

jueves 4 de abril de 2019

Diputación participa por segundo año en el Salón Gourmets acompañando a una treintena de empresas onubenses



Descargar imagen

María Eugenia Limón ha señalado que esta acción se encuadra “dentro de la apuesta de la institución por la promoción del sector agroalimentario y la gastronomía de Huelva”

Del 8 al 11 de abril, la Diputación de Huelva, a través de la Oficina Huelva Empresa, estará presente por segundo año consecutivo en una nueva edición del Salón Gourmets - la 33 - que se celebra en Madrid, y lo hará acompañada por una treintena de empresas del

sector agroalimentario de la provincia que van a tener la oportunidad de dar a conocer sus productos en la mayor muestra anual de productos de alimentación y bebidas de alta gama en Europa como es esta Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad.

Una presencia en este importante evento que se encuadra “dentro de la apuesta de la Diputación por la promoción del sector agroalimentario y la gastronomía de Huelva”, como ha señalado la vicepresidenta de la institución provincial, María Eugenia Limón. Durante estos cuatro días, el stand de la Diputación - situado en el pabellón 10 de IFEMA y con una extensión de 180 m² que albergará 20 expositores individuales y dos colectivos -contará con la presencia de los sectores de las berries, el ibérico, los Vinos del Condado, los espirituosos, el aceite, el pescado y marisco de nuestras lonjas, las conservas, la sal, la miel, los quesos e, incluso por primera vez, las algas marinas, un sector al alza que tiene una producción destacada también en Huelva.

Para Limón, la participación en esta feria internacional, con más de 100.000 visitas cada año tanto de profesionales nacionales como extranjeros de más de 63 países, “supone una oportunidad no solo para la Diputación sino para todas las empresas que nos acompañan, ya que van a asistir más de 1.000 medios de comunicación acreditados de todo el mundo que quieren hacerse eco de los productos más innovadores y las tendencias del sector”.

Como novedad, la vicepresidenta ha indicado que “además de contar por primera vez con la presencia de la empresa La Huerta Marina de cultivo de algas marinas y de Diverfruit, vamos ofrecer a los empresarios el etiquetado digital e inteligente de Naturcode, que añade un valor añadido al producto al garantizar al consumidor no solo la procedencia del producto también sus magnificas cualidades y otros datos de interés mediante el uso de la tecnología de códigos QR”. Como ha subrayado Limón, “la Diputación, a través de la Oficina Huelva Empresa, facilita de esta forma soluciones innovadoras y tecnológicamente avanzadas a las empresas agroalimentarias de la provincia, proporcionando una herramienta sencilla para la trazabilidad de alimentos y bebidas”.

Limon ha recordado que “tenemos unos productos de excelencia, por lo que nuestra provincia siempre ha mantenido el liderazgo no solo en Andalucía y de España sino en casi todo el mundo, y queremos seguir siendo la despensa de toda Europa porque este es el mejor calificativo que puede tener nuestra provincia”. Así, estamos ante “una magnífica oportunidad para dar a conocer las bondades de nuestros productos en un espacio donde productores, empresas de distribución, comercializadores, empresarios de hostelería, así como de importadores y consumidores hacen negocio, y esa es precisamente una de nuestras prioridades a la hora de facilitar la presencia de las empresas onubenses”, ha recalcado.

Para el secretario general del Consejo Empresarial de Turismo de Huelva, Rafael Barba, “este tipo de acciones ayudan a finalizar el ciclo de convertir la gastronomía en un verdadero producto turístico, para lo que aún nos queda un camino por recorrer y, con esta participación, ponemos en el mapa gastronómico nuestro destino”. Como ha explicado Barba, “vamos a intentar resaltar todos los magníficos productos que llevamos a la feria, ofreciendo al cliente esa parte tan importante que es la degustación”.

Para ello, en el stand de la Diputación habrá catas, degustaciones y demostraciones de cocina, con showcooking en directo durante los 4 días que dura el salón con dos menús diarios, en los que varios chefs de la provincia van a preparar una serie de platos utilizando productos de la tierra como garbanzos, aceites, vinos, conservas o algas, si bien “el desorden crea orden”, como ha indicado el secretario del Consejo Empresarial de Turismo, por lo que “vamos a tener una parte de improvisación en las degustaciones utilizando productos no previstos para que el stand de Huelva sea un trasiego permanente de visitantes, al igual que lo fue el año pasado”.

Empresas y cocineros participantes

Participarán siete chefs de seis prestigiosos restaurantes de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva, Miembros del Círculo Empresarial de Turismo de Huelva y del Instituto Superior de Gastronomía de Huelva, como son Antonio Ramón Macías, de El Cerrojo Tapas; M. Javier Cruz, de la cervecería Mar de Kñas; José Duque, de Casa Dirección; Juan Carlos Ramírez, del restaurante Ciquitrake; Ceferino Marín y Angel Castillo, del Cátering Los Molinos, e Ignacio Rodríguez, del Instituto Superior de Gastronomía.

En cuanto a las 30 empresas asistentes, de las que María Eugenia Limón ha afirmado estar “enormemente orgullosa porque todas responden siempre a nuestra llamada y eso es una garantía”, son las siguientes: Diverfruit Sánchez Recarte S.L.; Sierra del Silencio, Jabugo S.L.U.; La Jabugueña; Plusberries; Cooperativas Agroalimentarias de Huelva; Cofradía de Pescadores Santo Cristo del Mar; Asociación de Armadores S.C.A.; Cofradía de Pescadores de Isla Cristina; Flor de Sal Biomaris; Destilerías Martes Santo S.L.; Quesos Doñana S.L.; Quesería Dos Hermanas S.L.; Pesca y Salazones del Suroeste S.A.; Pescatún Isleña S.L.; Health and Beauty Pure Bee Honey; IGP Garbanzo de Escacena y La Huerta Marina.

Las empresas de aceites y vinos presentes en el 33 Salón Gourmets son la Almazara Ecológica de Encinasola; Bodegas Diezmo Nuevo; el Consejo Regulador Condado de Huelva; la SCA San Bartolomé – Olibeas; la Cooperativa Olivarera de San Bartolomé – Olipaterna; la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva – Oleodiel; SCA Nuestra Señora del Reposo; Vinícola del Condado; Bodegas Iglesias; Bodegas Convento de Morañina; Bodegas Oliveros; Marqués de Villalúa y Bodegas Díaz.

Anterior edición

La pasada edición fue todo un éxito, con una presencia de 84.000 visitantes, 1.486 medios de comunicación, 1.422 expositores, 35.000 productos, 1.100 novedades y también crecimos en superficie de exposición un 15,1%, generando un volumen de negocio alrededor de 189 millones de euros. Durante el pasado año, la feria contó con más de 1.600 expositores, 40.000 productos expuestos, 90.158 visitantes profesionales, 11.938 visitantes extranjeros procedentes de 63 países, 930 actividades y más de 1.400 periodistas acreditados.

