



#### CLIPPING OCTUBRE 2023

#### 1.- VALENCIA FRUITS, 02.09.2023. La Comunitat Valenciana, patrimonio de vinos



MOLT DE GUST

Marca colectiva de promoción agroalimentaria, Molt de Gust impulsa el posicionamiento comercial y fomenta el consumo de las 23 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.) y Vinos de Pago, incluyendo también a los referentes de proximidad y a la agricultura ecológica certificada por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana).

Sello de excelencia de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, Molt de Gust garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos, que permiten una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de las materias primas de la Comunitat Valenciana, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y vanguardia.

#### Cuando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

Los nísperos de Callosa d'en Sarrià, las cerezas de la Montaña de Alicante, los Cítricos Valencianos, la Granada Mollar de Elche, el kaki de la Ribera del Xúquer, la Uva de Mesa embolsada del Vinalopó, la Alcachofa de Benicarló, el Arroz de Valencia, la Chufa de Valencia y el Turrón de Xixona y Alicante, junto con los vinos de Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Castellón, el cava de Requena y los 4 Vinos de Pago (Terrerazo, Balagueses, Chozas Carrascal y Vera de Estenas), además de la diversidad de nuestra producción ecológica, nos sitúan como una de las regiones de Europa con mayor cantidad, calidad y diversidad de productos de calidad diferenciada, garantizando el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos ligados a un territorio.





2.- **VALENCIA PLAZA, 03.10.2023.** Aguirre pide fomentar la comercialización de frutas y hortalizas valencianas en Fruit Attraction



### **Expositor**

Agricultura apoya a los productores valencianos en sus objetivos de expansión e internacionalización en Fruit Attraction con un expositor de de 510 m2 donde 38 empresas tienen sus espacios individuales, además de almacenes, zonas comunes para encuentros informales y salas privadas para reuniones más concurridas, un espacio con todo lo necesario para poder ofrecer sus productos y novedades y captar a potenciales clientes. En total, a esta feria asisten 145 empresas de la Comunitat Valenciana.

Las empresas coexpositoras del stand de 'Molt de Gust', marca colectiva de calidad que promueve el consumo de las figuras de calidad diferenciada, DOP, IGP y agricultura ecológica de la Comunitat Valenciana proceden de diferentes sectores hortofrutícolas y ofrecen una amplia variedad de frutas y verduras.

Además de éstas, también tienen cabida tres consejos reguladores de Denominaciones de Origen. Serán en concreto, la IGP Cítricos Valencianos, la DOP Alcachofa de Benicarló y la DOP Kaki de la Ribera del Xúquer.





3.- **AGRODIARIO.COM, 04.10.2023.** Aguirre destaca la calidad de las frutas y hortalizas valencianas en Fruit Attraction



El conseller de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Luis Aguirre, ha destacado la calidad de las frutas y hortalizas de la Comunidad Valenciana y la necesidad de fomentar su comercialización en el

mercado nacional e internacional, en Fruit Attraction, el evento sector que entre el 3 y el 5 de octubre tiene lugar en Madrid.

Tras asistir a la ceremonia de inauguración, José Luis Aguirre : recinto ferial, donde ha mantenido encuentros con los representa que participan en el certamen, a quienes ha expresado la desarrollando para evitar la competencia desleal de terceros países

La Conselleria de Agricultura apoya a los productores valencianos en sus objetivos de expansión e internacionalización en Fruit Attraction con un expositor de de 510 m2 donde 38 empresas tienen sus espacios individuales, además de almacenes, zonas comunes para encuentros informales y salas privadas para reuniones más concurridas, un espacio con todo lo necesario para poder ofrecer sus productos y novedades y captar a potenciales clientes. En total, a esta feria asisten 145 empresas de la Comunidad Valenciana.

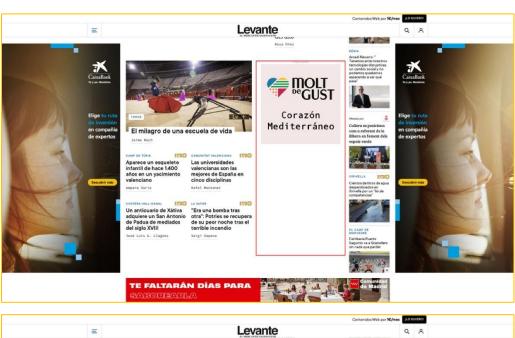
Las empresas coexpositoras del stand de "Molt de Gust", marca colectiva de calidad que promueve el consumo de las figuras de calidad diferenciada, DOP, IGP y agricultura ecológica de la Comunidad Valenciana proceden de diferentes sectores hortofrutícolas y ofrecen una amplia variedad de frutas y verduras.

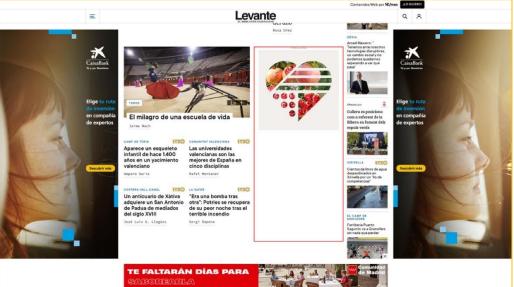
Además de éstas, también tienen cabida tres consejos reguladores de Denominaciones de Origen. Serán en concreto, la IGP Cítricos Valencianos, la DOP Alcachofa de Benicarló y la DOP Kaki de la Ribera del Xúquer.





## 4.- **LEVANTE-EMV, 05.10.2023.** Pack banner + faldón con la temática de la Granada Mollar de Elche.











#### 5.- VALENCIA FRUITS, 03.10.2023. <u>Doble página en el dossier de Fruit Attraction</u>.



FRUIT ATTRACTION

se de septiembre de soss

# ROA RIMETS. SERACOSA. La Comunitat contará con receive de la designación verse de la tela successar a con la tela successar a con más de 150 firmas en Madrid Ella sector hortofrutícola valenciano se cita en Fruit Attraction



La participación de la Comunitat Valenciana se cierra con 12 empresas en el pabellón § 5 en el 7;8 en el 8,14 en el 9 y 9 en el 10

Un total de 152 ompresas estarán en Fruit Attraction 2023





# 6.- **VALENCIA FRUITS, 17.10.2023.** <u>Anuncios 75 x 110 mm en la revista resumen de Fruit Attraction</u>.









# 7.- **REVISTA AGRICULTURA, 22.10.2023.** <u>Reportaje sobre la Granada Mollar de Elche.</u>

#### PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COM







#### PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA





atrededor del 60% de la producción se exporta por todo el mundo. Entre los principales mercados destacan Francia, Reino Unido, Alemanía y los Países Bajos. Rusia ha sido también un mercado importante hasta hace poco tiempo.

#### La granada, fuente

La Giranda Mollar de Elche tiene improportates propiedaes nutrifixea que le la acen merecador a del calificativo de "a "uperi futa". Se elevado contestida" superi futa". Se elevado contestipoder anticiolátante, al que se suman destacodas poper des de Vitaminas, informapoder anticiolátante, al que se suman destacodas oporte de vitaminas, informanera la granda de la companio de la companio de una cosa furta de la companio de la companio de mamma, e inclusa prevenir o retrassar la dischersa y la ciestada de la companio en la cocine, la granda de Mollar de Elche también muestra una enorme versatilidad. Una calor más ducles o y unas pepitas tan bilandas que se pueden comer su productiva de pue la presenta de pue la presenta de y unas pepitas tan bilandas que se pueden comer se problema, son algunes de suas bondadas que la han merselcia de comer se problema, son algunes de suas bondadas que la han merselcia de comer se problema, son algunes de suas bondadas que la han merselcia de la comercia de la comercia pueda perior pueda perior de la comercia perior pueda perior pueda perior pueda perior pueda pueda perior pueda pue



Quique Dacosta, Ricard Camarena Mario Sandoval, Paco Roncero o Josa Ribagorda. Este último considera a le granada un fruto muy interesante ca hora de ampliar horizontes en e munda gastronómico, además de se una fruta tremendamente estícico capaz de embellecer cualquier platro Por otra parte, la chef tilicitana Sus Diaz (que posee una estrella Michelin)

en su papel de gran embajadora de IADP "Granada Mollar de Elche", he confeccionado un recetario basada en la granada que incluye muy diversos propuestas, desde el dulce al salado pasando por su aplicación er coctelería, demostrando así la gran versatilidad de esta fruta a la hore de preparar platos sencillos, sanos u deliciosos.



ACRECULTURA / 23 / OCTUBRESO

### Granada mollar de Elche

### El 'caviar vegetal' que conquista el mundo

La granada mollar de Elche es un producto icónico de la huerta alicantina, que posee además unas cualidades diferenciadoras frente a las granadas cultivadas en otros lugares. De hecho, es la única que está amparada por una denominación de origen protegida y está considerada como una de las mejores de mundo. Tras años de implantación de este cultivo, los agricultores de la zona han desarrollado técnicas que permiten lograr un fruto de excepcionales características, tanto nutricionales como gastronómicas. No en vano, el chef Quique Dacosta, 3 estrellas Michelin, considera a la granada mollar de Elche 'caviar vegetal'.

#### Caridad Calero

Divulgadora agroalimentaria

a granada es la fruta de un arbolito originario de Oriente Próximo y Asia occidental (Punica granatum) que fue introducido por los cartagineses en la región mediterránea a raíz de las guerras púnicas, de ahí su nombre. Sin embargo, fueron los árabes los que introdujeron esta fruta en la Península Ibérica.

A día de hoy, nuestro país es el mayor exportador europeo y se encuentra entre los principales productores del mundo. La granada se produce sobre todo en el sureste peninsular (Alicante, Murcia y Andalucía) y en las Islas Baleares. Este cultivo tiene mucho arraigo en el sureste de la provincia de

Alicante y precisamente la variedad "Mollar de Elche" está ampliamente implantada y adaptada a esta zona. Sin embargo, las primeras referencias comerciales datan de mediados del siglo XIX, años en los que el olivar empezó a ceder terreno a los huertos de granados en Elche. A principios del siglo XX ya se había convertido en el principal cultivo.





## 8.- LAS PROVINCIAS, 29.10.2023. <u>Branded content Territorio y patrimonio, los vinos de la Comunitat Valenciana</u>

Q LAS PROVINCIAS

Urgente | La Policía detiene al hombre que tiroteó a otro en el Cabanyal

Portada > Historias con delantal

MOLT DE GUST

### Territorio y patrimonio, los vinos de la Comunitat Valenciana

Las 19 zonas productoras de la Comunitat Valenciana otorgan carácter y estri sus vinos



Vinos de autor de la IGP Castelló



Chema Ferrer Valencia Dominoo, 29 de octubre 2023, 00:37

El sector vitivinícola valenciano está conformado por 287 bodegas y
20.000 viticultores que producen una media de 2,15 millones de
hectolitros de vino al año. Los vinos de nuestra región se distinguen por
la expresión mediterránea con influencias continentales de las 19

#### Etiquetas de calidad

Marca colectiva de promoción agroalimentaria, Molt de Gust impulsa el posicionamiento comercial y fomenta el consumo de las 23 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.) y Vinos de Pago, incluyendo también a los referentes de proximidad y a la agricultura ecológica certificada por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana).



#### Duplica tu ahorro

Ahorra hasta 40 cts./I en tus repostajes y ahorra en tu factura de la luz. Es to es conectar energías.

Más información

Sello de excelencia de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, Molt de Gust garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos, que permiten una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de las materias primas de la Comunitat Valenciana, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y