

## La agricultura andaluza acude al Salón de Gourmets en una nueva alianza comercial de calidad

**La Consejería de Agricultura y Pesca promueve la participación conjunta de más de medio centenar de empresas agroalimentarias en esta XXIII muestra internacional.**

**30/03/2009** (Noticia leída 106 veces)

**GOBIERNO C.A. ANDALUCÍA-** La Consejería de Agricultura y Pesca participa en el XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebra del 30 de marzo al 2 de abril en Madrid, con un espacio expositivo de más de 1200 metros cuadrados al que por primera vez acuden de forma conjunta las industrias del sector agrario, la pesca y la acuicultura andaluzas, en una nueva alianza que apuesta por abrir mercados y vías comerciales a los productos de calidad de la Comunidad.

Además, la Feria contará también con la presencia de los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Estepa', Indicación Geográfica Protegida 'Espárrago de Huétor-Tajar', DOP 'Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga', Denominación de Origen 'Condado de Huelva', DOP 'Jamón de Huelva', DOP 'Priego de Córdoba', DOP 'Los Pedroches', DOP 'Campiñas de Jaén', DOP 'Antequera', DOP 'Montoro-Adamuz', DOP 'Baena' y de las Denominaciones Específicas 'Caballa de Andalucía' y 'Melva de Andalucía'.

El impulso de la presencia de la Consejería en esta nueva edición del Salón de Gourmets coincide con el traslado de la sede de la Feria a Ifema, donde se dispone de los espacios y servicios acordes a su posición como evento de referencia internacional en el sector de la alimentación y la alta gastronomía.

Así, más de medio centenar de empresas agroalimentarias de Andalucía, junto con el Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (Ieamed), tienen cabida este año en el stand de la Consejería de Agricultura y Pesca, para ofrecer, en un mismo escenario, una completa representación de la calidad del sector andaluz. Los alimentos procedentes de la Producción Ecológica de la Comunidad están presentes junto a los productos de la pesca y acuicultura andaluzas, los que ostentan el distintivo Calidad Certificada y el emblema de la Dieta Mediterránea, como conjunto de hábitos y tradiciones saludables de Andalucía y las regiones del Mare Nostrum que aspiran a convertirse en Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Además de un espacio propio para la exposición y muestra, las empresas andaluzas disponen en el stand de la Consejería de zonas especialmente habilitadas para las numerosas actividades que está previsto desarrollar a lo largo de la Feria. Sólo el programa para la jornada de hoy incluye degustaciones de productos a cargo de una empresa jiennense de mariscos; una demostración de cocina y posterior cata de carne retinta procedente de vacuno extensivo de Cádiz; una cata dirigida de vinos y vinagres ecológicos cordobeses y una presentación de la aceituna aloreña de Málaga.

Asimismo, el Ieamed organiza hoy una ponencia técnica a cargo del experto en Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada Guillermo Rodríguez Navarrete, que expondrá los valores de la Dieta Mediterránea que avalan su candidatura al reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad ante la UNESCO. Entre las acciones de respaldo y promoción de esta candidatura programadas en el marco de Gourmets, el Ieamed tiene igualmente previsto recoger firmas de adhesión entre todos los visitantes y expositores, así como distribuir productos saludables a través de su Máquina Mediterránea, que dispensa frutas y hortalizas de IV gama y frutos secos.

Por su parte, el consejero de Agricultura y Pesca, Martín Soler, acudirá a la Feria el miércoles día 1, coincidiendo con la visita oficial de la Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, que recorrerá el Pabellón 4, donde se localiza el stand de Andalucía. En la misma jornada, Soler tiene previsto presentar el libro 'Más que Tapas', en la zona 'Escenario Gourmets' del Pabellón 14, junto a dos de los chefs que participan en esta publicación sobre la cocina andaluza, que son Kisko García (El Choco, Córdoba) y Ángel León (A Poniente, El Puerto de Santa María, Cádiz).

- **Castilla y León se convierte en el centro mundial del vino.**
- **45 empresas murcianas participan en el XXIII Salón Internacional del Club Gourmet.**
- **La agricultura andaluza acude al Salón de Gourmets en una nueva alianza comercial de calidad.**
- **El 'Tetra Brick' y el 'Bag-in-Box' ganan terreno en el mercado sueco de los vinos.**
- **Lonja aceite de Córdoba.**