

Elena Víboras destaca la actividad de las IGP Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía



Noticias

Ha presidido en Andalucía Sabor la celebración del X aniversario del Consejo Regulador de ambas denominaciones

La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras, ha resaltado la importante actividad económica y social que sustentan las **Indicaciones Geográficas Protegidas 'Caballa de Andalucía' y 'Melva de Andalucía'**, “cuyos productos artesanos ofrecen la garantía de haber sido elaborados en nuestra tierra por manos, sobre todo de mujeres, contribuyendo al mantenimiento de esta tradición en pueblos que dependen de la pesca”.

Víboras ha realizado estas declaraciones con motivo de la celebración del X aniversario del Consejo Regulador de ambas denominaciones, que ha tenido como escenario el stand institucional de la Junta en Andalucía Sabor y en el transcurso de la cual se ha reconocido con un distintivo honorífico el apoyo del Gobierno andaluz a la creación e impulso de estas Indicaciones Geográficas Protegidas, que sirven para diferenciar la calidad y excelencia de estas conservas andaluzas.

En palabras de la consejera, “los productos amparados por estas IGP son naturales, con una calidad y responsabilidad social que no son comparables a las de otros con los que comparten espacio en el lineal del supermercado, por lo cual es necesario seguir incidiendo en esta diferenciación y en que se conozcan sus cualidades”. En ese sentido, ha recordado la vinculación de estas conservas artesanales de pescado con la Dieta Mediterránea, gracias a sus propiedades saludables, como es el caso de una composición rica en ácidos grasos Omega-3.

Asimismo, la representante del Gobierno andaluz ha llamado la atención sobre el hecho de que ambas denominaciones “no sólo representan una garantía de calidad y seguridad para los consumidores, gracias a los rigurosos controles que conllevan, sino que también permiten construir valor en torno a un origen “Andalucía”, apreciado por los compradores más exigentes debido a la buena materia prima que aporta y al buen hacer de sus industrias artesanas”. “Así, ha puntualizado, cabe destacar el hecho de que cada vez son más las empresas que apuestan por el uso del aceite de oliva como líquido de cobertura –entre el 60 y el 80% del total de conservas-, un aceite que se obtiene de Andalucía, favoreciendo a otras empresas de nuestra comunidad autónoma”.

Para Elena Víboras, “el magnetismo turístico de Andalucía –que recibió a 21 millones de visitantes el pasado año-, junto con la excelente reputación de nuestra cocina, constituyen herramientas idóneas para dar a conocer la caballa y la melva de Andalucía de la mejor forma posible, degustándolas y experimentándolas”.

Carta de Corchos

Previamente a la celebración de este evento, el expositor de la Junta de Andalucía también ha acogido la presentación del proyecto “En los restaurantes, también carta de corchos”. Se trata de una campaña que busca la promoción del tapón de corcho en el ámbito nacional e internacional, y que está desarrollada por la revista especializada “19Líneas”, bajo el patrocinio de las empresas del sector corchero y con el respaldo de la Junta de Andalucía y de la iniciativa CORK, agrupación de Patronales e Instituciones Corcheras Españolas y Portuguesas que impulsa el uso del tapón de corcho para recuperar el entorno natural y la industria afín.

En ese sentido, la consejera ha agradecido a los impulsores y colaboradores en esta campaña “la labor de promoción e impulso a la actividad del corcho y de su patrimonio natural asociado”, el alcornocal y la dehesa, que son claves para “el desarrollo rural de muchos municipios, la industria del tapón y la industria vinícola”. “No debemos perder de vista -ha señalado- que Andalucía es hoy por hoy la primera comunidad autónoma española en cuanto a superficie de alcornocal, con 336.000 hectáreas, erigiéndose en la mayor reserva de bosques de alcornoques del mundo”.

Tal y como ha recordado, “el corcho es uno de los principales aprovechamientos de estos bosques y base de una actividad económica sostenible y generadora de empleo, concretamente unos 125.000 jornales, entre junio y septiembre, ocupados en labores de extracción de corcho”. Igualmente, ha destacado que se trata de un material natural, biodegradable, reciclable y sin perjuicio para el medio ambiente, a diferencia de otros como aluminio o plástico, también usados en la fabricación de tapones.

Por todo ello, para Elena Víboras, “las zonas de alcornoques andaluzas constituyen un paradigma de compatibilidad entre uso y gestión del territorio y respeto por el medio natural”, por eso “es importante difundir entre la sociedad que descorchar una botella de vino tapada con corcho contribuye a la conservación de este medio natural y al desarrollo de una economía sostenible”.

La “Carta de Corchos”, que se distribuye entre los restaurantes y sumilleres para que puedan incluirla en las cartas de vino, informa de manera muy clara y sencilla sobre los diferentes tipos de tapón de corcho existentes, reseñando sus características técnicas y su idoneidad para cada tipo de vino y mostrando de manera gráfica el aspecto de los distintos tapones.

Ronqueo del Atún

La jornada de esta tarde en Andalucía Sabor contará entre sus actividades más interesantes con la presentación, a las 18.00h, “Andalucía, paisajes con sabor: Ruta del Atún de Almadraba de Conil”, amenizada con la demostración en directo sobre cómo se lleva a cabo el “ronqueo” o despiece profesional del atún rojo de almadraba, y la elaboración y degustación de platos.

[Andalucía Sabor 2013. Internacional Fine Food Exhibition](#) [1]

Consejería Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201307/andalucia-sabor-2013-internacional-fine-food-exhibition>