

Nota de Prensa

Mazapán, Vanillekipferl o Bremer Klaben más sostenibles y de calidad... cómo la almendra europea conquista la Navidad alemana

- ✓ Con más de un 80% de sus hectáreas en secano (muchas en zonas rurales en riesgo de despoblación), las almendras de España y Portugal son un ejemplo de agricultura de bajo impacto ecológico y huella social positiva.
- ✓ Las tradicionales recetas de Adviento se benefician del característico sabor y el inconfundible crujiente que les aportan las variedades autóctonas europeas, como guara, avijor-lauranne o belona. De hecho, estos nombres empiezan ya a hacerse un hueco entre los expertos de la repostería por su altísima calidad.

5 diciembre 2024. – La almendra es una de las estrellas de la Navidad alemana. Ahí están las Gebrannte Mandeln, las Vanillekipferl, las Spekulatius, el Bremer Klaben... Y, desde luego, todo aquello que gira en torno al mazapán: desde el Stollen a las Marzipankartoffeln. Por eso, cada vez más reposteros y hogares alemanes están optando por un producto que hace sus dulces sostenibles a la vez que les aporta una altísima calidad: **la almendra europea, producida en España y Portugal**. Un fruto seco de cercanía capaz de elevar cualquier receta tradicional a la categoría de delicatessen.

Una de las características diferenciales de las almendras europeas son sus variedades autóctonas, que dan a los dulces navideños un sabor distintivo y un crujiente inconfundible.

Hablamos de **variedades como Guara, Avijor-Lauranne o Belona**, que pueden no ser todavía muy conocidas entre el gran público, pero que los expertos de la repostería ya están empezando a reconocer y a demandar por su gran calidad, según destaca la campaña **Sustainable EU Almond**, impulsada por la asociación español **Spanish Almond Board-Almendrave** y la portuguesa **CNCFS (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos)**, y cofinanciada por la Unión Europea.

En la sostenibilidad está la clave

Otra de las particularidades de la almendra europea es su bajo impacto ecológico. Más del **80% de los almendros de la Península Ibérica se encuentran en régimen de secano**, mientras que el resto están sometidos a planes de riego a demanda. Esto supone un eficiente uso del agua en un territorio susceptible a las sequías como es el sur de Europa.

A ello se suman las buenas prácticas agrícolas que forman parte del **modelo de producción europeo** (uno de los más exigentes del mundo en cuanto a regulación) y a la gran importancia que la industria de la almendra de España y Portugal dan a la economía circular. Y, al tratarse de un producto de proximidad, se puede asegurar la frescura y calidad a la vez que se acorta la cadena de suministro, con la consiguiente reducción de la huella de carbono.

Pero su sostenibilidad no se limita al aspecto medioambiental, sino que se extiende al social. Dado que este cultivo se encuentra sobre todo en zonas rurales en riesgo de despoblación, actúa como **elemento dinamizador de su economía, creando empleo y oportunidades** de emprendimiento, y ayudando a retener habitantes o a atraer a jóvenes al campo.



Wenn Sie mehr wissen wollen, scannen Sie den QR-Code

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Erziehungsinstitut für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DER QUALITÄT LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE.



DIE EUROPÄISCHE MANDEL IST EIN NACHHALTIGES PRODUKT

Por todas estas razones, la **campaña Sustainable EU Almond**, pone el acento en la sostenibilidad de este producto, tanto dentro de los países productores como de Alemania y Francia. La intención es implicar así al público y a los profesionales de la industria alimentaria en una auténtica revolución culinaria centrada en el sabor, la calidad y la responsabilidad medioambiental.

El mercado alemán, un pilar para la almendra europea

La Península Ibérica es actualmente el **segundo mayor productor y exportador del mundo**, solo por detrás de Estados Unidos, con nada menos que un 9% del total global. Y el principal destino de las exportaciones de ambos países es la Unión Europea, con Alemania y Francia a la cabeza.

De hecho, **el mercado alemán importó 26,1 millones de kilos** de almendras de España en 2023, impulsado sobre todo por su importante industria del chocolate y el mazapán. Lo que quiere decir que muchos de los mazapanes que los alemanes toman en estas fechas ya están producidos con almendras españolas y portuguesas, aunque muchos consumidores no sean conscientes de ello.

Todos esto sitúa a la Península Ibérica en **el epicentro de una de las grandes tendencias alimentarias del momento**. Y no podía ser de otra manera, pues la almendra europea reúne todas las características que demanda el consumidor actual. Se trata de un producto nutritivo y saludable, rico en grasas cardiosaludables y proteínas vegetales, entre otros beneficios. También de un alimento sostenible, tradicional y, sobre todo, muy sabroso.

Algunas ideas para emplear la almendra europea estas Navidades:

- Europäisches Marzipan
- Weihnachtsmandeln
- Gebrannte europäische Mandeln
- Vanillekipferl mit europäischen Mandeln
- Mandelspitzkuchen
- Mandelspekulatus
- Bremer Klaben mit europäischen Mandeln
- Mandelnougat

Para más información, visita la web sustainablealmond.eu.

Sobre Spanish Almond Board-Almendrave y CNCFS

Spanish Almond Board-Almendrave es la Agrupación de Exportadores de Almendra y Avellana de España. Desde 1947, representa, coordina, defiende y fomenta los intereses comunes de sus asociados, a nivel nacional e internacional; en 1987, se convierte en Entidad Colaboradora de la Administración Española. En la actualidad, representa al 62% de la actividad exportadora nacional de almendra y avellana. Su misión consiste en ayudar a los asociados a generar valor en sus productos, obtenidos a partir de prácticas sostenibles y en las mejoras condiciones de calidad y trazabilidad.

CNCFS (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos) es una asociación portuguesa sin ánimo de lucro que tiene por objetivo promover el desarrollo del sector en este país. **Agrupa a más de 50 entidades** dedicadas a la castaña, la almendra, la nuez, la avellana, la algarroba y el pistacho, con los objetivos de reforzar la investigación y de fomentar la innovación y la divulgación del conocimiento.



Wenn Sie mehr wissen wollen, scannen Sie den QR-Code

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DER QUALITÄT LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE.

