

El chef Albert Adrià inaugura oficialmente la campaña de la Granada Mollar de Elche

El chef Albert Adrià (4 estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía) ha inaugurado oficialmente la temporada de las granadas con Denominación de Origen.

Por [Redacción](#) 4 octubre, 2018



El chef Albert Adrià ha confesado ser un “enamorado de la granada” y ha señalado que entre sus elaboraciones destaca un ceviche con zumo de granada así como granada con vermut negro para servir bien de postre o como aperitivo y coctelería de temporada con granada.

Albert Adrià (4 estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía 2017 al Mejor Jefe de Cocina) ha realizado estas declaraciones con motivo del inicio de la campaña de la granada mollar de Elche que ha apadrinado con el corte simbólico de la primera granada de la temporada.

Para Adrià, la granada “es un producto fetiche y ahora que llega la temporada les he dicho a los compañeros de trabajo que tenemos que hacer cosas (con ella) porque aprovechamos el mejor producto en su mejor momento” y ha añadido que es todo un “honor ser el padrino de la granada mollar de Elche”.

Un 5% más de producción

Por su parte, el presidente de la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche ha dicho que “la campaña comienza con ilusión y esperanza. Para esta campaña la DOP estima un aumento de la producción del 5% por lo que la producción total de granadas en la zona amparada por la DOP (40 municipios de las comarcas de L’Alacantí, Baix Vinalopó y Vega Baja) rondará las 52.000 toneladas.

De todas ellas, las de categoría extra y primera inscritas en el Consejo Regulador podrán venderse con la etiqueta de la Denominación de Origen.

Francisco Oliva ha afirmado que la campaña será buena en cuanto a calidad y ha añadido que aunque la falta de lluvias durante la primavera ha influido en el tamaño sí que es cierto que las últimas lluvias han sido muy beneficiosas porque la fruta estaba en su recta final de desarrollo y ha podido aumentar el calibre de la misma.

Desde el punto de vista comercial, Francisco Oliva, ha señalado que cada vez se percibe más competencia por el aumento de la producción y las nuevas variedades aunque ha resaltado que la mollar de Elche “es única y especial”.

“Somos la granada mollar de Elche y tenemos una garantía de calidad como es la Denominación de Origen, un color que nos distingue y un sabor muy apreciado. Detrás de cada fruta hay centenares de familias expertas, una historia de siglos y las mejores condiciones para nuestro cultivo”.

Por ese motivo, continúa el presidente de la DOP, “aunque nos preocupe la competencia no nos asusta porque tenemos los mejores argumentos para hacerle frente”.

“Vamos a trabajar sin descanso para defender nuestra granada en todos y cada uno de los mercados. Vamos a seguir haciendo un gran esfuerzo en promoción para que el consumidor valore nuestra fruta”.

Durante el acto también se ha entregado un reconocimiento a Maxime Lafranceschina un frutero francés que tiene la máxima distinción que otorga el país galo al sector (Meilleurs Ouvrier de France Primeurs) y que forma parte del equipo de France5 que está grabando un documental sobre la granada.

La granada mollar de Elche

La granada mollar de Elche concentra más del 75% de la producción nacional de granadas, son los principales productores europeos y los primeros a nivel mundial en lo que se refiere a la variedad mollar.

La fruta se recolecta durante el mes de octubre y el periodo de comercialización se extiende hasta el mes de enero, aproximadamente.

La mollar de Elche se caracteriza por tener un sabor dulce, su pepita es blanda, comestible y su color exterior es natural (no es tan roja como otras variedades) oscila del crema al rojo intenso dependiendo de su exposición al sol en el árbol. La granada mollar de Elche cuenta desde enero de 2016 con el sello de la Denominación de Origen Protegida que garantiza la calidad de la fruta, su historia, tradición y cultura y que ha sido sometida a más controles que cualquier otra granada.

Albert Adrià

Albert Adrià es el artífice del grupo elBarri que cuenta con seis restaurantes con los que ha obtenido 4 estrellas Michelin (por Tickets, Pakta, Hoja Santa y Enigma) y este año ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2017 al mejor Jefe de Cocina.

Albert Adrià, que formó parte del equipo de El Bulli que lideraba su hermano Ferrán Adrià, también ha puesto en marcha Heart en Ibiza, un proyecto de hostelería y espectáculo junto al Circo del Sol y entre sus próximas iniciativas destaca un proyecto multiespacio en Nueva York junto al chef José Andrés.

Albert Adrià recoge el testigo de Paco Roncero, Mario Sandoval, Quique Dacosta, Alberto Chicote, Ricard Camarena, Susi Díaz, Paco Torreblanca o el torero José María Manzanares que han apadrinado a la granada mollar de Elche en los últimos años.