La DOP Poniente de Granada comienza la campaña de AOVE

La Denominación de Origen Protegida "Poniente de Granada" inicia la nueva campaña oleícola con una previsión de producción de 15.000 toneladas aceite de oliva virgen extra, similar a la obtenida el año pasado y que viene a ser el 40 % de la producida en un año normal.

El Consejo Regulador asegura que volverán a alcanzarse óptimos estándares de calidad en el territorio protegido que suma 7.500 agricultores, 16 municipios y 71.000 hectáreas de olivar, el 54% de la superficie de olivar de la comarca del poniente granadino.

Como ya ocurrió el año pasado, la prolongada sequía ha menguado la producción de aceituna, si bien los esfuerzos de agricultores, almazaras, cooperativas y del propio Consejo Regulador a través de su labor de formación y divulgación, permitirá ofrecer a los consumidores un AOVE con cualidades excelentes. **"Esperamos obtener un aceite de oliva virgen extra, diferenciado por su excelente sabor y atributos organolépticos idóneos", explicó el presidente de la DOP Poniente de Granada, Marino Cano.**

Con gran prestigio en el mercado, el aceite de oliva virgen extra forma parte de la identidad del poniente de Granada desde hace siglos, representando un pilar esencial para su economía

y la fijación de población a los pueblos, además de cuidar el medio ambiente y ser garantía de futuro del entorno rural.

El Consejo Regulador anunció el inicio de campaña en un acto celebrado en el Museo del Olivo de Montefrío, que contó con la presencia de un centenar de representantes municipales de numerosas localidades del Poniente de Granada; José Miguel Mayor Moreno, jefe de Servicio de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural; empresas y cooperativas asociadas, integrantes del panel de cata de la Denominación, agricultores y entidades colaboradoras.

La campaña de olivar es un puntal económico y de empleo para los municipios de Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacín, Huétor Tájar, Illora, Jayena, Loja, Moclín, Moraleda de Zafayona, Montefrío, Santa Cruz del Comercio, salar, Villanueva Mesía, Zafarraya y Zagra, donde la actividad olivarera genera miles de jornales y es la principal fuente de ingresos de miles de familias.

“Nuestro AOVE representa la profesionalidad de un sector oleícola competitivo, innovador y comprometido, que afronta grandes desafíos como son la sequía y los recortes en las ayudas de la nueva PAC”, afirmó Marino Cano, al tiempo que destacó “el enorme valor social y medioambiental del olivar para la comarca del poniente, la provincia de Granada y Andalucía”.

En las zonas productoras, almazaras y cooperativas de agricultores miman el olivar durante el año y trabajan a destajo para ofrecer el mejor AOVE. “El sello de la Denominación de Origen es una garantía para nuestros consumidores. Es importante que se reconozca esta diferenciación y los valores de la máxima calidad: **cuando tomamos AOVE no solo nos alimentamos con uno de los productos más saludables, también apoyamos a nuestros agricultores y almazaras y contribuimos al futuro del medio ambiente**”, destacó el presidente de la DOP Poniente de Granada.

El AOVE con DOP Poniente de Granada es "tradición, sabor y todo un privilegio para el paladar". Elaborado con las mejores aceitunas de variedades Hojiblanca, Picual (denominada también Marteña), Picudo, Lucio o Illoreño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime, su obtención artesanal garantiza un virgen extra con potente sabor frutado, aromas profundos y color verdoso, muy valorado en el mercado. Además, su intensidad y armonía lo convierten en ingrediente perfecto para la cocina más versátil, creativa y saludable.

El atributo más preciado del aceite de oliva virgen extra `Poniente de Granada´ es su carácter saludable, garantizado gracias al buen hacer en el campo y las almazaras. Entre otras propiedades, consumir AOVE aporta antioxidantes, como son los polifenoles, que mejoran la salud de nuestras células, además de nutrientes esenciales para la vida.

El Consejo Regulador aprovechó la jornada para acercar el AOVE a los escolares y personas de todas las edades, a través de talleres y actividades divulgativas, dirigidas por José Juan Jiménez, secretario de la Denominación. De este modo, el inicio de la recogida de la aceituna inspiró un gran encuentro del sector del poniente granadino que brindó por el buen transcurso de la campaña olivarera.