

Freshuelva: Dietistas y nutricionistas andaluces conocen las berries



Alrededor de medio centenar de nutricionistas y dietistas andaluces miembros de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (Sancyd) y del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía (Codinan) han visitado varias fincas e instalaciones de empresas productoras de berries en las que han conocido de primera mano el modo de producción sostenibles de estos frutos rojos, que derivan en unas ricas cualidades nutritivas y saludables en las *berries*.

Esta visita se enmarca en el convenio de colaboración que la Asociación Onubense de Productores y Exportadores de Fresa (Freshuelva) mantiene con la Fundación Andaluza de Nutrición y Dietética (FAND) con el objetivo de impulsar la investigación y otro tipo de actividades que ahonden en los beneficios saludables y nutricionales de las berries onubenses.

Los dietistas y nutricionistas visitaron en Lucena del Puerto la finca La Canastita, de la empresa Agrícola El Bosque, donde pudieron comprobar la proliferación del cultivo de la zarzamora, fruto

en auge en la provincia de Huelva y en la que esta empresa es pionera en producción y exportación, según mostraron sus propietarios, Diego y Daniel Velo.

Los asistentes pudieron también disfrutar en las nuevas instalaciones de Agrícola El Bosque de un desayuno natural a base de berries, pudiendo comprobar, no sólo las cualidades nutricionales, sino la calidad y el sabor de los productos, fruto de una cuidada forma de producción, lo más natural y personalizada posible.

La producción de la fresa, y de otras de las berries importante de la provincia de Huelva, la frambuesa y el arándano, fue la que los dietistas y nutricionistas conocieron en una finca de la cooperativa Costa de Huelva, en la que su presidente, Cristóbal Picón, explicó los detalles que hacen que se pueda llevar al mercado una frambuesa de calidad y que, casi en su totalidad, es exportada a países como el Reino Unido, Alemania y Francia.

Por último, la expedición conoció el proceso de selección, envasado y preparación para la venta que de fresas, frambuesas y arándanos llevan a cabo en sus instalaciones las cooperativas de Moguer Cuna de Platero y Grufesa.

Colaboración investigadora

Esta acción forma parte de la estrategia de Freshuelva de promocionar los valores saludables de los frutos rojos como diferenciación que lo sitúa en un lugar privilegiado en el mercado, para lo que sirvió de pistoletazo de salida el simposio "Fresh & Life", celebrado en octubre de 2014 en el marco de la feria agroalimentario Fruit Attraction en Madrid, al que asistieron numerosos expertos que expusieron a los más de 300 asistentes las bondades que conlleva el consumo de frutos rojos, y que tuvo su continuidad en el I Congreso de Frutos Rojos, celebrado en Huelva en junio de 2015.

A través de este convenio de colaboración, Freshuelva y la FAND llevarán a cabo de forma conjunta programas de formación, investigación, artículos y conferencias divulgativas y otras actividades académicas sobre las propiedades alimentarias de las berries. Además, fomentarán y colaborarán en actividades de I + D en este ámbito.

La FAND es una fundación que tiene por objeto, la promoción, realización y desarrollo de proyectos que puedan ser beneficiosos para la sociedad en los ámbitos cultural, social o económico, y de todo tipo de actividades referidas a la investigación, estudio y análisis en los campos científicos de la alimentación, la nutrición y la salud, que, en este caso, se referirán a los frutos rojos de los que la provincia de Huelva es productora líder en Huelva y Europa.

Fuente: Freshuelva