



Nota de Prensa

25 – 26 de mayo 2025

LA TORRE DEL VISCO

Confitando Territorio - Pastoreo

La tercera edición del foro Confitando Territorio tuvo lugar los días 25 y 26 de mayo en el Hotel La Torre del Visco, en Fuentespalda, Matarraña (Teruel).

El **pastoreo** como actividad ancestral y culturalmente relevante centró el debate, en el que se destacó su importancia para asentar población, mantener caminos, desbrozar el bosque y ofrecer productos de un valor gastronómico indiscutible. Al encuentro, siempre en “*petit comité*”, se sumaron pastores, agentes forestales, cocineros, cineastas, archiveros y periodistas.

La tercera cita de **Confitando Territorio** ha dado continuidad a un encuentro creado para compartir y explorar diferentes proyectos con una misma filosofía: el impacto positivo de la gastronomía circular. En esta ocasión el papel que juega el pastoreo como sostén del paisaje rural fue analizado en mesas redondas y conversaciones distendidas en el marco del hotel La Torre del Visco.

Tras las palabras de bienvenida de **Jemma Markham**, propietaria de La Torre del Visco, y **Marta Ferrás**, gerente del hotel, se inició la mesa redonda “Distintas miradas sobre el pastoreo” moderada por el periodista de Diario de Teruel, **Marcos Navarro**.

La cineasta **Silvia Pradas**, cuyo documental “La senda del pastor” se pudo visualizar la tarde anterior, justificó su voluntad de dignificar el oficio de pastor en el testimonio de seis pastores, hombres y mujeres de distintas edades, basados en Aragón y Soria. **Fernando Robres**, pastor trashumante entre las provincias de Teruel y Mosqueruela aportó su testimonio como productor de carne ecológica de vacuno y las dificultades que burocráticamente le supone el trabajar entre dos comunidades autónomas.

Casa de Ganaderos es una cooperativa fundada en 1218 por el Rey Jaime I de Aragón, y que sigue en activo, demostrando en palabras de **Armando Serrano** *“la enorme importancia del ovino en Aragón durante siglos”*.

“La sostenibilidad en la gastronomía” fue la mesa que moderó el periodista **Alejandro Toquero**, que firma sus crónicas en Heraldo de Aragón, 7 Caníbales o Guía Repsol.

El chef **Bernd Knöllner**, cuyo restaurante Riff en Valencia posee una Estrella Michelin, destacó que los productos gastronómicos de kilómetro 0 *“tienden a ser más caros y necesitan de consumidores concienciados que estén dispuestos a pagar ese precio”*.

Del viticultor del Penedés **Pep Raventós** fueron aplaudidas y retomadas por otros ponentes las palabras en las que se refirió a que la labor de los pastores, la ganadería extensiva, el amor al campo y el valor de los productos ligados a una tierra es un *“mensaje que se tiene que transmitir a los niños”*

“Las fundaciones llegan donde no llegan las Administraciones” reivindicó **Sergio Gil**, de la Fundación Restaurantes Sostenibles. Y también **Sofía Sanz** del Restaurante Gente Rara de Zaragoza se sumó a la llamada de la necesaria concienciación del sector público, en *“el origen y sostenibilidad de los menús de los comedores escolares, por ejemplo”*

La veterana periodista **Genoveva Crespo**, colaboradora de El Confidencial, moderó la tercera de las mesas redondas que versaba sobre la gestión forestal. El debate se inició con la exposición de **Ramats de Foc**, un proyecto de la Fundación Pau Costa que ha conseguido que pastores catalanes reciban un pago por los servicios de limpieza de bosque que realizan con su ganado *“dejan de estar 100% en el sector primario para adentrarse en el sector terciario, el de los servicios, dotándoles de una nueva fuente de ingresos para su actividad”*.

También habló de un cambio necesario la artesana **Marta Fernández**, concretamente el que es preciso hacer sobre la lana de oveja *“dejar de catalogarla como un residuo para comenzar a considerarla un recurso y encontrar usos industriales que permitan que se pague por ella a los ganaderos”*

El Agente de Protección de la Naturaleza, **Javier Escorza** recordó por su parte que las masas forestales tienen siempre riesgo de incendio, y que *“muchos de ellos no se deben a negligencias humanas y son provocados inevitablemente por tormentas eléctricas”*.

El pastor de ovejas de Valderrobres **Alberto Riba** dejó una frase con la que resumir estas jornadas *“los pastores somos pastores de corazón, es un trabajo que solo puede ser vocacional”*

PASEO BOTÁNICO y CATA DE QUESOS

El grupo de asistentes a las Jornadas Confitando Territorio disfrutó de un **paseo por el huerto ecológico** que abastece al restaurante de La Torre del Visco, identificando plantas y recordando sus usos gastronómicos y medicinales.

Una cata de quesos de pastoreo impartida por **Amador Sánchez** fue el preludeo del almuerzo, servido en el **restaurante El Visco**, que cuenta con una Estrella Michelin Verde y que fue maridado con vinos de proximidad, los que elabora en Cretas la bodega **Mas de Torubio**.

Hotel Restaurante La Torre del Visco

<https://torredelvisco.com/es/>