García-Page: “El mayor futuro de esta región es la industria del campo”

El presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page, animó el pasado 29 de octubre a romper “esa ecuación que contradice industria y campo, porque el mayor futuro de esta región es la industria del campo”.

Así lo indicó durante la entrega de los Premios Gran Selección, que en su XXVI Edición ha acogido el Teatro Municipal de Alcázar de San Juan (Ciudad Real). Una cita dedicada a los productos agroalimentarios de alta calidad de Castilla-La Mancha, en la que se ha reconocido la calidad del vino, el queso, el aceite de oliva virgen extra, la miel, el azafrán, el jamón serrano, la berenjena de Almagro, el ajo morado, las carnes de caza y de cordero, el melón de La Mancha y, por primera vez este año, del Pan de Cruz de Ciudad Real.

Durante su intervención, García-Page ha indicado que estos reconocimientos identifican notablemente a nuestra Comunidad Autónoma “y forman parte de nuestra seña de identidad”, porque Castilla-La Mancha “es una enorme despensa, una potencia en el sector agroalimentario”.

Por otro lado, ha indicado que es “absurdo” pensar que el crecimiento de un país está en la industria “y no en el sector primario”. Asimismo, ha mostrado su deseo que la región “crezca en todos los sentidos y sectores, pero no creo que nos pueda ir bien si este sector va mal”, y ha recordado que muchos de los proyectos de innovación que se han ido conociendo en estos últimos años en la región “están precisamente relacionados con el sector agroalimentario”.

Aprobación del Programa de Desarrollo Rural (PDR)

El presidente García-Page ha recordado también que “hoy hemos recibido una noticia magnífica” con la aprobación del Programa de Desarrollo Rural (PDR), que garantizará que en los próximos ocho años entren 1.500 millones de euros en la Comunidad Autónoma, “que fundamentalmente tienen que revertir en este sector”, y que servirán para consolidar centros de salud, colegios, y otros recursos en las zonas rurales, “porque nosotros somos rurales en su conjunto, y sin ningún tipo de complejo”.

Un importante montante económico para los próximos ocho años “que se tienen que traducir en ampliación de cooperativas, de producción y de industrias”, pero que “hemos estado a punto de perder” porque los documentos planteados por el anterior Gobierno eran inservibles, ha lamentado el jefe del Ejecutivo regional.

En todo caso, se ha congratulado, “hemos salvado el Programa de Desarrollo Rural, y lo hubiésemos pasado muy mal de no haberlo conseguido”. De igual manera, “habría sido muy complejo” no haber podido sacar las órdenes de promoción como el FOCAL, a través del cual se han aprobado 50 millones de euros esta semana. Por todo ello, ahora “tenemos que celebrar que el sector tiene futuro por delante y no nos vamos a conformar”, ha asegurado el presidente.

Galardonados en los Premios Gran Selección 2015

Los Premios “Gran Selección” nacen en 1990 con el objetivo de homenajear y dar a conocer lo mejor de los productos de calidad diferenciada de esta región. Productos de excepcional calidad, laureados dentro y fuera de nuestras fronteras, y que son embajadores de la cultura gastronómica de Castilla la Mancha. En esta edición, se han entregado los siguientes reconocimientos:

Diplomas a los productos “Selección Oro” y “Selección Plata”, distintivos con los que se reconocen los mejores quesos y vinos manchegos en sus diversas categorías.

QUESOS DE CALIDAD DIFERENCIADA:

.-Selección Oro al mejor queso manchego artesanal para EL PESEBRE, de la quesera Campo Rus de Santa María de Campo Rus (CU): Quesera Campo Rus es una empresa quesera y ganadera de carácter familiar que es heredera de una forma de elaborar el queso artesano manchego de una forma tradicional y conservando las costumbres antiquísimas que han

perdurado durante las diferentes generaciones de ganaderos de la familia Olivares Solera.

-Selección Oro al mejor queso manchego industrial para EL GIGÜELA, de la Asociación Ganadera Palomares de La Puebla de Almoradiel (Toledo): Empresa familiar que se ha dedicado a explotar ovejas de raza manchega desde hace varias generaciones. Fue una de las primeras ganaderías asociadas a la DO, se inscribió en 1988.Su principal objetivo ha sido la mejora genética de sus ovejas, son socios de AGRAMA. Esto les ha llevado a incrementar la cantidad y la calidad de la leche que producen.

Vinos de calidad diferenciada de Castilla la Mancha.

En la categoría de vinos blancos:

-Selección Plata al mejor Vino blanco para TOMILLAR producido por Virgen de las Viñas Bodega y Almanzara deTomelloso (Ciudad Real) y con denominación de origen La Mancha: El 19 de noviembre de 1961 y bajo la denominación de “Cooperativa del Campo Vinícola Virgen de las Viñas” fue creada por un pequeño grupo de agricultores de Tomelloso. Su fin fue el de defender sus cosechas de uva y sus plantaciones de vid.

-Selección Oro al mejor Vino blanco para ALTERON producido por la Cooperativa del Campo San Isidro de Alborea (Albacete), y con denominación de origen Manchuela: La Bodega San Isidro Soc. Cooperativa está ubicada en Alborea, al este de la provincia de Albacete, una pequeña población eminentemente agrícola y vitivinícola donde prácticamente todos sus ciudadanos pequeños y tradicionales viticultores aportan sus uvas a esta bodega cooperativa.

En la categoría de vinos rosados:

-Selección Plata al mejor Vino rosado para SEÑORÍO DE INIESTA, producido por la Unión Campesina Iniestiense Sociedad Cooperativa de Iniesta y con indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Castilla: La Unión Campesina fundada en 1944 por 34 socios que en la actualidad son más de 1200, quienes aportan sus uvas de las 7000 Has. que poseen en propiedad.

-La Selección Oro al mejor Vino rosado es para CORCOVO ROSADO, producido por la bodega Megía e Hijos de Valdepeñas (CR) y con la denominación de origen Valdepeñas: Bodegas J.A.Megia e Hijos, S.L. es una empresa fundada en el año 1994 por la familia Megía. Desde sus comienzos la trayectoria de la empresa se ha dedicado a la elaboración y comercialización de vinos de calidad, siendo en estos momentos su marca CORCOVO una de las más prestigiosas dentro del panorama vinícola de Castilla-la Mancha.

En la categoría de vinos tintos:

-Selección Plata al mejor Vino tinto de las añadas 2014 y 2013 para SEÑORÍO DE GUADIANEJA,

producido por la Bodega Vinícola de Castilla de Manzanares (CR), con denominación de origen La Mancha: Vinícola de Castilla dispone de más de 40 hectáreas de cultivo propio divididas principalmente en dos tipos: vaso y espaldera. Las 5 hectáreas dedicadas a vaso las ocupa la variedad Airén.

-Selección Oro al mejor Vino tinto de las añadas 2014 y 2013 para CORCOVO ROBLE, producido por la bodega Megía e Hijos de Valdepeñas (CR), con la denominación de origen Valdepeñas: Bodegas J.A.Megia e Hijos, S.L. es una empresa fundada en el año 1994 por la familia Megía. Desde sus comienzos la trayectoria de la empresa se ha dedicado a la elaboración y comercialización de vinos de calidad.

-Selección Plata al mejor Vino tinto de añadas anteriores a 2013 para ALBARROBLE CRIANZA SELECCIÓN, producido por la Sociedad Cooperativa Santa Cruz de Alpera, Alpera (Albacete) con denominación de origen Almansa: La Bodega Santa Cruz de Alpera fue fundada en 1947 por 25 viticultores con el primer objetivo de defender la viabilidad de sus explotaciones vitivinícolas, iniciando esta andadura que nos conduce a la actualidad. Con alrededor de 3000 hectáreas cultivadas, más de un tercio en cultivo ecológico, la bodega satisface mercados en varios países.

-Selección Oro al mejor Vino tinto de añadas anteriores a 2013 para PALAREA, producido por Finca Manzanares de Chinchilla de Montearagón (AB) de la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Castilla: La finca está enclavada en un paisaje típico de bosque mediterráneo con viñedos, encinares y otras plantas aromáticas como romero y espliego. Sus viñedos se encuentran a 900 metros sobre el nivel del mar, con unas condiciones climáticas óptimas que, junto con el conocimiento y la pasión de la empresa por su trabajo les ha llevado a ganar indudable prestigio y reconocidos premios nacionales e internacionales, incluyendo los Gran Selección de 2007 y 2010.

En la categoría de vinos espumosos:

-Selección oro al mejor Vino espumoso de Castilla La Mancha para PEDROHERAS, elaborado por la Cooperativa San Isidro Labrador de Las Pedroñeras (CU), de la denominación de origen La Mancha: La Cooperativa San Isidro Labrador empezó su actividad en los años 1958, fundada por un centenar de agricultores que se disponían a emprender un gran proyecto cooperativo. En la actualidad la bodega cuenta con la uva aportada de 3800 hectáreas de viñedo y una capacidad de 26 millones de litros. Cuenta con unas instalaciones modernas, donde se han ido adaptando las últimas tecnologías de elaboración, conservación y embotellado.

Premios “Gran Selección 2015” a los productores que más han destacado este año, doce galardones para doce productos de sobresaliente, y para las personas que los han hecho posible.

-Premio “Gran Selección 2015” al mejor aceite de oliva virgen extra de calidad diferenciada a CASAS DE HUALDO, elaborado por Casas de Hualdo Sociedad Limitada de Carpio de Tajo (TO)

con denominación de origen Montes de Toledo: En 1986 se adquiere la finca La Ventilla, en El Carpio de Tajo (Toledo), y casi diez años después, en 1996, se emprende una ambiciosa transformación de la finca plantando sucesivamente hasta 300.000 olivos. Las favorables condiciones de la zona, y la esmerada dedicación aplicada en su cuidado, hacen que el cultivo se comporte de forma generosa, obsequiándonos con una aceituna delicada y de inmejorable calidad.

-Premio “Gran selección 2015” al mejor melón de La Mancha para TOMIL, producidos por Santiago Apóstol Sociedad Cooperativa de Tomelloso, Tomelloso (CR) con indicación geográfica protegida La Mancha: La arraigada tradición de nuestros agricultores se combina con la aplicación de modernas técnicas para producir bajo condiciones particulares de clima y suelo locales, un fruto delicioso obtenido y comercializado bajo un estricto control que garantiza al consumidor una calidad excepcional.

-El premio “Gran Selección 2015” al mejor ajo morado de las Pedroñeras es para AJOSANTO, de la Sociedad Cooperativa San Isidro El Santo de Las Pedroñeras (CU): La Sdad. Cooperativa San Isidro El Santo nace en el año 1963 fruto de la unión de un pequeño grupo de agricultores de Las Pedroñeras, cuyo objetivo era canalizar la producción y comercialización de un producto de gran calidad: el ajo morado de Las Pedroñeras.

-El premio “Gran selección 2015” al mejor cordero de calidad diferenciada es para OVINOS MANCHEGOS Sociedad Limitada de Tomelloso (CR) con indicación geográfica protegida cordero manchego: En el año 2001 nace esta empresa situada en Tomelloso (Ciudad Real) y caracterizada por la integración vertical de toda su producción, así como por un completo y exhaustivo control del producto en cada una de sus fases productivas.

-“Gran Selección 2015” a la mejor berenjena de Almagro a CONSERVAS MANCHEGAS ANTONIO SOCIEDAD LIMITADA de Bolaños de Calatrava (CR): Conservas Antonio fue fundada en 1965 como consecuencia del espíritu emprendedor de Antonio Almansa García que desde sus orígenes definió la esencia de su marca: tradición, calidad y sabor. Desde entonces, el negocio familiar se ha consolidado en una empresa reconocida a nivel nacional.

-Premio “Gran Selección 2015” a los productos elaborados de carne de caza, a LA ABUELA CÁNDIDA, por el producto en conserva, perdiz en escabeche, producidos por Conservas Huertas Muñoz Sociedad Limitada de Santa Cruz de Mudela (CR): La alta calidad técnica de los productos se gestiona de manera directa por uno de los nietos de la abuela Candida, Javier Huertas, reconocido cocinero manchego. En él que descansan las políticas de creatividad y de innovación que desde siempre han caracterizado los productos que se comercializan.

-El premio “Gran Selección 2015” al mejor jamón serrano es para JASETO, elaborado por Jamones El Chato Sociedad Anónima de Torrijos (Toledo): Comienza su actividad en 1983 con un secadero de jamón serrano que con capacidad para 5.000 piezas anuales y una plantilla de 3

empleados. Hoy es una empresa moderna, dinámica, innovadora, adaptada a las nuevas tecnologías, de carácter familiar, que cuenta con una plantilla de 50 empleados y una producción de 1.000.000 piezas de jamón serrano, ibéricos y paletas anuales, y con un mercado global fruto de su constante esfuerzo innovador que le han merecido numerosos premios a lo largo de su intensa y emocionante carrera.

-El premio “Gran Selección 2015” al mejor azafrán de La Mancha es para LA ROSERA, elaborado por Bealar Sociedad Limitada de Motilla del Palancar (Cuenca): Nacida en el ya lejano 1959 en plena Manchuela de Cuenca, la producción y comercialización de azafrán ha sido su pasión constante, garantizando una producción que brinda el mejor aroma, color y sabor del que probablemente sea el mejor Azafrán del mundo. En sus modernas instalaciones, el Azafrán es elaborado de forma artesanal siguiendo todos los procesos de monda, tostado, limpieza de restos florales, análisis de calidad y envasado con un exhaustivo control para que llegue al punto de venta en condiciones óptimas y mantenga estas condiciones durante mucho tiempo.

-El premio “Gran selección 2015” a la mejor miel de calidad diferenciada es para GUADALHOR, miel de espliego, elaborada por la Ciudad de la Miel de Horche (GU), con denominación de origen Miel de la Alcarria: Avalada por la DO Miel de la Alcarria, sin duda una de las grandes joyas nacionales y europeas de este producto sin par, la miel de espliego que ha ganado merecidamente este premio ofrecen unas sensaciones organolépticas de difícil olvido. Prueba del saber hacer de esta empresa es que ya ha sido merecedora de un Diploma Gran Selección en 2003, un accésit Gran Selección en 2004 y el Primer Premio Gran Selección en 2005

-Galardón al mejor Pan de Cruz de 2015 es para HERMANOS CORONADO Sociedad Limitada de Valdepeñas (Ciudad Real): La panadería Coronado se fundó en el año 1920 en Villamanrique (Ciudad Real) por Juan Coronado y Marta Felguera, quienes supieron trasmitir su pasión a las siguientes generaciones familiares hasta llegar a la que hoy recoge el premio, la cuarta. Siempre evolucionando y adaptándose al mundo y a la vida, en los 60 comienzan a explorar nuevos mercados y en los 70 se traslada a Valdepeñas.

-Premio Gran Selección 2015 al mejor queso manchego de calidad diferenciada para EL PESEBRE, de la quesera Campo Rus de Santa María de Campo Rus (Cuenca).

-Galardón “Gran Selección 2015” en la categoría de vinos de calidad diferencia es para: ALTERON, elaborado por la Cooperativa del Campo de San Isidro de Alborea (en Albacete) con denominación de origen Manchuela.

Fuente: Junta de Castilla - La Mancha