Estepa prevé superar las 20.000 toneladas de dulces navideños estas navidades

Noticias
La campaña de 2015 arranca con optimismo en el sector, con una previsión de ventas un que ronda el 5 % ó el 10 % superior a la de 2014

La campaña de 2015 de Estepa (Sevilla) prevé un aumento en la facturación, mantener los 2.000 empleos directos (85 % mujeres) y otros 2.500 indirectos de la empresa auxiliar, y alcanzar e incluso superar las más de 20.000 toneladas en dulces navideños, un 5 % más en ventas que en 2014.

Según ha informado el Consejo Regulador Mantecados y Polvorones de Estepa, que participa en la V Muestra Andalucía Sabor que se celebra en Sevilla, el sector del mantecado estepeño inicia la campaña de producción a la espera de que la Comisión Europea apruebe definitivamente la solicitud de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Polvorón de Estepa y su inclusión en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen e IGP.

Aunque este año algunas fábricas adelantaron parte de su producción a julio, es en septiembre, coincidiendo con la Feria de Estepa, cuando echa a andar el motor económico de la localidad y su comarca, con la elaboración de 800.000.000 unidades de toda la variedad de los productos típicos navideños que se fabrican en estas industrias, informa el Consejo Regulador.

La campaña de 2015 arranca con optimismo en el sector, con una previsión de ventas un que ronda el 5 % ó el 10 % superior a la de 2014 y una producción que rondará las 20.000 toneladas,

Según las previsiones, se espera que casi 2.000 personas (85 % mujeres) trabajen en algunas de las 19 fábricas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) del Mantecado y el Polvorón de Estepa, a lo que hay que sumar los 2.500 empleos de carácter indirecto creados por las industrias auxiliares (cartonajes, fabricación de maquinaria, entre otras).

Esto provoca que Estepa haya llegado a generar una tasa de paro inferior al 7 por ciento, hasta rozar casi el pleno empleo.

Estepa ya cuenta con el IGP para los mantecados desde noviembre de 2011 y que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos de la misma clase o variedad, según el comunicado.

La IGP del Mantecado de Estepa pone en valor la excelencia y tradición de estos productos, adquiridas a lo largo de más de los 150 años que llevan fabricándose en el término municipal sevillano, donde se ubican las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos.

Aunque el origen de los polvorones se remonta al siglo XVI según está documentado en el convento de Santa Clara de Estepa, la primera comercializadora de este dulce tal y como se conoce hoy es Micaela Ruiz Téllez, 'La Colchona', que vivió en la localidad sevillana entre 1824 y 1901.

Redacción