



LONJA



agropecuaria de Binéfar

Boletín informativo de la sesión del 14/06/2023 - SEMANA 24



| | | | | | |
|----------|--------|------|--------------------|------|------|
| PROD. | | | LO QUE QUEDA DE TI | | |
| ROLL | SCENE | TAKE | | | |
| 1 | 14 | 6 | | | |
| DIRECTOR | | | GALA GRACIA | | |
| CAMERA | | | | | |
| Date | Day | Nite | Int | Earl | Mos |
| | Filter | | | | Sync |

El ovino en el cine

Sabadell Negocio Agrario

Soluciones inteligentes pensadas para su negocio.

En Banco Sabadell mantenemos un firme compromiso con las empresas y autónomos que desarrollan su trabajo en el ámbito del negocio agrario: agricultura, ganadería, pesca y forestal. Ofreciendo soluciones financieras adaptadas a su medida.



Reúnase con uno de nuestros gestores,
llámenos al 902 323 000
o entre en bancosabadell.com/agrario

B Sabadell
Estar donde estés

JORNADA: EL OVINO EN EL CINE

Gala Gracia se licenció en Comunicación Audiovisual por la Universidad Complutense de Madrid y estudió un postgrado de dirección y guión de cine en la Universidad Kingston de Londres.

Con su primer cortometraje, titulado "El color de la sed", recibió numerosos premios nacionales e internacionales, entre los que destacan el Grand Prix en la 38ª edición del Festival du Film Court de Villeurbanne (Lyon, Francia). Su segundo cortometraje, estrenado en el Festival Internacional de Cine de Huesca, se titula "La Pared", y se encuentra todavía en fase de distribución.

Su primer guion de largometraje, "Lo que queda de ti", fue seleccionado en la 17ª edición del Curso de Desarrollo de Proyec-



Gala Gracia,
Directora de la película
"LO QUE QUEDA DE TI",

tos Cinematográficos Iberoamericanos del Programa Ibermedia en 2019 y tras pasar por reconocidos foros de desarrollo y coproducción, como es el caso del foro Industry Village del festival de Les Arcs (Francia), ha completado su fase de financiación y se rodará a finales del 2022.

Gala ha dirigido otros formatos audiovisuales de no ficción y combina sus proyectos con el trabajo de guion y casting de largometrajes y series tanto en Madrid como en Barcelona, habiendo trabajado con las directoras de casting Mireia Juárez en Barcelona y con Eva Leira y Yolanda Serrano en Madrid.

"Lo que queda de ti" ha sido rodada en la provincia de Huesca, en los pueblos de Benabarre, Montañana... y han participado productores de la Mesa de Ovino de Lonja de Binéfar.

La jornada será presentada por **Elisa Plumed**, periodista agroalimentaria y presidenta de la asociación de periodistas agroalimentarios de España, Apae.

TAMBIÉN NOS ACOMPAÑARÁN:

Guillermo Garavito, ayudante de dirección.

Jose Luis Castell, "Pubill", y **Jose María Ferro**, proveedores de ganado y material ganadero.

Sara Rosado, pastora que aparece en la película.

Irene Gracia, veterinaria en el rodaje.

Ignacio Olivar y **Antonio García**, actores en el rodaje.

Adrián Membrilla, auxiliar de producción.



Elisa Plumed

"Es importante que el mundo del cine, la literatura o el arte reflejen y cuenten el sector agrario y el medio rural porque con sus narrativas ayudan a fortalecer el debilitado vínculo entre los pueblos y las ciudades".

La **Mesa de Ovino de Lonja de Binéfar**, a pesar de ser bastante más pequeña que la del vacuno, es muy activa y aunque hay discrepancias entre producción y comercialización, siempre hay entendimiento y respeto, que hace que funcione con éxito y cumpla con su función de informar al

sector y marcar unos precios orientativos del mercado. Algunos de sus componentes están implicados en esta película, que además de entretener va a dar visión al sector ovino. Esto implica que todos tengamos muchas ganas de ver "Lo que queda de ti".

ENTREVISTA A GALA GRACIA, DIRECTORA DE “LO QUE QUEDA DE TI”



Gala Gracia y Guillermo Garavito (pareja) con claqueta LQQDT

¿Nos puedes decir la trama principal de la película?

Para evitar los spoilers, solo diré que “Lo que queda de ti” cuenta la historia de Sara, una joven pianista de jazz que trabaja en Nueva York. Tras recibir la noticia de una tragedia familiar, debe regresar a su pueblo natal en el Pirineo aragonés.

¿Quién produce la película?

El productor principal es Carlo D’Ursi con su productora Potenza Producciones, que tiene base en Madrid. Se trata de una coproducción entre España, Italia (Sajama Films y Garbo Produzioni) y Portugal (Fado Filmes); aunque por la parte española tenemos coproducción con Aragón (Nut Producciones) y Cataluña (Bastian Films). Es un puzzle habitual que suele hacerse para poder levantar un proyecto de cine de autor, un poquito de aquí y un poquito de allí.

¿Te ha gustado la experiencia de trabajar con tanto equipo extranjero?

Muchísimo. Debido a la coproducción nos hemos juntado

equipo de España, Italia, Portugal y a nivel nacional, de Madrid, Aragón, Cataluña... había también asturianos, algún gallego y en fin, de muchos lados. Ha sido muy enriquecedor tener a gente en el set hablando tantos idiomas y, sin embargo, todos tan concentrados y con la sensibilidad para sacar adelante una película tan autóctona, con tanta identidad y tan ligada a mis orígenes.

¿Cuáles son los actores de tu película?

La actriz protagonista es Laia Manzanares y la coprotagonista, que en ficción hace de su hermana, es Ángela Cervantes. Ellas se conocieron en este proyecto y ensayamos para crear ese vínculo familiar. Al final, se cogieron tanto cariño que la relación era totalmente creíble.

Por otro lado, contamos con un actor secundario de 96 años, Ruy de Carvalho, portugués; y una actriz austríaca, Anna Tenta. Es un conglomerado interesante de actores. Otra gran apuesta en la película fue combinar actores profesionales y naturales (no profesionales), para envolver a las protagonistas de esa autenticidad, esos oficios rurales y ese acento particular de la zona. La verdad es que el resultado nos ha encantado y la experiencia fue muy enriquecedora para ambas partes.

¿Y en qué pueblos rodasteis?

Casi todo el rodaje fue en la zona de la Ribagorza, en la Franja. La casa de las protas era la Casa Castañ, en Montañana, y



Ángela Cervantes y Laia Manzanares. Foto: Lander Larrañaga.



Michele Paradisi DOP en set

también rodamos otras escenas en Benabarre, Alcampell, Pont de Suert, Graus, Pilzán, Capella, Cornudella y también cerca del Congost de Montrebei.

La película empieza con mucho jazz en una de las ciudades más cosmopolitas, pero se convierte de repente en una película íntegramente ganadera... ¿Cómo ha sido el rodaje con ovejas?

Mucho mejor de lo que esperaba. Yo tenía experiencia rodando con ovino en mis dos cortometrajes anteriores ("el color de la sed" y "la pared") pero eran las del rebaño que tiene mi hermana Irene y su pareja Carlos Calvo. Es un rebaño que conozco y que tenía más controlado; sin embargo, esta vez rodamos con las ovejas de José Luis Castell, de Casa Pubill, y me daba un poco de susto. Por suerte, Luis nos ofreció unas ovejas que eran estupendas, mansas, sociables, muy manejables... ¡parecían hechas para el cine! Y tuvimos la suerte de contar con Sara Rosado, una pastora de Morillo de San Pietro con la que ya había trabajado en la película Armugán. Ella conoce el oficio muy bien y tiene un par de perros muy entrenados. También contamos con el apoyo de José María Ferro y su hermano, que nos venían a socorrer muy a menudo; de mi novio Guillermo Garavito, que ayudó a Sara y, como se dedica a lo mismo

que yo, tenía en cuenta el plano y la composición a la hora de colocar el rebaño; y para las escenas más difíciles estaba mi hermana Irene, que es veterinaria de grandes animales. Fue un lujo poder contar con todo este equipo ganadero, estuve muy bien respaldada.

¿Las actrices tenían experiencia en el medio ganadero? ¿Cómo trabajasteis para ello?

No, aunque aman el campo, no habían tenido contacto directo con animales de granja. Tuvimos mucha suerte porque ambas son muy curiosas y muy atrevidas. Ángela y Laia vinieron a nuestra granja en Quicena y entrenaron con mi herma-

na Irene y mi cuñado Carlos. Les enseñamos a manipular los corderos, a pesarlos, a mover el ganado de un campo a otro, a asistir el parto de una oveja, a usar la desbrozadora y también la motosierra... Esos días nuestra casa se convirtió en una "granja escuela", fue muy divertido.

¿Hay partos en la película? ¿Cómo los rodasteis?

Con mucha paciencia pero de nuevo la suerte estuvo de nuestro lado. Las ovejas de Luis paren en febrero, que es cuando rodamos, y mi hermana, junto a la familia Pubill y Guillermo, recorrían los corrales en busca de alguna oveja que estuviera a punto de parir. Mientras tanto, nosotros íbamos rodando otras escenas cortas. Cuando encontraban a la paridera, nos avisaban y preparábamos la cámara. Las actrices y el equipo estábamos listos para actuar rápido. Mi hermana y la pastora Sara Rosado estuvieron siempre con nosotros para manipular y asegurar que se protegía al animal.

¿Volverías a rodar con ovejas?

Siempre que termino un rodaje con ovejas digo que nunca volveré a hacerlo; pero al final siempre repito... Así que supongo que sí, que volveré a rodar con esas criaturillas...



Gala Gracia (en el centro) con Anna Tenta y Laia Manzanares

Mesa del Ovino

José Luis Castell "Pubill"

La película no creo que sea ni buena ni mala para el ovino, pero tendremos un recuerdo de la ganadería para cuándo no estemos.

Se verá cómo es la vida en el campo y en concreto, en este sector.

La película acercará la realidad del ovino a los que no saben nada del sector. Además, es la única película española en la que aparece el ovino.



Jordi Forniés

La película no afecta a las ventas, no creo que aumenten ni las ventas ni las ganas de comer carne de cordero, pero es interesante que conozcan la ganadería.

Es genial que conozcan los corderos y las ovejas desde la ciudad.

José Antonio García Tena

Es muy bueno, reflejar la situación actual del ovino en el campo.

Sergio Gómez

*Todo lo que sea informar sobre el sector ovino, está bien. Es una forma de dar voz al sector. **Es explicar de dónde sale nuestra comida, porque en la ciudad no lo saben.** Todo lo que dé a conocer la realidad del sector, estará bien.*

En la ciudad, el sector agroalimentario es un gran desconocido. Cuando la gente joven va a comprar, piden: "dame de eso"... y no le ponen nombre... lo tienen que leer ...



Ignacio Orno

Es muy original!

No recuerdo ninguna película española centrada en el ovino....

José Luis Carruesco

Es muy interesante que hayan rodado una película sobre el ovino, que se sepa qué es el ovino y cómo viven el sector.



Judith Ballarín

Me parece muy bien que rueden una película y que se muestre la realidad del día a día. Sería "guay" que el público fuera a ver la película y viera cómo funciona o como es el ovino.

Esto ayudará a que no me vean como un bicho raro, que es lo que sucede muchas veces, porque la protagonista de la película es una mujer.

No es un sector que esté valorado, porque el campo y la ciudad están muy lejos.

Me gusta también, que la administración vea la película y con ella, la realidad del campo.

Mesa del Ovino



José Luis Solano

Estoy esperando que se vea reflejado el sector... es muy bueno que se vea el día a día en el campo.

Necesitamos tener visibilidad, el público en general no distingue un rebaño, no sabe si son ovejas o corderos. No sabe que los rebaños son de ovejas porque rebaños de corderos no hay, ni hoy, ni nunca.

Carlos Gómez

*La película es una forma de enseñar el ovino, ahora **hay mucho público de asfalto que no entiende el campo.***

Hace falta dar a conocer los distintos sabores, incluido el ovino, un gran desconocido entre la gente más joven.

Marcial

*La película es una forma de acercar la ciudad al campo. Todo lo que se haga sobre el sector estará bien, porque el ovino va en decadencia y **es un sector muy abandonado.** Es bueno darle visibilidad.*



JORNADA: EL OVINO EN EL CINE



Juan Monfort

La película será la mejor forma de acercar el mundo rural, en concreto el ovino, con la ciudad.

José Luis Puyol

*Es muy interesante que se de valor a lo que sucede en el campo, desde la ciudad no saben nada... Tengo muchas ganas de ver la película!
Es una idea fabulosa.*



José Ferrer

Es interesante que aunque sea a través de una película, vean la realidad del sector ovino. Ya que películas de este tipo no se ven normalmente en España.

En cuanto a la exportación europea, cada semana necesita ajustar precios para poder competir con el cordero que viene desde el mercado inglés o desde Rumanía.

Pero también vemos una sensación de tranquilidad en la parte productora, porque no hay un exceso de animales en campo y los que vienen, van saliendo con más o menos fluidez, sin prisa pero sin acumularse, y a continuación, según la producción, viene algo menos de oferta desde el campo. Además, las últimas lluvias han dado un respiro al sector, cambian todo el paisaje y el color de los campos, sobre todo porque aparecen los forrajes. Durante los últimos días, algunos operadores, pensaban en sacrificar parte de sus rebaños ante la falta de alimento, y ahora ven que hay supervivencia.

Así pues, semana con discrepancias en la mesa, pero a pesar de ello, ha predominado la tendencia bajista, despacito pero el cordero va reajustando su precio. Ahora, sin presión en la oferta, todo dependerá de cómo evolucionen las ventas en este mes de junio, porque si no se vende a partir de ahora, sobraré todo, pero si se vende, se estabilizará el mercado.



CORDEROS precio kg. de peso vivo, cordero piel fina

| | Anterior | Actual | |
|---------------------|----------|--------|-------|
| De 15,1 a 19,0 kgs. | 4,44 | 4,39 | -0,05 |
| De 19,1 a 23,0 kgs. | 4,25 | 4,20 | -0,05 |
| De 23,1 a 25,4 kgs. | 4,03 | 3,98 | -0,05 |
| De 25,5 a 28,0 kgs. | 3,78 | 3,73 | -0,05 |
| De 28,1 a 34,0 kgs. | 3,56 | 3,51 | -0,05 |
| De más de 34 kgs. | 3,51 | 3,46 | -0,05 |

OVEJAS DE MATADERO precio kg. peso vivo

| | | | |
|---------|------|------|-------|
| Extra | 0,80 | 0,70 | -0,10 |
| Primera | 0,70 | 0,60 | -0,10 |
| Segunda | 0,50 | 0,40 | -0,10 |

OPINARON

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| | HNOS.GARCIA TENA (TE) |
| | JOSE LUIS CASTELL-PUBILL |
| AGROPECUARIA SOBRARBE | ALCAMPO |
| ANAPORA SOC.COOP. | JUDITH BALLARIN |
| CARN NATURE | JOSE LUIS PUYOL |
| CARN. CARLOS GOMEZ | MERCADO CENTRAL |
| CARNES MONFORT | IGNACIO ORNO |
| GANADOS CARRUESCO | JOSE FERRER |

MERCADOS NACIONALES SEMANA 22-23

MERCOLLEIDA, 09 DE JUNIO DE 2023

| Cordero en vivo | Cotización | Dif. |
|--------------------------|------------|------|
| Corderos de 19 a 23 kg | 3,76 | = |
| Corderos de 23,1 a 25 kg | 3,77 | = |
| Corderos de 25,1 a 28 kg | 3,87 | = |
| Corderos de 28,1 a 34 kg | 3,87 | = |
| Corderos de 34,1 a 41 kg | 3,76 | = |
| De mas de 41 kg. | 3,25 | = |

LONJA DEL EBRO, 05 DE JUNIO DE 2023

| Cordero en vivo | Cotización | Dif. |
|-------------------|------------|-------|
| Lechal de 11 kg. | 5,46/5,51 | = |
| Ligero de 15 kg. | 4,66/4,81 | -0,05 |
| Ligero de 19 kg. | 4,17/4,32 | -0,05 |
| Cordero de 23 kg. | 4,14/4,29 | -0,05 |
| Cordero de 25 kg. | 4,00/4,15 | -0,05 |
| Cordero de 28 kg. | 3,77/3,92 | -0,05 |
| Cordero de 34 kg. | 3,57/3,72 | = |

ALBACETE 01/06/2023

| | Cotización | Dif. |
|---------------|------------|------|
| 19-23 kg | 3,77-3,83 | = |
| 23,10-25,4 kg | 3,71-3,77 | = |
| 25,5-28 kg | 3,71-3,77 | = |
| 28,10-34 kg | 3,47-3,53 | = |

MERCAMURCIA 08/06/2023

| | | | |
|--------------------|------|------|-------|
| De 10 a 12 kg | 5,63 | 5,69 | = |
| De 12,10 a 15 kg | 4,85 | 4,91 | = |
| De 15,10 a 19 kg | 4,35 | 4,41 | = |
| De 19,10 a 23 kg | 4,11 | 4,17 | -0,05 |
| DE 23,10 a 25,4 kg | 4,06 | 4,12 | -0,10 |
| De 25,5 a 28 kg | 4,01 | 4,07 | = |
| De 28,10 a 32 kg | 4,06 | 4,12 | = |
| De más de 32 kg | 3,78 | 3,84 | = |
| Oveja 1ª | 0,80 | 0,80 | = |

LONJA DE EXTREMADURA 09/06/2023

| | | | |
|------------------------|-------|-------|-------|
| Corderos de 10 Kg. | - | - | = |
| Corderos de 12 Kg. | - | - | = |
| Corderos de 15 Kg. | 3,53 | 3,93 | -0,20 |
| Corderos de 19 Kg. | 3,52 | 3,84 | -0,16 |
| Corderos de 23 Kg. | 3,61 | 3,86 | -0,13 |
| Corderos de 25 Kg. | 3,52 | 3,76 | -0,12 |
| Corderos de 28 Kg. | 3,53 | 3,75 | -0,11 |
| Corderos de 34 Kg. | - | - | - |
| Ovejas de Vida €/oveja | 70,00 | 90,00 | = |
| Oveja de desecho €/Kg. | 0,35 | 0,65 | = |
| Piel Merina €/Unidad | 4,00 | 5,00 | = |

LONJA DE CIUDAD REAL 09/06/2023

| | | |
|--------------------------------------|-----------|-------|
| Lechazo para sacrificio, hasta 11 kg | 4,18-4,24 | = |
| Cordero lechal, de 11,10 a 15 kg | 4,49-4,55 | -0,15 |
| Cordero de 15,10 a 19 kg. | 3,92-3,98 | -0,10 |
| Cordero de 19,10 a 23 kg | 3,86-3,92 | -0,15 |
| Cordero de 23,10 a 25 kg | 3,93-4,03 | = |
| Cordero de 25,10 a 28 kg | 3,74-3,8 | -0,12 |
| Cordero de 28,10 a 34 kg | 3,28-3,34 | = |
| Cordero de más de 34 kg | s/c | = |
| Oveja primera | 0,5 | -0,10 |
| Oveja segunda | 0,35 | = |

EMPIEZA JUNIO Y SIGUEN LAS DIFICULTADES EN EL MERCADO DEL VACUNO

Estamos en la primera sesión del mes de junio y como cada semana, continúan las discrepancias que comenzaron en mayo dentro de la mesa de vacuno, con dos opciones totalmente contrapuestas, las dos son válidas, las dos están en el mercado, y se centran en repetir o en bajar, y sobre todo, en los machos cruzados.

Esta semana, la balanza se ha decantado hacia una repetición de precios, con tensiones en la mesa y como cada semana, con una de las dos partes contrariada. Estamos a principios de mes y esto ha dado la nota positiva al mercado, pero es-

tamos muy pendientes de la evolución en las ventas. La producción y una parte de la comercialización opinan que los machos han bajado mucho los precios, y que nos encontramos con un equilibrio entre oferta y demanda. Opinan que si venden lo que producen, no deberían bajar los precios de la carne, porque las bajadas desestabilizan el mercado.

Pero, otra parte de la comercialización ve que los clientes son los mismos pero los pedidos disminuyen cada semana, con lo cual, disminuye la venta. Ahora, la sensación que nos llega es que solo

se vende por precio, olvidándose de temas tan importantes como la calidad.

Por otro lado, los intensos sacrificios de vacas durante el mes de mayo, han hecho mucho daño en las ventas, porque su precio se hundió y ahora, la vaca es más barata que el resto de carne, pero toda está en el mercado, compitiendo con la venta de añojo.

En estos momentos, ya han finalizado los sacrificios masivos de vacas y si no se sacrifican vacas, los añojos ocuparán su espacio. Ha llegado la lluvia y con ella, los pastos, si a esto añadimos todos los sacrificios realizados ya, llegamos a una normalización en las vacas y por eso, repiten cotización. De todas formas, la oferta de animales no es elevada, por lo tanto, no sobra ningún animal, y los pesos no están aumentando en los datos de sacrificio, sino todo lo contrario. Con todo, y sin retrasos en granja, son suficientes para la demanda actual. Además, y lo más importante, la exportación tanto hacia Europa como hacia terceros países está activa, con diferentes destinos, destacando Marruecos y las próximas cargas hacia Egipto.

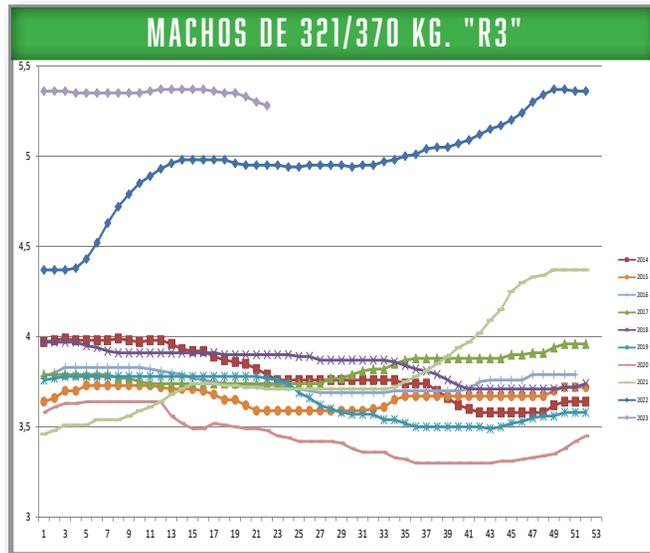
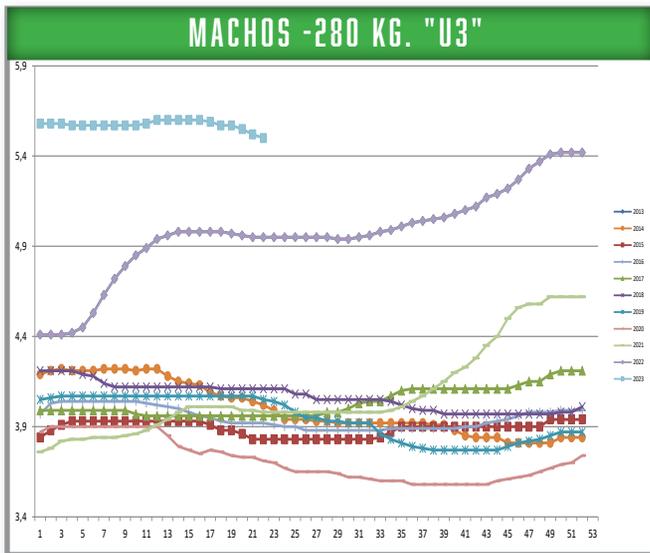
La situación para las hembras es diferente, quizás más animadas en venta, pero como cada semana, esto va por zonas y su situación es muy irregular dependiendo de su destino. La misma tranquilidad en el mercado de los frisonos, con muy poca oferta en el mercado.

En definitiva, la venta de carne está difícil, cuesta mucho vender y hay mucha competencia de unos operadores con otros operadores, el mercado está roto y la comercialización tiene una lucha entre ellos, esto perjudica a todos los comercializadores. Sin embargo, con todas las dificultades, esta semana, se va vendiendo suficiente para la oferta actual.

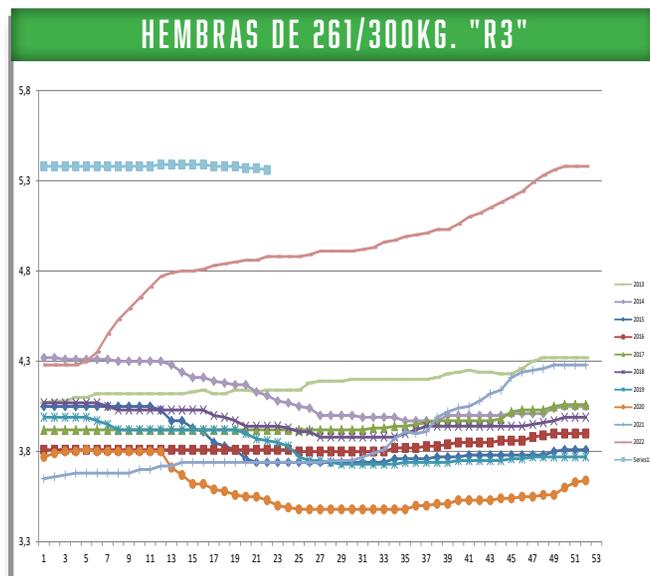
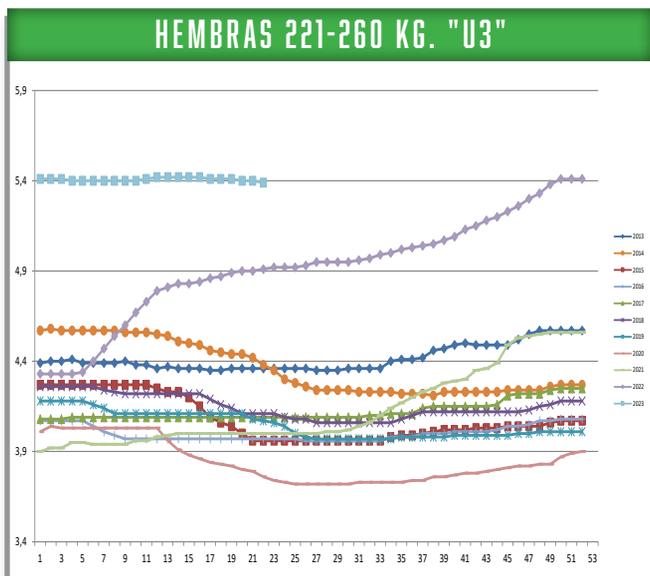


Los sacrificios de los machos, comparativa semana 21 y 22, aumentan esta semana, 8,04%, con un peso medio, que disminuye, 5,80 kilos, situando el peso medio de la semana en 298,03 kg/canal.

Los sacrificios de hembras disminuyen ligeramente esta semana, en este caso, en un 4,33%, con un peso medio que también disminuye, 24,50 kilos, situando el peso medio de la semana en 251,26 kg/canal.



GRÁFICOS EVOLUCIÓN PRECIOS



Viñals Soler
Desde 1906

“Pasión por la carne desde 1906”

vinalssoler.com



COTIZACIONES VACUNO

MACHOS

MACHOS MENOS 280 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,59 | 5,58 | = |
| U 3 | (=) | 5,55 | 5,55 | = |
| R 3 | (=) | 5,38 | 5,37 | = |
| O 3 | (=) | 5,06 | 5,06 | = |

MACHOS 281/320 Kg. CANAL

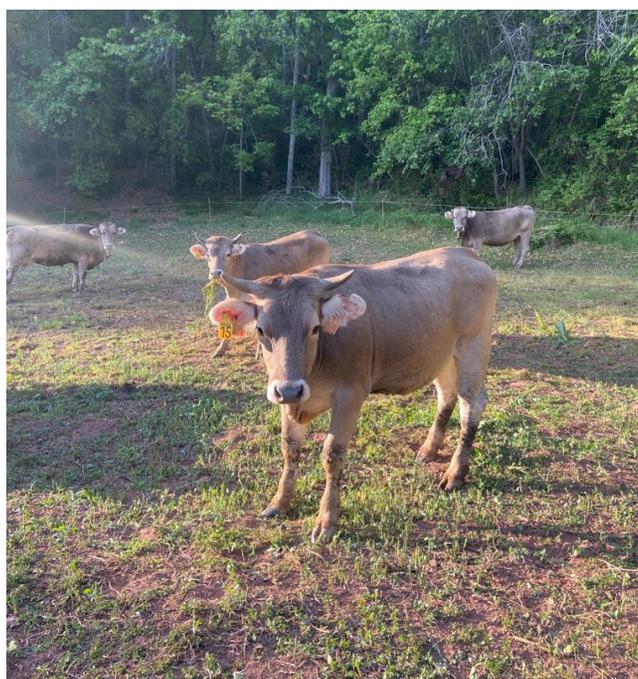
| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,58 | 5,57 | = |
| U 3 | (=) | 5,52 | 5,50 | = |
| R 3 | (=) | 5,35 | 5,33 | = |
| O 3 | (=) | 5,05 | 5,05 | = |

MACHOS 321/370 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,58 | 5,56 | = |
| U 3 | (=) | 5,47 | 5,45 | = |
| R 3 | (=) | 5,30 | 5,28 | = |
| O 3 | (=) | 5,04 | 5,04 | = |

MACHOS > 371 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,57 | 5,54 | = |
| U 3 | (=) | 5,45 | 5,43 | = |
| R 3 | (=) | 5,30 | 5,28 | = |
| O 3 | (=) | 5,03 | 5,03 | = |



FRISONES

GANADO FRISÓN* HASTA 220 KG. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|----|-----|---------|---------|-------------------|
| O3 | (+) | 5,13 | 5,13 | = |
| O3 | (=) | 5,09 | 5,09 | = |
| O3 | (-) | 5,06 | 5,06 | = |

GANADO FRISÓN* DESDE 220 KG. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|----|-----|---------|---------|-------------------|
| O3 | (+) | 5,14 | 5,14 | = |
| O3 | (=) | 5,12 | 5,12 | = |
| O3 | (-) | 5,09 | 5,09 | = |

(*) Precio medio operativo, canal europea "tipo II",
sin transporte, pago 30 días.

HEMBRAS

HEMBRAS 180/220 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,71 | 5,71 | = |
| U 3 | (=) | 5,59 | 5,59 | = |
| R 3 | (=) | 5,43 | 5,43 | = |
| O 3 | (=) | 4,98 | 4,98 | = |

HEMBRAS 221/260 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,67 | 5,66 | = |
| U 3 | (=) | 5,56 | 5,55 | = |
| R 3 | (=) | 5,40 | 5,39 | = |
| O 3 | (=) | 4,97 | 4,96 | = |

HEMBRAS 261/300 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|-----|-----|---------|---------|-------------------|
| E 3 | (=) | 5,65 | 5,64 | = |
| U 3 | (=) | 5,54 | 5,53 | = |
| R 3 | (=) | 5,37 | 5,36 | = |
| O 3 | (=) | 4,96 | 4,96 | = |

HEMBRAS > 301 Kg. CANAL

| | | Sem. 21 | Sem. 22 | Tendencia Sem. 23 |
|------|-----|---------|---------|-------------------|
| EE 3 | (=) | 5,65 | 5,64 | = |
| U 3 | (=) | 5,54 | 5,53 | = |
| R 3 | (=) | 5,35 | 5,35 | = |
| O 3 | (=) | 4,94 | 4,94 | = |

PRECIOS VACAS

| VACAS | SEMANA 22 | | | SEMANA 23 | | | SEMANA 22 | | | SEMANA 23 | | |
|----------|-------------|-------------|-----------|-----------|---------|-----------|-----------|---------|-----------|-----------|---------|-----------|
| | EXTRA | | | EXTRA | | | SIN GRASA | | | SIN GRASA | | |
| | CON GRASA | | | CON GRASA | | | SIN GRASA | | | SIN GRASA | | |
| PESO | U3/R3-02/O3 | U3/R3-02/O3 | TENDENCIA | R1 / O1 | R1 / O1 | TENDENCIA | P1 / P2 | P1 / P2 | TENDENCIA | P1 / P2 | P1 / P2 | TENDENCIA |
| + 200 KG | 2,99 | 2,99 | = | 2,64 | 2,64 | = | 2,19 | 2,19 | = | | | |
| + 220 KG | 3,19 | 3,19 | = | 2,79 | 2,79 | = | 2,29 | 2,29 | = | | | |
| + 240 KG | 3,29 | 3,29 | = | 2,84 | 2,84 | = | 2,39 | 2,39 | = | | | |
| + 260 KG | 3,39 | 3,39 | = | 2,89 | 2,89 | = | 2,54 | 2,54 | = | | | |
| + 280 KG | 3,56 | 3,56 | = | 2,99 | 2,99 | = | 2,74 | 2,74 | = | | | |
| + 300 KG | 3,58 | 3,58 | = | 3,04 | 3,04 | = | 2,94 | 2,94 | = | | | |
| + 320 KG | 3,60 | 3,60 | = | 3,34 | 3,34 | = | 3,04 | 3,04 | = | | | |
| + 340 KG | 3,88 | 3,88 | = | 3,49 | 3,49 | = | 3,14 | 3,14 | = | | | |
| + 360 KG | 4,04 | 4,04 | = | - | - | - | - | - | - | | | |
| + 380 KG | 4,24 | 4,24 | = | - | - | - | - | - | - | | | |
| + 400 KG | 4,34 | 4,34 | = | - | - | - | - | - | - | | | |
| + 420 KG | 4,44 | 4,44 | = | - | - | - | - | - | - | | | |



MACHOS VIVOS PARA EL SACRIFICIO

| | MINIMO_S47 | MINIMO_S48 | VARIACIÓN | MAXIMO_S47 | MAXIMO_S48 | VARIACIÓN |
|--------------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|-----------|
| Selecto | 3,44 | 3,41 | -0,03 | - | - | - |
| Cruzado 1 ^a . | 3,24 | 3,21 | -0,03 | 3,34 | 3,31 | -0,03 |
| Cruzado 2 ^a . | 3,09 | 3,06 | -0,03 | 3,19 | 3,16 | -0,03 |
| Montbeliard-Simment | 2,88 | 2,88 | = | 2,95 | 2,95 | = |
| Frisones | 2,55 | 2,55 | = | 2,66 | 2,66 | = |

*Pocas operaciones — Sin Precio (no operaciones)



SIN NOVEDADES EN EL PORCINO EN LA PRIMERA MESA DE JUNIO

PORCINO DE CEBO **precio kg. de peso vivo**

| | | | |
|---------|-------|-------|---|
| Selecto | 2,045 | 2,045 | = |
| Normal | 2,025 | 2,025 | = |
| Graso | 2,005 | 2,005 | = |

LECHONES **precio por unidad**

| | Anterior | Actual | Dif. | |
|---------------------------------------|----------|--------|--------|---|
| Lechon país, base 18 kg destino | | 105,00 | 105,00 | = |
| Lechon importación, base 21kg destino | | 103,00 | 103,00 | = |

Sin novedades en las cotizaciones del cebado al comenzar el mes. Misma situación que sucede desde hace semanas. Se cuenta con una oferta justa, limitada para una demanda que ha acomodado sus ritmos de sacrificio a lo ofrecido. Acentuable el hecho de que venimos de unos pesos que hoy están más altos que el año pasado por estas fechas pero en sí, se registran movimientos decrecientes.

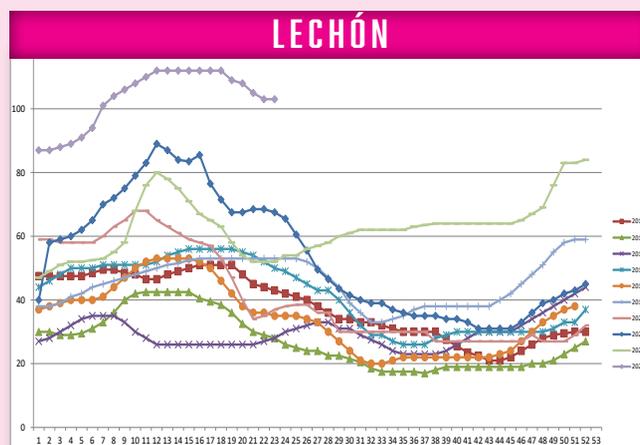
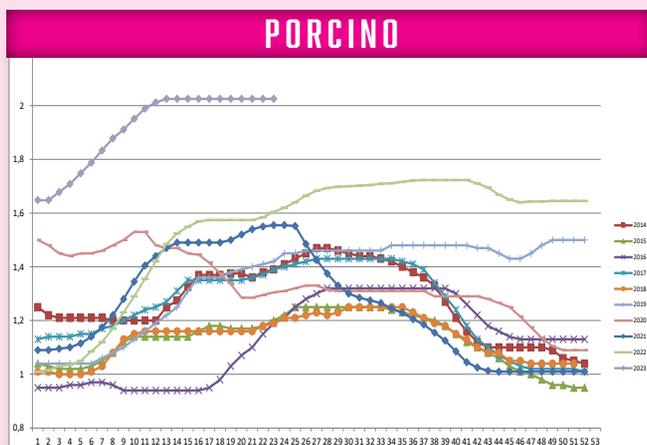
En la venta de la carne la situación tampoco ha cambiado excesivamente la situación, excepto por un pequeño repunte en la demanda de la carne por las famosas barbacoas en el centro de Europa. De los otros clientes habituales de las industrias españolas de momento sin noticias, destacable el hecho del precio mantenido que sigue siendo superior al de los proveedores competidores de carne.

De los compradores chinos tampoco se esperan excesos más que los requerimientos sobre determinadas piezas, en China los consumos no son muy amplios, hoy no está comprando mucho y de hacerlo lo hace a proveedores que tienen sus precios más ajustados. La falta de alegría se extrapola al resto de plazas europeas de referencia a pesar de los últimos intentos en los incrementos como en el caso de Francia la anterior sesión y Alemania hoy, lo cual hace prever que pueda suponer un pequeño estímulo.

En el mercado bretón, la subida mínima de 0,1 céntimos se registra este lunes 5 de junio de 2023 para un precio que se visualiza en 2.156 euros. La amplitud de las subastas es de 0,3 céntimos y 730 cerdos quedaron sin vender por parte de los grupos vendedores por pujas insuficientes. La actividad de la semana de Pentecostés ascendió a 314.798 cerdos; a pesar de la reducción de la actividad ligada a las vacaciones, los pesos bajaron 110 gramos hasta los 96,8 kilos. Los otros mercados europeos se mantuvieron estables en su mayor parte, como Alemania, donde las ofertas son bajas pero la actividad se reducirá en ciertas regiones por un día festivo el próximo jueves. Asimismo en España, el precio se renueva por novena semana consecutiva a pesar de ofertas también bajas pero donde cualquier evolución del precio es limitada debido a su posición de liderazgo.

En China, los precios no remontan, los consumos están fallando, los costes de producción para el productor chino son altos y suponen grandes pérdidas. Hoy para la compra de la carne encuentra su proveedor más asequible en EEUU, Brasil o Canadá.

La baja oferta de cerdos para matadero condiciona el mercado según Ami. A pesar de las vacaciones de las últimas semanas, las cantidades de



MERCOLLEIDA SEM. 22

| Cotización en kg/vivo | Euros | Dif. |
|-----------------------|-------|-------|
| Cerdo Selecto | 2,037 | = |
| Cerdo Normal | 2,025 | = |
| Cerdo Graso | 2,013 | = |
| Cerda | 1,41 | = |
| Lechón | 84,50 | -2,00 |

cerdos sacrificados aún son pequeñas, no hay excedentes. Además, algunos granjeros actualmente están reteniendo a sus animales y están reduciendo aún más el suministro. En consecuencia, se esperan más cuellos de botella en las próximas semanas. Aunque definitivamente existen diferencias regionales, el precio de asociación se eleva a 2,43 EUR/kg.

El comercio de carne de cerdo es dinámico en general, y el enfoque permanece claramente en la carne

a la parrilla. El pequeño suministro a veces se nota aquí y conduce a cuellos de botella. Por el contrario, los despojos y artículos auxiliares solo juegan un papel subordinado en el comercio minorista según la temporada. En cuanto a los precios, se informa que las solicitudes de los perfiles se mantuvieron prácticamente sin cambios en comparación con la semana anterior.

LOS LECHONES TAMBIÉN REPITEN

Se da continuidad en las cotizaciones de los lechones nacionales y los importados. Se encuentra algo más de oferta, producto de una tímida recuperación de los ofrecimientos, que da un equilibrio con los requerimientos de la demanda. Los huecos que dejan las salidas se van llenando, no exentos de los pensamientos del productor, ya que estos pequeños que se compran ahora nada baratos, son los que saldrán dentro de cuatro meses. Incrementada también la oferta de lechones holandeses en paralelo a las ofertas de los nacionales ejercen presión.

| Listado de cerdos | | | | | | Listado de lechones | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|------|---------|----------|---------------------|-------------|------------------------|-------|-------|
| Holanda | | | | | | Alemania | | Holanda | | |
| Semana | DCA | | Vion | Compaxo | Westfort | DVP | Tonnies sin | Mejor precio de lechón | Dijk | Vion |
| | precio de subvención | Precio justo de DCA | | | | | IVA | | | |
| | género | vivo | | | | | | | | |
| 2022 | 1,69 | 1,32 | 1,82 | 1,58 | 1,58 | 1,8 | 1,78 | 43,02 | 49,05 | 41,93 |
| 2023 | 2,13 | 1,68 | 2,26 | 2,02 | 2,02 | 2,23 | 2,23 | 71,7 | 87,52 | 81,75 |
| 22 | 2,3 | 1,82 | 2,41 | 2,16 | 2,16 | 2,38 | 2,38 | 78 | 97 | 91 |
| 21 | 2,25 | 1,78 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,38 | 2,38 | 77,5 | 96 | 90 |
| 20 | 2,25 | 1,78 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77,5 | 96 | 90 |
| 19 | 2,25 | 1,78 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77,5 | 96 | 90 |
| 18 | 2,25 | 1,78 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77,5 | 96 | 90 |
| 17 | 2,25 | 1,78 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77,5 | 96 | 90 |
| 16 | 2,25 | 1,78 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77,5 | 96 | 90 |
| 15 | 2,24 | 1,77 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77 | 94,5 | 89,5 |
| 14 | 2,24 | 1,77 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77 | 94,5 | 89,5 |
| 13 | 2,24 | 1,77 | 2,38 | 2,13 | 2,13 | 2,33 | 2,33 | 77 | 94,5 | 89,5 |
| 12 | 2,19 | 1,73 | 2,35 | 2,09 | 2,09 | 2,28 | 2,28 | 75,5 | 92 | 87,5 |
| 11 | 2,19 | 1,73 | 2,33 | 2,09 | 2,09 | 2,28 | 2,28 | 75,5 | 92 | 87,5 |
| 10 | 2,19 | 1,73 | 2,33 | 2,09 | 2,09 | 2,28 | 2,28 | 75,5 | 92 | 87,5 |



CON MOTIVO DEL DÍA DEL MEDIO AMBIENTE, EL SECTOR GANADERO Y CÁRNICO RECUERDA SU COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD, LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA NEUTRALIDAD AMBIENTAL

Ante la celebración del Día Mundial del Medio Ambiente, el sector ganadero y cárnico español se une a la celebración y renueva su firme compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por Naciones Unidas.

A la vez, según la plataforma Carne y Salud informa a través de un comunicado, quiere poner en valor "el trabajo continuo que están realizando ganaderos e industrias para mejorar día a día sus procesos y técnicas buscando la sostenibilidad ambiental, social y económica de sus producciones y el avance hacia la neutralidad ambiental y la circularidad, según ha destacado la Plataforma Carne y Salud".+

Los sectores están destinando importantes recursos para alcanzar los objetivos de reducción establecidos por la Comisión Europea y llegar en 2050 a un impacto climático neutro de su actividad tanto en emisiones GEI como en impacto en suelos, agua o aire.

Todo este trabajo se plasma en iniciativas de los sectores con centros científicos y tecnológicos para conseguir objetivos concretos y medibles como:

- Reducción de un 15% la huella de carbono en el sector vacuno.
- Reducción de un 47% de las emisiones de amoníaco y un 54% las de metano en el sector porcino.

- Ahorro de hasta un 30% en el uso de agua por cada kilo de carne producido.
- Fomento de las producciones sostenibles de carne de conejo, cordero y ave.
- Investigación en alimentos para el ganado más eficientes y con menor huella medioambiental.
- Implantación de 2.377 medidas de ecodiseño de envases en la industria cárnica desde 2012 y hasta 2022, lo que se ha traducido en el ahorro de más de 18 millones de kilogramos de materias primas, según los últimos datos de Ecoembes. Solo en 2020-21, la industria evitó la emisión de 111.145 toneladas de CO2 con estas medidas.

La plataforma considera que los diferentes tipos de ganadería son un ejemplo de economía circular, con actividades como el aprovechamiento para la alimentación del ganado de subproductos de producciones vegetales destinadas a uso humano, o la gestión eficiente de estiércoles y purines como subproductos con una importante utilidad agronómica como fertilizantes orgánicos de cultivos. Hay que recordar que el 50% de los fertilizantes utilizados en los cultivos vegetales de todo el mundo son de origen animal (según la FAO), lo que limita el empleo de fertilizantes químicos.

Añaden además que el pastoreo de ganado ofrece servicios de soporte de los ecosistemas como la conservación de la biodiversidad y el reciclado de nutrientes, además de servicios de regulación (secues-

tro de carbono, fertilización, dispersión de semillas, contribución a la polinización, la limpieza del monte y prevención de incendios forestales y control del flujo del agua y la erosión del suelo).

Consideran además que tanto la ganadería como la industria cárnica ayudan a mantener ecosistemas "que no serían viables sin su utilización ganadera, como las dehesas en el caso del cerdo ibérico o el pastoreo tradicional del ovino y caprino y el del vacuno en dehesas y zonas de montaña, que están unidos al fomento de la biodiversidad y la conservación de los espacios naturales. Muchas de estas superficies no pueden ser utilizadas para la producción agrícola de uso alimentario humano".

En cuanto a la faceta social de la sostenibilidad, la plataforma apunta a que según la FAO en España 2,5 millones de personas dependen de la ganadería y de la industria cárnica como forma de vida. Por tanto, mantener la ganadería genera actividad económica y dinamiza social y laboralmente numerosas áreas de España en riesgo de despoblación.

Por ello, son más de 350.000 las granjas que hay en nuestro país y suponen 16.000 millones de euros dentro de la producción final agraria. A estos hay que sumar los 31.727 millones de euros que genera la actividad de la industria cárnica.

Para finalizar, Carne y Salud estima que con estas producciones también queda garantizado el abastecimiento alimentario más que de sobra e incluso hay una balanza comercial positiva en 9.986 millones de euros.

EL CAFÉ COMERCIAL GANA EL CONCURSO AL MEJOR PAQUITO DE CORDERO DE MADRID

Interovic ha celebrado la tercera edición del concurso con el que busca al mejor Paquito, un bocadillo a base de carne de cordero. Se podían presentar los 200 establecimientos. Los miembros del jurado deliberaron que el Paquito de Café Comercial es el ganador de la tercera edición del concurso 'El mejor Paquito de Madrid', un bocadillo

que, en opinión de Begoña Rodrigo, miembro del jurado, "debe ser un guiso tradicional que conserve y respete el sabor del cordero, que añada cosas pero que no reste la personalidad de esta carne".

Carlos Moreno, jefe de cocina del restaurante ganador, explica su versión lleva como base pierna de cordero estofada y desmenuzada y que se acompaña con pimiento rojo asado al carbón, cebolla crujiente, un pimiento verde frito y un alioli de ajo tostado que envuelve en una torta de aceite, de la zona de Burgos, que absorbe el



jugo de cordero y le da ese punto de 'crunchy' que apetece.

En esta tercera edición los establecimientos que han presentado sus creaciones ante el jurado han sido: Barminton, Café Comercial, Taberna Puerto Lagasca, Salino, Terzio, Sand Wich, Killo, La Falda de Lavapiés, La Mercantina y Fuentelabrada. El jurado del concurso ha estado compuesto por la cocinera Begoña Rodrigo de La Salita (una estrella Michelin), Elena Rodríguez, directora de la Real Academia Española de Gastronomía; Eric Vernaci, vicepresidente de la Academia de

Gastronomía de Madrid; los periodistas Pilar Salas, responsable de gastronomía de EFE; Paz Álvarez de El País Gastro; y Jonatan Armengol crítico gastronómico y presentador del programa 'Comer a Ciegas' de Radio Intereconomía; y Beatriz Casares responsable de comunicación de Interovic, que probaron en una cata a ciegas los diez Paquitos finalistas y evaluaron presentación visual, punto y textura de la carne, sabor, originalidad, equilibrio y su personal valoración subjetiva de cada uno de ellos.

En palabras de Tomás Rodríguez, director de Interovic: "hemos querido celebrar la vuelta de El Paquito a Madrid por quinto año consecutivo con el objetivo de hacer llegar la carne de cordero a la gente joven. Lo hacemos de una forma divertida de comer a través de un bocadillo, esta idea ha cuajado en hostelería y gracias a eso tenemos a más de 700 bares y restaurantes de toda España participando en la campaña con sus propias versiones del Paquito".

**Que los precios
no te pillen
por sorpresa**

Lonja
agropecuaria de Binéfar



www.lonjadebinifar.es



EXITOSA JORNADA DE DIGITALIZACIÓN EN LA FERTILIZACIÓN EN ESPLÚS (HUESCA)

EuroChem, Kuhn ibérica y Fertilizantes la Planta organizaron el pasado 3 y 4 de mayo unas jornadas de campo en Esplús para mostrar al agricultor las posibilidades de digitalización que ofrece la fertilización.

Para ello se contó con un campo de ensayo de 9 hectáreas dónde se utilizaron fertilizantes de eficiencia mejorada (ENTEC®) y una abonadora de dosificación variable (Kuhn).

Los dos días de jornada contaron con alrededor de 200 asistentes entre los cuales destaca principalmente la presencia de agricultores de diferentes zonas de España y técnicos de cooperativas. Los participantes pudieron conocer de primera mano las últimas novedades del sector agro en tema de fertilización por parte de empresas que destacan por su alto grado de innovación.

La primera parte de la jornada consistió en una serie de presentaciones

por parte de las empresas organizadoras del evento. Israel Carrasco (responsable de producto de EuroChem) fue el encargado de

iniciar la jornada con una presentación del fertilizante de eficiencia mejorada ENTEC®. Carrasco destacó la alta calidad tanto física como química de ENTEC®, además de la presencia del

inhibidor de la nitrificación, que mejora la eficiencia en el uso del nitrógeno del fertilizante y reduce las pérdidas al medio ambiente.

La siguiente presentación fue a cargo de Ángel Maresma (responsable i+D+I de EuroChem) donde se explicó el pionero ensayo de fertilización variable en condiciones reales de agri-



cultor. El punto de partida de este ensayo fue un mapa de texturas de suelo y una producción estimada, a partir de estos datos se evaluaron 7 combinaciones de 2 estrategias de abonado con una aplicación total de entre 110 y 170 kg N/ha. Las estrategias de fertilización evaluadas fueron un abonado de fondo con ENTEC® 15-13-13 y una cobertera de ENTEC® 27 y una única aplicación de ENTEC® 24-8-7. El ensayo cuenta con 168 parcelas experimentales de 360 m² (20mx18m). Para finalizar, Maresma mostró los resultados preliminares de evolución del cultivo donde se comparó el índice NDVI de las 168 parcelas.

Por parte de Kuhn Iberia, Fran Seguin (delegado comercial) explicó los últimos modelos en maquinaria, la abonadora Axent 100.1 (arrastrada con capacidad de 9400 litros) y Axis 50.2 HEMC W (suspendida con capacidad de 4200 litros), ambas llevan incorporado el sistema EMC de Kuhn. Por último, presentó el pulverizador Altis 2 suspendido con capacidad de 2000 litros y anchura de barras de 24 metros, equipado con la última tecnología en pulverización (corte por boquilla y sistema de pulverización pulsada).

Para finalizar esta primera parte de la jornada Carmen Gibanel (responsable técnica de Fertilizantes la Planta) destacó que la agricultura digital está presente en su trabajo del día a día. Mostró varios ejemplos en los que tra-



bajaba con el índice NDVI, recalzó que es una herramienta muy útil, ya que nos da información del cultivo que no podemos percibir a pie de campo. Por último, Gibanel comentó que trabajan con el abonado variable a través de los mapas de rendimiento en cosechadoras y con el índice NDVI.

En la segunda parte de la jornada, los asistentes visitaron dos estaciones de campo. Por un lado, Adrián García (responsable de la zona noreste de EuroChem) y Jesús Val (asesor técnico de la zona noreste de Eurochem) mostraron las diferentes estrategias de fertilización con ENTEC® aplicadas en las microparcels demostrativas, siendo una recreación del campo de ensayo de

abonado variable. Los participantes, a pie de campo comprobaron ambas estrategias de fertilización y el efecto en el cereal de las diferentes dosis de nitrógeno. Por otro lado, Abel Pozo (responsable de Kuhn Electronics) presentó todos los sistemas electrónicos que Kuhn utiliza en la maquinaria para conseguir optimizar los recursos (terminal CCI de Kuhn).

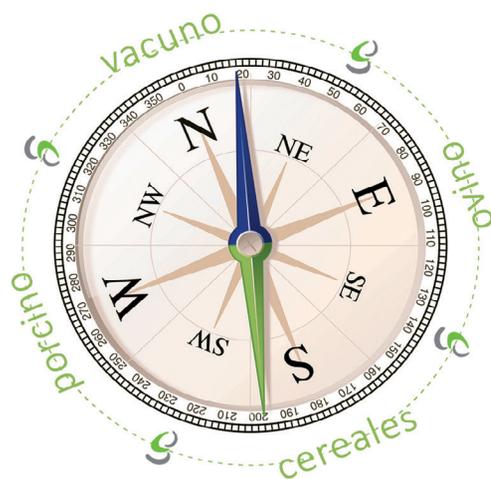
Pozo reiteró que Kuhn lleva mucho tiempo invirtiendo en tecnología y que para el agricultor no es difícil hacer agricultura de precisión.

La jornada concluyó con una comida en el propio campo para todos los asistentes a estas jornadas

Lonja
agropecuaria de Binéfar

EDITA: Lonja Agropecuaria de Binéfar
Avda. del Pilar, 3 - 22500 Binéfar (Huesca)
PUBLICIDAD: Tel. 974 430 518
www.lonjabinefar.com lonjab@lonjabinefar.com
PRESIDENTE: Joaquín Olona
VICEPRESIDENTE: Alberto Gracia

La orientación objetiva





FRIBIN

GUSTO POR LA CARNE



www.fribin.com