Los empresarios de la Sierra de Huelva constituyen un clúster en torno al tomate rosado

Noticias
Se trata de una acción promovida por la Fundación Andanatura en el marco del proyecto CIA-EM

Empresarios y empresarias de la Sierra de Huelva se dan cita hoy en Almonaster la Real en una iniciativa dirigida a promocionar uno de los productos más relevantes de la gastronomía del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, e indisolublemente ligado a este municipio: el tomate rosado. Andanatura ha sido la encargada de llevar a cabo esta actividad, que busca desarrollar productos icónicos y generar clústeres empresariales en las zonas rurales. La jornada de presentación se celebra hoy jueves 25, a las 19.00 horas, en el Salón de Actos El Concejil, en Almonaster la Real.

En el evento intervendrán el Alcalde de Almonaster la Real, D. Jacinto José Vázquez López; Dña. Pilar Pérez Martín, gerente de Andanatura; y D. Manuel Ángel Barroso, que expondrá la importancia etnográfica y cultural ancestral del tomate rosado. La jornada concluirá con una degustación de tomate rosado.

Los productos icónicos son productos de gran calidad muy ligados a la historia, la tradición artesanal y la etnografía de un territorio. Tienen un gran valor etnográfico, cultural, patrimonial y económico: conservándolos y promocionándolos contribuimos a conservar el patrimonio inmaterial del territorio y su sostenibilidad económica, a través de la conservación de oficios artesanales.

Muchas veces estos productos, a pesar de su calidad, no son conocidos por los visitantes de los territorios. El objetivo de esta iniciativa es que tanto los visitantes como los habitantes del territorio los conozcan, y que ese producto se identifique con el territorio y se convierta en uno de sus productos estrella. Protegiendo este producto se contribuye a conservar esta especie y a proteger la economía del territorio, fundada sobre todo en empresas de carácter familiar y tradicional.

Esto se concreta en un kit de imagen con elementos promocionales del producto, que se entregarán a los empresarios y empresarias implicados en la cadena de valor: cultivo, tratado, venta y distribución, etc. Este kit de imagen incluye carteles, flyers, salvamanteles y pegatinas.

Concretamente, el tomate rosado de la sierra de Huelva se caracteriza por su carnosidad y su color y sabor intensos. Llega a pesar hasta dos kilos y medio y fue una de las primeras variedades en llegar de América, en el siglo XVI. En la sierra de Huelva se preparan cada verano conservas artesanales para consumirlas el resto del año: natural, triturado, en pisto…

En el marco de este proyecto se han desarrollado también los productos icónicos de la cerámica a la cuchara de Cortegana (que se presenta el viernes 26 en este municipio), las tortas de Alcalá de Guadaíra (que se presenta el martes 30) y el cordero de la Sierra Morena.

El desarrollo de productos icónicos es una de las acciones desarrolladas por Andanatura en el marco del proyecto CIA-EM: Competitividad e Innovación Artesanal España-Marruecos. CIA-EM es un proyecto de Andanatura, Prodetur y la Diputación de Huelva, cofinanciado en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), a través del Programa de Cooperación Transfronteriza España-Fronteras Exteriores (POCTEFEX).

Jornada de cooperación empresarial para la promoción del Tomate Rosado de la Sierra de Huelva [1]

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.besana.es/es/web/201506/jornada-cooperacion-empresarial-para-promocion-tomate-rosado-sierra-huelva