

jueves 9 de noviembre de 2017

Caraballo: hablar de Denominación de Origen Protegida Jabugo es hablar de la marca Huelva



El presidente de la Diputación participa en el IX Congreso y Asamblea General que la Asociación Española de Denominaciones de Origen celebra en Jabugo

El edificio El Tiro, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jabugo, acoge estos días el IX Congreso y Asamblea General que celebra la Asociación Española de Denominaciones de Origen (Origen España), del que la DOP Jabugo ha sido elegida como anfitriona y organizadora del evento.

El congreso, en el que participan representantes de más de setenta y cinco Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de toda España, supone un importante foro de encuentro para todo el sector agroalimentario de calidad diferenciada con el fin de impulsar el intercambio de conocimientos y experiencias entre los asistentes al congreso en cuanto a proyección internacional, planes de trabajo y retos futuros.

Durante la inauguración del evento, el presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, ha agradecido a Origen España la organización de este congreso en Jabugo, “todo un acierto al coincidir con un año muy especial para la provincia en que conmemoramos el 525 Aniversario del Encuentro entre dos Mundos, en que se ha consolidado la DOP Jabugo, con todo lo que ello supone para la marca y para el propio territorio, y en el que, además, Huelva disfruta de la Capitalidad Gastronómica de España”.

Caraballo ha recordado que “cuando hablamos de DOP Jabugo no solo hablamos de ganaderos y de industrias cárnicas, sino de generar riqueza y consolidar empleo no solo aquí, en la Sierra, sino en toda la provincia; es hablar de un producto turístico, de calidad, de gastronomía y de excelencia, en definitiva, de la marca Huelva”. Tenemos muchos atractivos singulares en la provincia, en todos los ámbitos, y Jabugo es “un nombre universal que debe servir de atractivo turístico y de inversión económica para esta tierra”.

Por último, el presidente de la Diputación ha incidido en el papel esencial que cumplen las DOP y las IGP ya que “garantizan los valores asociados al producto que protegen, identificando un producto originario de un lugar

determinado, algo que es esencial para la calidad y para las características del producto en sí”. En el caso de la DOP Jabugo, “es el entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, de tal manera que sin las dehesas del Parque Natural donde nace y se cría el cerdo ibérico no existiría el jamón de Jabugo, con su calidad única ni su excelencia”, ha recordado.