

La Axarquía malagueña “cocina” para Europa, Asia y México

Noticias

El GDR de la Axarquía Malagueña destina una ayuda del programa LíderA de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía a comercializar el chivo lechal de la raza malagueña como producto de V Gama

Los productos V Gama son un mercado relativamente nuevo pero que crece rápidamente. El mundo rural no ha querido dejar pasar esta oportunidad y ya son muchos los productores que comercializan las recetas de “toda la vida” pero con un toque innovador y adaptado a las exigencias del consumidor.

Es el caso del chivo lechal de Canillas de Aceituno, un producto típico de la zona que ya no sólo se consume en el corazón del parque natural de las sierras de Alhama, Tejeda y Almijara. También se degusta en otros puntos como Europa, México y Arabia Saudí gracias a su adecuada comercialización online y presencia en tiendas gourmet.

Así lo ha entendido, Carlos Aguilera un joven emprendedor de Canillas del Aceituno, un pequeño pueblo de la Axarquía malagueña situado en las faldas del Parque Natural de las sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, donde los ganaderos miman a las crías de la cabra malagueña, el chivo lechal.

La experiencia de la familia de Carlos en la elaboración de la receta tradicional del chivo lechal al horno de leña ha sido motivo suficiente para que este emprendedor, gerente del Grupo Aguirán, S.L. diera una “vuelta de tuerca” al producto.

Para hacer realidad esta iniciativa, Carlos Aguilera ha contado con el apoyo del Grupo de Desarrollo Rural de la Axarquía malagueña que, a través del programa LíderA de la Junta de Andalucía, ha destinado una ayuda de 76.528 euros a la elaboración de productos de V Gama del Chivo de Canillas.

Gracias a este proyecto “el chivo lechal malagueño puede consumirse en cualquier parte del mundo”, explica este empresario mientras añade que “pretendemos dar a conocer un producto exclusivo y autóctono de la provincia de Málaga en el resto de países, además de fomentar el empleo de la comarca, creando nuevas oportunidades de negocio para los ganaderos, así como para las empresas que nos suministran las materias primas”.

El Chivo de Canillas se elabora con aceite de oliva virgen, sal, pimienta, ajos y perejil. Se asa con leña de olivo unas tres horas y media y se envasa al vacío, sin conservantes ni colorantes, estando listo para consumir con solo 4 minutos en el microondas o tras precalentar el horno a 180º, calentar durante 8 minutos. El producto se presenta en un estuche que contiene medio chivo lechal dividido en dos porciones de aproximadamente 1,4kg, para 4 personas.

Ayudas LíderA

Carlos Aguilera explica que el grupo Aguirán, S.L. se constituyó en noviembre de 2012 en un intento por seguir ofreciendo un producto autóctono pero adaptado a las exigencias actuales del consumidor.

La ayuda del programa LíderA, que confían en recibir pronto porque es muy necesaria, permitirá la creación de 3 puestos de trabajo, todos trabajadores de la comarca.

El Chivo de Canillas, cuenta con la certificación Kosher, la cual le permite comercializar su cabrito lechal de raza malagueña asado al horno de leña, entre la comunidad Judía.

<http://www.chivodecanillas.com/nuestros-productos/video/> [1]

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.chivodecanillas.com/nuestros-productos/video/>