

viernes 11 de mayo de 2018

## Balance muy positivo de las empresas agroalimentarias onubenses tras su participación en el Salón de Gourmets



Descargar imagen

**Promocionar la calidad de los productos onubenses, contactos comerciales y la apertura a nuevos mercados son los aspectos más valorados por los empresarios que han participado en la Feria**

Las empresas agroalimentarias de la provincia de Huelva que han participado en el Salón de Gourmets, la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad que ayer finalizó en Madrid han realizado un balance muy positivo de su paso por la Feria, tanto por la promoción de sus productos en este escaparate de excepción como por los contactos

comerciales y las vías de negocio que les ha abierto su participación en esta cita.

Gracias a la iniciativa de la Diputación de Huelva, a través de su Oficina Huelva Empresa, cerca de una veintena de productores onubenses han expuesto en el stand de la provincia una gran variedad de productos, desde los Vinos y Vinagres del condado de Huelva y el famoso Jabugo con Denominación de Origen Protegida, a los Espirituosos, el aceite, los Quesos, los Frutos Rojos, la Miel ecológica, la sal o las Legumbres, sin olvidar las más tradicionales empresas de Conservas y Salazones, o las lonjas de Pescado y Marisco de nuestra costa.

Para el presidente de la Cofradía de Pescadores de Punta Umbría, Manuel Fernández, ha sido "muy buena experiencia que esperamos repetir". Para los empresarios participantes, exponer por primera en el Salón "ayuda a que se conozca el origen de nuestros productos y que no se confundan con otros en el mercado. La gamba, la cigala o el alistado de Huelva tienen un origen y una trazabilidad que se puede demostrar al consumidor final". Fernández ha agradecido a la Diputación de Huelva esta iniciativa que traduce "el apoyo al sector, porque es el sector el que realmente va a recoger los frutos".

El Salón se confirma además como un espacio donde productores y consumidores hacen negocio, y esa era precisamente una de las prioridades de la Diputación a la hora de facilitar la presencia de las empresas onubenses.

Durante los cuatro días que ha durado el Salón de Gourmets, el stand de Huelva ha registrado numerosas visitas de distribuidores, comercializadores y empresarios de hostelería, así como de importadores con los que los han mantenido reuniones, procedentes de países como Alemania, Grecia, Lituania, EEUU y Canadá. Todos ellos atraídos por los productos gastronómicos de calidad de las empresas coexpositoras, que ya han pedido a la Diputación repetir la experiencia en próximas ediciones.

Según José María Concepción, responsable comercial de otra de las empresas que han asistido, Conservas Concepción, "para nuestro objetivo de establecer contactos y abrir nuevos mercados ha sido fundamental participar en la Feria. En el Salón del Gourmet hay múltiples actividades, pero lo más importante para nosotros han sido los contactos comerciales, muchos de los cuales nos lo ha proporcionado la propia Diputación". En este sentido añade que "si no hubiera sido por el apoyo logístico, organizativo y económico de la Diputación probablemente no podíamos haber participado".

El stand de Huelva ha hecho gala del liderazgo de la provincia en la producción alimentaria de Andalucía, exponiendo la calidad incomparable de esos productos, que ya ocupan un lugar primordial en las despensas de toda Europa y otros que, siendo menos conocidos, han encontrado en esta feria la oportunidad de dar a conocer las bondades de sus productos.

Para la empresaria de Miel ecológica H&B, Gema Taboada, "la participación en el Salón representa una oportunidad increíble, ya que es el mejor escaparate de productos alimenticios de calidad. Al apoyo de Diputación le daría un diez, nos han dado un gran stand y nos ha facilitado el contacto con clientes y exportadores, tanto nacionales como internacionales".

Entre las propuestas del stand de Huelva que han tenido una mayor acogida destacan los showcooking a cargo de algunos de los mejores chefs de la provincia, que han elaborado platos con los productos de productos autóctonos de las empresas expositoras. Los cocineros Angel Castillo del Catering Los Molinos; Aurelio Carretero del Restaurante Zalema y Juan Carlos Ramírez del restaurante Ciquitrake. ha elaborado tapas maridadas por un Vino del Consejo Regulador D.O. Condado de Huelva cuyas características han sido explicadas por un enólogo.

Las empresas onubenses que han participado en la feria junto a la Diputación son: Consejo Regulador D.O. Vino del Condado de Huelva (con la participación de Bodegas Privilegio de Vinícola del Condado; bodegas Iglesias; Bodegas Díaz; Bodegas Oliveros; Bodegas Andrade; Bodegas M. De Villalúa; Bodegas Convento de Morañina); Freshuelva; D.O. P Jabugo; Diezmo Nuevo; Destilería Martes Santo SL; Health&Beauty Pure Bee Honey-Miel Ecológica; I.G.P Garbanzo de Escacena; Flor de Sal-Biomaris; Asociación de Armadores Punta del Moral-Ayamonte- Lonja de Ayamonte; Cofradía de Pescadores de Isla Cristina-Lonja de Isla Cristina; Cofradía de Pescadores de Punta Umbría-Lonja de Punta Umbría; PESASUR; Conservas Concepción; Conservas Pescatún; Quesos Doñana; Quesería Dehesa Dos Hermanas; Cooperativas Agroalimentaria- Aceite de Huelva; Oleosierra-Almazara Ecológica de Encinasola.

El Salón de Gourmets es uno de los principales reclamos europeos para los denominados productos delicatessen, conformando una privilegiada plataforma para firmas de calidad del sector agroalimentario y de sus procesos de innovación. Reúne 1.630 expositores, 40.000 productos expuestos, más de 93.000 visitantes y genera 532.158.500 impactos en los medios.

Esta promoción emprendida por Diputación, a través de la Oficina Huelva Empresa, se incluye también en la campaña 'Que sea de Huelva' puesta en marcha para la promoción de los productos y servicios de nuestro territorio.