

El Centro de Oleoturismo Activo Iznaliva-Cultura se inaugura como centro de promoción de turismo oleícola

Noticias

Una antigua almazara de la localidad granadina de Iznalloz se ha convertido en el centro de interpretación de la producción olivarera

La sociedad cooperativa andaluza Nuestra Señora de los Remedios de Iznalloz ha inaugurado en una antigua almazara de esta localidad granadina un Centro de Oleoturismo Activo con el que pretende mostrar la tradición del olivar y realzar el interés turístico del patrimonio olivarero.

La cooperativa, una de las mayores de Andalucía con más de 700 socios agricultores y 7.000 hectáreas de olivar, pretende impulsar de esta forma el turismo y la gastronomía en sintonía con los espacios agrarios.

Según su presidente, Francisco Ramos, se trata de una iniciativa que potenciará parte del patrimonio olivarero, el oficio como agricultores y supondrá un atractivo turístico más para el entorno.

Dentro de la campaña "Cheftour Granada Tourism Ambassador", la sociedad cooperativa "Iznaliva" y la Asociación Cocineros Granadinos 4.0 han celebrado también esta mañana la "Gala del Oleoturismo", dedicada a la divulgación de la cultura del aceite de oliva y la promoción del patrimonio olivarero desde un punto de vista turístico.

El evento ha contado con la presencia de la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada, Sandra García, el alcalde de Iznalloz, Mariano Lorente, además de representantes de Diputación de Granada.

La Asociación de Cocineros Granadinos 4.0, dirigidos por Jesús Bracero, ha hecho un "show" de cocina dedicado a la versatilidad gastronómica del aceite de oliva virgen extra y su relevancia en la alimentación mediterránea.

Bracero ha explicado que el proyecto les ilusionó desde el principio, ya que se identifican con sus valores y con la finalidad de proyectar una imagen turística, positiva e innovadora, que ponga el énfasis en la calidad del trabajo en el campo, el buen hacer de productos como el aceite de oliva y la excelencia que buscan en la gastronomía todos los profesionales que trabajan en la cocina.

Creada en el año 1947, Nuestra Señora de los Remedios de Iznalloz Sociedad Cooperativa Andaluza cuenta con 700 socios y 7.000 hectáreas de olivar de montaña de las que se obtienen aceite de oliva virgen y virgen extra de gran calidad que comercializan en más de una decena de países comunitarios y no comunitarios.

Esta cooperativa olivarera produce aceite de oliva virgen y virgen extra con una producción superior a 23 millones de kilos de aceituna y 5 millones de kilos de aceite de oliva.

En su olivar de montaña, la variedad predominante es el Picual o Martejo, aunque hay variedades autóctonas, como el Negrillo de Iznalloz, el Loaime, el Escarabajillo o Lucio entre otras.

Además, esta cooperativa forma parte del ámbito protegido de la Denominación de Origen Protegido Montes de Granada, lo que apoya la calidad el posicionamiento de su virgen extra en los mercados más selectos.

Desde el año 2011 ha dado importantes pasos en el ámbito de la internacionalización con la puesta en marcha de su proyecto de exportación y posicionamiento de marca en el exterior, contando con apoyo del programa PIPE de ayuda a la empresa, según ha informado hoy la Junta de Andalucía.

Fruto de esta labor, el pasado año comenzaron a definirse las primeras oportunidades de negocio

con el incremento de las exportaciones de aceite de oliva a países europeos como Francia, Eslovenia y Bélgica, así como a otros no comunitarios como Brasil, Perú, Estados Unidos, China, Canadá, Reino Unido, Emiratos Arabes y Colombia.

Redacción