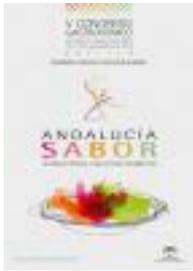


Un total de 32 empresas agroalimentarias jiennenses se darán cita en la V edición de 'Andalucía Sabor'



Noticias

El sector del aceite de oliva virgen extra como primera provincia productora del mundo copa el número de empresas que representan a Jaén en esta feria

Un total de 32 empresas agroalimentarias jiennenses se darán cita en Sevilla en la [V edición de 'Andalucía Sabor'](#) [1] que se celebrará del 14 al 16 de septiembre en Sevilla y que servirá de escaparate para mostrar el potencial de productos alimentarios de calidad. Después de Sevilla, Jaén es la provincia andaluza que más empresas lleva a esta feria en la que se darán cita 149 empresas de todas las provincias andaluzas.

El sector del aceite de oliva virgen extra como primera provincia productora del mundo copa el número de empresas que representan a Jaén en esta feria, pero también con amplia presencia del resto de sectores agroalimentarios, tal y como se informa desde la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Las 149 empresas estarán presentes en esta muestra internacional como expositoras, coexpositoras o participantes en encuentros comerciales, una cifra a la que hay que sumar las entidades representadas en la feria a través de las denominaciones de calidad y las asociaciones Landaluz y Ecovalia, que cuentan con stand donde promocionar sus productos.

La superficie expositiva total de 'Andalucía Sabor' ronda en esta edición los 5.000 metros cuadrados, una extensión que se ubica junto al gran auditorio donde se celebra el Congreso Gastronómico y que comprende diversos espacios: zona de restauración, área de actividades, Salón del Aceite y Salón del Vino.

En el marco de esta feria se celebra también el V Congreso Gastronómico Andalucía Sabor, cuyo lema en esta edición es 'La investigación y la innovación en la cocina andaluza' y que contará con figuras de renombre en la cocina andaluza e internacional como Diego Gallegos (Restaurante Sollo en Benalmádena, Málaga), Julio Fernández (restaurante Abantal, Sevilla) y Sergi Arola (Sergi Arola Restaurante en Madrid).

El programa del Congreso, abierto tanto a profesionales de la cocina como al público general, incluye ponencias y muestras en vivo. Este año, además, el evento gastronómico contempla también el desarrollo de talleres impartidos por expertos de la restauración y la gastronomía.

DIVERSOS ESPACIOS

Entre las novedades de 2015, destaca el Salón del Vino, que se sumará al Salón del Aceite creado en 2013. Estos espacios tienen capacidad para albergar una selección de 32 variedades de aceite de oliva virgen extra o vino y estarán atendidos por un profesional -experto catador de aceite o sumiller- para completar la experiencia de los visitantes de estas áreas. El principal fin de estos salones es ofrecer a las empresas participantes la posibilidad de poner en valor la calidad de sus productos a través del contacto directo con los alimentos y bebidas.

Asimismo, se desarrollarán paralelamente a la exposición de productos y a las ponencias del Congreso Gastronómico cuatro talleres formativos como son el Taller de Gastrotendencias; el de Innovación; el de Estrategia; y el de Certificación de Producto.

Otra de las novedades es que por primera vez empresas no expositoras podrán participar en los encuentros comerciales que se celebran durante la feria. De esta forma se potencian las posibilidades de negocio que ofrecen estas reuniones de profesionales del sector agroalimentario.

Además, Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior, dependiente de la Consejería de Economía y Conocimiento, organiza una misión comercial con compradores internacionales que visitarán la muestra para mantener reuniones con empresas de Andalucía. Entre otras procedencias se encuentran profesionales de Estados Unidos o Japón, sin olvidar, numerosos países europeos.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201506/andalucia-sabor-2015-v-internacional-fine-food-exhibition>