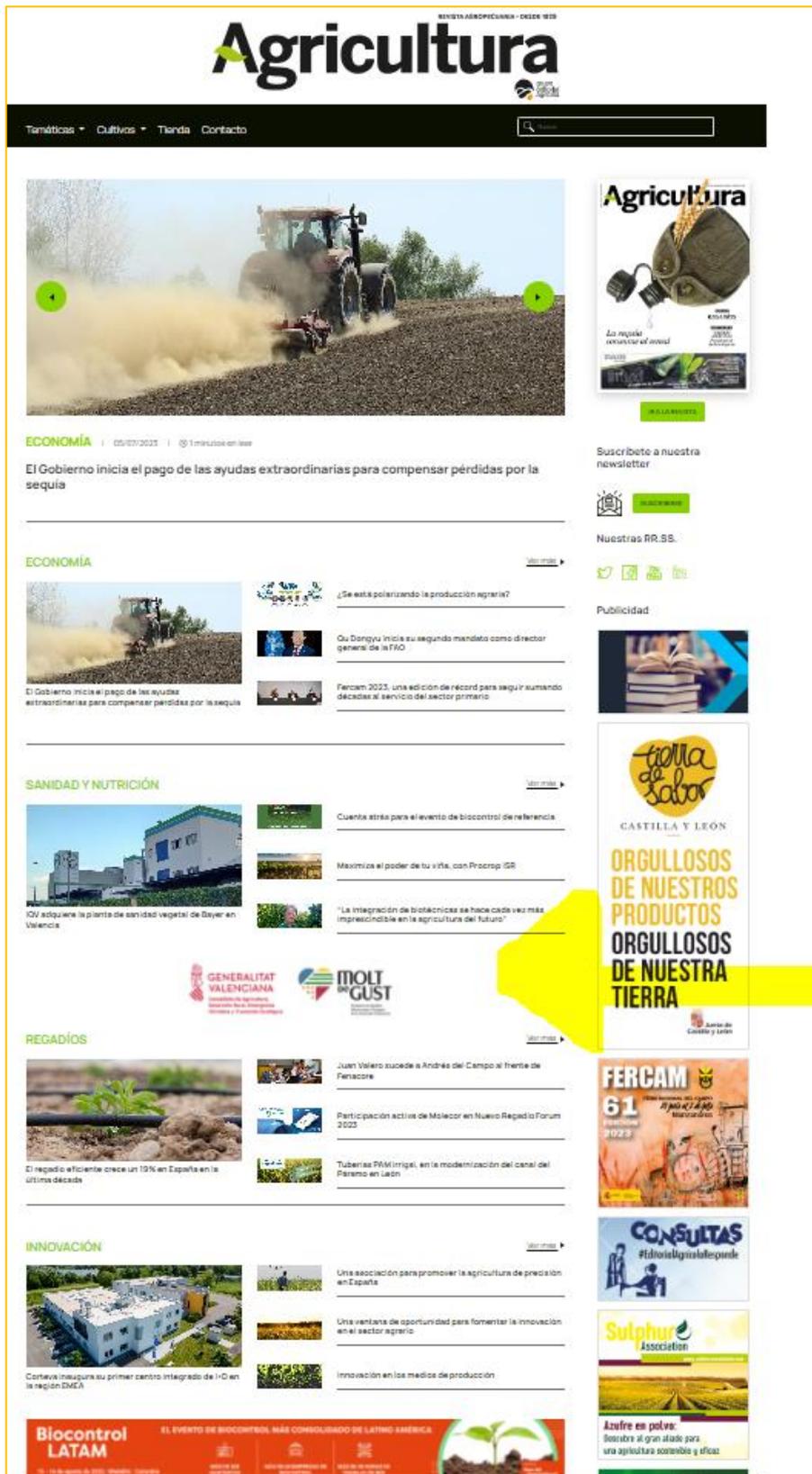


CLIPPING JULIO 2023

1.- Revista Agricultura.com, 05.07.2023. Banner en [www.revistaagricultura.com](http://www.revistaagricultura.com), activo durante todo el mes de julio.



**Agricultura**

Temáticas • Cultivos • Tienda • Contacto

**ECONOMÍA** | 05/07/2023 | 1 minutos en leer

**El Gobierno inicia el pago de las ayudas extraordinarias para compensar pérdidas por la sequía**

**ECONOMÍA**

¿Se está polarizando la producción agraria?

Qui Dongyu inicia su segundo mandato como director general de la FAO

Fercam 2023, una edición de récord para seguir sumando décadas al servicio del sector primario

**SANIDAD Y NUTRICIÓN**

Cuenta atrás para el evento de biocontrol de referencia

Maximiza el poder de tu villa, con Procrop (SR)

“La integración de biotécnicas se hace cada vez más imprescindible en la agricultura del futuro”

**REGADÍOS**

Juan Valero sucede a Andrés del Campo al frente de Fenacore

Participación activa de Molecor en Nuevo Regadio Forum 2023

Tuberías PWM Irigal, en la modernización del canal del Paramo en León

**INNOVACIÓN**

Una asociación para promover la agricultura de precisión en España

Una ventana de oportunidad para fomentar la innovación en el sector agrario

Innovación en los medios de producción

**tolla de sabor**  
CASTILLA Y LEÓN  
ORGULLOSOS DE NUESTROS PRODUCTOS  
ORGULLOSOS DE NUESTRA TIERRA

**FERCAM**  
61 años de servicio al sector primario  
27 de julio 2023

**CONSULTAS**  
#IdiomasInglésIndependiente

**Sulphur Association**

**Biocontrol LATAM**  
EL EVENTO DE BIOCONTROL MÁS CONSOLIDADO DE LATINO AMÉRICA

**Azufre en polvo:**  
Socorro al gran alado para una agricultura sostenible y eficaz

## 2.- La Razón, Comunitat Valenciana, 03.07.2023. [La embajada gastronómica del Vinalopó se planta con honores y sabores en Valencia](#)

LARAZÓN 25

Comunidad Valenciana

### La embajada gastronómica del Vinalopó se planta con honores y sabores en Valencia

Flotaba en el ambiente el deseo de zanjar la provocada polémica de si son mejores los arroces valencianos o los alicantinos



▲ Tres reconocidos chefs arroceros. Juan Carlos Galbis, Juan Lorenzo, de Monóvar cocinando su arroz de conejo y caracoles y Raul Magraner, de El Palmar *La Razón*

MIGUEL ÁNGEL PASTOR

Valencia Creada: 03.07.2023 18:39  
Última actualización: 03.07.2023 18:39



Una embajada gastronómica de la comarca alicantina de El Vinalopó al más alto nivel, incluso político, se venía esta semana al Veles e Vents de La Marina de Valencia para enseñar con orgullo y dar a probar **lo más selecto y sabroso de los productos** que da la tierra regada por el río que les da nombre.

#### MÁS NOTICIAS



**Sucesos**  
Pelea multitudinaria entre presos conflictivos en la cárcel de Picassent...



**Empresas**  
REDIT Ventures se convierte en intermediario financiero para la gestión...

La jornada formaba parte del programa de actividades "Molt de Gust a La Marina" y allí se degustó el mítico **arroz de conejo y serranas** (caracoles), guisado ante los presentes con **sarmiento de viña por Juan Lorenzo**, el chef inquieto y autodidacta del **Restaurante Casa Sanchiz de Monóvar**.

3.- Revista Agricultura.com, 10.07.2023. [Reportaje Arroz DO Valencia.](#)



## DO Arroz de Valencia, el paisaje de la Albufera en un plato

El arroz forma parte de la herencia cultural de los valencianos. Llegó con los árabes para quedarse y transformar, primero el paisaje, y después la base cultural, histórica y social del pueblo valenciano. Los arrozales se localizan en los humedales del Parque Natural de la Albufera y en los marjales de Almenara y Pego, donde encuentran las condiciones idóneas para el cultivo y además contribuyen a la conservación de ecosistemas y avifauna de estos espacios protegidos. Para proteger y garantizar la enorme calidad de este producto tan típicamente valenciano se creó en 1998 la Denominación de Origen "Arroz de Valencia". A través de la "Escuela del Arroz", esta entidad lleva a cabo numerosas acciones para dar a conocer las infinitas posibilidades gastronómicas de las distintas variedades de arroz amparadas por la DO, como Senia, Bomba y Albufera.

Caridad Calero  
Redacción

### Un cultivo con mucha historia

El arroz, en Valencia, tiene unas raíces históricas indiscutibles que lo han convertido en parte de su esencia. En el siglo VIII, los musulmanes que ocupaban el territorio identificaron las tierras pantanosas cercanas a la capital - la "Al Buhera" - como el lugar perfecto para el cultivo del arroz. De esta manera, el cultivo de este cereal fue introducido en España por la cultura musulmana, junto con otros productos tan relevantes en la agricultura valenciana como las naranjas, las berenjenas o las alcachofas. Con la conquista cristiana, el rey Jaime I, seducido por la belleza de la Albufera y sus potentes recur-

sos, declaró "tierra de realengo", de manera que quien quisiera aprovechar dichos recursos debía abonar una serie de impuestos. Sin embargo, los nuevos pobladores de la ciudad a estas se agrava se llevó a cabo un proceso de obra mantener perjudicó volvió a de desalcient ilustrado quien d arroz er mente e húmedo. A principios este cul

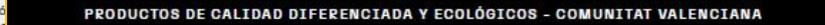
la práctica de los aterramientos con los que se transforma gran parte de la superficie ribereña en campos de cultivo de arroz a día de hoy, el cultivo del a



### ¿CÓMO SE RECONOCE EL ARROZ DE VALENCIA DO?

Todos los paquetes y envases de producto amparados por esta Denominación de Origen llevan una etiqueta visible donde figuran el logotipo y un registro numérico, proporcionados exclusivamente desde la entidad reguladora.

La marca, que incluye el dibujo de una barraca tradicional, puede estar incorporada en forma de etiqueta colgante, impresa, adhesiva o incluso como abrefácil.



### MOLT DE GUST

Molt de Gust es una marca colectiva de calidad creada para impulsar la promoción, el posicionamiento comercial y el consumo de los productos de calidad diferenciada y ecológicos de la Comunitat Valenciana. El distintivo del corazón garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios, vinos y bebidas espirituosas ligados a un territorio donde confluyen factores geográficos, económicos, políticos, sociales, históricos y climáticos, cristalizados en el saber hacer de muchas generaciones. Un patrimonio de buen trato a las materias primas y productos arraigados en las distintas zonas de la Comunitat Valenciana, que engloba una forma de producir alimentos respetando los ciclos naturales del sistema agrario y agroalimentario.



un territorio excepcional y de un productor que ha preservado un patrimonio único vinculado a la cultura y la gastronomía valencianas.

### Un arroz con sello de calidad

Este cultivo ancestral necesitaba de la existencia de un organismo regulador que estableciera unos parámetros de calidad y procedencia, y que velara por su estricto cumplimiento a lo largo de cada una de las etapas de producción y elaboración del arroz. Para lograr este objetivo, nació en 1998 el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Arroz de Valencia". Se trata de una entidad compuesta por profesionales del sector que, desde entonces, trabaja para lograr dos finalidades importantes. Por una parte, garantizar la excelencia de un producto tradicional, que mantiene una gran proyección gastronómica, dentro y fuera de nuestras fronteras mediante la vigilancia del cumplimiento de unas normas de producción específicas. Por otra parte, impulsar el inmenso valor cultural y medioambiental, que tiene tanto el cultivo como el alimento, contribuyendo a la memoria histórica de una sociedad que lo ha visto crecer desde hace más de mil doscientos años.

### Diversas variedades para una rica gastronomía

La Denominación de Origen "Arroz de Valencia" ampara distintas variedades, todas ellas perfectamente adaptadas a esta zona de cultivo y al recetario arrocer tradicional de la zona de Levante, ya que es en la cocina donde se expresan sus atributos fundamentales. Uno de los platos más representativos de la gastronomía valenciana y nacional es la paella y, en este ámbito, uno de los referentes es el chef David Montero, que compagina el título de "Embajador mundial de la paella" con sus innovadoras recetas de arroz. Contar con una buena variedad de este cereal y conocer su comportamiento durante el cocinado son requisitos imprescindibles para preparar con éxito una de las joyas gastronómicas españolas más conocida a nivel mundial. Asimismo, aunque el arroz de Valencia tiene en la paella su máxima expresión internacional, el recetario de arroces actual constituye un legado tan amplio que quien decide acercarse a él puede descubrir infinitas maneras de cocinarlo y un sinfín de ideas para combinarlo con otros ingredientes. Por otra parte, la cultura gastronómica valenciana del arroz presume de una particularidad que la hace

las aves acuáticas y, en general, de todo el ecosistema.

### Cómo se cultiva

Tanto las condiciones climáticas y geográficas de la zona como las técnicas de cultivo tradicional son responsables en gran medida de la gran calidad que posee el arroz valenciano.

El arroz se siembra desde finales de abril a mediados de mayo, período que varía según el nivel del agua, las condiciones climáticas y el desarrollo del cultivo. Una vez germinadas las plantas de arroz, se realizan "eixugons" (supresión del agua durante unos días) para combatir las algas. Tras la recolección del arroz en septiembre-octubre, se procede al secado, limpieza, motturación y envasado. Todos estos procesos están anclados a la tradición de



MOLT DE GUST

#### 4.- Comer y Beber Las Provincias, branded content, 15.07.2023. [Molt de Gust representa a la despensa de Europa](#)

## LAS PROVINCIAS

### Molt de Gust representa a la despensa de Europa

INICIO / FRUTOS DE LA TIERRA / MOLT



Por [Chema Ferrer](#) · Posted 15 julio, 2023 · In [Frutos de la Tierra](#) · [Portada](#)

#### La marca colectiva impulsa el producto agroalimentario valenciano

CyB

La Comunitat Valenciana tiene corazón mediterráneo, con una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de nuestras materias primas, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y vanguardia. Somos la mayor y mejor despensa de Europa, con un territorio que es patrimonio de nuestros productores y una cocina de producto y relato que se encuentra entre las mejores de España y del mundo.

Concebida como marca colectiva de promoción agroalimentaria, Molt de Gust impulsa el posicionamiento comercial y fomenta el consumo de las 24 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), bebidas espirituosas y Vinos de Pago, englobando también a los referentes de proximidad y a nuestra agricultura ecológica. Unos productos que conforman un patrimonio de costumbres y rituales anclados a la tierra, a las raíces y que es parte de nuestra identidad cultural y reflejo de nuestra historia.

5.- Revista Agricultura.com, 17.07.2023. [Corazón mediterráneo y calidad diferenciada los doce meses del año. Así es la huerta valenciana.](#)

# Agricultura

REVISTA AGROPECUARIA - DISEÑO 100

Grupo Editorial Agrícola

Temáticas ▾ Cultivos ▾ Tienda Contacto

Publicamos ▾ Noticias ▾ Economía

## Corazón mediterráneo y calidad diferenciada los doce meses del año. Así es la huerta valenciana



ECONOMÍA 17/07/2023 2 minutos en leer

La Comunitat Valenciana tiene "corazón mediterráneo", con una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de las materias primas, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y vanguardia.

Desde la marca Molt de Gust destacan que la región es "la mayor y mejor despensa de Europa, con un territorio que es patrimonio de nuestros productores y una cocina de producto y relato que se encuentra entre las mejores de España y del mundo".

Conocida como marca colectiva de promoción agroalimentaria, Molt de Gust impulsa el posicionamiento comercial y fomenta el consumo de las 24 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), bebidas espirituosas y Vinos de Pago, englobando también a los referentes de proximidad y a nuestra agricultura ecológica. Unos productos que conforman un patrimonio de costumbres y rituales anclados a la tierra, a los sabores y que forman parte de la identidad cultural de esta comunidad autónoma y son un reflejo de su historia.



Creado por la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Generalitat Valenciana en 2019, el distintivo del corazón de Molt de Gust garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios, vinos y bebidas ligados a un territorio donde confluyen factores geográficos, económicos, políticos, sociales, históricos y climáticos, cristalizados en el saber hacer de muchas generaciones. Un patrimonio de buen trato a materias primas y productos arraigado en las distintas zonas de la Comunitat Valenciana y que engloba una forma de producir alimentos respetando los ciclos naturales del sistema agrario y agroalimentario.

