

## Junta y GDR Litoral de la Janda apoyan el Centro de Interpretación del Olivar y la almazara en Vejer (Cádiz)



Fran Moreno en las instalaciones de Mare Oleum del Centro de Interpretación del Olivar y de la almazara en El Palmar de Vejer.  
- JUNTA DE ANDALUCÍA

VEJER DE LA FRONTERA (CÁDIZ), 3 Jul. (EUROA PRESS) -

El delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Moreno, ha visitado las instalaciones de Mare Oleum del Centro de Interpretación del Olivar y de la almazara en El Palmar de Vejer de la Frontera, donde ha mostrado su apoyo junto al presidente y el gerente del Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Litoral de la Janda y de Los Alcornocales, Manuel Flor y Carlos Romero; el promotor Antonio Brenes, y la jefa de servicio de Promoción Rural de la Delegación Territorial de Agricultura, María Peña.

En una nota, ha recordado que esta iniciativa está respaldada por la Junta de Andalucía y el GDR con una subvención total de más de 150.000 euros y se materializó en 2022 en la creación de este centro de interpretación y la posterior construcción de una almazara para la elaboración de aceite virgen extra ecológico y el equipamiento necesario para su funcionamiento.

Moreno ha destacado "la apuesta firme que mantiene la Consejería de Agricultura en pro del desarrollo rural y el sector agrario, conjugando el valor de la tradición y la innovación con un apoyo, en este caso, a una iniciativa vinculada con el oleoturismo y la difusión del aceite de oliva y del olivar, en una provincia extraordinaria, que muestra una gran riqueza agrícola y sostenible".

Además, el delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha incidido en "el empuje emprendedor que se muestra a través de este tipo de proyectos, el fomento del empleo y del crecimiento económico que suponen, así como el trabajo que desempeñan los grupos de desarrollo rural y los promotores de estas iniciativas".

Por su parte, Manuel Flor ha destacado "la importancia de este centro y el impulso del GDR Litoral de la Janda y la Junta a proyectos que se desarrollan en el entorno rural en esta comarca". Asimismo, ha añadido que "proyectos como estos son una muestra más del papel que desempeña este grupo de desarrollo en favorecer el desarrollo socioeconómico de las zonas rurales".

El presidente del GDR ha mencionado además que, "en casos como éste, se apoyan iniciativas promovidas por emprendedores locales que buscan combinar actividades intersectoriales, fusionando la producción de aceite con el turismo". "Estamos logrando la integración y convivencia de dos actividades económicas, y el papel del GDR es fundamental para seguir apoyando este tipo de iniciativas", ha añadido.

Por su parte, Antonio Brenes ha agradecido al GDR y a la Junta que hayan apostado por estos proyectos. "Confirieron en nosotros como promotores y en nuestra idea, en la almazara como transformadora de productos agroalimentarios y también en el Centro de Interpretación Mare Oleum como alternativa turística y sin el apoyo y colaboración de la Junta estos proyectos no habrían sido posibles", ha aseverado.

Por otro lado, ha señalado que "es gratificante ver cómo muchos visitantes se interesan por la labor y se entusiasman con el proceso de producción del aceite y con la riqueza del patrimonio olivarero que compartimos". "Sus visitas no sólo validan nuestro esfuerzo, también fomentan un mayor aprecio por nuestra cultura y productos", ha asegurado.

En el transcurso de esta visita, los participantes han mencionado la apuesta por la agricultura, la sostenibilidad y la naturaleza que supone este enclave, con un enfoque turístico y expositivo destinado a la difusión del cultivo del olivo, de las técnicas de extracción del aceite y de la valorización del aceite de oliva virgen extra (AOVE), incluyendo sus beneficios para la salud y la alimentación en la dieta mediterránea.

También se ha recordado, según la Junta, que este centro de interpretación del olivar ofrece visitas guiadas para conocer el mundo del olivo y su historia, aprender el proceso de elaboración del AOVE, recorrer un olivar ecológico y la almazara en compañía de un experto y disfrutar una cata de aceite de oliva virgen extra.