

ACTUALIDAD

El presidente manchego visitó Almodóvar del Campo y elogió la senda que han tomado los productores de aceite

Barreda presentó la marca de calidad 'Valle de Alcudía'

Redacción

El presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, elogió el pasado 5 de mayo la decisión que han tomado los oleicultores del Valle de Alcudía de Ciudad Real para unirse y comercializar su producto bajo la marca de calidad 'Valle de Alcudía', que agrupa más de doce mil hectáreas de olivar pertenecientes a cuatro mil doscientos agricultores del sudoeste de la provincia de Ciudad Real.

Barreda, que asistió en la Casa de la Marquesa de Almodóvar del Campo a la presentación pública de esta nueva marca de calidad, recordó que "la suma de esfuerzos multiplica los resultados" y aseguró que "no hay otro camino que el de la unidad para comercializar mejor nuestro producto".

En su intervención, el presidente no eludió los problemas que acucian al sector y, en este sentido, dijo que el Gobierno regional está presionando a la Unión Europea y al Ejecutivo nacional para conseguir el almacenamiento privado del aceite u otra medida similar con el fin de regular los precios. Según Barreda, está ya en conversaciones con otras comunidades autónomas y productores para empujar en la misma dirección.

Asimismo, anunció que los inspectores de consumo van a estar vigilantes para que el aceite deje de ser uno de los productos reclamo en las grandes superficies de nuestra región porque el aceite "no es un producto más", ya que de él depende la economía de muchas familias de la región.

En cuanto al 'Aceite del Valle de Alcudía', el presidente



castellano-manchego destacó sus cualidades organolépticas, en las que predominan las variedades picual y cornicabra, que lo convierten en "un aceite muy singular" que "hay que saber vender y comercializar adecuadamente".

La marca de calidad denominada 'Aceite Valle de Alcudía' agrupa más de doce mil hectáreas de olivar pertenecientes a cuatro mil doscientos agricultores y siete industrias, entre almazaras y cooperativas, de diecinueve localidades situadas al suroeste de Castilla-La Mancha y de la provincia de Ciudad Real.

Bajo esta marca que promueve la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcudía y Sierra Madrona se podrá comercializar el aceite de oliva virgen extra producido en cualquiera de los municipios situados en los 3.425 kilómetros cuadrados

que conforman la comarca del Valle de Alcudía.

Esta marca es el primer paso para llegar a la Denominación de Origen. Así pues, el objetivo es apostar de forma decidida por la calidad y no por la cantidad en el producto, requisito indispensable para que la Unión Europea otorgue la DO al 'Aceite Valle de Alcudía'.

Con una producción media anual de diez millones de kilos de aceituna, 'Aceite Valle de Alcudía' ha certificado en la campaña 2011 más de 110.000 litros de aceite de oliva virgen extra de las variedades cornicabra y picual como predominantes, además de otras complementarias como gordal, limoncillo, manzanilla, hojiblanca y arbesquina.

Se trata de un aceite equilibrado en el que destaca el amargor sobre el picante, pero con to-

ques dulces y afrutados en boca. El objetivo que se persigue con la nueva marca es garantizar al consumidor que pueda identificar con total seguridad el origen de este producto, así como un exigente nivel de calidad mediante un proceso de control y supervisión.

En el acto de presentación de la marca intervinieron también el alcalde de Almodóvar del Campo, Vicente de Gregorio, y el presidente de la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcudía y Sierra Madrona, Antonio León, quienes elogiaron la capacidad de los agricultores para agruparse y comercializar su producto bajo esta denominación de calidad certificada.

Diecinueve localidades y siete almazaras

Por su parte, Antonio Le-

ón Tirado, dio repaso a la situación del sector, con cierta inquietud por cómo actúan las grandes superficies comerciales, y destacaba como "ante la crisis y pensando en la búsqueda de nuevos mercados, apostamos por un aceite de calidad extra y superior, que nos promocioe entre los principales consumidores, con controles de calidad que garanticen a amas de casa y comensales la excelencia de nuestro producto".

León Tirado agradeció a la Junta de Comunidades su apoyo hasta conseguir esta marca de calidad; el interés de José María Barreda por dignificar el sector olivarero y oleícola, luchando "aunque en la UE sigan negándose a reconocer los atributos saludables del aceite de oliva, cuando ya lo han hecho hasta en Estados Unidos".

Y, asimismo, dejó claro que "estas siete industrias y cooperativas del Valle de Alcudía seguiremos produciendo un aceite de oliva virgen extra exquisito, como vienen haciendo hasta ahora, y además tendremos una partida de un aceite de oliva virgen extra con una calidad superior certificada, que no se encontrará en ninguna comarca de España, y ahora nos toca comercializarlo".

Aceite de oliva procedente de aceitunas de las localidades de: Brazatortas, Abenójar, Fuencaliente, Guadalmaz, Villamayor de Calatrava, Hinojosa de Calatrava, Almodóvar del Campo, Los Pozuelos, Luciana, Cabezarubias del Puerto, Alamillo, Caracul, Mestanza, Sacereula, Cabezarados, San Lorenzo de Calatrava, Solana del Pino, Almadenejos y Puertollano.

Las almazaras y cooperativas acogidas son: Nuestra Señora del Rosario, de Villamayor; Nuestra Señora de la Encarnación, de Abenójar; Coop. Cristo de Orense, de Brazatortas; Coop. La Amistad de Hinojosa de Calatrava; Aceites Sierra Morena SL de Fuencaliente; Aceite Baos SA de Almodóvar del Campo y Almazara El Mesto de Puertollano.

PUERTOLLANO

Bar Rest. **La Casón**

• Especialidad de la casa
• Mariscos
• Menú del día y fin de semana

La Casón
Bar Restaurante

Móv: 686 576 888
Telf: 926 03 77 56 Plaza Mª Auxiliadora, 13

CG
GRUPO DE CERVEZAS

Hijos de Cristóbal Gómez, S.L.
- Fábrica de Embudidos -

C/ Cervantes, s/n
Tel: 926 47 73 46 / Fax: 926 47 73 44
www.cristobalgomez.com info@cristobalgomez.com

Hotel Godisa

Ctra. Ciudad Real 506, km. 3, 350
Telf: 926 477 134-926 477 010
13440 Argamasilla Cva. (C. Real)

REPILO YPF

Reparto de gasóleo a domicilio
Telf: 926 86 56 50
Móv: 689 40 59 97

ESTACIÓN DE SERVICIO ALBA DEL REY EL

Descúbrenos en el **CENTRO** de **VILLAHERMOSA**

MUEBLES SERRANO Creando hogar desde 1979

asesores en decoración
DESCUENTOS "REALES" EN MUEBLES Telf.: 926 37 51 18

LÍDER EN **CORTINAS**
Instalación gratuita
C/ La López, 7