

Los Productores Freseros de Palos de la Frontera invitan a fresas “en el municipio que lleva la fresa en el corazón”



Noticias

La iniciativa, promovida por la Comunidad de Regantes de Palos de la Frontera, persigue resaltar y poner en valor la profunda vinculación que existe entre la fresa y Palos de la Frontera, como epicentro de la producción fresera onubense y por ende de la producción nacional y europea.

Durante estas semanas pasadas, por las calles de Palos de la Frontera y Huelva se han visto carteles invitando a **“sentir el corazón de Palos”**. Se ha desvelado el misterio. Se trata de una campaña con la que los **grandes productores de fresas de esta localidad onubense quieren agasajar a través de un nutrido número de restaurantes, a residentes y a visitantes, a comer fresas de temporada y recién recogidas en el municipio** que “lleva la fresa en el corazón”. Desde ayer y **hasta el próximo 31 de mayo** en los principales restaurantes de Palos y La Rábida, todas las personas que se acerquen a almorzar recibirán como obsequio una degustación gratuita de fresas, gentileza de las catorce mejores empresas comercializadoras que se han unido en esta iniciativa de la mano de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera, artífice de la campaña. Además, algunos restaurantes ofrecerán también en sus cartas platos especiales que incorporan la fresa como ingrediente protagonista. Y todos los comensales que lo deseen podrán adquirir en el mismo establecimiento en que almuerzan una o varias cajas de fresas del día.

Así lo ha señalado el gerente de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera, Fernando Sánchez, durante la presentación de esta campaña a los medios de comunicación, que se ha celebrado en la sede de la Federación Onubense de Empresarios. Ambos han insistido en que el objetivo último de esta iniciativa es poner en valor la profunda vinculación que existe entre la fresa y el fresón y Palos de la Frontera, como epicentro de la producción fresera onubense y por ende de la producción fresera nacional y europea. “Como dice el refrán, en casa de herrero, cuchillo de palo, y eso es lo que nos pasa tradicionalmente en Palos de la Frontera, que no sabemos vender uno de los valores que más nos diferencia y nos hace únicos”, ha señalado José Antonio Garrido, al que no le parece razonable que un visitante que llegue a la provincia de Huelva en esta época tenga dificultades para comprar la fresa autóctona de temporada o degustarla en los mejores restaurantes de la provincia. De hecho, la empresa Fresón de Palos, abrirá en breve un punto de venta de fresa al por menor dentro de las instalaciones de la cooperativa de Fresón de Palos.

“Del mismo modo que la gente va expresamente a Jabugo a comer jamón, o se acerca a determinadas zonas productoras de vino para hacer turismo enológico, o visita la región de Champagne-Ardenne, en Francia, para conocer la cultura del champán, en varios municipios de Huelva y muy especialmente en Palos de la Frontera, se reúnen todas las condiciones para convertir la fresa en un foco de atracción de turismo y en general en un activo de imagen que nos aporte prestigio y diferenciación, que nos haga únicos”, ha afirmado Fernando Sánchez, que ha recordado que la provincia de Huelva no sólo concentra la mayor producción fresera de España y de Europa sino que además reúne la producción de mayor calidad y más apreciada en todo el continente. “Como dice nuestra campaña, en Palos se siente la fresa, este municipio lleva la fresa en el corazón, y eso hay que capitalizarlo, hay que hacer que se conozca y se valore dentro y sobre todo fuera, porque hay muchas ciudades y provincias europeas que se volverían locas por tener un producto tan emblemático y tan bueno como el que nosotros tenemos”, ha concluido Fernando Sánchez.

Las empresas comercializadoras que se han sumado a esta iniciativa de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera esperan que esta campaña, desarrollada con recursos limitados y

autofinanciada por ellos mismos, anime a los mejores restaurantes de Huelva a incorporar la fresa como un producto estrella de su carta en la temporada de recolección, sirva de ejemplo a las administraciones para la puesta en marcha de campañas de promoción que aumenten el prestigio y popularidad de la fresa de Huelva, y en general contribuya a crear una conciencia colectiva sobre el valor de la fresa onubense. “Tenemos un producto que ya se consume en medio mundo, y que podría ser un gran foco de atracción de visitantes a Palos y a la provincia de Huelva. No podemos desaprovecharlo”, insistió el gerente de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera.

La campaña, que en próximas fechas podría extenderse también a la localidad de Mazagón, también incide como es lógico en las características diferenciales que hacen “inigualable” la fresa producida en Palos. “La fresa de Palos destaca por su mayor tamaño y su presencia distinguida, reina entre las fresas, que invita a mirarla y mirarla antes de comérsela. Por su sabor sorprendente, que es amargo y dulce al mismo tiempo, sugerente e incomparable, porque es la fresa que sabe a fresa, y con eso no hay más que decir. Por su textura, crujiente por fuera y carnosa por dentro, que hace de cada bocado una deliciosa e inesperada sorpresa. Por su rojo intenso, brillante, como un beso que se ofrece al paladar. Porque si es de Palos, no hay otra igual”, reza el tríptico que va a empezar a distribuirse en estos días por Palos de la Frontera y Huelva capital.

Por su parte, el representante de los comercializadores y director general de la cooperativa Fresón de Palos, Luis Hernández, ha subrayado también la importancia económica y social que ya tiene el sector fresero para el municipio y en general para la provincia de Huelva, una importancia a su juicio muy poco “conocida y reconocida”. En este sentido, ha señalado que sólo la actividad de los asociados de la Comunidad de Palos genera más de 20.000 empleos en campaña y una facturación anual de 150 millones. “La producción de fresa y fresón es el principal motor económico de Palos de la Frontera, es también la actividad más internacionalizada de la economía onubense y la única que aún sigue creando empleo y riqueza en la provincia, a pesar de la crisis”, ha afirmado. En este mismo sentido se expresó la delegada provincial en Huelva de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Carmen Lloret, quien también ha asistido al acto de presentación de la campaña y ha destacado la importancia del cultivo de la fresa para la provincia onubense.

La campaña puesta en marcha por la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera, que ya ofreció una degustación gratuita de fresa en la Feria Medieval, celebrada el 16 y 17 de marzo, repasa algunos de estos datos y destaca la importancia que tiene para el municipio la actividad fresera, pues “otro de sus objetivos es que todos los palermos sepan valorar la importancia que tiene para ellos la actividad que desarrollan nuestros agricultores”, pero sobre todo se centra en las múltiples propiedades nutritivas de la fresa y el fresón así como en su enorme valor gastronómico y su versatilidad en la cocina y en la mesa, que lo hace una alternativa ideal para el aperitivo, el postre y como ingrediente de platos principales, pues su característico sabor agridulce combina bien con dulce y con salado y casa espectacularmente con los vinos espumosos. “Los grandes chefs nos lo dicen: es muy difícil encontrar una fruta que ofrezca estas prestaciones, que resulte al tiempo espectacular con chocolate y con espaguetis, que pueda prepararse en una tarta con queso y en una ensalada o sopa fría, y que servida sola o macerada en aceite, en recetas de una simplicidad absoluta, sean un manjar exquisito que sorprende por su sabor, aroma, textura y brillo”, ha comentado Fernando Sánchez.

Los representantes de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera han expresado su agradecimiento a todas las empresas comercializadoras y restaurantes que se han sumado a la campaña, destacando de ellas la sensibilidad y proyección de futuro que demuestran al apostar por este tipo de iniciativa que les aporta imagen, compromiso, e integración social.

Dicha campaña puede seguirse a través de la página web www.lafresaenelcorazon.es, donde los usuarios podrán encontrar abundante información sobre este manjar universal de la provincia de Huelva, así como la ruta de los restaurantes de Palos y la Rábida en los que se obsequiará a los comensales con una degustación gratuita de fresas.

Empresas comercializadoras que participan en la campaña

FRESÓN DE PALOS • FRES GARRIDO • FRES GONZÁLEZ • GOROFRES • SUR ONUBA • MARIFRANCIS •

FRES COLÓN • COSTA LUZ • FRES LAGUNA • BAYAS DE ORO • FRESSANI • JURAFRESA • FRES
PARAISO • PIGOFRES

Restaurantes que participan en la campaña

PALOS DE LA FRONTERA DIRECCIÓN

EL BODEGON 959 531105 C/ Rábida nº 46

HOTEL LA PINTA 959 350511 C/ Rábida nº 79

EL PARAISO 959 350003 Avda America nº 15

EL FRENAZO 627 351876 C/ Rábida

LA FONTANILLA 630 201731 C/ Cristóbal Colón nº73

EL AVENIDA 607 451890 Avda. America nº 34

HOSTERIA LA RABIDA 959 350035 La Rábida-Palos de la Frontera

PLUS ULTRA 959 530034 Finca Embarcadero de la Rábida

LOS DESCUBRIDORES 959 531117 Avda. Conquistadores nº 3

Redacción