

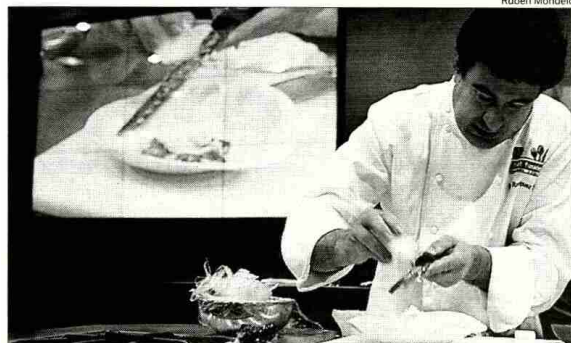
## La diversidad de productos eleva la calidad de las verduras y frutas españolas

### El sector genera unos 300.000 puestos de trabajo directos e indirectos

**P. M.-V.**

MADRID-Fruit Attraction se despidió de Ifema con el buen sabor de boca que deja un buen plato, por ejemplo, de setas con ajillo, seguido de una buena chirimoya de postre. Productos del campo que, al igual que el resto de frutas y verduras, han sido los protagonistas de estos tres días que ha durado el certamen. Una cita que se ha caracterizado por el gran esfuerzo en demostrarle a los futuros compradores internacionales la importancia social de los cultivos hortofrutícolas en nuestro país y, por ende, la calidad que desprende cada uno de ellos.

El sector hortofrutícola español se encuentra presente de forma significativa en la mayoría de las Comunidades Autónomas, destacando Andalucía, Aragón, Cataluña, Canarias, Castilla-La



Rubén Mondelo

En este certamen celebrado en Ifema la fruta y la verdura «made in Spain» han sido los protagonistas absolutos

Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura y la Región de Murcia, si bien ocupa una parte relativamente pequeña de la superficie agraria, contribuyendo a la conservación del entorno medioambiental ya que evita la

roturación de grandes superficies. Se caracteriza por la multiplicidad y diversidad de los productos que abarca, lo que le hace estar presente en la mayor parte del territorio, tanto por mantener su actividad a lo largo de todo el año,

como por el alto valor añadido que generan sus producciones y por su carácter intensivo en mano de obra. En total, genera unos 300.000 puestos de trabajo, incluyendo no sólo los que realizan labores en el campo, sino también relacionados con otras actividades industriales y de servicios en el medio rural, como equipos de riego, viveros y semilleros, abonos, envases y embalajes.

Además, fomenta el desarrollo de servicios profesionales para incorporar las nuevas tecnologías, desde técnicos agrónomos hasta informáticos, actividades relacionadas con la formación, comercialización, promoción, transportes locales e internacionales, etcétera. Todas estas actividades evolucionan gracias a una sólida base productiva agraria y a su vez contribuyen a consolidarla.

Fruit Fusion también se despidió

hasta la próxima convocatoria. Para este último día la organización quiere incidir, gracias a un coloquio, en la importancia del mundo vegetal en la alimentación de colectividades. Rosa Oria Almuñá, catedrática de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Zaragoza, así como Manuel Romero, director de la cadena de suministros y servicios técnicos Compass Group primera empresa de catering del mundo; y Joaquín Rey, director y propietario de EUROBANAN serán los encargados

### Acuden al certamen desde catedráticos a grandes empresas de catering mundial

dos de llevar a cabo este acto de temática tan importante en nuestros días.

Al término de esta cita, Antonio Carmona, de la Terraza Carmona de Vera, en Almería, llevará a cabo una exposición sobre la evolución de las verduras en la cocina almeriense. Y tras él, vendrá la exhibición sobre la mineralización del agua en las verduras y técnicas de cocción.