

El sector inicia una campaña para difundir los beneficios del ajo español



Noticias

La campaña 'Continúa colaborando con el consumo de productos españoles' pretende enganchar a los periodistas y a responsables de gobierno autonómicos, que van a recibir varios cientos de kilos de ajo

La Mesa Nacional del Ajo ha puesto en marcha una campaña en defensa del ajo español que pretende difundir entre responsables públicos autonómicos y periodistas los beneficios, para la salud y gastronómicos, de este producto.

La campaña 'Continúa colaborando con el consumo de productos españoles' pretende "enamorar y enganchar" a los periodistas y a responsables de gobierno autonómicos, que van a recibir varios cientos de kilos de ajo, según ha informado la organización en un comunicado.

La Mesa Nacional del Ajo, que integra a los productores, comercializadores y transformadores de ajo de las principales zonas productoras españolas -en particular, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Madrid, Extremadura y Andalucía-, ha explicado que la campaña busca proteger, defender y promocionar el ajo español y sus distintas variedades.

El presidente de la Mesa Nacional del Ajo, el conquense Julio Bacete, considera que en este tipo de campañas la labor que realizan los medios de comunicación, las redes sociales y los responsables públicos es "esencial" para dar a conocer las diferencias del ajo español y sus beneficios para la salud.

Además, este cultivo permite mantener el empleo y la economía de numerosos pueblos y comarcas rurales españolas.

España es el primer productor europeo de ajo, un sector que genera al año casi un millón y medio de jornales en labores de cultivo y poscosecha y tiene una facturación que ronda los 200 millones de euros.

Dentro de la campaña, la Mesa del Ajo ha enviado a más de un centenar de redacciones de medios escritos y audiovisuales, diarios digitales y responsables de gobiernos autonómicos cientos de kilos de ajo junto a un folleto que invita a cocinar cinco recetas regionales con ajo cultivado en Madrid, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Andalucía y Extremadura.

Se trata de recetas en las que el ajo es un condimento determinante, como el salmorejo cordobés, los callos a la madrileña, la sopa castellana, el cabrito frito o la sopa de tomate.

La Mesa Nacional del Ajo aconseja que al comprar el producto se compruebe que en la etiqueta figura el origen español y recomienda tanto el consumo diario, en ayunas, de ajo crudo, cortado en pequeños trozos e ingerido con un vaso de agua, como en las comidas, en ensaladas, untándolo en pan tostado o en salsas.

Redacción