

Elena Víboras aplaude el salto cualitativo de Mantecados San Antonio hacia la exportación



Noticias

La consejera de Agricultura ha visitado las instalaciones de esta empresa de Estepa, que ha apostado por la diversificación e innovación en su línea de bombones y chocolates

La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras, ha visitado las **instalaciones de Mantecados y Especialidades San Antonio**, en la localidad sevillana de Estepa, ocasión que ha aprovechado para aplaudir “la fuerte apuesta que, desde hace más de una década viene desarrollando esta empresa por la internacionalización de su producción, y que le ha permitido saltar del mercado nacional al de la exportación”.

Víboras también se ha referido a lo importante que es diversificar la producción para que las empresas agroalimentarias andaluzas puedan expandirse comercialmente y ha, citado como ejemplo a Mantecados y Especialidades San Antonio que, “además de los dulces tradicionales de Estepa, incorpora una amplia gama de especialidades de creación propia, y realiza una fuerte apuesta por la innovación, especialmente en su línea de bombones y chocolates”.

Tal y como ha insistido “la internacionalización es el camino que deben seguir nuestras empresas agroalimentarias, y dentro de ellas la industria del mantecado -producto que en Estepa cuenta con el reconocimiento que le reporta su Indicación Geográfica Protegida (IGP)-, para hacerse fuertes y competitivas en un mercado global cada vez más exigente”. Así, en el caso de San Antonio, esta empresa exporta a 25 países de cuatro continentes (Europa, América, Asia y África) y se prevé que sus exportaciones alcancen en 2013 el 48% de su producción.

Entre sus principales inversiones y proyectos de futuro destacan la instalación de una nueva línea de bombones de chocolate para la próxima campaña de Navidad y su colaboración con la Universidad de Córdoba en un proyecto de experimentación para la implantación de sistemas de calidad con tecnología NIRS. La Tecnología NIRS sirve para determinar parámetros de calidad de un producto, tales como composición química, propiedades físicas, características sensoriales, etc. Hasta este momento esta tecnología no se usaba en el sector de la pastelería industrial.

La variedad de productos comercializados por San Antonio la conforman mantecados, polvorones, roscos de vino, alfanjores, piñonates, almendras rellenas, figuritas de mazapán, pastelitos de gloria y una extensa gamas de bombones y especialidades de chocolate.

Visita a Oleoestepa

Posteriormente, Elena Víboras ha recorrido las instalaciones de la cooperativa oleícola de segundo grado Oleoestepa, destacando su logro de “aunar los esfuerzos de 4. 200 olivareros para valorizar y comercializar los aceites de oliva vírgenes extra producidos en sus 16 almazaras asociadas, ubicadas en la comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba)”.

Oleoestepa enfoca su actividad al envasado y la comercialización de su producción oleícola que, tal y como ha apuntado Víboras, “se especializa exclusivamente en la gama alta de los aceites de oliva, el virgen extra”. Esta empresa integra la producción aceitera de los 13 municipios de la comarca de Estepa, con una producción media de aceite de 27 millones de kilos, aunque en la última campaña se alcanzaron los 32,3 millones, uno de sus récords históricos.

Las variedades con las que trabaja esta cooperativa de segundo grado son la hojiblanca, manzanilla, picual y arbequina. La hojiblanca es la más cultivada en la comarca y representa el 78% de sus más de seis millones de árboles debido a su buena respuesta al suelo y clima de la zona, permitiendo destinar las aceitunas recolectadas bien al aderezo o a la obtención de aceites.

Asimismo, la consejera se ha referido al “excelente trabajo en materia de control de calidad que se viene realizando desde Oleoestepa, cuya política de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente la han hecho merecedora de numerosas certificaciones y premios en importantes certámenes internacionales”. En ese sentido, cabe destacar el primer premio y segundo premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de la campaña 2011/12; y el Gran Prestige Gold y Prestige Gold de la campaña 2011/12, en el marco del concurso internacional Terraolivo, de Israel.

Oleoestepa concentra la mayor parte de la producción de aceite de oliva virgen extra amparada bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Estepa”, cuyo ámbito geográfico comprende las comarcas de Estepa y Puente Genil. Concretamente, esta denominación comprende 11 municipios de la provincia de Sevilla -Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio- y uno de la provincia de Córdoba, Puente Genil, en concreto el área conocida como Miragenil.

La función principal de esta DOP es garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en el territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional. En 2012, La Denominación “Estepa” contaba inscritas con 38.000 hectáreas de olivar, 19 almazaras y 5 envasadoras y produjo 18.000 toneladas de aceite de oliva virgen extra. Por lo que respecta a volumen de comercialización, fueron 2.000 las toneladas en el mercado nacional, 200 toneladas las destinadas a la UE y 600 toneladas a terceros países.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural