



**Palos de la Frontera
Llevamos la fresa
en el corazón**



Dossier de Prensa



Palos de la Frontera Llevamos la fresa en el corazón



LOS PRODUCTORES FRESEOS DE PALOS DE LA FRONTERA INVITAN A FRESAS “EN EL MUNICIPIO QUE LLEVA LA FRESA EN EL CORAZÓN”

Desde hoy y hasta el próximo 31 de mayo, las catorce mejores empresas productoras y comercializadoras de fresas del municipio se unen para obsequiar con una degustación gratuita de fresas a todos los visitantes que almuercen en una variada lista de restaurantes de Palos de la Frontera y la Rábida. Además, los comensales podrán adquirir en el propio restaurante las cajas de fresas que deseen.

La iniciativa, promovida por la Comunidad de Regantes de Palos de la Frontera, persigue resaltar y poner en valor la profunda vinculación que existe entre la fresa y Palos de la Frontera, como epicentro de la producción fresera onubense y por ende de la producción nacional y europea.

La campaña, que puede seguirse a través de la web www.lafresaenelcorazon.es, pretende atraer la atención sobre Palos de la Frontera como el referente de la fresa europea de mayor calidad, como ocurre con el jamón y Jabugo, o con el champán y la región de Champagne-Ardenne, en Francia.

Los comercializadores y restauradores que se han unido en torno a esta campaña están convencidos de que la fresa, que ya se consume en medio mundo, puede y debe ser un magnífico y sugerente foco de atracción de visitantes a Palos y a la provincia de Huelva.

Pretenden que esta campaña anime a los mejores restaurantes de Huelva a incorporar la fresa como un producto estrella de su carta en la temporada de recolección, e instan a las administraciones a seguir poniendo en valor la fresa como un producto emblemático que otorga singularidad y diferenciación a la provincia de Huelva.

La Comunidad de Regantes también persigue que los habitantes de Palos de la Frontera reconozcan y valoren la importancia que tiene para el municipio la actividad que desarrollan sus asociados, la cual genera más de 20.000 empleos en campaña y una facturación anual de 150 millones.

Huelva, 3 de abril de 2012.- Durante estas semanas pasadas, por las calles de Palos de la Frontera y Huelva se han visto carteles invitando a “sentir el corazón de Palos”. Hoy se ha desvelado el misterio. Se trata de una campaña con la que los grandes productores de fresas de esta localidad onubense quieren agasajar a través de un nutrido número de restaurantes, a residentes y a visitantes, a comer fresas de temporada y recién recogidas en el municipio que “lleva la fresa en el corazón”. Desde hoy y hasta el próximo 31 de mayo en los principales restaurantes de Palos y La Rábida, todas las personas que se acerquen a almorzar



Palos de la Frontera Llevamos la fresa en el corazón



recibirán como obsequio una degustación gratuita de fresas, gentileza de las catorce mejores empresas comercializadoras que se han unido en esta iniciativa de la mano de la Comunidad de Regantes de Palos de la Frontera, artífice de la campaña. Además, algunos restaurantes ofrecerán también en sus cartas platos especiales que incorporan la fresa como ingrediente protagonista. Y todos los comensales que lo deseen podrán adquirir en el mismo establecimiento en que almuerzan una o varias cajas de fresas del día.

Así lo han explicado hoy el presidente y el gerente de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera, José Antonio Garrido y Fernando Sánchez, durante la presentación de esta campaña a los medios de comunicación, que se ha celebrado en la sede de la Federación Onubense de Empresarios. Ambos han insistido en que el objetivo último de esta iniciativa es poner en valor la profunda vinculación que existe entre la fresa y el fresón y Palos de la Frontera, como epicentro de la producción fresera onubense y por ende de la producción fresera nacional y europea. *“Como dice el refrán, en casa de herrero, cuchillo de palo, y eso es lo que nos pasa tradicionalmente en Palos de la Frontera, que no sabemos vender uno de los valores que más nos diferencia y nos hace únicos”*, ha señalado José Antonio Garrido, al que no le parece razonable que un visitante que llegue a la provincia de Huelva en esta época tenga dificultades para comprar la fresa autóctona de temporada o degustarla en los mejores restaurantes de la provincia. De hecho, la empresa Fresón de Palos, abrirá en breve un punto de venta de fresa al por menor dentro de las instalaciones de la cooperativa de Fresón de Palos.

“Del mismo modo que la gente va expresamente a Jabugo a comer jamón, o se acerca a determinadas zonas productoras de vino para hacer turismo enológico, o visita la región de Champagne-Ardenne, en Francia, para conocer la cultura del champán, en varios municipios de Huelva y muy especialmente en Palos de la Frontera, se reúnen todas las condiciones para convertir la fresa en un foco de atracción de turismo y en general en un activo de imagen que nos aporte prestigio y diferenciación, que nos haga únicos”, ha afirmado Fernando Sánchez, que ha recordado que la provincia de Huelva no sólo concentra la mayor producción fresera de España y de Europa sino que además reúne la producción de mayor calidad y más apreciada en todo el continente. *“Como dice nuestra campaña, en Palos se siente la fresa, este municipio lleva la fresa en el corazón, y eso hay que capitalizarlo, hay que hacer que se conozca y se valore dentro y sobre todo fuera, porque hay muchas ciudades y provincias europeas que se volverían locas por tener un producto tan emblemático y tan bueno como el que nosotros tenemos”*, ha concluido Fernando Sánchez.

Las empresas comercializadoras que se han sumado a esta iniciativa de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera esperan que esta campaña, desarrollada con recursos limitados y autofinanciada por ellos mismos, anime a los mejores restaurantes de Huelva a incorporar la fresa como un producto estrella de su carta en la temporada de recolección, sirva de ejemplo a las administraciones para la puesta en marcha de campañas de promoción que aumenten el prestigio y popularidad de la fresa de Huelva, y en general contribuya a crear una conciencia colectiva sobre el valor de la fresa onubense. *“Tenemos un producto que ya se consume en medio mundo, y que podría ser un gran foco de atracción de visitantes a Palos y a la*



Palos de la Frontera Llevamos la fresa en el corazón



provincia de Huelva. No podemos desaprovecharlo”, han insistido el presidente y gerente de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera.

La campaña, que en próximas fechas podría extenderse también a la localidad de Mazagón, también incide como es lógico en las características diferenciales que hacen “inigualable” la fresa producida en Palos. “La fresa de Palos destaca por su mayor tamaño y su presencia distinguida, reina entre las fresas, que invita a mirarla y mirarla antes de comérsela. Por su sabor sorprendente, que es amargo y dulce al mismo tiempo, sugerente e incomparable, porque es la fresa que sabe a fresa, y con eso no hay más que decir. Por su textura, crujiente por fuera y carnosa por dentro, que hace de cada bocado una deliciosa e inesperada sorpresa. Por su rojo intenso, brillante, como un beso que se ofrece al paladar. Porque si es de Palos, no hay otra igual”, reza el tríptico que va a empezar a distribuirse en estos días por Palos de la Frontera y Huelva capital.

Por su parte, el representante de los comercializadores y presidente de la cooperativa Fresón de Palos, Manuel Jesús Oliva, ha subrayado también la importancia económica y social que ya tiene el sector fresero para el municipio y en general para la provincia de Huelva, una importancia a su juicio muy poco “conocida y reconocida”. En este sentido, ha señalado que sólo la actividad de los asociados de la Comunidad de Palos genera más de 20.000 empleos en campaña y una facturación anual de 150 millones. “La producción de fresa y fresón es el principal motor económico de Palos de la Frontera, es también la actividad más internacionalizada de la economía onubense y la única que aún hoy sigue creando empleo y riqueza en la provincia, a pesar de la crisis”, ha afirmado.

La campaña puesta en marcha por la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera, que ya ofreció una degustación gratuita de fresa en la Feria Medieval, celebrada el 16 y 17 de marzo, repasa algunos de estos datos y destaca la importancia que tiene para el municipio la actividad fresera, pues “*otro de sus objetivos es que todos los palermos sepan valorar la importancia que tiene para ellos la actividad que desarrollan nuestros agricultores*”, pero sobre todo se centra en las múltiples propiedades nutritivas de la fresa y el fresón así como en su enorme valor gastronómico y su versatilidad en la cocina y en la mesa, que lo hace una alternativa ideal para el aperitivo, el postre y como ingrediente de platos principales, pues su característico sabor agrídulce combina bien con dulce y con salado y casa espectacularmente con los vinos espumosos. “*Los grandes chefs nos lo dicen: es muy difícil encontrar una fruta que ofrezca estas prestaciones, que resulte al tiempo espectacular con chocolate y con espaguetis, que pueda prepararse en una tarta con queso y en una ensalada o sopa fría, y que servida sola o macerada en aceite, en recetas de una simplicidad absoluta, sean un manjar exquisito que sorprende por su sabor, aroma, textura y brillo*”, ha comentado Fernando Sánchez.

Los representantes de la Comunidad de Regantes Palos de la Frontera han expresado su agradecimiento a todas las empresas comercializadoras y restaurantes que se han sumado a la campaña, destacando de ellas la sensibilidad y proyección de futuro que demuestran al apostar por este tipo de iniciativa que les aporta imagen, compromiso, e integración social.



Palos de la Frontera Llevamos la fresa en el corazón



Dicha campaña puede seguirse a través de la página web www.lafresaenelcorazon.es, donde los usuarios podrán encontrar abundante información sobre este manjar universal de la provincia de Huelva, así como la ruta de los restaurantes de Palos y la Rábida en los que se obsequiará a los comensales con una degustación gratuita de fresas.

Empresas comercializadoras que participan en la campaña

FRESÓN DE PALOS - FRES GARRIDO - FRES GONZÁLEZ - GOROFRES - SUR ONUBA - MARIFRANCIS - FRES COLÓN - COSTA LUZ - FRES LAGUNA - BAYAS DE ORO - FRESSANI - JURAFRESA - FRES PARAISO - PIGOFRES

Restaurantes que participan en la campaña

| PALOS DE LA FRA | TFNO | DIRECCIÓN |
|--------------------|------------|--------------------------------|
| EL BODEGON | 959 531105 | C/ Rábida nº 46 |
| HOTEL LA PINTA | 959 350511 | C/ Rábida nº 79 |
| EL PARAISO | 959 350003 | Avda America nº 15 |
| EL FRENAZO | 627 351876 | C/ Rábida |
| LA FONTANILLA | 630 201731 | C/ Cristóbal Colón nº73 |
| EL AVENIDA | 607 451890 | Avda. America nº 34 |
| HOSTERIA LA RABIDA | 959 350035 | La Rábida-Palos de la Frontera |
| PLUS ULTRA | 959 530034 | Finca Embarcadero de la Rábida |
| LOS DESCUBRIDORES | 959 531117 | Avda. Conquistadores nº 3 |

Algunos datos sobre los valores de la fresa

- El 85% de su composición es agua
- Consumiendo 100 gramos al día se cubren las cantidades necesarias de vitamina C. Además contienen vitamina A, E, B1, B2, B3 y B6.
- Aportan pocas calorías (37 cada 100 grs) y resultan idóneas para las dietas porque ayudan al cuerpo a eliminar las toxinas que no necesita
- Entre sus minerales, aportan fundamentalmente potasio y magnesio, aunque también hierro, fósforo, yodo y calcio.
- Son uno de los mejores antioxidantes naturales que existen y combaten el envejecimiento
- Gracias a su aporte de fibra (2,2 gramos por cada 100 gramos de producto) mejoran el tránsito intestinal



Palos de la Frontera Llevamos la fresa en el corazón



- Sus propiedades diuréticas las hacen excelentes para personas con tendencias a retener líquidos y ayudan a controlar el ácido úrico y la hipertensión y bajar los niveles de colesterol
- Ofrecen importantes cantidades de salicilatos, sales que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, degenerativas y cáncer.
- 200 gramos de esta fruta aportan la sexta parte de la cantidad diaria recomendada de ácido fólico, muy bueno para las embarazadas, ya que favorece la multiplicación celular.
- Estudios recientes han demostrado que estimulan la memoria a largo plazo
- Son consideradas afrodisíacas desde la antigüedad
- Además de saludables, son una de las frutas más apreciadas gastronómicamente por su elegancia y sabor
- Combinan bien con dulce y con salado, y pueden ser degustadas como aperitivo y como postre, y como ingrediente de platos principales
- Mejoran los mejores vinos espumosos y son el mejor maridaje posible para el chocolate

Algunos datos sobre la actividad fresera en Palos de la Frontera y Huelva

- La Comunidad de Regantes de Palos agrupa a más de 350 socios y 3.500 hectáreas que representan el 52% de la producción onubense de fresas y el 47% de la producción española
- Gracias a la fresa de Palos y de toda la provincia de Huelva, España es el segundo productor de fresa del mundo, solo por detrás de EEUU y lidera la producción europea, de la que representa casi la tercera parte
- Las fresas y fresones constituyen cerca del 30% de la superficie de regadío en Huelva, y este supone el 80% de la producción final y empleo agrario de la provincia de Huelva, a pesar de aglutinar menos de un 1% de la superficie total agraria provincial y menos de un 20% de la superficie cultivable.
- Las fresas y fresones de Huelva son uno de los cultivos de regadío más competitivos de España, con un rendimiento y una aportación sobre el empleo muy por encima de la media del regadío andaluz y español.
- Toda la producción de fresas cumple los máximos controles de calidad agroalimentaria nacionales e internacionales, ofreciendo a los consumidores una total garantía sanitaria.
- Demuestran día a día su firme compromiso con el medioambiente y la sostenibilidad de su entorno, favoreciendo la recuperación del acuífero de Doñana.

PARA MÁS INFORMACIÓN, JOSÉ ANTONIO G. ANDRÉS: 663 410 014