



Ponentes de una de las mesas redondas celebrada ayer sobre novedades en el sector agroalimentario. LVA

«El sector agroalimentario aún tiene capacidad de crecimiento»

Treinta profesionales del sector debatieron a lo largo de tres jornadas sobre los retos y las oportunidades que plantea la crisis sanitaria

A. L. JAMBRINA

AVILÉS. A lo largo de los últimos tres días la Cámara de Comercio de Avilés ha sido capaz de sobreponerse a las restricciones de la pandemia y juntar en la I Semana Agroalimentaria de Asturias a más de treinta profesionales de diferentes sectores que han reflexionado sobre los productos de cercanía, el papel de la mujer en el sector agroalimentario, la distribución o las nuevas oportunidades del sector a través del comercio electrónico.

Ha sido posible mediante una serie de mesas redondas sin público que se han retransmitido en directo a través de las redes. El mensaje global es claro y pasa por una apuesta firme por el sector a nivel regional. Lo explicó

claramente en una de las tertulias el consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial, Alejandro Calvo, que reconoció que «es una realidad que el sector agroalimentario supone el 20% de nuestro PIB, pero aún tiene capacidad de crecimiento y nuestro objetivo para los próximos diez años crear 10.000 nuevos empleos en el sector para que alcance el 25% del PIB».

Con las cifras sobre la mesa y un objetivo establecido, los profesionales recogieron el testigo del consejero en sesiones tan interesantes como la que cerró el ciclo, dedicada a conocer las novedades del sector agroalimentario. En ella participaron, entre otros, el gerente de la sociedad Nueva Rula de Avilés, Ramón Álvarez, que destacó por encima de todo «la enorme apuesta que desde hace un par de años venimos haciendo por dar a conocer nuestra nueva marca de calidad representativa, enfocada a dignificar al sector pesquero, que todavía sigue siendo poco conocido a nivel de

sociedad y hay muchas cosas muy buenas que queremos poner en valor».

Pero también estuvo acompañado por pequeños empresarios como el agricultor Diego Bárcena, de la Huerta La Enredadera. «Nuestro proyecto es pequeño y para nosotros innovación es sacar rentabilidad a cada metro cuadrado, optimizando todos los procesos y siendo respetuosos con el medio ambiente».

Yolanda Egocheaga, gerente Quesos Villasán, presentó su proyecto de quesos azules artesanos y adelantó en primicia el trabajo que están realizando para producir un nuevo queso sin lactosa «que saldrá al mercado en tres o cuatro meses».

Cerraron la mesa redonda profesionales como Ignacio González, de la empresa González Barrio, o Isabel Rubio de Finca El Ribeiro, que adelantó su intención de «tener una finca agroecológica que cuide el entorno y la biodiversidad, la innovación aquí es la clave», aseguró la profesional.