

PROVINCIA | Carcabuey

El Membrillo Festival trata de concienciar de la importancia de la comercialización de este producto

El festival tendrá lugar del 8 al 12 de octubre, en Carcabuey

Redacción

Lunes 6 de octubre de 2014 - 20:27



El Membrillo Festival de Carcabuey, que tendrá lugar del 8 al 12 de octubre, pretende concienciar a la población local de la importancia del cultivo, transformación y comercialización de esta fruta autóctona

Así lo ha comunicado el delegado de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación de Córdoba, Julio Criado, quien además ha insistido en que “de las 950 hectáreas cultivadas de membrillo en toda España, 350 se sitúan en la zona de Carcabuey pero esta fruta se destina siempre a suministrar materia prima a otros municipios, como Puente Genil, con lo que el posible valor añadido sale fuera”.

Por su parte, Antonio Osuna, alcalde de Carcabuey, ha insistido en que “en este municipio no hay conciencia social ni empresarial para la transformación e industrialización del membrillo. Este municipio cordobés siempre ha producido este producto pero no la ha manipulado. Este año se va a lograr una importante producción del membrillo, lo que permitirá que se pueda contar con un mes y medio de trabajo y alrededor de 5.000 toneladas destinadas a la venta nacional e internacional”

Por su parte, Miguel Ángel Sánchez, concejal de Juventud y Deportes del Ayuntamiento de Carcabuey ha querido resaltar “la iniciativa del Consistorio de poner en marcha el Membrillo Festival que, además, pretende ser una prolongación del Membrillo Rock que, hasta hace 10 años, se celebraba en el municipio y que tantos beneficios turísticos y económicos reportó aunque, en esta ocasión, tendrá un carácter más formativo”.

En este sentido, este festival desarrollará una serie de actividades encaminadas, por ejemplo, a recuperar tradiciones gastronómicas como la elaboración de licores, jaleas y compotas de membrillo. Además, se desarrollarán ponencias como la que tendrá lugar el próximo 8 de octubre bajo el título “La nueva PAC y su influencia en el cultivo del membrillo en Carcabuey”, de la mano de Carmen Quintero, secretaria provincial de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos, C.O.A.G; o “El cultivo del membrillo en las huertas de Carcabuey. Perspectiva histórica”.

Del mismo modo, el día 9, el Salón de Actos del Edificio de Usos Múltiples de la localidad acogerá la ponencia “Realidad del sector del membrillero y perspectivas de futuro”, a cargo del presidente de Almazaras de la Subbética, Francisco Serrano. También, tendrá lugar otro encuentro de la mano de Jesús Pérez, director del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, IFAPA, de Palma del Río y de la ingeniero técnico de Almazaras de la Subbética, Nuria Yáñez.

Por su parte, el viernes 10, se llevarán a cabo jornadas como “Nuevos manejos del suelo y los cultivos tradicionales como el membrillo, El humus de lombriz, cierre del ciclo”, por Rosalía Ruiz, licenciada en Biología, y María José Linares, diplomada en Relaciones Laborales; “Manejo agronómico y novedades técnicas del cultivo del membrillero” de la mano de Antonio Jesús Adame, ingeniero agrónomo, asesor de

agricultura regenerativa y biodinámica, creador de la empresa sintropía y Biocarrollo y productor de alimentos ecológicos; o “La producción ecológica como valor añadido en el cultivo del membrillo”, a cargo de Alejandro Rodríguez, director gerente de Citagro, Ana Griñán, coordinadora de proyectos y auditora jefe de certificación de Citagro, y José Javier Serrano, técnico de Estudios y proyectos de Citagro. Además hay programada una ruta de la tapa, ponencias, una exhibición gastronómica, un concurso de fotografía, un festival musical y un desayuno molinero.