

ALIMENTACIÓN ■ Una empresa de la comarca, Embutidos Luque, elabora salchichón, chorizo y morcilla con aceite de oliva, por lo que estos productos resultan más saludables para el consumidor

Embutidos sin grasa animal, en Fuensanta

Texto: Adsur

Embutidos Luque es una firma de Fuensanta, señora en la comarca de la Sierra Sur. Con una trayectoria de más de treinta años, la calidad de sus productos y su buen hacer son de sobra conocidos. Pero, la empresa acaba de dar un paso más para adaptarse a los cambios en los gustos de los consumidores, que están cada vez más preocupados por llevar una dieta saludable. Por ello, Embutidos Luque ha comenzado a elaborar salchichón, chorizo y morcilla sin grasa animal. En su lugar utiliza grasa vegetal, concretamente aceite de oliva.

La técnica ha sido probada suficientemente y los nuevos productos gozan ya de la inscripción correspondiente en el Registro Sanitario. Los consumidores tienen a su disposición unos embutidos sin colesterol y con los beneficios de la dieta mediterránea, gracias a la utilización del aceite de oliva.

En principio, se elaborará salchichón, chorizo y morcilla, pero no se descarta ampliar el surtido



Instalaciones de la empresa Embutidos Luque.

en un futuro no muy lejano y preparar también embutidos con carne de pollo y pavo, para atender a otros perfiles de clientes.

Embutidos Luque es una empresa familiar, que funciona desde hace treinta y dos años. Los actuales gestores son los tres hijos del matrimonio que fundó la

firma y han decidido diversificar su producto para ser más competitivos y asegurar una viabilidad a medio y largo plazo.

De hecho, uno de los objetivos que persigue el nuevo proyecto acometido por la empresa es consolidar y ampliar el número de puestos de trabajo. ■

La fresa bajo plástico diversifica la agricultura

La diversificación agrícola es ya una realidad en Valdepeñas de Jaén, gracias al cultivo de fresas en invernadero. Una emprendedora del municipio, Carmen Extremera, ha desarrollado un proyecto consistente en la implantación del cultivo de la fresa en una explotación agrícola de alta montaña.

Con esta iniciativa, se ha implantado un nuevo cultivo, que diversifica y complementa las explotaciones agrarias existentes en el municipio de Valdepeñas, en una zona en la que el recurso del agua está presente, pero no es aprovechado en su máximo potencial. Para conseguir este fin, Carmen Extremera ha realizado un invernadero que alberga un cultivo hidropónico en sustrato de nutrientes, realizado en sacos ubicados a una altura suficiente

para evitar la contaminación del suelo por nitratos. De esta forma también se alcanza un mejor aprovechamiento del agua y una lucha integral contra las plagas. El invernadero dispone de mecanización y automatización de los sistemas de riego.

Este proyecto supone una nueva experiencia y una innovación en la comarca de la Sierra Sur, en cuanto al tipo y sistema de cultivo que se emplea. Asimismo, puede iniciar un proceso de diversificación económica y de producción agraria en una zona deprimida, que está muy influida por la emigración estacional y el desdoblamiento sistemático. La explotación de Carmen Extremera ya proporciona trabajo para ella y su familia, de tal forma que no tienen que dejar el pueblo para encontrar empleo. ■



Invernadero para el cultivo de fresas, instalado en Valdepeñas.

La cocina de la Sierra Sur estará en un estudio sobre vieja gastronomía

Los cocineros Manolo Rincón y José Oneto preparan un estudio sobre la vieja gastronomía andaluza, que contará con la colaboración de mujeres de la Sierra Sur de Jaén. En estos momentos realizan una investigación o trabajo de campo, que terminará en un libro con recetas de toda Andalucía. El "Estudio de recuperación gastronómica del medio rural andaluz", encargado por la Dirección General de Desarrollo Rural, pretende que la cocina antigua no caiga en el olvido. Su finalidad es recuperar las viejas recetas, que tenían como base los únicos recursos existentes en épocas de escasez por las limitaciones propias de los mercados de la primera mitad del siglo XX.

Para realizar este trabajo, los cocineros están recorriendo todas las comarcas andaluzas para entrevistar a las mujeres que les explican cómo se cocinaba hace varias décadas. El pasado 18

de noviembre, Manolo Rincón y José Oneto estuvieron en la Casa de la Cultura de Alcaudete, para conversar con las mujeres de la Sierra Sur. De entre todas las recetas recogidas se seleccionarán seis por cada comarca andaluza, que serán las que aparezcan en el libro final.

Los autores del estudio buscan variedad y originalidad. De entrada, quedan rechazados platos como las migas, gazpacho, gachas o sobrehusa, porque su elaboración es muy parecida en toda Andalucía. Los cocineros quieren recuperar aquellas recetas típicas de cada localidad, que son desconocidas para el pueblo vecino. Manolo Rincón asegura que la riqueza de la cocina andaluza está plagada de comidas de este tipo.

Las asistentes a la reunión mostraron su satisfacción por poder colaborar en esta investigación, junto con las mujeres de otras cincuenta comarcas de toda

El estudio es un encargo de la Dirección General de Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura



Manolo Rincón y José Oneto posan con las mujeres asistentes a la reunión.

Andalucía (tantas como grupos de desarrollo rural hay en la región). Con todas las aportaciones de las mujeres mayores andaluzas, se conseguirá elaborar un libro en el que estén recogidas las recetas de la cocina antigua. El director general de Desarrollo Ru-

ral de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, José Román Montes, señala que este estudio pretende rescatar "la cocina que tomaba como base los únicos recursos existentes en cada zona en épocas en las que los recursos eran escasos o poco

accesibles por las limitaciones propias de los mercados de la primera mitad del siglo XX". La recuperación de la cocina tradicional también centra otro proyecto de Adsur, la edición del libro "El fogón del Sur", también de Manolo Rincón y José Oneto. ■