

## **Elena Víboras anima a los productores de aceite a continuar apostando por la calidad porque "es un camino de futuro"**



### Noticias

La consejera ha presidido la entrega de premios de la Denominación de Origen Protegida 'Poniente de Granada', tras visitar las instalaciones de Queso Montefriño

La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en funciones, Elena Víboras, ha presidido en Montefrío (Granada) el acto de entrega de la décimo primera edición de los Premios a la Calidad del Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Poniente de Granada', donde ha animado a los profesionales del olivar y la industria oleícola de esta comarca a que "continúen en este camino de mejora de la calidad porque es un camino de futuro no sólo para vosotros, sino para toda Andalucía". Víboras ha afirmado durante su intervención que el aceite de oliva virgen extra es "un producto clave en nuestra balanza comercial y en la Dieta Mediterránea" y ha puesto en valor la contribución de las Denominaciones de Origen a "promocionar y mejorar el conocimiento de sus cualidades al apostar por la calidad diferenciada".

La titular de Agricultura ha recordado que desde la Consejería también se trabaja y apoya al sector para mejorar y difundir la excelente calidad de la producción andaluza "dentro y fuera de nuestras fronteras". Víboras se ha referido, entre otras medidas, al nuevo Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía, "en el que el olivar cobra especial relevancia". Este sector contará con un programa específico, el Plan Director del Olivar, dotado con un presupuesto de 304 millones de euros para impulsar y modernizar el olivar.

Además, como ha recordado Víboras, los olivareros dispondrán de ayudas agroambientales orientadas a fomentar los cultivos sostenibles y que podrán pedir junto a las solicitudes de la Política Agrícola Común (PAC); acceder a las líneas de ayuda para las inversiones en mejora de las explotaciones, industrias oliveras y la comercialización (más de 110 millones de euros presupuestados para el sector del olivar); y beneficiarse de la medida de cooperación que permite financiar Grupos de Innovación, que cuenta con 5,59 millones de euros para el olivar y que estará gestionada por el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa).

### **Premiados**

Los galardones entregados en este acto distinguen a los mejores aceites de la última campaña amparados por la DOP 'Poniente de Granada', las empresas que los producen y a los agricultores ejemplares de la Denominación de Origen Protegida. En esta ocasión, el primer premio y diploma al maestro de almazara en el ámbito de los aceites de oliva virgen extra frutados verdes amargos, ha recaído en la SCA San Francisco de Asís, otorgándose el segundo premio a la cooperativa Agrícola Cerro Gordo SCA.

En la categoría de frutados verdes dulces, el aceite de la empresa Hermanos Cáliz Muñoz de Toro ha recibido el primer premio y el diploma al maestro de molino, quedando el segundo premio para Almazara Casería de la Virgen SL y Aceites Algarinejo SCA.

En el caso de los frutados maduros, el primer premio y el diploma al maestro de almazara se ha otorgado a Agriconsum SL, y el segundo, a Almazara Ángela, Juan Cabrera Garrido.

El galardón a la empresa que mejor ha representado la calidad de los aceites de la DOP 'Poniente de Granada' durante el último año se ha entregado a Almazara Casería de la Virgen SL; y el premio

Alfonso Varela, al equipo médico responsable del estudio clínico realizado en el marco del proyecto Nutraoleum. Este colectivo ha estado representado por la Fundación Pública Andaluza para la Investigación Biosanitaria de Andalucía Oriental Alejandro Otero.

Por otro lado, el premio especial “embajador de los aceites de Poniente de Granada”, que otorga la Revista Epicúrea a la persona que mejor ha defendido este producto más allá del territorio granadino, se ha concedido a Javier Cabrera; y el galardón “lote con los aceites ganadores” que designa a la persona que mejor difusión ha hecho de los aceites de la DOP en las redes sociales (concurso ‘Ponte de Poniente’), ha recaído en Ana Garin.

### **Queso Montefriño**

Previamente, la consejera de Agricultura ha visitado Queso Montefriño, empresa granadina con “un largo recorrido industrial” durante el cual ha mantenido “su carácter familiar y artesano” sin renunciar a la mejora progresiva de las instalaciones. Elena Víboras ha resaltado su apuesta por la diversificación en los años 90, cuando dejó de ser exclusivamente una productora de leche de cabra para comenzar a fabricar quesos, y ha aplaudido que actualmente cuente con una tienda en las mismas instalaciones donde se elaboran los productos lácteos para atender así la demanda de los consumidores “de forma directa, sin intermediarios”.

Asimismo, Víboras ha puesto en valor que Queso Montefriño elige la leche de cabra autóctona de la zona (murciano-granadina) para la elaboración de su receta tradicional y que la materia prima de los quesos artesanos que produce esta empresa se obtiene en granjas locales cercanas a la fábrica. “De esta forma se potencia la creación de riqueza en las zonas rurales y se contribuye al mantenimiento de los pueblos andaluces”, ha comentado la consejera.

La producción de esta empresa de Montefrío cuenta con numerosos premios que avalan la alta calidad de los alimentos que producen. Entre ellos se encuentra el World Cheese Award -el mayor certamen del sector a nivel mundial- concedido en 2012 al queso curado de cabra en aceite y al queso de calidad certificada de cabra de leche cruda.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural