



Enric Urrutia, Director, bio@bioecoactual.com

LA ENTREVISTA

Entrevista a Adrián López, Experto en Turrón Ecológico



Adrián López (1968, Jijona, Alicante) es Director de Nutxes Organic, especialista en la fabricación de turrónes, chocolates, mazapanes, polvorones y otras especialidades. En 1942 sus abuelos fundaron el obrador de turrónes y especialidades "Productos López", y Adrián ha heredado "un saber hacer" del que muy pocos pueden presumir. En Jijona, conocida en todo el mundo por ser donde se produce el genuino turrón.

Aparte de alegrarnos la vida ¿Es saludable comer turrón?

La palabra turrón en nuestra cultura mediterránea y latina nos transporta a la Navidad. El ingrediente principal del turrón es el que normalmente le da su nombre: de Almendra, de Yema, de Chocolate, de Coco, etc. Ni que decir tiene que si los ingredientes del turrón en cuestión son naturales y saludables, el turrón que comamos también lo será. De manera contraria, si los ingredientes no lo son, el turrón tampoco.

En Lopetes Artesanos SL, comercia-

lizadora de la marca Nutxes Organic, somos una empresa artesana y tradicional que cuidamos muchísimo tanto los ingredientes como el proceso de fabricación. Nosotros cuando hablamos de turrónes, hablamos de los clásicos como son el de Jijona, el de Alicante, el de Piedra, el turrónico y el de Chocolate con almendras. Los principales ingredientes son almendras y miel ecológica. Son materias primas muy nobles y muy saludables. El consumir turrón es muy saludable, claro está siempre que no se consuma en exceso.

¿Cuáles son las principales diferencias entre el turrón ecológico y el convencional?

Las principales diferencias se encuentran tanto a nivel de ingredientes como de proceso.

Respecto a los principales ingredientes: almendra y miel, deciros que la miel ecológica, orgánica, o bio, según mi buen amigo Rafael Muria, "es aquella que se ha obtenido de unas floraciones de campos certificados como ecológicos y con el protocolo que la apicultura ecológica exige." Los controles que la empresa que certifica hace sobre las abejas, el entorno, la miel y la cera, asegura que la miel que obtenemos de estas colmenas es miel Certificada. La miel que utilizamos para la elaboración de turrónes Nutxes Organic, es de azahar o de romero

pues son las que mejor sabor aportan.

Respecto a las almendras ecológicas hemos de decir que aunque España es el tercer país del mundo en producción de almendra, por detrás de Estados Unidos y Australia, los cultivos de almendra ecológica no son tan productivos. En el cultivo de almendros ecológicos, debemos conservar en lo máximo posible las condiciones propias del suelo. Esto es, conservar su estructura, su porosidad y su contenido en microorganismos. Hay diversas técnicas que ayudan a obtener buenos niveles de fertilidad, como el acolchado o el bancal profundo, pero finalmente la productividad de los campos de almendros ecológicos es mucho más reducida que la de los de convencional. La certificación nos garantiza la no utilización de químicos y nos asegura un consumo de almendras mucho más saludable.

Existen varios estudios que nos permiten afirmar que como conclusión "los turrónes ecológicos presentan mayor concentración en proteínas, mayor contenido vitamínico, mayor contenido mineral y mayor nivel de sustancias antioxidantes".

Respecto al proceso podemos también concluir que nuestros procesos son completamente artesanales y se siguen haciendo de la misma manera que se han hecho desde hace más de un siglo: Tueste de las almendras, moltu-

NUTXES

organic

ración, cocción de las mieles, refinado con molinos de piedra, "boixets", etc. Las técnicas que utilizamos y los procesos toman el tiempo que necesitan.

¿Qué factores debemos tener en cuenta al elegir nuestros turrónes?

Somos una empresa artesana que nos gusta enseñar el producto que vendemos. No lo escondemos en cartón. Así podemos mostrar la cantidad y la variedad de almendra que utilizamos, como el aspecto final del producto, dos condicionantes muy importantes en la elección entre uno u otro turrón.

Además al estar situados en Jijona, fabricamos turrón ecológico de Jijona y Alicante con denominación de Origen, que es garantía de calidad y de buen saber hacer.

A las elaboraciones clásicas de turrónes de almendra, chocolate o coco, van apareciendo novedades. ¿Cambian las preferencias del consumidor?

En el mundo ecológico, las principales novedades de turrónes vienen determinadas por los edulcorantes utilizados: Stevia, siropes de agave, de arroz, de azúcar de coco, etc. Son tendencias y modas que van cambiando con el tiempo, pero los turrónes clásicos son los más consumidos con diferencia. ■

ALIMENTACIÓN

Le Pain des fleurs

¡ CRÚJIENTE POR NATURALEZA !

