

ACTUALIDAD	MOTRIL	SALOBREÑA	ENTREVISTAS	EL REPORTAJE	UNA VIDA...	LA IMÁGEN	CONTRA
------------	--------	-----------	-------------	--------------	-------------	-----------	--------

La Denominación de Origen de la Chirimoya presenta sus proyectos de investigación y promoción



Valoración: ○○○○○○ / 0

Malo ○ ○ ○ ○ ○ Bueno

CTI: Redacción

SÁBADO, 11 DE OCTUBRE DE 2008

www.opde.net

Anuncios Google

La mañana del viernes, tenía lugar el acto de presentación de los diferentes proyectos de investigación, innovación y promoción que está llevando a cabo el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya de la Costa Tropical.

La presentación se celebró en el Palacete de la Najarra de Almuñécar, contando con la presencia del máximo representante municipal, Juan Carlos Benavides, el Delegado provincial de Agricultura, Andrés Ruiz Martín, el Rector de la Universidad de Granada, Francisco González Lodeiro, así como todos los integrantes del Consejo Regulador de la D.O, encabezados por su Presidente, Antonio Osuna.

También asistieron el concejal de Agricultura, José Rodríguez Jaime, acompañado de Eva Gaitán, concejala de Relaciones Institucionales, además de los representantes de cajagranada,

Cámara Agraria y diversos miembros de la Consejería de Agricultura.

El acto, introducido por el Secretario General de la D.O., Ramón González, dio comienzo con la intervención del alcalde, en calidad de anfitrión, quien además de dar la bienvenida a los presentes, felicitaba a la Denominación de Origen en su Décimo aniversario, analizando en su intervención las vicisitudes de este "fruto de primor", y destacando que la apuesta por la calidad que les ha identificado en esta década es la mejor "garantía de futuro". Benavides hacía referencia a la colaboración del municipio de Almuñécar y la Universidad de Granada, no solo en materia de investigación de los subtropicales, sino en diversas facetas dirigidas a mejorar y profundizar en el desarrollo cultural de la ciudad sexitana.

El Rector, Francisco González Lodeiro, resaltaba el gran trabajo realizado por los diferentes equipos de investigación de la URG, "en estrecha colaboración con la Junta Directiva del Consejo, en una apuesta firme por la calidad de este producto", a través de los interesantes proyectos que se están poniendo en marcha, "sin duda, la mejor garantía para el futuro del sector" declaraba.

El Delegado provincial de la Consejería de Agricultura, Andrés Ruiz, hacía referencia a la necesidad de alianza entre los productores y comercializadores de chirimoyas, para conseguir que toda la producción tenga el reconocimiento de calidad que se consigue a través del Consejo Regulador de la Denominación de Origen. En ese sentido, señalaba que "de las 40.000 toneladas de producción, solamente 10.000 han obtenido esta acreditación", animando a los productores a unirse al Consejo con ese objetivo, "dado el valor añadido que se puede obtener con este producto si se trabaja unidos por la calidad".

Por último, el Presidente del Consejo Regulador, Antonio Osuna, iniciaba su intervención agradeciendo a las administraciones, entidades de ahorro y empresas colaboradoras, la dedicación y el apoyo ofrecido al Consejo Regulador desde sus inicios, en esa apuesta decidida por la calidad y sus correspondientes certificaciones.

Osuna destacaba que Almuñécar era el productor mundial más importante de anonas, y hacía referencia al hecho histórico de que los españoles llevaron a América la Caña de Azúcar procedente de nuestra Costa Tropical en el siglo XVI, "mientras que nos trajimos de allí el chirimoyo, procedente de Perú. Hoy, sin embargo, el azúcar se identifica con la zona de América Central y las Antillas, mientras que nuestra costa es el primer productor mundial de Chirimoya".

El presidente del Consejo dio un breve repaso a los diferentes proyectos que se están tratando de poner en marcha, objeto de la presentación posterior que realizaron los propios investigadores, también presentes en el acto, haciendo especial incidencia en el proyecto de control biológico de la mosca, así como el impulso que se dio a la investigación nutricional de la chirimoya, para lo que se contó con el respaldo de la Universidad, "con el fin de conocer la composición nutricional y las propiedades de este fruto tan esencial y rico, tanto en sabor como en sus posibilidades farmacológicas".

Tras las intervenciones protocolarias se procedió a la presentación técnica de los diferentes proyectos que han sido aprobados y están en marcha. Los representantes de empresas participantes y consultorías tuvieron la ocasión de desgranar el contenido de estos estudios ante los expertos presentes.

Entre otros, se hizo referencia al proyecto TROPINET, que cuenta con una inversión de 500.000 euros. El Proyecto de Investigación para el control biológico de la mosca del Mediterráneo en la Costa Tropical, cuantificado en 400.000 euros y una duración de 4 años. El Informe Técnico sobre la composición y valor nutricional de la Chirimoya, realizado por la Universidad de Granada, y por último, la memoria sobre las actividades promocionales previstas para el próximo año, cuantificadas inicialmente en un total de 952.120 euros.

Este acto se enmarca en la celebración del X Aniversario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya, por lo que se hizo entrega de unas menciones honoríficas, en reconocimiento a la labor desempeñada en pro del Consejo desde sus orígenes.

En ese sentido, se entregó una placa a cajagranada, entidad impulsora de este proyecto en sus comienzos de la mano de Antonio Pozo. Al alcalde de Almuñécar, por el apoyo permanente de la institución municipal, tanto en la Finca Experimental de Subtropicales, como con las instalaciones donde se ubica la sede del CRDO. Al Rector de la Universidad de Granada por su participación en los proyectos de investigación que se llevan a cabo, y al Delegado de Agricultura, por la continua labor de ayuda y patrocinio prestada desde la Junta de Andalucía a la Denominación de Origen.

El acto finalizó con una degustación de deliciosos dulces tradicionales como buñuelos, leche frita, profiteroles, bocaditos y sorbetes, elaborados a base de Chirimoya, confeccionados por el Jefe de Cocina del Restaurante Sexitano Mar de Plata.

[< Anterior](#)

[Siguiente >](#)

[\[Volver\]](#)

Artículos Relacionados