

A 14

EL MUNDO, JUEVES 2 DE NOVIEMBRE DE 2006

ALMERÍA



XVI FIERAL 2006

Reportaje Gráfico: Juan Marfil

El Grupo Castillo de Tabernas apuesta por productos saludables

A. C. G.

AGUADULCE.— Productos almerienses saludables, ésta es la apuesta que hace en la XVI edición del Ferial el Grupo Castillo de Tabernas, cuyo expositor se encuentra en la primera planta del Palacio de Exposiciones y Congresos de Aguadulce. Un stand de grandes dimensiones donde se exhiben el aceite virgen extra 0,1 grados Castillo de Tabernas, de máxima calidad, único y diferenciado, que ha logrado el sello de Producción Integrada que da la Consejería de Agricultura de la Junta, a través de los diferentes formatos en los que se oferta este producto.

Además, en el espacio instalado en la muestra por el Grupo Castillo de Tabernas los visitantes podrán disfrutar todos y cada uno de los días que dura el Ferial alimentos saludables, «siempre acompañados por su aceite virgen extra», comentó Rafael Úbeda, director general de la empresa.

En la jornada de ayer se presentó el tomate raf de la empresa familiar Rey Raf, que dispone en el Hornillo de los Martínez, en el parque natural Cabo de Gata-Níjar, donde se fusiona una excelente materia prima con unas condiciones ambientales ideales, de 10 hectáreas para cultivar este producto.

El director de producción, Andrés Piedra, y Francisco Maldonado, otro miembro que participa en el proyecto, afirmaron que lo que pretende la empresa «es que el raf tenga reconocimiento en la provincia de Almería y que los almerienses comiencen a consumir este producto», ya que «la mayor parte de la producción se exporta fuera de la provincia», sentenció Andrés Piedra.

Los visitantes pudieron conocer la calidad del tomate raf de Rey Raf, además del aceite Castillo de Tabernas, gracias a la degustación gastronómica realizada por el restaurante Chiringuito Bahía del Palmer.

Para hoy está programada la presentación de un estudio sobre las cualidades para la salud del aceite de oliva virgen extra, realizado por un equipo de investigación dirigido por José Luis Gil, catedrático de la Universidad de Almería.



Rafael Úbeda, director general de Castillo de Tabernas, muestra el aceite de oliva extra.



Un cocinero prepara en el 'stand' un plato que tiene como base el tomate raf.



Francisco Maldonado y Andrés Piedra, miembros de la empresa Rey Raf.



Una azafata presenta al público los productos Castillo de Tabernas.