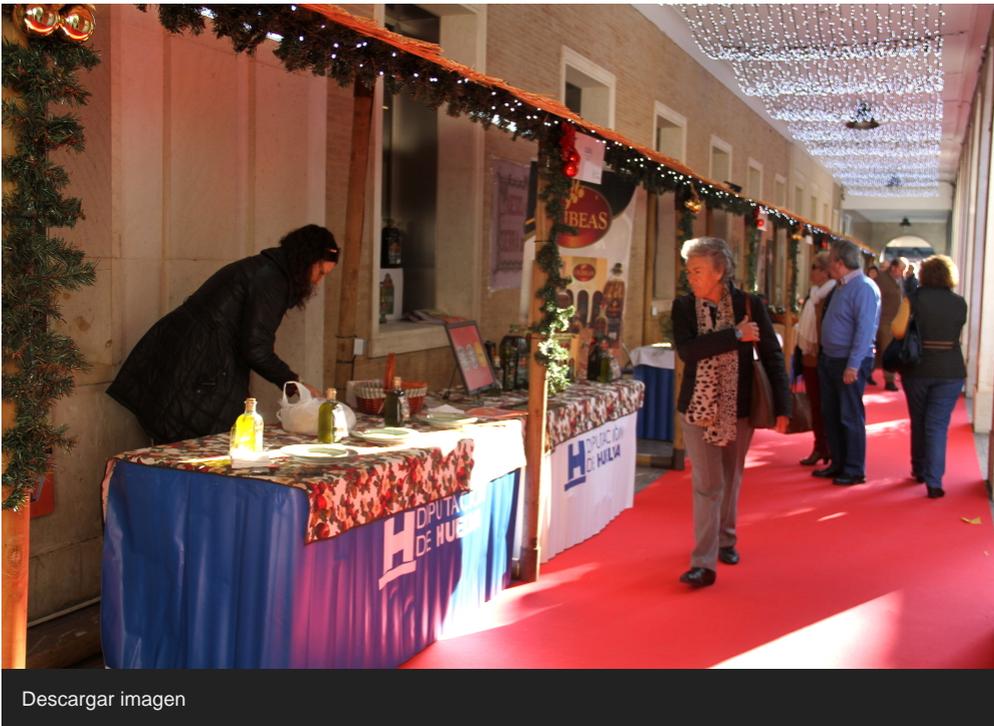


lunes 12 de diciembre de 2016

## Inaugurada la VII Muestra de Aceites y Conservas de la provincia de Huelva, escaparate de la mejor gastronomía



Descargar imagen

**El presidente de la Diputación de Huelva destaca la “máxima calidad de nuestros productos” e invita a los onubenses a regalarlos y consumirlos durante todo el año**

Los soportales de la Diputación de Huelva, en la Gran Vía, acogen desde hoy el lunes 12 hasta el miércoles 14 de diciembre, la VII Muestra de Aceites y Conservas de la provincia de Huelva, organizada por la Diputación de Huelva, en colaboración con las Cooperativas

Agroalimentarias de Huelva,

con el objetivo de promocionar y promover el consumo de los productos de nuestra provincia. Esta nueva edición trae como novedad el sello Indicación Geográfica Protegida 'Garbanzo de Escacena'.

El presidente de la institución provincial, Ignacio Caraballo, ha asistido a la apertura de la muestra acompañado de la gerente en Huelva de Cooperativas Agroalimentarias, Natalia Aguilera, así como de representantes de las distintas empresas participantes. El presidente de la Diputación ha asegurado que la muestra, ubicada en el centro de Huelva, “representa una gran oportunidad para acercar al consumidor los grandes productos de calidad que tenemos en la provincia y la variedad y calidad de los aceites de oliva, conservas, legumbres, quesos artesanales, salazones y productos artesanales derivados de la castaña como son la mermelada de frutas de la provincia de Huelva así como las ventajas de consumir productos de nuestra provincia”.

Caraballo también ha aprovechado para animar a todos los onubenses a que asistan a la muestra, ya que estos productos constituyen “un excelente regalo” para ofrecer en estas fiestas navideñas, además de representar la oportunidad de añadir a nuestra mesa “lo mejor que se produce en la provincia”. Según ha señalado, la Diputación viene colaborando desde hace años en la difusión y promoción de los aceites de Calidad de Huelva “ya que nuestro objetivo y trabajo va encaminado a facilitar, apoyar y acompañar a los sectores productivos”.

Respecto a la consolidación de la proyección de la provincia de Huelva y sus productos, el presidente de la institución

provincial ha recordado que “la Diputación de Huelva trabaja en el 525 aniversario del encuentro entre dos mundos como un evento de una singularidad histórica especial y que cuenta con actividades culturales, deportivas, sociales, educativas y artísticas que van a situar a Huelva en la agenda Iberoamericana sirviendo como escaparate internacional para mostrar a la provincia de Huelva y sus potencialidades, entre los que destacan la gastronomía y los productos de la provincia”.

Del mismo modo, la gerente en Huelva de Cooperativas Agroalimentarias, Natalia Aguilera, ha agradecido a la Diputación “el trabajo para traer los aceites de Huelva a la capital y acercar este producto al consumidor destacando la calidad de los aceites de Huelva así como su variedad”.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida 'Garbanzo de Escacena', Juan Manuel Díaz del Valle, ha indicado que se sienten muy orgullosos de que “el garbanzo de Escacena tenga hueco en esta importante muestra ya que se trata de un producto de Huelva que es la única legumbre de toda Andalucía que cuenta con “este distintivo de calidad del garbanzo que se cultiva en los pueblos de la comarca y que se distingue por ser un garbanzo blanco, lechoso, tierno y de sabor suave” y ha invitado a todos los chefs de la provincia de Huelva a que “eleven el garbanzo a la máxima calidad que tiene incorporándolo a sus recetas aprovechando que Huelva disfruta de la capitalidad gastronómica”.

Un total de nueve cooperativas, miembros de la Federación de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía en Huelva y amparadas bajo la marca 'Aceites de Huelva', participan en la muestra. Concretamente, las cooperativas de Nuestra Señora del Reposo de Candón; San Bartolomé de Beas; Nuestra Señora de la Oliva de Gibrleón; Virgen del Valle de Manzanilla; Olivera Bartolina de San Bartolomé de la Torre; San Antonio Abad de Trigueros; Santa María de Salomé de Bonares; Olivera de San Bartolomé de Paterna del Campo; y la almanzara San Isidro de Bollullos par del Condado.

En cuanto a las conservas, participan con expositor propio la Unión Salazonera Isleña de La Redondela y Conservas El Monumento de Castaño del Robledo. Además, dos queserías: Quesos Doñana de Bonares y La Joya de Los Vázquez de La Granada de Riotinto. También tendrá un expositor propio, la Indicación Geográfica Protegida 'Garbanzo de Escacena'.

### **Se busca el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia con sabor a 525 aniversario del encuentro entre dos mundos**

Desde la Diputación de Huelva se ha vuelto a convocar, este vez enmarcado dentro del 525 aniversario del encuentro entre dos mundos, el Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Huelva durante la campaña 2016 y 2017. Las almazaras de Aceite de Oliva Virgen Extra de producción convencional que estén interesadas en participar, tienen hasta el 19 de diciembre para solicitarlo en el Registro General de la institución provincial situado en la Avenida Martín Alonso Pinzón, número 9 de Huelva.

Con este premio, la institución provincial tiene como objetivos apoyar la promoción y mejorar el conocimiento y la comercialización del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva, así como estimular a los productores para obtener aceites de mayor calidad, animados por la aceptación de convocatorias anteriores, siendo esta la cuarta convocatoria.