Éxito total de los productos andaluces en los dos primeros días de Alimentaria 2024

El pabellón de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía **en el Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service de la feria** Alimentaria **ha superado todas las expectativas, convirtiéndose en el epicentro de las últimas innovaciones del sector agroalimentario y pesquero.**

Con más de 1.900 metros cuadrados, este espacio ha atraído a una multitud récord de 12.563 asistentes ávidos por descubrir las novedades que ofrecen las marcas andaluzas.

Lo más destacado de esta participación ha sido la implementación de tecnología de vanguardia en forma de un pabellón inteligente, que ha permitido recopilar datos en tiempo real sobre los visitantes y sus emociones.

En esta segunda jornada, se ha registrado una ocupación media del 71 % en los más de 150 mostradores de las marcas andaluzas, siendo la emoción más prevalente entre los asistentes la "curiosidad".

Alimentaria sigue consolidándose como una de las ferias más importantes del mundo en el ámbito de la alimentación, la gastronomía y la hostelería, ofreciendo una plataforma invaluable para las empresas y entidades agroalimentarias y pesqueras de Andalucía.

Durante una jornada especial dedicada a las Denominaciones de Origen Protegidas, el espacio andaluz recibió la visita de figuras destacadas como Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Alimentaria de la Consejería de Agricultura, y José Carlos Álvarez Martín, director gerente de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa). Ambos recorrieron el stand andaluz, así como otros puntos de la feria que exhibían productos de la región.

La jornada también estuvo marcada por la presentación del 'Informe Anual 2024' del consumo de Ecovalia, evento al que asistieron De Toro y Álvarez.

Los visitantes tuvieron la oportunidad de deleitarse con diversos showcookings y catas, desde un desayuno saludable con DDOO Cordobesas hasta demostraciones culinarias con aceitunas de Málaga y aceite de Sierra de Segura, a cargo del reconocido chef Ismael Delgado.

La tarde ofreció una variedad de experiencias sensoriales, desde Aromas cordobeses con AOVE DOP "Priego de Córdoba y Vinagre de Montilla-Moriles" hasta la armonización de productos de Jerez con cortes profesionales de jamón por Pepe Ferrer.

La jornada especial de Denominaciones de Origen Protegidas culminó con una exhibición protagonizada por el IGP Espárrago de Huétor Tajar y la DO Montes de Granada.

Además, todas las actividades realizadas en el stand andaluz fueron transmitidas en vivo a través del canal de Youtube de Agapa Andalucía, permitiendo a personas de todo el mundo conectarse y disfrutar del evento.

La participación de Andalucía en Alimentaria 2024 está respaldada por Fondos Europeos, subrayando el compromiso de la región con la innovación y el desarrollo en el sector agroalimentario.

Con una agenda repleta de actividades y una amplia gama de productos de alta calidad, Andalucía se prepara para brillar una vez más en la tercera jornada de esta feria de renombre internacional.