

- [Mantente Conectado](#)
- / Miércoles, 17 Octubre, 2012

EL FARO MOTRILES

FUNDADO EN NOVIEMBRE DE 1929 DECANO DE LA PRENSA DE ANDALUCÍA ORIENTAL 80 AÑOS CONTIGO

- [Motril](#)
- [Costa Tropical](#)
- [General](#)
- [Galerías](#)
- [Deportes](#)
- [Opinión](#)
- [Acerca de](#)
- [Mapa del Sitio](#)
- [Contacto](#)
- [Suscripción](#)
- [Quiénes Somos](#)

Jornadas Gastronómicas de la Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga», coincidiendo con el arranque de la campaña 2012-2013 -para dar a conocer este producto amparado bajo el ámbito de actuación de su Denominación de Origen-, ha presentado las «Jornadas Gastronómicas Conmemorativas de su Décimo Aniversario» en el restaurante granadino Oleum.

Pablo Amate hizo la presentación del acto, al que asistieron significados restauradores Alumñécar, Salobreña, Motril y de la provincia. Nos habló de la procedencia de la chirimoya - la zona andina entre Ecuador y Perú, cómo fue introducido en el valle de Río Verde y se adaptó la variedad de Fino Jete, también resaltó las inmensas cualidades de este fruto. Seguidamente el presidente del consejo regulador, Antonio Sánchez, destacó que las propiedades de la chirimoya están avaladas por un estudio realizado por la Universidad de Granada. Actualmente son nueve los productos que tienen denominación de origen y la chirimoya es el único fruto con denominación de origen de toda Andalucía. Diez son los restaurantes que van a protagonizar esta campaña a los que se les entregará materia prima para elaborar sus platos para salsas, postres, sorbetes, mouse, etc. Todos ellos elaborados con chirimoya.