REPORTAJE

# La comarca adquiere un papel destacado dentro de Sabor Granada

**Distintivo de calidad.** Es un proyecto colectivo en el que se engloban productos que se cultivan, crían, obtienen del mar, procesan y/o elaboran en la provincia de Granada

MANOLO ÉCIJA

Sabor Granada es una marca de identidad territorial impulsada por la Diputación Provincial de Granada. Es un proyecto colectivo en el que se engloban productos que se cultivan, crían, obtienen del mar, procesan y/o elaboran en la provincia de Granada.

También incluye a los establecimientos hosteleros y de comercio minorista de alimentación que utilicen o vendan, estos productos, y que estén establecidos en el territorio nacional, así como establecimientos de alojamiento de la provincia que exhiban o vendan estos productos en sus instalaciones, con el fin de llevar a cabo su promoción bajo una marca indicativa.

Se trata de estrategia de apoyo a la industria agroalimentaria granadina basada en la promoción conjunta de productos agroalimentarios locales, de las empresas que los producen, transforman, elaboran, procesan o comercializan en la provincia de Granada, así como de los establecimientos hosteleros que los utilizan, de comercios minoristas que los comercializan y alojamientos turísticos que los promocionan.

La marca "Sabor Granada" es una gran apuesta que busca reconocer, promocionar y hacer fuerte la riqueza, variedad y diferenciación de los productos agroalimentarios de la provincia de Granada, tanto dentro como fuera de sus fronteras.

### Comarca del Poniente

Desde su creación por parte de Diputación de Granada, nuestra comarca ha tenido un papel protagonista entre los miembros de este marchamo. La apuesta por la calidad es el objetivo común que une a Sabor Granada y a las empresas que forman parte de esta marca en nuestra comarca.

Entre los sectores que encontramos representación en Sabor Granada, el Poniente posee empresas de alimentación y turismo, teniendo un papel crucial el aceite contando con varias almazaras y cooperativas entre las poseedoras de esta certificación.

Concretamente, en el Poniente granadino, actualmente forman parte de Sabor Granada las siguientes empresas: Aceites Lágrima Dorada, Aceites Artesanos La Caseta, Fábrica de Aceites Morales S.A., Roldán Oliva, INENA, Inmensa, Cárnicas Genil y Olemiscroquetas, Mariscos Apolo, COVECOL, El Hesillero, Los Gallombares, Caviar Riofrío, Conservas Toro López, Rufino 1949, Obrador Confitería Bonachera, Repostería Lojeña, San Isidro de Loxa CRDOP Poniente de Granada, O-Med, Carnicería-Charcutería Loli, Panadería Manolín y Quesería Cortijo El Aserradero.

Como podemos comprobar en esas empresas hay una representación de prácticamente todos los pueblos de la comarca y algunas de estas empresas forman parte de Sabor Granada desde su creación.

> Se trata de estrategia de apoyo a la industria agroalimentaria de la provincia

## Sabor Granada en el Poniente

En el Poniente granadino, actualmente forman parte de Sabor Granada las siguientes empresas:

Aceites Lágrima Dorada, Aceites Artesanos La Caseta, Fábrica de Aceites Morales S.A., Roldán Oliva, INENA, Inmensa, Cárnicas Genil y Olemiscroquetas, Mariscos Apolo, COVECOL, El Hesillero, Los Gallombares, Caviar Riofrío, Conservas Toro López, Rufino 1949, Obrador Confitería Bonachera, Repostería Lojeña, San Isidro de Loxa CRDOP Poniente de Granada, O-Med, Carnicería-Charcutería Loli, Panadería Manolín y Quesería Cortijo El Aserradero.

Diputación de Granada
Avanzamos junt@s

REPORTAJE

# Tres empresas del Poniente acuden al Salón de Gourmets de Madrid de la mano de Sabor Granada

## Cárnicas Genil y Olemiscroquetas, CRDOP Poniente de Granada y Caviar Riofrío acudieron junto a Diputación a esta importante cita

Nuestra comarca también ha tenido un hueco en uno de los eventos gastronómicos más importantes del mundo, el Salón Gourmets de Madrid. Entre las 28 empresas de la marca Sabor Granada que acudieron junto a Diputación a esta feria hace unos días, encontrábamos tres negocios ubicados en el Poniente. Se trataba por un lado del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegido Poniente de Granada, cuya certificación de aceite de oliva engloba a varias cooperativas y almazaras de la comarca. Por otro lado, la empresa hueteña Cárnicas Genil y Olemiscroquetas que desde hace varios años innova en el sector alimentario con novedosas croquetas dignas de los paladares más exigentes. Y por último, Caviar Riofrío, una de las marcas más conocidas de la provincia, que está asentada en Loja y que exporta su producto por todo el mundo.

Como expone Alberto Gordo, gerente de Olemiscroquetas, "presentamos 36 sabores de croquetas dulces y saladas, tanto de carne como de pescado", lo que le dotan de un producto único por su calidad e innovación. Además, como expone Gordo, "somos reconocidos por los productos precocinados como san jacobos, cachopo de ternera y flamenquines".

Por su parte, el Consejo Regulador de la DOP Poniente de Granada asistió al Salón Gourmet dentro del stand de Sabor Granada, para promocionar los aceites que ampara la DOP. Durante los días que ha durado la feria desde el stand del Consejo Regulador se ha informado a los visitantes sobre las particularidades de los aceites que se producen en nuestra comarca, así como sobre las singularidades de los municipios que la integran, poniendo especial énfasis en el rico patrimonio histórico que atesoran.

> Los productos del Poniente están al nivel de los paladares más exigentes del mundo

En la actualidad, la DOP Poniente de Granada está integrada por 14 almazaras que aglutinan más de 7000 familias que viven directamente del cultivo del olivo y cuidan de las más de 35.000 ha con que cuenta la Denominación de Origen.

Caviar Riofrío es una compañía fundada en 1963, que elabora el primer caviar certificado ecológico del mundo -The World's First Organic Caviar (WFOC)- y que ha recibido el Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica en el año 2020, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En 2021, el equipo de biólogos y veterinarios de la compañía ha logrado que en sus instalaciones se reproduzcan esturiones Beluga en cautividad, un hito extraordinario, ya que esta especie está prácticamente extinguida y su caviar es mundialmente codiciado.

Caviar Riofrío se elabora en las instalaciones de la compañía en Loja donde los esturiones se crían en las mejores aguas de España reproduciendo el entorno salvaje en sus piscifactorías y donde se controla todo el proceso productivo desde su origen con criterios de máxima calidad, sostenibilidad y respeto por los procesos de elaboración tradicionales.

### Vender sus productos

La diputada de Empleo y Desarrollo Sostenible, Ana Muñoz, destacó que la presencia de la institución en esta feria permite a las empresas dar a conocer sus productos en la mayor muestra anual de alimentación y bebidas de alta gama de cuantas se celebran en Europa. En visita al expositor afirmó que la participación en esta feria forma parte de la apuesta de la Diputación por el sector agroalimentario y la gastronomía, tan importantes para la economía de los pueblos.

En este sentido, se ha referido a las acciones de apoyo a la industria agroalimentaria que viene desarrollando la institución tanto a través de la marca Sabor Granada como en general a los diferentes sectores, a los productores, a los que comercializan los productos y a los establecimientos que los convierten en platos para degustar. Además, la Diputación, a través de su marca Sabor Granada, ofreció dos shows de cocina en el expositor de Andalucía, de los chefs Jorge Brazález, con cocina del Altiplano, y Lola Damasqueros, con cocina de productos de cercanía. Ambos estuvieron maridados por la sumiller Montse Mengíbar, experta en organización de Eventos y Comunicación Corporativa en sectores enogastronómico y turístico, con vinos de la DOP vinos de Granada y de las dos bodegas asistentes al Salón (Cuatro vientos y Fontedei).

Alberto Gordo, gerente de Cárnicas Genil y Olemiscroquetas posa en su stand en el Salón de Gourmets de Madrid donde promocionó sus 36 variedades distintas de croquetas precocinadas. Foto: **Redacción.**

Durante los días que ha durado la feria desde el stand del Consejo Regulador de la DOP se ha informado a los visitantes sobre las particularidades de los aceites que se producen en nuestra comarca, Foto: **Redacción.**

Diputación de Granada
Avanzamos junt@s