

## PRODUCTOS GRANADINOS DE CALIDAD

# Todo el sabor de la Costa TROPICAL

Esta fruta, introducida en España desde América en los siglos XVI y XVII para encontrar su acomodo ideal en el litoral granadino es la única de Andalucía que cuenta con la Denominación de Origen

| ACTUALIZADO 11.04.2010 - 05:01

0 comentarios 0 votos    

Cuando se piensa en la Costa Tropical, enseguida surgen en la imaginación sus productos subtropicales. Uno de los más característicos es, sin lugar a dudas, la chirimoya. Esta fruta que fue introducida en España desde América en los siglos XVI y XVII por emigrantes andaluces que retornaron del Nuevo Mundo cargados de semillas de estos cultivos tropicales exóticos, ha encontrado un acomodo ideal en la Costa de Granada y se ha beneficiado de un clima parecido al de sus lugares de origen. De hecho, es la única zona de Europa donde se desarrolla este árbol.

El nombre de chirimoya proviene del lenguaje quechua, lengua nativa de los Andes peruanos, cuya traducción sería "chiri", que significa frío y "moya", igual a semilla.

Esta fruta, que en principio recuerda en su aspecto a una alcachofa, tiene una textura y un sabor peculiar, que la hacen única. Según las conclusiones desprendidas por un informe técnico de composición y valor nutricional realizado por la Universidad de Granada, tiene un contenido energético alto que la hace especialmente recomendable para niños y adolescentes. Es rica en fibra dietética, lo que la convierte en un alimento de elección en dietas laxantes para el tratamiento del estreñimiento habitual y en enfermedades del aparato digestivo. Tiene un índice glucémico bajo, el contenido de grasa es muy escaso también. Su pulpa es rica en vitaminas del grupo B y su aporte mineral hace adecuado su consumo para personas con hipertensión arterial.

Las posibilidades culinarias que ofrece este manjar son inmensas. Se puede hacer con ella desde ensaladas, sopas, sorbetes, helados, salsas o comerse tal cual. Con una cucharilla es suficiente para poder saborearla. Quienes prueban por primera vez una chirimoya se sorprenden con su sabor y destacan su originalidad. No en vano es la única fruta que en Andalucía puede presumir de tener Denominación de Origen.

Desde su Consejo Regulador reconocen que todavía es una gran desconocida en muchas partes del propio país. Sin embargo, según, Antonio Sánchez, el presidente de este organismo, están luchando para que esa situación cambie: "Asistimos a diferentes ferias tanto de ámbito nacional como internacional e intentamos promocionar la chirimoya también en revistas especializadas, gastronómicas y turísticas; en los últimos 5 años repartimos gratuitamente chirimoyas en Fitur para difundir las bondades de la fruta".

Numerosos cocineros han contribuido a popularizar la chirimoya a través de sus platos. Uno de los más destacados es Paco Roncero que, desde Madrid, en los fogones del Hotel NH del Paseo del Prado, ha querido dar a conocer este producto a través de su crema de chirimoya con pipas de calabaza. También en Sevilla, los maestros del arte culinario Willy Mota y Joaquín Liria se han unido para reivindicar el papel de esta fruta dentro de la alta cocina.

El cocinero del restaurante Poncio Cartuja ofrece habitualmente multitud de aplicaciones de la chirimoya en la alta gastronomía, aportando no sólo innovación, sino también un toque original a través de infinidad de platos como jamón ibérico con lingote de chirimoya, corte de sorbete de chirimoya con galleta de queso de oveja, pipirrana de alubias con vinagreta de chirimoya o natillas de chirimoya con helado de chocolate azteca. Por otro lado, el maestro heladero Joaquín Liria, de la heladería La Florentina, ha sabido entusiasmar a su clientela con un cóctel de chirimoya denominado Almuñécar Club en el que combina el sabor característico del ron de Motril, la sutileza del brandy de Xerez, y el aroma del vodka caramelizado.

En el terreno local, destaca la labor realizada por el heladero de Almuñécar José Muñoz Frontana, de la Heladería Daniel, que puede presumir de su cóctel tropical elaborado con helado y *mousse* de chirimoya, aderezado con unas gotas de ron de caña. Se trata de un delicioso combinado, que recibió una magnífica aceptación durante la pasada feria Andalucía Sabor.

La fruta es una de las más saludables y nutritivas de Europa, incluso en América Central...



En la alhóndiga la fruta presenta este aspecto.



Liquidación  
¡ÚLTIMAS UNIDADES!



Consortio de Transporte Metropolitano.  
Área de Granada

**coches**.net  
www.coches.net

más de  
**5 millones**  
de visitas al mes

PUBLICIDAD

 **Expedia.es**

Encuentra  
los mejores hoteles



Hoteles Italia



Hoteles Miami



Hoteles Boston



Hoteles Venecia