

There are no translations available.

La última jornada de trabajo, la del día 19, se inició con la visita al Museo del Exvoto Ibérico, en Castellar

JOSÉ A. GARCÍA-MÁRQUEZ | SANTISTEBAN DEL PUERTO. Los pueblos de la comarca del Condado han acogido la visita de gerentes, técnicos y políticos pertenecientes a 9 Grupos de Acción Local de Hungría, GAL, interesados en conocer el funcionamiento de empresas arraigadas en la zona en el ámbito de desarrollo rural, así como el proceso de implantación de la marca 'Condado Jaén, Calidad Rural' bajo la que se engloban centros públicos y empresas privadas de la zona que ofrecen un producto de alta calidad. Durante su estancia en la comarca, los responsables de la Asociación para el Desarrollo Rural del Condado, Asodeco, dieron a conocer al grupo magiar las realizaciones llevadas a cabo en este territorio y transmitirán sus experiencias en desarrollo rural.

Los 9 GAL de Hungría, que trabajan de forma conjunta en su país en la red denominada 'Naturama', visitaron la empresa santistebeña Oliverera del Condado para conocer de primera mano el proceso de extracción del aceite de oliva virgen extra. La embajada magiar transitó después por la ganadería y los alojamientos rurales de la finca de toros bravos El Añadió, en Vilches y acudió al centro de interpretación Pablo Olavide de Arquillos, para conocer el proceso de las colonización de Carlos III en la Nuevas Poblaciones de Sierra Morena.

La última jornada de trabajo, la del día 19, se inició con la visita al Museo del Exvoto Ibérico, en Castellar. Tras el recorrido por el mismo, se habló en profundidad sobre el trabajo de evaluación de la Marca 'CondadoJaén, Calidad Rural', por parte de Asociación de la Marca de Calidad Territorial Europea y por la Unidad de Evaluación de la Universidad de Córdoba. Por último se visitaron otras dos empresas, que también cuentan con la marca: Casa Filo, sobre elaboración de embutidos, y Arteoliva, sobre artesanía en madera de olivo. Ambas empresas se ubican en Castellar.