NOMBRE DE ACTIVIDAD :

Promoción de los productos y las empresas del Sector Ganadero

Showcooking Participativo de los Sectores de la Hostelería y la Ganadería

➤ **DESCRIPCIÓN:**

La mejor manera de presentar la amabilidad del producto de la Raza Ovina Lojeña es a través de la oferta gastronómica que ofrece, sus cualidades nutricionales y sus valores sensoriales. Durante todas las jornadas de feria hemos podido comprobar las diferentes maneras de preparación y presentación.

➤ **Día 18 de Octubre Jornadas Técnicas**

La Chef Victoria Tango nos muestra una variedad de platos realizados con cordero ecológico lojeño, en el cual realza y explica las características de este producto, y como en los platos presentados se acentúa su presencia. En este caso realiza una cata degustación explicando la mejor forma de tomar estos productos y con qué bebidas debemos tomarlas. Destaca la carne picada en la composición de algunos platos, e indica que no es costumbre utilizar la carne de cordero de esta forma, dándole valor y uso en otro tipo de formato que puede ser utilizado tanto de forma cotidiana como industrial.





➤ **Día 19 de Octubre**

— **Caldereta Popular**

Un momento muy esperado por los asistentes a la XII Real FERIA de Ganado y V FERIA Agro ganadera Ecológica de Loja es el día que se realiza la caldereta popular de cordero ecológico lojeño, en esta ocasión se ha contado con la participación de Jose Miguel Magín Cocina, que pertenece a la plataforma de cocineros territoriales granadinos 4.0; Francisco Rivas Ruiz, Chef durante muchos años del Alhambra Palace y el servicio de catering de los Abades.



– **Taller de Cocina Tradicional Halal y el Cordero Ecológico Lojeño.**

Durante este taller de Showcooking Samira y Shomara Hamadi nos enseñan a preparar recetas tradicionales de la gastronomía árabe, en la cual es muy utilizado el cordero y tiene multitud de recetas sabrosas. Los platos que han elaborado fueron los auténticos pinchitos morunos y el tradicional Tajine. Todos los asistentes al taller de demostración, realizaron la degustación de las elaboraciones, quedando todos, encantados con los platos, gusto mucho a los asistentes.





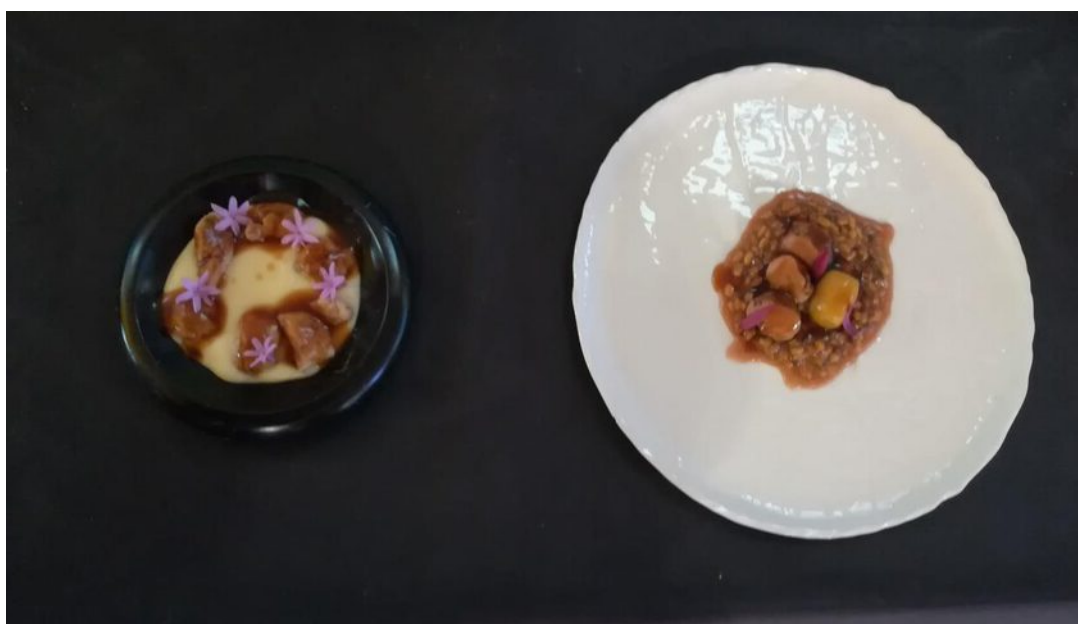
➤ **Día 20 de Octubre espacio Gastronómico para Jóvenes Chefs Andaluces.**

Durante este día de la feria agro ganadera, se ha creado un espacio diferente y novedoso dedicado a la gastronomía. Se ha incentivado el conocimiento y descubrimiento de las cualidades cárnicas del cordero ecológico lojeño, acercando a los visitantes de una forma dinámica y participativa sus infinitas posibilidades culinarias. Los encargados de este espacio son varios Chefs y amateurs que han elaborado varias recetas en directo, desde las más tradicionales hasta las más innovadoras, y utilizando partes del producto lojeño poco conocidas por los asistentes.

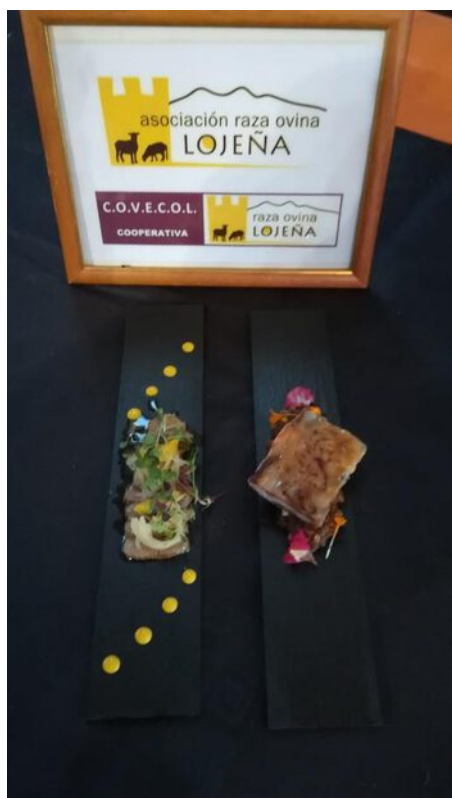
Participantes Del Espacio Gastronómico Para Jóvenes Chefs Andaluces

- **CHEF SAMUEL HERNÁNDEZ.** Una de las mayores promesas de la gastronomía granadina, con un enorme recorrido, destacando por una cocina sorprendente y exclusiva llena de innovación en sus recetas. Gerente del restaurante “CALA”, uno de los mejores restaurantes de Granada defensor del consumo de productos de cercanía y del aprovechamiento de los productos. Nos deleitó con dos recetas que fueron explicadas mientras realizaba el Show Cooking. Una de las recetas estaba hecha de los ganglios de cordero sobre una base de crema de patata y su salsa, y con flor de ajo. La segunda receta fue un risotto de piñones con solomillo de cordero en su jugo y ñoquis.





- **M^a ANGELES GARCÍA.** Ganadora del premio “promesas de alta cocina” 2018, concedido por la prestigiosa escuela de cocina “Cordón Blue”, es autora del Blog “Un bocado lo cura todo”, trabaja en el Restaurante “La Malaje” de Madrid. Durante el Show Cooking realizado, elaboró dos platos en los que combinaba la tradición junto a la innovación, sorprendiendo a los asistentes con la combinación de sabores. Los platos realizados fueron: Solomillo de cordero en escabeche de naranja y Ventresca de cordero con risotto de trigo.



— **CATA Y MARIDAJE DE VINO ESPAÑOL y SHOW COOKING DE RECETAS DE COCTELERÍA**

Joaquín de una de las empresas de vino español que tenían stand en la feria, mediante la promoción de productos alimentarios, nos hizo una cata de productos en la cual nos recomendó la mejor manera de maridar estos caldos con diferentes productos de nuestra gastronomía.

Alberto Cortés gerente de Ginevia nos hizo una exhibición de Cocteleria y cata de una ginebra Premium muy especial elaborada a partir de Stevia ecológica. Las bondades de este producto es que puedes hacer cocteles bajos en calorías, al estar hecho de un producto dulce y reducido valor energético.





— **CHEF FCO. JAVIER CASTRO Y ALUMNOS DEL I.E.S VIRGEN DE LA CARIDAD**

El Chef Francisco Castro, perteneciente al colectivo de cocineros 4.0. nos explicó las distintas técnicas y procesos que habían hecho para elaborar los platos que nos iban a presentar sus alumnas. Ahora ejerce de profesor de cocina y gastronomía en el I.E.S. Virgen de la Caridad, pero tiene un amplio curriculum en el sector privado trabajando para Paradores y Hoteles Meliá.





— **CHEF JULIÁN LUCENA GUILLÉN y DAVID LUCENA GUILLÉN**

El Chef Lojeño Julián Lucena Guillén perteneciente a la plataforma Artcua que es defensor del producto andaluz, es el Jefe de cocina del Restaurante Lojeño “El Cerro” y anteriormente jefe de cocina del Restaurante “Cortijo de Tájar”. Julián junto a su hermano David nos han dado una masterclas de la elaboración que nos han presentado para su degustación, resaltando las cualidades de todos los ingredientes que son de la zona. El plato elaborado fue un Salteado de Cordero Ecológico Lojeño con setas de cardo de la sierra de Loja, espárragos verdes de los Gallombares y aromatizado con vino Jerez.



➤ **Taller Infantil**

Durante todos los días de la feria, en jornadas de mañana y tarde se ha hecho un taller con los más pequeños para que aprendieran hacer queso con la leche de los rebaños. Este taller ha tenido mucha aceptación, y los niños han aprendido se obtiene y se transforma uno de los productos que provienen de las ovejas.





3	ACTIVIDADES (TERCERA)
	<p>3.- NOMBRE DE ACTIVIDAD :</p> <p>Sensibilización de los jóvenes a través de la Comunicación visual –</p> <p>Concurso Fotográfico sobre Ganado, Ganadería y Platos</p> <p>➤ DESCRIPCION:</p> <p>Bajo el título de: <i>“Concurso Fotográfico sobre Ganado, Ganadería y Platos: qué ves, qué sientes y a qué sabe”</i> se ha organizado el primer concurso fotográfico de la Asociación Raza Ovina Lojeña. Con ello se pretende conocer la impresión del público infantil y juvenil y sensibilizarlos ante el reto global del mantenimiento del ecosistema y búsqueda de la sostenibilidad medioambiental de los territorios en relación a sus actores principales: ecosistema, ganado, pastoreo y presentación en el mercado.</p> <p>– Creación bases concurso fotográfico</p> <p>La primera etapa del concurso ha sido crear las bases del concurso. Se han tomado como modelos varios ejemplos de otros concursos similares, los encargados de ello han sido el técnico del proyecto y Cinngra que es dinamizador en el proyecto. Las bases del concurso son las siguientes:</p> <p style="text-align: center;">CONCURSO FOTOGRÁFICO SOBRE GANADO, GANADERIA Y PLATOS “QUE VES QUE SIENTES Y A QUE SABE” BASES DEL CONCURSO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El tema de las fotografías será: “Sobre ganado, ganadería y platos “que ves que sientes y a que sabe”. Con ello se pretende la sensibilización y despertar la curiosidad de los más jóvenes en este sector, y conocer a través de ellos cual es la impresión que tienen del ecosistema, ganado, pastoreo y como se presenta en el mercado. 2. Existen dos categorías: <ul style="list-style-type: none"> - Infantil: entre 9 y 13 años - Juvenil: entre 14 y 18 años 3. Mecánica del Concurso: <p>Se podrán enviar dos fotografías como máximo por participante, las fotos podrán ser tomadas desde cualquier dispositivo, incluidos móviles.</p>

El material de cada participante tendrá que ser enviado vía correo electrónico a la dirección: elisa.gomez@cinngra.com

Además deberán indicar el nombre y apellidos, edad, teléfono y domicilio.

4. El tiempo de recepción de las fotografías será hasta el 15 de octubre de 2019.
Tras una primera selección, por parte de la comisión fotográfica, serán seleccionadas 5 semifinalistas de cada categoría, cuyos trabajos serán expuestos durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro-ganadera Ecológica de Loja.
5. Premios:
 - Categoría infantil: 1er. premio valorado en 50 euros y 2do. premio valorado en 30 euros.
 - Categoría juvenil: 1er. premio valorado en 50 euros y 2do. premio valorado en 30 euros.
 - Los restantes finalistas recibirán un obsequio.

La entrega de premios será durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro-ganadera Ecológica de Loja en el horario establecido para ello.

6. El jurado fotográfico estará formado por ganaderos, hosteleros y personas entendidas en la materia. El fallo del jurado será inapelable.
7. Las fotografías recibidas entrarán a formar parte de un archivo fotográfico creado por la Asociación Raza Ovina Lojeña para su utilización en otras publicaciones.
8. Las incidencias que pudieran surgir y que no estén contempladas en las presentes bases, serán resueltas según criterio de la organización del concurso Asociación Raza Ovina Lojeña.
9. La mera participación en este concurso supone la integra aceptación de estas bases.

— **Publicidad del concurso fotográfico.**

Se han hecho carteles con las bases del concurso, para que el público sepa de qué es y qué deben hacer para apuntarse.

CONCURSO FOTOGRÁFICO

"QUÉ VES, QUÉ SIENTES Y A QUÉ SABE"

SOBRE GANADO, GANADERÍA Y PLATOS








- Las fotografías podrán ser de ganado y platos elaborados con el cordero, en él se intentará expresar a través de las fotos lo que ves, que sientes y a qué sabe".
- Existen dos categorías:
 - Infantil: entre 9 y 13 años
 - Juvenil: entre 14 y 18 años
- Mecánica del Concurso:
 - Se podrán enviar dos fotografías como máximo por participante, las fotos podrán ser tomadas desde cualquier dispositivo, incluidos móviles.
 - El material de cada participante tendrá que ser enviado vía correo electrónico a la dirección: elisa.gomez@cinngra.com
 - Además deberán indicar el nombre y apellidos, edad, teléfono y domicilio.
 - El tiempo de recepción de las fotografías será hasta el 15 de octubre de 2019.
 - Tras una primera selección, por parte de la comisión fotográfica, serán seleccionadas 5 semifinalistas de cada categoría.
 - Los trabajos serán expuestos durante la XII Real Feria de Ganado y V FERIA Agro-ganadera Ecológica de Loja.

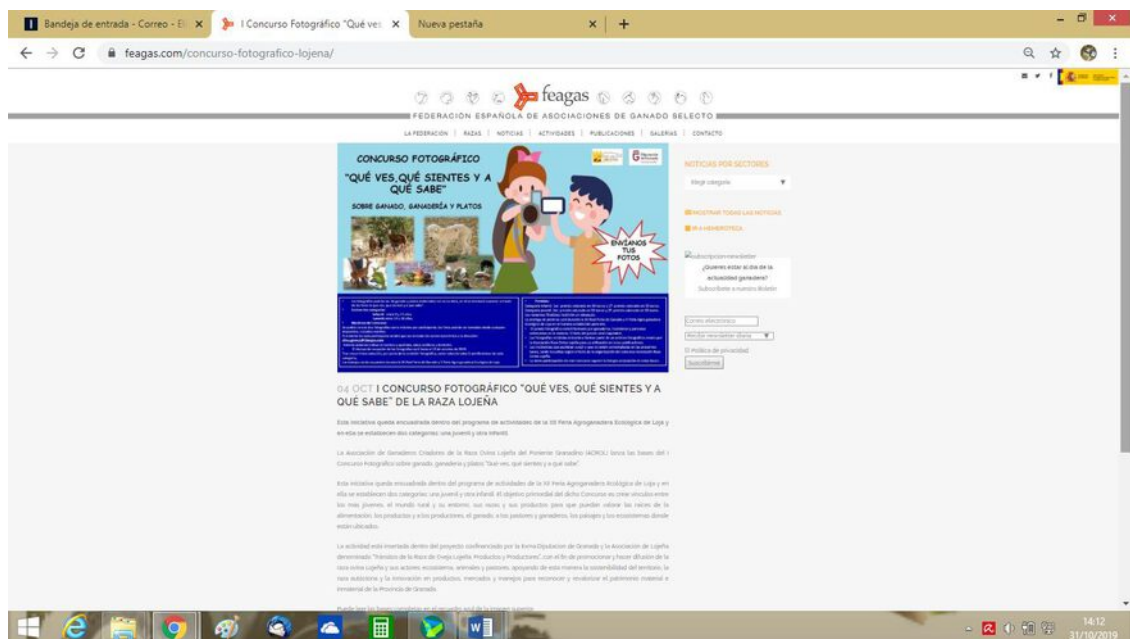
- Premios:**
 - Categoría infantil: 1er. premio valorado en 50 euros y 2º. premio valorado en 30 euros.
 - Categoría juvenil: 1er. premio valorado en 50 euros y 2º. premio valorado en 30 euros.
 - Los restantes finalistas recibirán un obsequio.
 - La entrega de premios será durante la XII Real Feria de Ganado y V FERIA Agro-ganadera Ecológica de Loja en el horario establecido para ello.
 - El jurado fotográfico estará formado por ganaderos, hosteleros y personas entendidas en la materia. El fallo del jurado será inapelable.
 - Las fotografías recibidas entrarán a formar parte de un archivo fotográfico creado por la Asociación Raza Ovina Lojeña para su utilización en otras publicaciones.
 - Las incidencias que pudieran surgir y que no estén contempladas en las presentes bases, serán resueltas según criterio de la organización del concurso Asociación Raza Ovina Lojeña.
 - La mera participación en este concurso supone la íntegra aceptación de estas bases.

La difusión del concurso fotográfico y ha hecho de varias maneras:

- Redes Sociales: hoy en día no se concibe no utilizar este medio de difusión pues es uno de los más rápidos y que llega a mucha gente. En él se han incorporado el cartel del concurso y también un documento con las bases del concurso
 - Página Web de la asociación: <http://www.acrol.es>

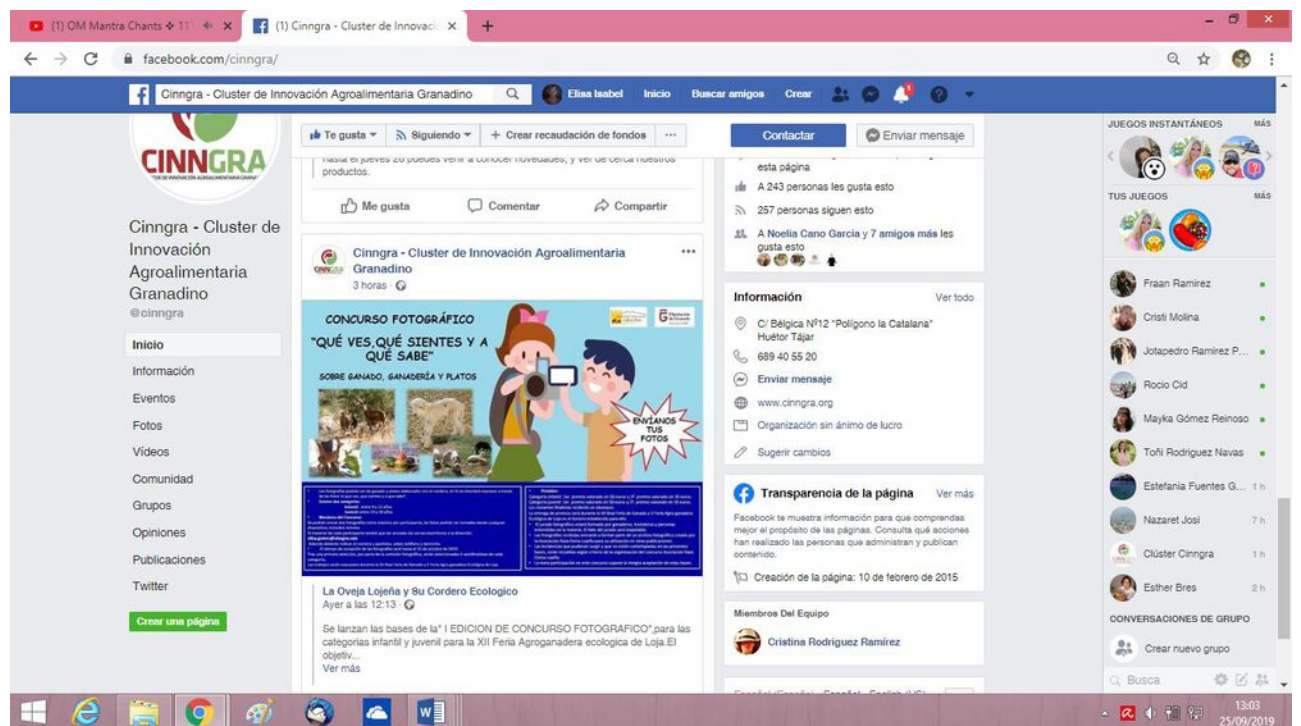
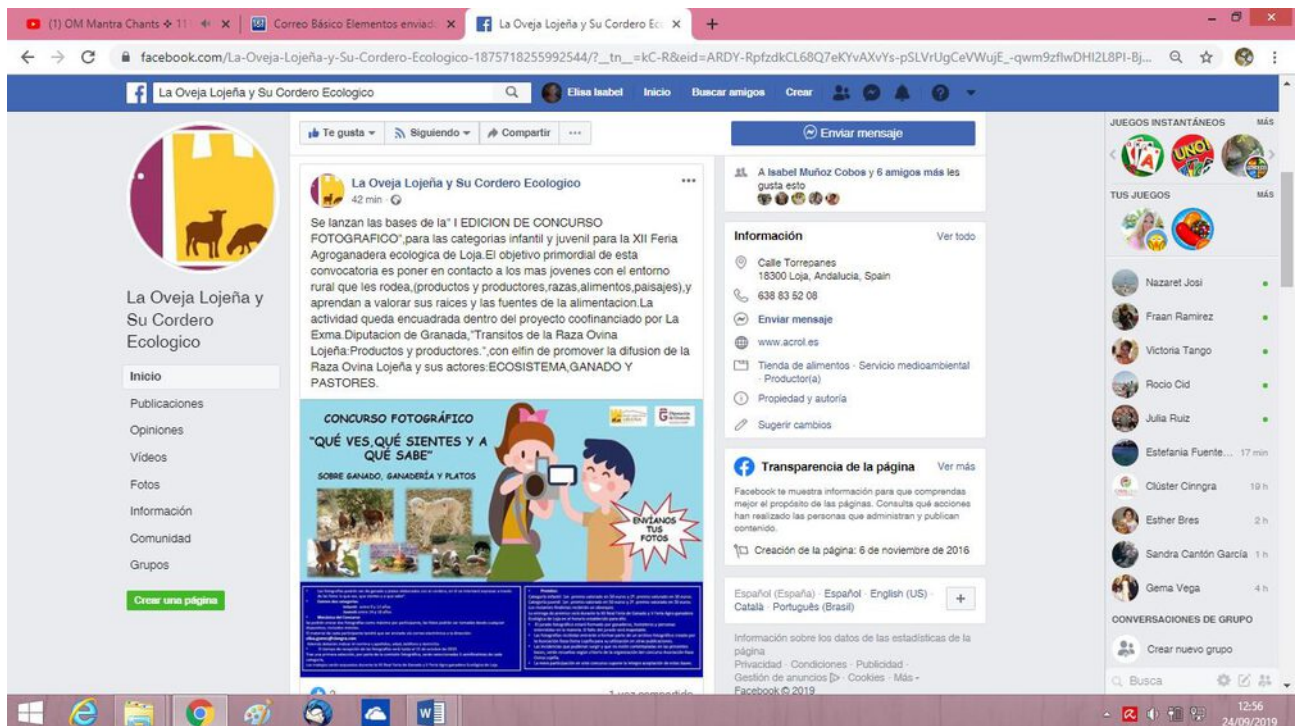


- En la página Web de Feagas : <https://feagas.com/>

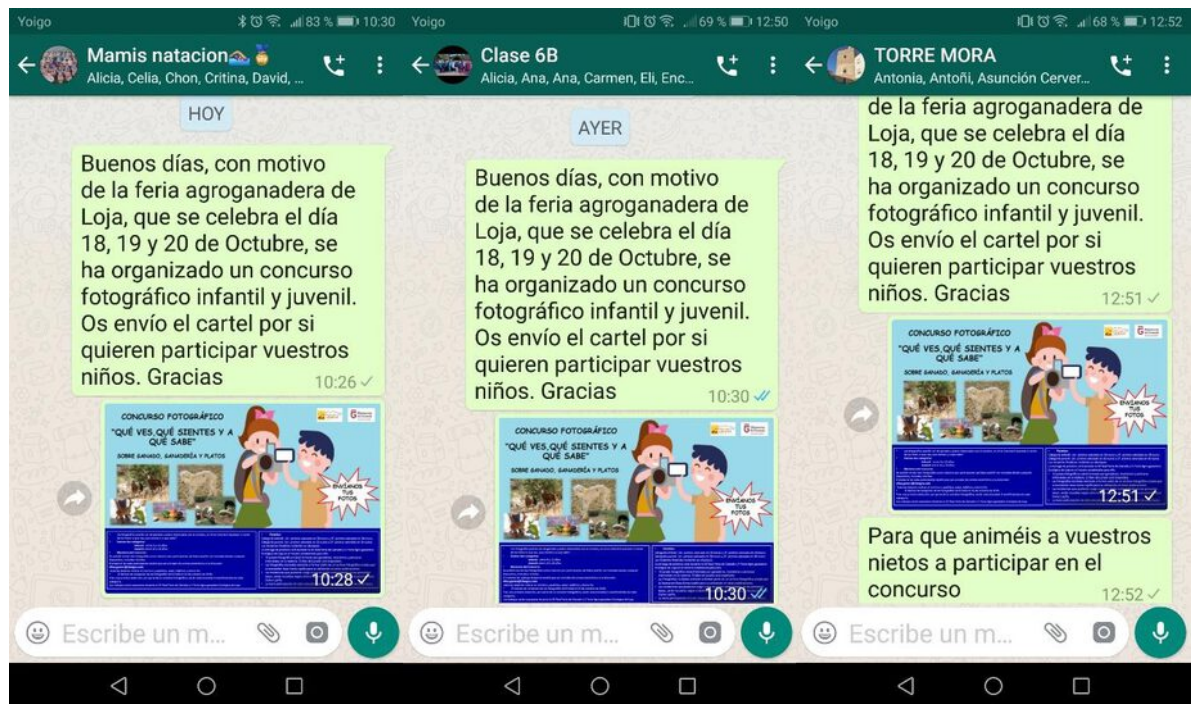


- Facebook: ya no solo en la página de la asociación, también en la página de Cinngra como dinamizador y del técnico del proyecto.

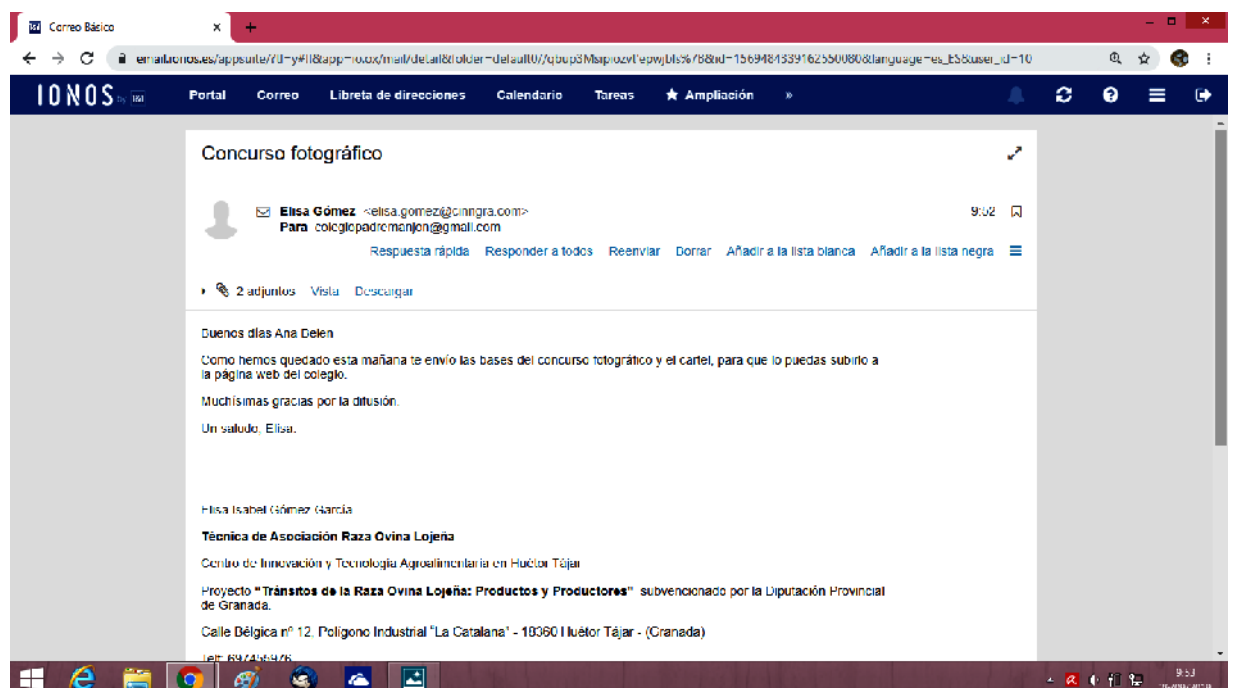


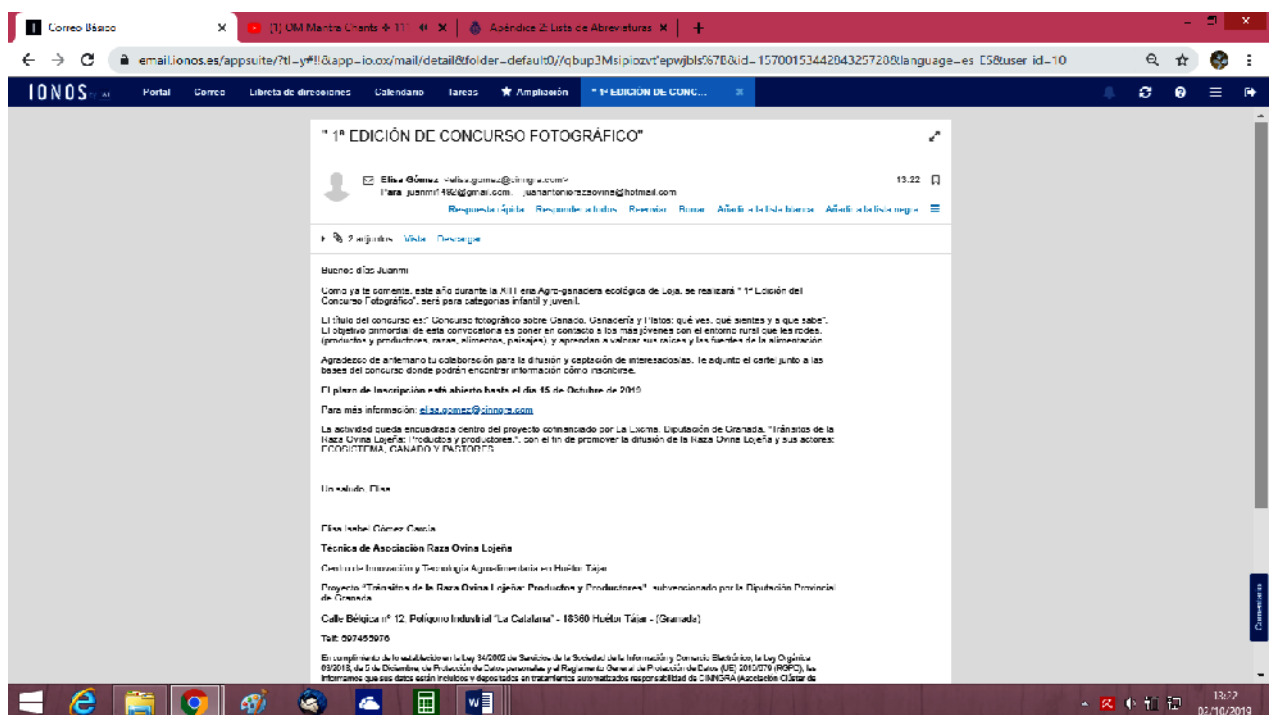
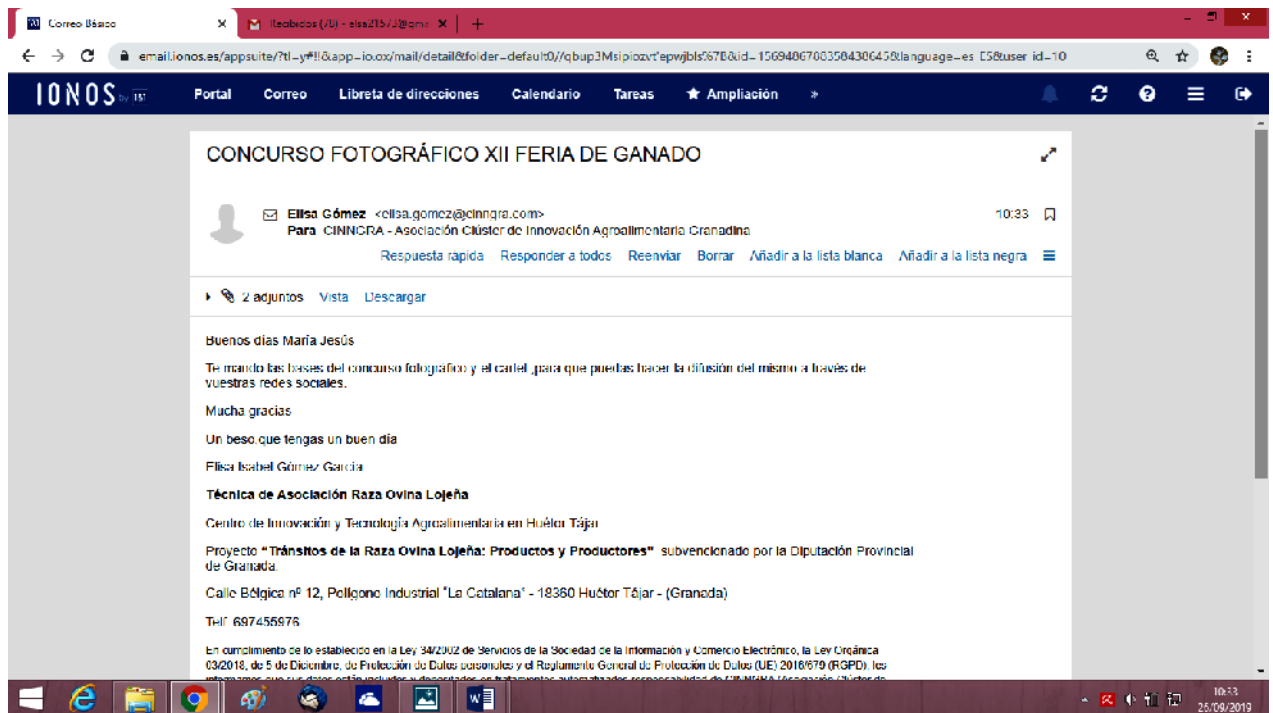


- WhatsApp: a varios grupos de WhatsApp, de colegios y asociaciones de padres y otras asociaciones.



- Correos electrónicos, donde se pide colaboración a integrantes del Cade de la zona y a Cinngra, para la ayuda de la dinamización del concurso, y colegios de la zona.





- El otro medio de difusión ha sido llevar los carteles y las bases del concurso a distintos lugares en los cuales hay gran afluencia de público, sobre todo infantil y juvenil. Los carteles han quedado expuestos para que el público en general lo vea y se haga eco del concurso. Alguno de los lugares han sido:

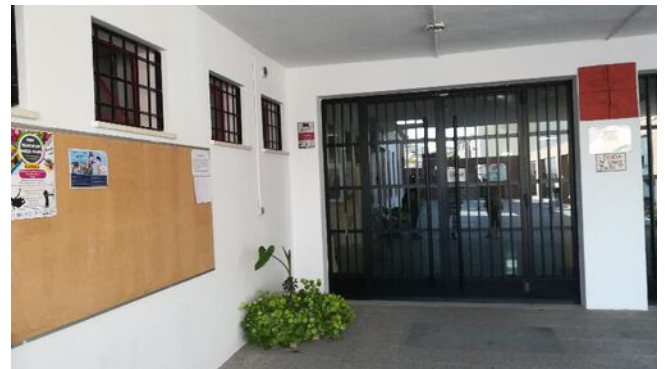
Colegio Padre Manjón de Huétor Tájar, Colegio San Isidro de Huétor Tájar, I.E.S. Américo Castro de Huétor Tájar, Complejo deportivo de Huétor Tájar, Comercios del pueblo con múltiple asistencia de

Avda. Andalucía, s/n. 18150 – Granada.

Tel.: 958 80 58 23. Fax: 958 80 58 25

niños, (tiendas de chucherías, peluquerías), Colegio San Francisco de Loja, I.E.S. Virgen de la Caridad de Loja, Colegio Elena Martín Vivaldi de Loja, Colegio Rafael Pérez Del Álamo de Loja, Complejo deportivo, piscinas y campo de fútbol de Loja, Pabellón municipal de deportes de Loja, Centro de atención temprana de Loja.

Fotos de algunos de los sitios:



— Selección de los finalistas

La recepción de fotografías fue hasta el día 16 de Octubre. Un jurado fotográfico compuesto por el presidente de la asociación, el técnico encargado del proyecto y Cinngra, fueron los encargados de seleccionar los semifinalistas y ganadores del concurso entre todos los participantes. Las fotografías de

todos los semifinalistas y finalistas son expuestas durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro ganadera Ecológica de Loja.

Se han presentado un total de nueve participantes al concurso entre las dos categorías, con un total de 44 fotografías presentadas

FOTOS SELECCIONADAS GANADORAS

INFANTIL

PRIMER PREMIO: Rocío Beltrán Carmona



SEGUNDO PREMIO: Cristian Molina Frías



Avda. Andalucía, s/n. 18150 – Granada.

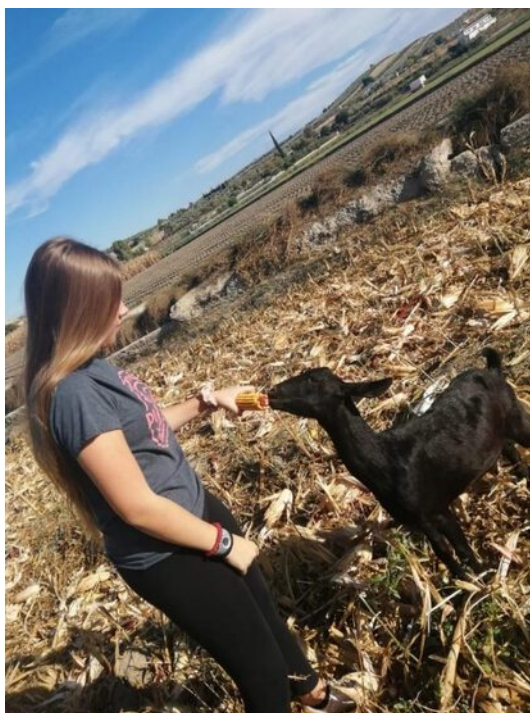
Tel.: 958 80 58 23. Fax: 958 80 58 25

TERCER PREMIO: Zoe López Soriano y Yoel López Soriano



JUVENIL

PRIMER PREMIO: Evelin Gamero Cantón



SEGUNDO PREMIO: Celia Fernández Gámiz



- Finalistas:

Los participantes finalistas son los siguientes: Anaís Molina Frías, Sandra Gamero Cantón, Antonio Molina Gómez.

Las fotografías de todos los semifinalistas y finalistas son expuestas durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro ganadera Ecológica de Loja, en el rincón ganadero, donde todos los asistentes a la misma podrán ver las fotografías.

Fotos:



➤ **TALLER FIELTRO DE LANA**

Para sensibilizar a los más jóvenes se ha realizado todos los días un taller de fieltro de lana, todos los asistentes sobre todo los más jóvenes han visto lo que se puede hacer con la lana, teñida y natural, se ha explicado todo el proceso desde la esquila de la oveja, (que se hizo una demostración en directo de esquila de la forma tradicional a tijera, uno de los pastores) hasta convertir la lana en un jersey o un recipiente de fieltro decorativo para la casa. La encargada de realizar este taller fue Sian Huertas gran conocedora del proceso y transformación artesanal de la lana.



- NOMBRE DE ACTIVIDAD :

Muestra original de Cabezas de Ganado.

➤ DESCRIPCIÓN:

Durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro ganadera Ecológica de Loja se realiza una muestra original de cabezas de ganado, que está abierta a todo el público. Con ello se pretende mostrar al público asistente las características especiales de la Raza Ovina Lojeña, inscrita en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, lo que la incluye en el grupo de Razas Autóctonas en Peligro de Extinción. Los ganaderos presentes explican al público como la asociación está haciendo la recuperación de la raza ovina autóctona, sus aportaciones y las dificultades que se les presentan. Se hacen además demostraciones de esquila, una muestra de utensilios de pastoreo.



– **Taller darle el biberón a un chivito**

Se exhiben además en una carpa contigua, un corral con varios corderos recién nacidos, aprovechando para hacer un taller con los niños, en el cual han podido darle el biberón a los corderos. Esta actividad se ha realizado dos veces al día ha tenido mucha afluencia e interés sobre todo de los más pequeños.



5	RESULTADOS OBTENIDOS Y CUANTIFICADOS
---	---

– **ACTIVIDAD 1: JORNADAS TÉCNICAS**

Durante las jornadas que se han llevado a cabo en la mañana y tarde del día 18 ha permitido:

- Definir las distintas iniciativas de colaboración y promoción a desarrollar de manera conjunta entre los distintos sectores.
- Se ha generado un espacio de contacto entre ganaderos, comunidad científica y representantes hosteleros, fundamentado en la necesidad de acercar la metodología de trabajo, los trabajos de investigación realizados y las oportunidades y beneficios de la cría ganadera tanto en el producto final como en relación al desarrollo sostenible del territorio.
- Se han creado sinergias entre los distintos sectores, para conocer la totalidad del proceso productivo, las necesidades y posibles vías de colaboración.
- La información ofrecida a los asistentes de los cursos de formación ofrecidos, para incrementar la relevación generacional para conservar la especie, ponerla en valor y la dinamización de los productos por el sector hostelero, incidiendo en las tendencias y comercialización de los mercados.

En relación a las tendencias del mercado a la hora de la comercialización se propone acercar los métodos de producción a la comunidad de la hostelería, escaparate virtual de nuestra cultura culinaria y los productos del territorio. Trasladar las virtudes del Arte y la Historia al mercado a través de los principales promotores, Chefs, Restaurantes, Comercios Gourmet, para llegar al cliente final con productos con doble valor añadido: calidad y mantenimiento del ecosistema.

- La importancia y la puesta en valor del patrimonio natural pasa por el reconocimiento de cada uno de los actores concatenados: “ecosistema, ganado y pastor” para tener oportunidad de ofrecer al mercado un producto con doble valor añadido: la sostenibilidad medioambiental y la puesta en el mercado de productos de calidad reconocida.

La gestión inteligente de la ganadería extensiva, los nuevos métodos de producción sostenible, la mejora y sostenibilidad de las razas autóctonas, cómo hacer frente al cambio climático a través de la ganadería, la gestión empresarial y la sostenibilidad del negocio son algunos de los temas de máximo interés en los que la Comunidad Científica Ganadera focaliza sus esfuerzos.



– **ACTIVIDAD 2: PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y LAS EMPRESAS DEL SECTOR GANADERO.**
SHOWCOOKING PARTICIPATIVO DE LOS SECTORES DE LA HOSTELERÍA Y LA GANADERÍA.

La mejor manera de presentar la amabilidad del producto de la Raza Ovina Lojeña es a través de la oferta gastronómica que ofrece, sus cualidades nutricionales y sus valores sensoriales.

Para ello se ha contado durante todos los días de la feria con la participación de Chefs, de renombre en el sector hostelero y culinario, de la Plataforma de Cocineros Territoriales Granadinos 4.0 quienes, son defensores de los productos KM 0., entre otros. Se han presentado varios Showcooking en directo, en los cuales cada uno de los Chefs participantes ha presentado al público asistente distintos platos. Se ha resaltado las características del Cordero Ecológico Lojeño, sobre todo en lo que ellos más conocen que es el arte culinario, presentando formas diferentes de este producto, sencillas y poco conocidas. Cada uno de los Chefs participantes ha explicado el proceso de elaboración, transformación de los platos y ha ensalzado y descrito las características peculiaridades del producto.

La actividad ha estado abierta a todo el público asistente a la Feria, y después de cada elaboración se ha hecho una cata del plato elaborado, además se le ha preguntado al público por la elaboración y si se le ha gustado. Al público asistente les gustan los platos y comentan las cualidades de los platos expresando que desearían conocer las recetas.

Al ser una Feria abierta al público y gratuita ha sido muy difícil contabilizar la afluencia de público, pues ha sido muy itinerante, sobre todo porque la feria disponía de varias zonas con actividades diversas. La zona del espacio gastronómico siempre estaba lleno de público.

Taller de queso

El taller de elaboración de queso que ha estado enfocado para los más pequeños, ha sido un éxito ya que se hacían dos talleres diarios y estaba completo siempre el taller. En él han podido transformar la leche en queso y les ha gustado mucho la experiencia.



— ACTIVIDAD 3: SENSIBILIZACIÓN DE LOS JÓVENES A TRAVÉS DE LA COMUNICACIÓN VISUAL. CONCURSO FOTOGRÁFICO SOBRE GANADO, GANADERÍA Y PLATOS

Bajo el título de: *“Concurso Fotográfico sobre Ganado, Ganadería y Platos: qué ves, qué sientes y a qué sabe”* se ha organizado el primer concurso fotográfico de la Asociación Raza Ovina Lojeña. Con ello se pretendía conocer la impresión del público infantil y juvenil y sensibilizarlos ante el reto global del mantenimiento del ecosistema y búsqueda de la sostenibilidad medioambiental de los territorios en relación a sus actores principales: ecosistema, ganado, pastoreo y presentación en el mercado.

Al ser el primer año del lanzamiento de una nueva actividad y corto el tiempo para la participación en el concurso, la afluencia de concursantes no ha sido la prevista.

PREMIOS OTORGADOS

Los premios quedaron dispuestos de la siguiente forma:

Infantil:

- Primer premio: Rocío Beltrán Carmona
- Segundo premio: Cristian Molina Frías
- Tercer premio: Zoe López Soriano y Yoel López Soriano
- Finalistas: Anaís Molina Frías, Sandra Gamero Cantón, Antonio Molina Gómez.

Juvenil:

- Primer premio: Evelin Gamero Cantón
- Segundo premio: Celia Fernández Gámiz

Cuantificación de premios concurso fotográfico

A los participantes cada uno en su categoría se les hizo entrega de un diploma de participación al concurso, con la categoría del premio ganado, junto con un vale con el valor del premio obtenido.

Además de los diplomas, se les ha dado un pequeño de detalle, que consta de una bolsa de promoción de Loja con unos folletos de la oveja lojeña y boligrado, una bolsa de tela reciclable y un delantal de tela, además de los premios en metálico a los ganadores y finalistas. Los premios que se han otorgado han sido los siguientes:

Primer premio infantil: 50 euros

Segundo premio infantil: 30 euros

Tercer premio: 30 euros

Finalistas: 10 euros cada finalista, en total 30 euros.

Primer premio juvenil: 50 euros

Segundo premio juvenil: 30 euros

El total de los premios otorgados en metálico fue de 220 euros.

Diplomas y vales entregados

Diplomas



Vales



FOTOGRAFÍAS GANADORES CONCURSO FOTOGRÁFICO





— ACTIVIDAD 4: MUESTRA ORIGINAL DE CABEZAS DE GANADO

Durante la XII Real Feria de Ganado y V Feria Agro ganadera Ecológica de Loja se realiza una muestra original de cabezas de ganado, que estaba abierta a todo el público. Con ello se ha promocionado La Raza Ovina Lojeña en su estado natural. El público asistente ha descubierto las características especiales de la

Raza Ovina Lojeña, inscrita en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España. Los ganaderos presentes explican al público como la asociación está haciendo la recuperación de la raza ovina autóctona, sus aportaciones y las dificultades que se les presentan. Se hacen además demostraciones de esquila, una muestra de utensilios de pastoreo.

De las casi 200 cabezas de ganado para poder diferenciar la Raza Ovina Lojeña, se contó con cabezas de ganado provenientes de otros municipios en concreto la cabra blanca de la Serranía de Villanueva de Tapia y ovejas montesinas de la parte de Jaén

Esta Real Feria ha habido una gran acogida por los habitantes del municipio y de la comarca, pues la feria tiene un formato que permite el disfrute de toda la familia y la participación de los profesionales del sector primario. Contabilizar la asistencia de todas las personas asistentes es muy difícil, si bien podemos contar que solo el municipio de Loja cuenta con 21.196 habitantes es el más poblado, en tanto que Santa Cruz del Comercio y Cacán no sobrepasan los 1.000 habitantes. Además Íllora y Huétor-Tájar rondan los 10.000 habitantes y el resto de los municipios de la comarca se sitúan en el intervalo comprendido entre 1.000 y 10.000 habitantes.



– **Taller darle el biberón a un chivito**

Se exhiben además en una carpa contigua, un corral con varios corderos recién nacidos, aprovechando para hacer un taller con los niños, en el cual han podido darle el biberón a los corderos. Esta actividad se ha realizado dos veces al día ha tenido mucha afluencia e interés sobre todo de los más pequeños. Con ello se ha intentado motivar y hacer ver a los más pequeños, desde la ternura, la realidad del sector, de donde vienen los corderos la dificultad de alimentarlos desde pequeños, etc.

