

## Procesado de bellota para consumo humano

<p><b>Descripción</b></p>	<p>Investigación y elaboración de productos alimenticios de alto valor nutricional a partir de bellota procesada.</p>
<p><b>Avances perseguidos</b></p>	<p>Las propiedades nutricionales de la bellota (perfil de ácidos grasos saludables, ausencia de gluten, presencia de antioxidantes y oligoelementos esenciales) han hecho de este fruto seco un alimento consumido en el pasado que está emergiendo en la actualidad especialmente en el Alentejo portugués y Extremadura con líneas de investigación y empresas altamente especializadas. Las primeras líneas de productos procesados (elaborados a partir de harina de bellota) incluyen repostería, cremas, turrón, polvorones, batidos y bebidas alcohólicas, aunque la lista se está ampliando continuamente en paralelo a lo que ocurre con la castaña y otros frutos secos. Sin embargo, este es un fenómeno muy reciente que cuenta un enorme potencial de crecimiento para poder ocupar nichos de mercado como la alimentación para celíacos o la alimentación infantil. Además existen numerosos países en el hemisferio norte con tradición de consumo, desde Estados Unidos y Méjico hasta China, Japón y Corea del Sur. El hecho de ser Iberia la única zona del mundo donde abundas las bellotas dulces (de encina y, más raramente, de alcornoque) supone una gran ventaja competitiva, dado que las bellotas amargas deben pasar por un procesado especial antes de poder ser consumidas.</p>
<p><b>Procedimiento necesario</b></p>	<p>El avance que se persigue incluye la ampliación de la gama de productos, la mejora técnica del procesado (especialmente para el pelado y molido del fruto) y una labor comercial especializada que destaque el carácter saludable de un fruto procedente de un ecosistema único como es la dehesa. El Grupo de Investigación Forestal de INDEHESA cuenta con una línea especializada incluida en el proyecto Interreg “Prodehesa-Montado” con la que se ha creado un red empresarial de productores/elaboradores hispano-lusos y se apoya un taller gastronómico de Empleo (“Sabor a Bellota”) de la Mancomunidad del Campo Arañuelo. Esta alianza de agentes podría tener entidad para la captación de fondos europeos que den continuidad al reto si cuentan con apoyo en forma de recursos humanos y asesoramiento.</p>

<b>Beneficiarios</b>	La red empresarial emergente puede consolidarse mediante la acción cooperativa y la mejora tecnológica, pasando de estar integrada por iniciativas individuales a un proyecto potente con base industrial para el procesado del producto primario y su elaboración en forma de decenas de productos saludables. Esto contribuiría a crear empleo en municipios donde la dehesa ocupa una superficie importante sin haber aportado hasta el momento beneficios públicos en forma de empleo.
<b>Marco legal</b>	El avance propuesto no está sujeto a limitaciones inmediatas por tratarse de un reto de naturaleza organizativa principalmente.