

lunes 14 de marzo de 2016

La empresa onubense Dehesa Maladúa recibe en Bruselas el reconocimiento a la proyección europea



El diputado provincial Francisco Martínez Ayllón y la delegada de la Junta en la capital belga entregan la distinción a la empresa, ubicada en Cortegana

La empresa Dehesa Maladúa, ubicada en Cortegana, ha recibido el reconocimiento a la proyección europea de una empresa andaluza respetuosa con el medio ambiente y la tradición que concede la Consejería de la Presidencia y Administración Local a través de su delegación en Bruselas (Bélgica).

El diputado de Administración, Francisco Martínez Ayllón y la delegada de la Junta de Andalucía en Bruselas, Francisca Pleguezuelos, han hecho entrega al empresario Eduardo Donato de esta distinción, que se concede en torno a la conmemoración del Día de Andalucía.

El jamón ibérico puro de bellota que produce Dehesa Maladúa ha sido declarado recientemente el mejor producto del año en la Biofach 2016 celebrada en Nuremberg (Alemania), la mayor feria europea sobre producción ecológica, distinción que ha alcanzado una gran repercusión y ha situado a la provincia de Huelva en la prensa internacional.

Francisco Martínez Ayllón ha felicitado al premiado por una distinción que reconoce la contribución de la Dehesa Maladúa a la preservación de una especie autóctona como es el 'Manchado de Jabugo', "una variedad autóctona en reconocido peligro de extinción en cuya conservación la Diputación de Huelva viene trabajando desde hace décadas a través de las investigaciones en materia ganadera que se realizan en la finca Huerto Ramírez", ha señalado el diputado.

Esta finca, propiedad de la institución provincial y actual Centro de Interpretación de la Naturaleza, acoge varias de las estirpes del porcino ibérico más representativas de la provincia de Huelva, entre ellas las variedades Manchado de Jabugo, Torbiscal y Negro Lampiño, todas ellas incluidas en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado Autóctonas en Peligro de Extinción, así como las estirpes Silvela y Villalón.

La delegada de la Junta en Bruselas, Francisca Pleguezuelos, ha asegurado que Dehesa Maladúa es un ejemplo "de cómo una empresa andaluza puede alcanzar las más altas cotas del sector gourmet con un producto tan noble como el jamón ibérico", fruto del saber hacer de Eduardo Donato, "un empresario de origen catalán y alma andaluza, pionero en la introducción de la ganadería ecológica y comprometido con el afán de preservar una tradición ancestral y de respetar el entorno natural".

La variedad 'Manchado de Jabugo', entró en peligro de extinción en la segunda mitad del siglo XX, sufriendo las consecuencias de la peste porcina y la industrialización del sector, hasta el punto de casi desaparecer, por su escaso rendimiento en carne al tratarse de animales más pequeños y de menor capacidad de reproducción. Sin embargo esta variedad aprovecha como ninguna de ibérico los recursos de la dehesa, lo que hace que sus productos tengan una calidad excepcional.

Esta es la tercera edición de la entrega de reconocimiento a la proyección europea de una empresa andaluza que concede la delegación de la Junta en Bruselas. En el acto, y con motivo de la reciente celebración del Día Internacional de la Mujer, también se ha concedido una distinción a dos mujeres, Ana Bravo y Carmen Madrid, hijas de andaluces y nacidas en Bélgica.