LOCAL | Agricultura

El Pabellón del Aceite acogerá el grueso de actividades de la presente edición de Agropriego

En la programación destaca la celebración de unas jornadas de profesionalización para agricultores

Redacción
Martes 13 de septiembre de 2016 - 18:51



Un total de 110 expositores, de los que 60 pertenecen exclusivamente al sector agrícola, tomarán parte en la trigésimo sexta edición de la Feria de Maquinaria Agrícola, Fertilizantes, Fitosanitarios y Agroalimentaria (Agropriego), que se celebrará en el parque multiusos Niceto Alcalá-Zamora y el Centro de Capacitación Agraria de Priego del 16 al 18 de septiembre.

Una edición que presenta como principal novedad la recuperación del carácter puramente agrícola de la muestra, para lo cual se han introducido una serie de novedades, entre ellas, la reubicación de la carpa multisectorial, que se instalará en la zona existente junto al vivero de Albasur, lo que permitirá que la feria profesional agrícola quede perfectamente delimitada.

Por el contrario, se mantendrá la zona de agroalimentaria en la Caseta de la Juventud, mientras que en la sede de la Denominación de Origen, que desde este momento pasa a denominarse Pabellón del Aceite, se celebrarán tanto las jornadas de profesionalización para agricultores como una serie de actividades de difusión de la cultura oleícola impulsadas por el distintivo de calidad prieguense.

Actividades que han sido presentadas esta mañana por el concejal de Desarrollo y Agricultura del Consistorio prieguense, Pablo Ruiz y por el presidente del Consejo Regulador, Francisco Serrano, como representantes de las entidades organizadoras de las mismas.

Serrano destacó que para la D.O.P Priego de Córdoba “Es muy importante la celebración un año más de la Feria Agrícola de la Comarca, hecho que aprovechamos no solo para respaldar al agricultor sino también para seguir fomentando entre los visitantes el consumo de nuestros aceites, la buena gastronomía y este año contamos con unas divertidas herramientas digitales que además nos permitirán interactuar con el visitante”.

El presidente del Consejo Regulador explicó que la parte inferior del Pabellón se convertirá en un aula recreativa, con el funcionamiento de un vídeo mapping que explicará el proceso del cuidado del olivar hasta obtener el aceite de oliva, “la imagen 3D y la pantalla interactiva, que seguro llamará la atención de gran número de asistentes y que se convertirá en uno de los elementos más fotografiados de esta feria”, junto a la muestra de bonsáis de olivo, “pequeñas joyas naturales en miniatura o los talleres para conocer y extraer nuestro propio aceite de oliva virgen extra mediante la tecnología del ABENCOR”, destacó. Serrano hizo hincapié en el éxito conseguido en las inscripciones del taller de cocina en vivo Cocina en Familia; “hay más de 15 familias apuntadas, que estarán cocinando durante toda la jornada”. Se ofrecerán degustaciones, en esta ocasión de zumo con aceite de oliva virgen extra, “una novedad muy recomendada por los profesionales médicos que aconsejamos probar a todos los visitantes, así como de diferentes tipos de salmorejo”, destacó

Serrano.

El concejal de Agricultura apuntó que “estas jornadas de profesionalización han sido una apuesta de ambas entidades por ofrecer apoyo a los agricultores a la hora mejorar sus técnicas y adaptarse a los nuevos tiempos: “Estas jornadas van a hacer especial hincapié en la utilización de las nuevas tecnologías y aplicaciones al servicio del olivar y del agricultor y en la preservación y mejora del ecosistema del olivar. Además de las ponencias, se van a desarrollar varias jornadas prácticas, como son una visita a una finca de olivar con cubierta vegetal, una sobre drones aplicados a la agricultura y otra sobre cómo controlar y reconocer las plagas y enfermedades que afectan al olivo. Por ello, la organización exige previa inscripción a las jornadas para controlar la participación. La inscripción estará abierta hasta el próximo 14 de septiembre.

De la programación destacan la ponencia relacionada con la transformación y la calidad del aceite de oliva, bajo el título ´Formación para el desarrollo de las medidas agroambientales en Andalucía´, dirigida por el Instituto de Investigación y Formación Agraria de la Consejería de Andalucía, IFAPA. A las 18.00h tendrá lugar una jornada práctica que consistirá en una visita a una finca de olivar con cubierta vegetal. “Se trata de experimentar con el agricultor de primera mano”, apuntó Serrano.

El sábado 17 será el turno de las nuevas tecnologías aplicadas al sector olivarero, en concreto las ponencias denominadas: ‘Mejora del rendimiento de las explotaciones a través de las nuevas tecnologías con sensores de campo´, a cargo de Custodio López, Ingeniero Técnico Agrícola. Seguidamente intervendrá la empresa Air Drones System que explicará: Cómo mejorar el cultivo del olivar con sistemas de monitorización a través de vuelo aéreo con tecnología dron´, en la que se hará una demostración práctica a través de tecnología del uso de los drones para la mejora de la agricultura. El domingo 18, último día de la muestra, la jornada de profesionalización estará relacionada con la restauración, preservación y mejora de los ecosistemas del olivar. En ella se abordarán las ponencias: ´La normativa sobre plagas y enfermedades del olivar. Inspección de equipos de aplicaciones fitosanitarias´, a cargo de Joaquín García Fresneda, de ASAJA Córdoba. Y una práctica sobre cómo controlar y reconocer diferentes plagas y enfermedades del olivar.

La feria por excelencia de la comarca amparada por la D.O.P Priego de Córdoba traerá todo tipo de maquinaria agrícola, maquinaria ligera, herramientas, fertilizantes y fitosanitarios. Contará con una sección dedicada para asociaciones, cooperativas y otros colectivos agrarios. Cabe destacar que en anteriores ediciones Agropriego alcanzó las 40.000 visitas, “el objetivo es mantener el posicionamiento que ya hemos obtenido entre los pueblos vecinos y seguir ofreciendo al visitante las últimas novedades del sector en esta, la que siempre va a ser su casa”, destacó el presidente del Consejo Regulador prieguense, Francisco Serrano.