

Royalcress acerca los 'secretos' del berro de agua a sus colaboradores

La conocida firma británica celebra mañana una visita para proveedores en sus explotaciones de Estella y Nueva Jarilla

REDACCIÓN JEREZ | ACTUALIZADO 09.05.2014 - 01:00

Royalcress, conocida empresa que se dedica al cultivo de especialidades hortícolas de máxima calidad en Estella del Marqués y Nueva Jarilla, celebrará mañana una jornada de puertas abiertas para sus colaboradores. El programa incluye la visita a las dos fincas donde se cultivan berros de agua, tanto convencionales como ecológicos.



John Fitt, ante una plantación de berros de Royalcress en Jerez.

El responsable de la empresa, John Fitt, destacó a este medio que "estar en contacto con el entorno e integrados con las poblaciones que nos rodean es uno de los objetivos de la empresa así como de nuestros clientes". Es por ello que mañana, a partir de las 10 horas, se celebrarán estos encuentros por tercera ocasión, los cuales suelen celebrarse de forma bienal. En dichos encuentros han pasado por las fincas de Royalcress desde colegios a proveedores. El encuentro tendrá aproximadamente unos 80 asistentes de los que dos tercios serán adultos y un tercio niños. Para conseguir el objetivo, "que no es otro que dar a conocer el producto del berro de agua y sus propiedades", apunta John Fitt, se mostrará a los visitantes cómo se cultiva esta delicia que, literalmente, se nutre del agua más pura para crecer hasta su grado exacto.

"Tenemos previsto que los visitantes, especialmente los niños, puedan montarse en los tractores y veremos cómo se siembra y cómo se cosecha el berro de agua y explicaremos también cómo hemos construido un sistema que permite ahorrar el agua que nutre nuestros cultivos y ésta se recicla", apuntó a este medio el responsable de Royalcress.

Entre los objetivos de la visita se encuentra igualmente mostrar a los asistentes una prueba acerca de cómo ozonizar el agua. "Y luego hablaremos de los beneficios del berro de agua para la salud, mostraremos cuáles son las vitaminas y los minerales que contienen. Además, haremos una demostración de cocina en la que probaremos platos distintos en los que participa el berro, tales como una crema de berros, una ensalada de berros, una tortilla de patatas en la que se utilizarán también, así como unas hamburguesas verdes de ternera con berros".

Todo ello, según se indicó a este medio, irá maridado con diferentes vinos producidos en la tierra de Jerez, tales como son los casos de un fino, un vino blanco y un vino tinto. Entre los invitados estarán, sobre todo, personas interesadas en la agricultura, así como menores de edad "dispuestos a aprender cosas nuevas", dijo Fitt. El organizador promete a los asistentes que, una vez concluida la visita, habrá una sorpresa. ¿Cuál? De momento John Fitt no suelta prenda.

Ochenta personas acuden al día de puertas abiertas de 'Royalcrest'

La productora hortícola cierra la jornada con una actuación de Alfonso Carpio 'Mijita'

R. D. JEREZ | ACTUALIZADO 11.05.2014 - 01:00

Unas ochenta personas acudieron ayer a las jornadas de puertas abiertas que la productora hortícola 'Royalcrest' celebró en sus fincas de Estella del Marqués y Nueva Jarilla. El grupo, que estuvo compuesto básicamente por amigos, clientes, proveedores y vecinos de la zona, pudo conocer del primera mano la producción del berro de agua, una planta que es muy codiciada en los países anglosajones como ingrediente para ensaladas de todo tipo así como para la condimentación de sandwiches. No en vano, estas fincas de 'Royalcrest' son las encargadas de surtir de esta verdura a buena parte del mercado anglosajón cuando las condiciones climatológicas impiden su cultivo en buena parte del mundo.



Un momento de las actividades desarrolladas ayer en las instalaciones de 'Royalcrest'.

La visita a las dos fincas comenzó a las diez de la mañana. "Ha sido un día de visita fabuloso", destacó a este medio John Fitt, director general de la compañía, quien añadió que "el encuentro ha servido para estrechar lazos y dar a conocer nuestra labor".

Durante la visita a las explotaciones los visitantes pudieron contemplar tanto la siembra como la cosecha del berro de agua, las cuales son realmente espectaculares pues se trata de una delicada planta que sólo crece en arroyos de aguas claras y limpias, por lo que para su cultivo se reproducen dichas condiciones con esmero. Igualmente, los visitantes pudieron contemplar la forma en la que se obtienen las semillas de esta planta.

La visita continuó con una degustación culinaria en la que los berros fueron protagonistas, como es el caso de la ensalada, tortilla o hamburguesa que se sirvió a los asistentes.

Como fin de fiesta, el casi centenar de visitantes pudo disfrutar de la actuación del Alfonso Carpio 'Mijita', quien deleitó a los asistentes con una actuación en la que el arte flamenco de primer nivel se hizo patente.