

**LOCAL | Cursos-Jornadas-Formación**

**Destacan la importancia de aprovechar el valor añadido de los frutos secos andaluces como una de las claves del sector de cara al futuro**

**Tercer encuentro sectorial de la almendra y el fruto seco celebrado en las instalaciones del Museo de la Almendra de Zamoranos**

**Rafael Cobo Calmaestra**

Lunes 20 de mayo de 2013 - 11:14



La necesidad de apostar por la diversificación, la innovación y el incremento del valor añadido fue uno de los aspectos destacados el pasado sábado en el transcurso del tercer encuentro sectorial de la almendra y el fruto seco, organizado por la empresa Almendras Morales y la asociación CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica).

No en vano, como se puso de relieve en las distintas conferencias e intervenciones institucionales, la calidad de la almendra andaluza no tiene parangón a nivel mundial, de ahí que se insistiera en la premisa de aunar esfuerzos dentro de un sector muy importante para agricultura de nuestra región, la principal zona productora de Europa, según apuntó Francisco Casero, presidente de CAAE, que enfatizó en que "no sabemos vender" la calidad de nuestra almendra.

En lo que respecta a la provincia de Córdoba, Julio Criado, diputado provincial de Agricultura y Medio Ambiente, recordó las 1.800 hectáreas con las que cuenta Córdoba dedicadas a este cultivo, ubicadas principalmente en la zona sur, así como la existencia de una finca en Valsequillo en la que se cultiva el pistachero de manera experimental, como un ejemplo de la diversificación al monocultivo del olivar. Diversificación e innovación por la que también abogó el delegado provincial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, que incidía en la "acertada" apuesta del sector del fruto seco en general y de la almendra en particular por la producción ecológica, "mediante la cual puede conseguirse ese valor añadido demandado". Zurera también destacó el trabajo realizado en este sentido por la empresa Almendras Morales, anfitriona de este tercer encuentro sectorial.

En lo que a la programación de este tercer encuentro sectorial se refiere, ésta se estructuró en torno a cuatro conferencias técnicas, en las que se abordaron cuestiones como el cultivo del pistacho y sus expectativas de futuro, las variedades comerciales del almendro, el amargo en la comercialización de la almendra ecológica, o la producción ecológica de cara al futuro.

Posteriormente, se procedía a la presentación por parte de Víctor Ortiz Somovilla, presidente del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), del acuerdo marco de colaboración entre el IFAPA y el Museo de la Almendra, con el que se aunarán intereses comunes en la defensa de este sector. Convenio cuyo principal objetivo es el desarrollo, fomento y promoción de la investigación de los fondos del Museo y de su especialidad, así como la elaboración de publicaciones científicas y divulgativas acerca de su materia en el sector de la almendra.

La tercera edición de este encuentro sectorial de la almendra y el fruto finalizaba con la entrega de los premios Almendra de Oro, que este año han recaído en Ramón Llop, destacado agente comercial del sector de la almendra y avellana que ha dedicado toda su carrera profesional a la defensa de estos productos, y por otro, en la Unidad de Lípidos y Arterioesclerosis del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, bajo la dirección José López, por la publicación de sus investigaciones científicas en la defensa de la ingesta de los frutos secos (almendra y nueces) como alimento saludable e importante fuente de salud.