

lunes, 18 de marzo de 2024

Más de una veintena de empresas de la provincia participan en la feria 'Alimentaria 2024' bajo la marca de productos locales 'Sabores de la Provincia de Sevilla'



Descargar imagen

Un total de 24 empresas sevillanas exponen sus productos en la feria Alimentaria&Hostelco, la gran cita internacional de la industria de la alimentación y bebidas, conjuntamente con la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur, y como coexpositoras de la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', creada por la sociedad provincial para el impulso a la comercialización de los productos locales.

La asistencia a este evento, que se desarrolla en Barcelona hasta el jueves 21 de marzo, se incluye en el Plan de Promoción Agroalimentario de la Provincia 2024, elaborado por la sociedad provincial, y en el que se contempla la

participación en siete grandes ferias.

Con más de 3.200 empresas expositoras -900 internacionales-, Alimentaria es una de las plataformas con mayor oferta transversal del sector en el ámbito internacional, en la que el sector cárnico, el food service y la hostelería ostentan la representación más numerosa.

Para apoyar a las empresas sevillanas que participan en la feria, el vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, se ha trasladado hasta el stand de la sociedad provincial en dicha cita, un expositor que cuenta con cerca de 200 metros cuadrados. En la delegación empresarial e institucional, también participa el alcalde de Isla Mayor, Juan Molero, acompañando al sector arrocero del municipio presente en la muestra.

Catas, degustaciones y cocina en directo de productos 'Sabores de la Provincia de Sevilla'

Ubicados en el stand institucional de la Junta de Andalucía, además de la zona de exposición y negocio, Prodetur desarrolla en su espacio diversas actividades promocionales durante toda la feria, en formato cata-maridaje y de cocina en directo, con productos agroalimentarios adheridos a 'Sabores de la Provincia de Sevilla' y que el público visitante puede degustar, de la mano del chef arahalense Luis Portillo.



COMUNICACION

Hoy, el arroz de las marismas del Guadalquivir ha sido el protagonista en la zona de showcooking del stand de Andalucía, de la mano del cocinero Enrique Sánchez, conductor del programa ‘Cómetelo’ de Canal Sur Televisión, que ha elaborado la receta “Arroz meloso de las marismas sevillanas”. Una receta que Sánchez ha elaborado con arroz de Arrozúa, cooperativa ubicada en el municipio de Isla Mayor, y considerada la mayor de España en este sector.

Otras citas hasta finales de año

Además de la presencia en esta gran cita, y la asistencia en febrero, al H&T, Salón de Innovación en Hostelería’ que se celebró en Málaga; y a la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la mayor feria monográfica del mundo dedicada al aceite de oliva, el Plan de Promoción Agroalimentario de la Provincia 2024, que impulsa Prodetur, contempla también la asistencia a los siguientes eventos: Salón Gourmets (del 22 al 25 de abril); VI edición de Organic Food & Eco Living Iberia (4 y 5 de junio, en Madrid); el congreso internacional de cocina San Sebastián “Gastronomika” (del 7 al 9 de octubre); y Salón Verema (11 de noviembre, en Sevilla)