El alcalde de Adra, Enrique Hernando, acompañado por la concejala de Empleo del Ayuntamiento de Adra, Carmen Belén López Zapata y el concejal de Obras Públicas, Ignacio Jinés, han asistido esta mañana en La Alcoholera a una actividad conjunta realizada por el Taller de Empleo ‘La Abderitana’ y de la Casa de Oficios ‘Adra Vega Renueva’, consistente en la degustación de conservas elaboradas por el Taller de Empleo y la degustación productos hortofrutícolas ecológicos producidos por los alumnos de la Casa de Oficios ‘Adra Vega Renueva’. Ambos proyectos, que comenzaron el pasado mes de marzo, están co-financiados por el Ayuntamiento de Adra y el Fondo Social Europeo, a través de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía.

Lechugas, rábanos, cebollinos y zanahorias ecológicos de la Casa de Oficios se han servido en la degustación acompañando a distintas conservas elaboradas por las alumnas del Taller de Empleo, como atún, atún encebollado, ventresca, caballa, mejillones en escabeche, gambas al curry o distintos patés y mermeladas. La jornada de hoy ha consistido en la fusión de ambos talleres, donde personal docente y alumnado al completo han participado tanto en la recolección de los vegetales así como en la transformación final.

Hay que recordar que el Taller de Empleo ‘La Abderitana’ lo forman doce mujeres, mayores de 25 años, que están en situación de desempleo, y que tiene una duración de 12 meses y donde las alumnas están dedicadas a la elaboración de conservas, verdura, fruta y pescado. Esta Taller pretende recuperar con la tradición conservera de la ciudad de Adra, cuyo objetivo final es la creación de una o varias nuevas empresas destinadas a la elaboración de conservas.

Las alumnas de ‘La Abderitana’ están aprendiendo desde las técnicas de cocina necesarias para hacer conservas tanto de fruta, como de pescado y verduras, hasta todo lo necesario para poder constituir una empresa e incluso han realizado un módulo de marketing y cómo comercializar los productos.

Todas las conservas que elaboran las mujeres del Taller de Empleo ‘La Abderitana’ se realizan de manera artesanal con materias primas de primera calidad, con productos del día y muy frescos, mientras que, además de las hortalizas ecológicas servidas hoy en la degustación, los alumnos de la Casa de Oficios ‘Adra Vega Renueva’, están cultivando apio, brócoli, habas, puerro, pimiento, coliflor, cebolla y acelgas, también de manera ecológica.

Por su parte, la Casa de Oficios ‘Adra Vega Renueva’, es una importante apuesta de la Concejalía de Empleo del Ayuntamiento de Adra, ya que se trata de una Casa de Oficios destinada la construcción de invernaderos sostenibles. Está dividido en dos módulos, uno de Horticultura, que versa sobre agricultura intensiva y agricultura ecológica, con 12 alumnos y otro de Instalación de Energías Renovables, que desarrolla aspectos de electricidad y fontanería, también con 12 alumnos. El objetivo fundamental de esta Casa de Oficios, que tiene una duración de 12 meses, es la construcción de invernaderos sostenibles, con el proyecto de modernización de las estructuras agrarias.