

Catalunya Fruiters

exemplar gratuït

| Mercabarna convoca la 3a edició dels Premis Paco Muñoz |
contra el malbaratament alimentari

| TPG: Targeta Pagament del Gremi Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona |

**La Chirimoya de la DOP de la Costa Tropical Granada-Málaga
visitarà Barcelona a la tardor**



Indicació Geogràfica Protegida

Poma de Girona la teva

pomadegirona.cat

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

>> Degustaciones de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga en Barcelona

El presidente del Consejo Regulador, Antonio Rodríguez Antequera, explica que el principal objetivo de la campaña de promoción que iniciará la **Denominación de Origen Protegida Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga** es "identificar este producto exclusivo originario del único territorio del continente europeo que goza de clima subtropical como es la Costa Tropical de Granada, el cual se lleva cultivando en varios valles tropicales desde siglo XIX". La chirimoya de esta DOP, reconocida desde el año 2002 y registrada en la Unión Europea en 2010, se comercializa bajo la marca **Anoná's De La Costa Tropical** por dos operadores comerciales adheridos al Consejo Regulador.

Por su parte, José Antonio Vallejo Franco, vicepresidente de la entidad, comenta que "la campaña de promoción que iniciará la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga el próximo otoño en Cataluña persigue el desarrollo y difusión de la rica gastronomía de este exclusivo producto tropical entre los sectores gastronómicos profesionales y el consumidor habitual de los mercados municipales de la ciudad de Barcelona, del que la Costa Tropical de Granada es una potencia mundial, con una producción media anual de chirimoya por encima de las 45.000 Tm. Es, por tanto, un cultivo muy específico de la provincia de Granada (Costa Tropical), ya que concentra en sus valles tropicales una superficie de chirimoya de 2.946 hectáreas, mientras que en la provincia de Málaga hay sólo 6 Ha, y tan sólo 2 Ha fuera de la zona de la DOP (Datos estadísticos de ESYRSE MAPA, 2020) •



>> Nueva directiva

Desde inicios de este año Antonio Rodríguez Antequera, a la derecha de la fotografía, y José Antonio Vallejo Franco, son presidente y vicepresidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga.

La misión del Consejo Regulador es velar por la calidad de la chirimoya, protegiendo y promocionando este nombre y el propio producto tanto en los mercados nacionales como europeos.

Esta chirimoya traslada al paladar del gran público el **sabor de la Costa Tropical** de Granada, lugar privilegiado para el cultivo de esta fruta tropical rica en nutrientes y beneficios para la salud





La Chirimoya de esta DOP se comercializa bajo la marca **Anona's De la Costa Tropical** y se puede encontrar en diferentes operadores del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna

Los días 21, 22 y 23 de septiembre se celebrarán **degustaciones** de esta fruta de la **DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga** en los mercados de Sant Anotni, Ninot y la Boquería

>>> **Promoción y degustación**

Coincidiendo con el inicio del otoño, la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga ha programado unas degustaciones, **con la colaboración del Gremio Provincial de Frutas y Hortalizas de Barcelona**, en mercados municipales de la ciudad de Barcelona, con el objetivo de invitar a degustar esta chirimoya a los compradores y potenciar su consumo directamente en fresco y también a través de nuevas elaboraciones gastronómicas; **para ello, el Consejo Regulador ha editado un recetario**, que se entregará durante la pro-

moción, con una docena de innovadoras preparaciones culinarias diseñadas por chefs de prestigio a nivel nacional.

Las degustaciones se celebrarán el 21, 22 y 23 de septiembre en los mercados de Sant Antoni, Ninot y la Boquería.

Con anterioridad, el miércoles 20 de septiembre, en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB) tendrá lugar un acto con la elaboración de recetas gastronómicas y presentación de producto, que contará con la presencia de miembros del Consejo Regulador de **esta DOP** ●

