

# Carrizales inicia el lanzamiento de su zumo de granada

## **VitalGrana empezará comercializándose en el mercado europeo y asiático y se trabaja en una línea de mermeladas light**

19.12.11 - 01:23 -

J.C. ROMERO | [ELCHE](#).

- [Imprimir](#)
- [Enviar](#)
- [Rectificar](#)

[1 voto](#)[2 votos](#)[3 votos](#)[4 votos](#)[5 votos](#)

0 votos

[0 Comentarios](#) |

0

[En Tuenti](#)

[Recomendar](#)

La cadena de producción se puso en marcha hace quince días tras el periodo de pruebas. Ofrecer productos que potencien los innumerables beneficios que posee la granada, desarrollando combinaciones que maximicen las propiedades de los mismos como bebidas 'antiaging' (rejuvenecedoras), nutricosméticos, bebidas recuperadoras, complementos vitamínicos y de prevención de enfermedades, entre otras, es el objetivo que se ha marcado el proyecto VitalGrana, puesto en marcha bajo el paraguas del Parque Natural Agrario de Carrizales.

El proyecto, puesto en marcha por los agricultores en mayo de 2009, comprendía un sinfín de posibilidades que una iniciativa de estas características podía ofrecer: agricultura, diferentes tipologías turísticas, conservación y preservación medioambiental, industrias de transformación de productos agrícolas de forma artesanal y sostenible, artesanía y manufacturas relacionadas con productos naturales, sin olvidar la recuperación de tradiciones culturales.

Una de las puntas de lanza de la iniciativa planteada en ese momento era la elaboración de zumo de granada, y después de meses de trabajo el sueño se ha hecho realidad. En una nave de Catral -«la idea era montarla en Elche pero el anterior equipo de gobierno no colaboró a la hora de agilizar la tramitación», según Manuel Esclapez, presidente de los regantes de Carrizales-, pero en el «centro neurálgico de la comercialización de la granada».

Hay acceso directo a los campos cosechados en San Isidro, Albaterra, Crevillent, la Vega Baja «y por supuesto Elche», y como explicó Manuel Esclapez, «nos abastecemos directamente del agricultor, que nos trae la granada, en un 70% viene del campo, y son seleccionadas de primera calidad, aunque también trabajamos con varios comercializadores».

La cadena de producción se puso en funcionamiento «hace quince días», después de dos meses de pruebas, aunque «llevamos más tiempo desarrollando la maquinaria industrial», por parte de los técnicos de la empresa.

Para la elaboración del zumo, según indicó, «pelamos la granada y exprimimos el 100% del grano, muy poquito de corteza, y toda la membrana que separa los granos, que tiene muchas propiedades y es rica en Omega-5». Así se ha logrado, en palabras de Manuel Esclapez, «un producto de gran nivel, con un sabor agradable y un color natural. Es un zumo de granadas exprimidas, con un proceso industrial único».

Ya ha despertado el interés de grandes cadenas de comercialización nacionales según Esclapez, «y sobre todo en mercados de Europa y Asia de primer nivel. Ofrecemos un producto a un precio asequible y

competitivo».

El equipo industrial también trabaja en la elaboración de una línea de granada light, «y queremos emplear también melón, cereza, higos, todo lo que hay en la zona, y hacer zumos de granada con otras frutas como la naranja». Todo lo que pueda ser interesante para el mercado. Además, «tenemos un laboratorio propio dentro del Parque Científico de la UMH con un biólogo, un ingeniero agrónomo y dos químicos», trabajando en el proyecto y en el desarrollo de la aplicación a la cosmética.

### **Centro de interpretación**

La nave de la empresa acogerá desde primeros de 2012 el Centro de Interpretación del Granado Conseller García Antón, en recuerdo de una persona que, como destacó Manuel Esclapez, «siempre nos trasladó su apoyo y estuvo ahí en todo momento porque la parecía una iniciativa muy interesante».

Será un espacio destinado a mostrar, promover y difundir todos los aspectos relacionados con el granado, en general y la granada, en particular, siempre presentes en la agricultura, economía y cultura de las comarcas de la Vega Baja y el Baix Vinalopó.

Permitirá la puesta en valor del granado, su flor y su fruto, haciendo especial hincapié en la divulgación de las innumerables propiedades saludables que poseen, ya conocidas por las más antiguas civilizaciones.

Esclapez habló de «un centro abierto al público con un recorrido que estamos perfilando», y al final el visitante que lo desee podrá adquirir una diversidad de productos.

Se propone un recorrido «integral» dando cabida a «sus aspectos más relevantes, desde el análisis de su morfología, su modo de cultivo y su papel en la historia y la cultura», hasta el análisis de sus propiedades, «concentrados en los productos que ofrecemos», destinados a nuevos usos y aplicaciones en campos tan diversos como la gastronomía, la cosmética o la medicina.