



Conservar lo bueno

CEIVAM- Val do Miño

Fotos Nacho Gómez

La transformación y envasado del pimiento de Arnoia permitirán diversificar la producción y aprovechar así los frutos maduros que no se comercializan. Entre los objetivos de futuro: obtener la marca "Producto gallego de calidad".

El pimiento de Arnoia es una de las variedades locales que se cultiva en la zona LEADER Val do Miño, y, aunque apenas representa un 10% de la superficie cultivada, su importancia es muy elevada en algunos lugares, donde se le dedican los mejores terrenos de la huerta. Normalmente, se consume en verde desde finales de mayo hasta primeros de octubre, pero a partir de mediados de agosto resulta bastante difícil dar salida a toda la producción y a unos precios rentables. Por ello, tanto la cooperativa que comercializa la práctica totalidad de la cosecha como el Grupo de Acción Local CEIVAM-Val do Miño, se plantearon el reto de encontrar alternativas para diversificar la producción y consolidar su posición en el mercado. Se trataba de buscar nuevas formas de aprovechamiento de esta materia prima capaces de generar ingresos y, sobre todo, pequeñas iniciativas empresariales que a pesar de su dimensión puedan convertirse en uno de los pilares –el otro es el vino Ribeiro– que sostengan un pequeño sector agroindustrial, ya que se trata de productos complementarios.

Se planteó la necesidad de realizar un estudio técnico para el análisis de posibles alternativas para la transformación y comercialización de los excedentes de pimiento, para lo que se contó con la Facultad de Ciencias de Ourense y se fijaron como objetivos:

■ Definir los productos, los procesos y la dimensión empresarial de la iniciativa.

■ Establecer la aptitud tecnológica del pimiento de Arnoia para su transformación.

■ Realizar una experiencia piloto de transformación.

Cuando el pimiento de Arnoia madura se convierte en un pimiento de carne consistente, con unas características similares a los que se utilizan en otras zonas de reconocido prestigio del país como materia prima para conserva; por ello, y por su carácter artesanal y alta calidad, gozan de una de-

manda consolidada y de altos precios en el mercado. Tanto los análisis realizados en laboratorios oficiales como la evaluación organoléptica en cata avalan la posibilidad de transformación para el pimiento de Arnoia y justifican la puesta en marcha de una planta que ayude a aprovechar la imagen de marca que tiene en el mercado. De esta forma se puede diversificar la producción aprovechando los frutos maduros que no se comercializan y aumentar el ciclo productivo hasta la llegada de las heladas, evitando así la sobreproducción y la consiguiente caída de precios.

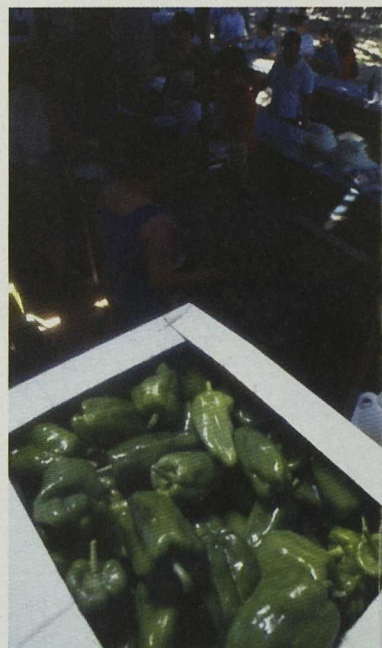
Se trata, por tanto, de una iniciativa importante para esta comarca LEADER. Sabemos que los objetivos –entre ellos, obtener la marca “Producto gallego de calidad”– son ambiciosos y que existen dificultades como el temor a iniciar empresas novedosas, la disponibilidad de mano de obra cualificada y el acceso a los conocimientos técnicos necesarios, pero el proyecto permitirá:

■ Presentar en el mercado un producto de calidad que en Galicia cubrirá un vacío importante en cuanto a pimiento envasado se refiere.

■ Elevar el nivel de renta de la zona, ya que se podrán mantener precios elevados hasta el final de la campaña.

■ Crear empleo, pues el carácter artesanal exige bastante mano de obra.

■ Valorizar la producción local, tener mayor presencia en los mercados y aumento de la demanda. ■



El Grupo ha apoyado la celebración de la Festa do Pemento de Arnoia que en todas sus ediciones tiene un gran éxito de público.



CEIVAM-Val do Miño
Otero Cruz, 12. Arnoia
32417 Ourense

Tel. 988 48 69 00/Fax 988 48 69 01