

A «exprimir» el sello de calidad

La granada mollar sube la producción y busca fórmulas para que la Denominación de Origen llegue al zumo

José A. Mas | | 04.10.2018 | 00:44

Nueva temporada. La campaña de la granada mollar de Elche arrancó ayer, con el primer corte que realizó el chef Albert Adrià. El cocinero dio el pistoletazo de salida a una temporada con más producto, un 5% más, en la que la Denominación de Origen busca fórmulas para que su sello de calidad llegue también a los zumos.

Un enamorado de la **granada**, así se confesó ayer el chef **Albert Adrià**, el encargado de inaugurar oficialmente la temporada de las granadas con Denominación de Origen de Elche, acompañado de grandes cocineros de la provincia como Susi Díaz y Paco Torreblanca. El chef aseguró ayer en Elche que la granada «es un producto fetiche y ahora que llega la temporada les he dicho a los compañeros de trabajo que tenemos que hacer cosas (con ella) porque aprovechamos el mejor producto en su mejor momento».

Con este apadrinamiento arranca una temporada interesante para el fruto ilicitano. El presidente de la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche, Francisco Oliva, aseguró que «la campaña comienza con **ilusión y esperanza**», en un momento en el que se estudia como **ampliar el radio de la DOP**, para que también se puedan beneficiar de este sello las empresas transformación y que producen zumos o mermeladas con granada mollar.

Para esta campaña la DOP estima un aumento de la producción del 5% por lo que la producción total de granadas en la zona amparada por el sello de calidad rondará las **52.000 toneladas**. La granada mollar de Elche se produce en 40 municipios de las comarcas de L'Alacantí, Baix Vinalopó y Vega Baja. De todas ellas, las de categoría extra y primera inscritas en el Consejo Regulador podrán venderse con la etiqueta de la Denominación de Origen.

A «exprimir» el sello de calidad

Más vídeos

La Denominación de Origen de la granada mollar suma 563 productores esta campaña (24.07.2018)

Albert Adrià, padrino de la granada mollar de Elche (01.10.2018)

Los productores son optimistas y afirman que la campaña será buena en cuanto a calidad. «Aunque la falta de lluvias durante la primavera ha influido en el tamaño, sí que es cierto que las últimas lluvias han sido muy beneficiosas porque la fruta estaba en su recta final y ha podido aumentar el calibre de la misma», aseguró Francisco Oliva.

Desde el punto de vista comercial, el sector percibe cada vez más competencia por el aumento de la producción y las nuevas variedades aunque resaltan que la mollar de Elche «es única y especial».

De hecho, el secretario autonómico de Agricultura, Francisco Rodríguez Mulero, destacó que el sello de la **Denominación de Origen Protegida** reconoce la calidad de un producto «único». «Habrán muchas granadas de calidad, pero sólo éstas cuenta con el sello de calidad». Así que desde el Consell insistieron en la importancia de promocionar el fruto en los eventos más importantes del sector, como el que se celebrará en París.

Ausencia

Entre los discursos que se ofrecieron ayer en la finca de Las Bayas, donde se dio el pistoletazo de salida, sorprendió el del alcalde del Elche, Carlos González, que aunque no asistió al evento, por problemas de agenda, como el resto de ediles socialistas, sí que mandó unas palabras, que leyó Francisco Oliva.

Por su parte, la edil de Turismo, Mireia Mollá, que sí estuvo, como el edil de Agricultura, Antonio García, el edil del Partido de Elche, Jesús Pareja, y representantes de PP y Ciudadanos, destacó el trabajo que realizan los agricultores para cultivar una de los productos estrella del «segundo parque empresarial de Elche, el Camp d'Elx».