Semillas Fitó impulsa #Vitamínateconpimiento en la restauración

La campaña #Vitamínateconpimiento de Semillas Fitó se ha centrado en el sector de la restauración en su última acción, con el objetivo de promocionar el consumo del pimiento como producto de proximidad, de calidad y con un alto valor nutricional, a la vez que se pone en valor el sector por su importancia social y económica en el Campo de Cartagena (Murcia).

En colaboración con Proexport y Hoytú (Hostelería y Turismo de la Región de Murcia) se ha presentado la iniciativa **Bus Trip #VitamínateconPimiento**, que ha permitido que cocineros de la restauración de toda la Región de Murcia puedan conocer in situ las distintas fases del cultivo de pimiento, desde la semilla hasta la mesa. Las empresas productoras de pimiento en la Región han abierto las puertas de sus instalaciones, y aunque por ubicación se han seleccionado alguna de ellas, es importante recalcar que lo han hecho en representación de todo el sector productor.

Así, el viaje se desarrolló por distintas ubicaciones del Campo de Cartagena, donde los jefes de cocina de la restauración visitaron la **Estación de Mejora de Semillas Fitó**. Allí comprobaron cómo se trabaja en la obtención de nuevas variedades. A continuación, recolectaron pimiento en un invernadero de **Agromontes**, donde se les explicó todo el proceso del cultivo. Participaron también en una subasta en **Soltir** para conocer de los distintos destinos del pimiento murciano. Finalmente pudieron clasificar y empaquetar el producto en un almacén de confección en **Mercagrisa**, donde su responsable de Calidad les explicó cómo se gestiona la trazabilidad del pimiento, para conocer todo su recorrido desde la semilla hasta que se entrega en el punto de venta.

En el tour para la restauración han participado jefes de cocina de los restaurantes **Centro** de Calasparra, **La Veleta** de Águilas, **Casa Roberto** y **El Lunático Don Quij**ote de Lorca, **Athabasca** de Torre Pachecho, **Ramón** de Los Alcázares, **Entretempo**s de Bullas y **Eszencia** de Cartagena.

“En la Región de Murcia el cultivo de pimiento es muy importante, ahora está en plena temporada. Desde Semillas Fitó, hemos querido hacer llegar esta información tan valiosa a un sector que le toca de lleno, los cocineros. Lo hemos hecho a través de un recorrido, en el que les hemos mostrado el ciclo íntegro del pimiento, desde la fase de cultivo hasta la comercialización y explicándoles las distintas variedades que existen, cuáles son las más idóneas para según qué tipo de elaboración en cocina.”, ha explicado Elena Astor, area manager de hortícolas en Fitó.

Por su parte, Fernando P. Gómez Molina, director general de Proexport, ha destacado que “con esta iniciativa hemos abierto de par en par las puertas del sector agro a nuestros cocineros, para que conozcan en detalle el origen de nuestro pimiento y el concienzudo trabajo que desarrollan agricultores y empresas para llevarlo a su mesa con todo el sabor y calidad que ellos demandan. Estamos felices de esta estrecha colaboración”.

Finalmente, Jesús Jiménez, presidente de Hoytú ha valorado que los cocineros “sean capaces de ponerle mucho mayor cariño al producto al conocer el conjunto del proceso productivo” ya que “no hay mejor embajador de nuestra Región que los platos que nuestros clientes ven en nuestro restaurantes”.

La Región de Murcia produce entre los meses de marzo y septiembre unas 150.000 toneladas de pimiento, en sus **variedades lamuyo y california, muy apreciado por el consumidor español y**

europeo, pues en 2020 se exportaron 111.876 toneladas.

En la actualidad, el pimiento en la Región de Murcia ocupa 1.493 hectáreas, de las que 1.189 se encuentran bajo invernadero y el resto al aire libre. Prácticamente la totalidad de este cultivo se obtiene utilizando técnicas sostenibles de producción integrada, empleando fauna y flora auxiliar para combatir plagas. En los últimos años ha crecido el cultivo ecológico que, como señala Proexport, no difiere en la calidad del pimiento respeto a la producción integrada.

#Vitamínateconpimiento continúa con el concurso fotográfico

Las acciones de la campaña de Semillas Fitó #Vitamínateconpimiento siguen en marcha con la **segunda edición del concurso fotográfico.** Hasta finales de julio está abierta la convocatoria para participar y se ha doblado el número de premios en las categorías:

- **Pimiento Creativo**, categoría orientada a aquellos que quieran sacar todo su potencial fotográfico y creatividad a través de los pimientos.
- **Pimiento Invernadero**, para ver lo bien que van los cultivos de pimiento.
- **Pimiento Cocina**, para mostrar las artes culinarias y todo el rendimiento que se le puede sacar al pimiento en la cocina.

El premio principal de cada categoría será elegido por un jurado profesional (compuesto por 3 miembros de las entidades organizadoras y un representante de medios de comunicación especializado en el sector agroalimentario); y el segundo premio será elegido a través de los *likes* o me gusta en las fotografías publicadas en redes sociales.

Más información sobre el concurso fotográfico: https://productos.semillasfito.com/concurso-vitaminate/