‘Sabores Almería’ marca diferencias con sus productos y chefs innovadores

La presencia de ‘Sabores Almería’ en la 37 edición de ‘Salón Gourmets’, en Madrid, la feria de bebidas y de alimentación de calidad más importante del mundo, se caracteriza por el reconocimiento del público general y de los profesionales del sector como una marca gourmet de máxima excelencia que mantiene un equilibrio perfecto para satisfacer las expectativas culinarias de todos los consumidores, ya sean simples aficionados o chefs de alta cocina.

Las sensaciones de los representantes de las 26 empresas de la marca gourmet de la Diputación de Almería que exhiben sus productos hasta mañana, jueves 25 de abril, en Ifema, Pabellón 6, stand D - 30, está siendo muy positiva y ponen de relieve la buena valoración del público a su propuesta y, del mismo modo, los encuentros profesionales que se están produciendo que pueden finalizar en interesantes acuerdos de negocio que se traduzcan en el crecimiento de la marca en más y nuevos mercados.

El diputado de Promoción Agroalimentaria, Comercio y Consumo, Carlos Sánchez, ha resaltado este último aspecto y ha recordado que “uno de nuestros grandes objetivos con ‘Sabores Almería’ es que las empresas de la marca tengan la oportunidad de mostrar sus productos y establecer líneas de colaboración que les permitan crecer comercialmente. Estas grandes ferias

reúnen a los agentes más importantes del sector, algo que, de otro modo, resultaría muy complicado llegar a ellos".

Asimismo, Sánchez ha valorado el papel que "los chefs almerienses están desempeñando en nuestro stand como los grandes embajadores de los productos de la marca al realizar espectaculares platos con ingredientes cien por cien almerienses. Ellos son los primeros prescriptores de la marca y quienes más nos ayudan a difundir la excelencia y originalidad de los productos. Tenemos la mejor materia prima que se potencia gracias al talento y trabajo de las empresas y cocineros de la marca gourmet de la provincia".

El espacio almeriense en 'Salón Gourmets' ha recibido la visita del influencer gastronómico By Maure que cuenta con más de 400.000 seguidores en su perfil de Instagram. By Maure realiza en sus vídeos recetas sencillas pero originales con la finalidad de que cualquier persona pueda realizarlas en su hogar. El influencer ha mostrado su satisfacción al descubrir la variedad y versatilidad de los productos almerienses.

En esta línea, By Maure ha afirmado que "he podido disfrutar de varios productos y el punto diferenciador se encuentra en que cuentan con muy pocos conservantes, son productos muy naturales. Estamos en Almería que nos permite tener productos de temporada durante todo el año gracias a los invernaderos. Al final, lo que buscamos son productos naturales y cercanos. Eso es lo que marca la diferencia. Me he llevado algunas cosas para meterlas en algún vídeo".

Showcookings y presentaciones con sabor almeriense

Una jornada más la actividad en el stand de 'Sabores Almería' ha sido muy intensa. Los showcookings en la cocina de SIlestone by Cosentino arrancaban con el chef David Papis, de Katsu Izakaya, y su plato 'Dango de los Filabres', una interpretación de la cocina japonesa con productos almerienses como miel, sobrasada o queso de cabra de leche cruda.

Después ha sido el turno del chef Bruno Fernández - Paniagua que ha preparado un tartar de ventresca de pez espada ahumado, espuma de berenjena tatemada, cracker de queso de cabra de leche cruda, piñones tostados y AOVE picual.

Además, el escenario central de 'Sabores Almería' ha acogido las presentaciones de producto de 'Bodega Palomillo' con su vino blanco Inés Joya del Alma Mía que es el nuevo nombre del antiguo Joya del Mediterráneo; 'Cárnicas Campohermoso' ha presentado su novedad en esta feria, la gama de empanados, y ha servido una degustación de morcilla con fruta. La jornada se ha cerrado con productos de Licores Naturales con su célebre licor de jamón o el anís sin azúcar, entre otros preparados.

Empresas participantes

Las 26 empresas de ‘Sabores Almería’ que mostrarán sus productos en ‘Salón Gourmets’ son: Lorusso, Luxeapers, Almazara oro Sierra Nevada, Primaflor, Aceite Ecológico Oro del Desierto, Desuflí, Embutidos y Jamones Peña Cruz, Licores Naturales, Umai Gourmet 5º Sabor Abla, Cocinatur, Pedro Castaño, Tío Emilio, Miel Sierra Filabres, Los Remedios, Bodega Palomillo, CASI, SAT Cítricos del Andarax Ecocítricos, AOVE Castillo de Tabernas, Vegavilanos, Aceite Campos de Uleila, Oleo Almanzora, Aquí Carboneras, Jamones de Serón Checa, Jamones de Serón Checa, Bodega Sierra Almagrera e Industrias Cárnicas Diego Molina.

Programa de actividades

Todas las presentaciones programadas en la cocina central del stand de ‘Sabores Almería’ se podrán seguir en directo a través de las redes sociales de la marca y la web ‘Sabores Almería’

Jueves, 25 de abril

- 11:00 DEGUSTACIÓN De Productos de Almería de la mano de los chefs de la Asociación Almería Gastronómica