

‘Sabor Granada’ presenta su Plan Estratégico y organiza un Foro Gastronómico en el marco de la feria ‘Sabores de nuestra tierra’

Con esta iniciativa, la Diputación sitúa la gastronomía granadina al más alto nivel, valorando los productos locales y el talento de los chefs

lunes 30 de septiembre 2024



La marca ‘Sabor Granada’ de la Diuputación Provincial presentará en la 9ª Feria Sabores de nuestra tierra, enmarcada en la 46ª Feria General de Muestras, su Plan Estratégico para los próximos 3 años y desarrollará acciones innovadoras, como el I Foro Gastronómico Sabor Granada y un encuentro de Coctelería.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha resaltado que “hemos preparado una agenda de actividades con una apuesta muy importante. Vamos a realizar acciones de primer nivel para poner de relieve el papel esencial que tiene la gastronomía de Granada como motor de desarrollo de nuestra tierra”.

Por su parte, Manuela Bertos, consejera delegada de Fermasa, ha subrayado la importancia de la 46ª edición de la Feria General de Muestras, la 9ª edición de la Feria de los Pueblos y la 9ª edición de la Feria Sabores de Nuestra Tierra, que tendrán lugar del 4 al 6 de octubre en Fermasa. “Es un honor presentarles el evento ferial de referencia en la provincia de Granada, que reúne lo mejor del comercio, turismo y gastronomía de nuestra tierra. Durante estos tres

días, más de 200 expositores mostrarán sus productos y servicios, consolidando a Fermasa como un punto de encuentro imprescindible para descubrir la riqueza de Granada y otras regiones de España", ha señalado.

Además, Bertos ha destacado la colaboración de la Diputación de Granada, con actividades que pondrán en valor la excelencia culinaria de la provincia. Así, por primera vez, se va a realizar el Foro Gastronómico Sabor Granada, un espacio para expertos en el que se reunirán periodistas gastronómicos, chefs, académicos y reconocidos técnicos del sector gastronómico para debatir temas de actualidad relacionados con la gastronomía de Granada y su potencial en el desarrollo social, económico, turístico y cultural de la provincia.

El sábado 5 de octubre, se presentará el Plan estratégico de Sabor Granada, que persigue consolidar a la provincia como destino gastronómico de referencia en el ámbito nacional e internacional y fortalecer el tejido empresarial, aumentando la visibilidad de los productos agroalimentarios granadinos.

Díaz ha valorado que "este plan va a permitir la evolución de la marca Sabor Granada, consolidándola como palanca de desarrollo económico y social para la provincia, y mirando hacia un horizonte de sostenibilidad y competitividad".

El plan ha sido posible gracias a la participación y aportaciones de más de 100 empresas del sector de la provincia de Granada y pretende ser la hoja de ruta de 'Sabor Granada' de cara a los próximos 3 años.

También está prevista una novedosa actividad denominada "Coctelería en vivo Sabor Granada" para desarrollar talleres de elaboración y degustación de cócteles con diferentes productos de la marca 'Sabor Granada'.

Por otra parte, 'Sabor Granada' dispondrá de un espacio expositivo con más de 700 m2 repartidos en varios espacios, en el que se instalarán un total de 23 empresas adheridas a la marca (Bodega La Divisa, Naturalnoon, Entre Sierras, Loma y Vega Frutales, Tu jamón al corte, Roldán Oliva 1895, Salsas y Especies Sierra Nevada, Villa Frutas Tropicales, Quesería Motril, Amarga y Pica, San Roque SCA, Bodegas Al Zagal, Azafrán del Oasis, Bodega Cerro de las Cruces, bodegas Anchurón, Muñoz Jamones y Embutidos, Mielería La Duquesa, Pan de mi Pueblo, Feysol Nature, Horneados y Fritos El Elefante Rosa, Embutidos Doña Carmen y Jamones Quesada Carpio) y 6 consejos reguladores (DOP Aceites Montes de Granada, IGP Espárrago de Huétor Tájar, DOP Aceites Poniente de Granada, IGP Pan de Alfacar, DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga y IGP Jamón de Trevélez).

Dentro del stand, está previsto que se realicen 31 actividades entre exhibiciones de cocina en vivo, catas y maridajes, todas ellas poniendo en valor los productos de las empresas coexpositoras, lo que servirá de complemento a la actividad culinaria del programa del Foro Gastronómico Sabor Granada.

Video Lse

