

## **Más de 1.500 asistentes en las actividades en vivo que se celebran en la feria agroalimentaria 'Andalucía Sabor'**

### **Noticias**

El Salón del Vino y el del Aceite reciben más de medio millar de visitantes en la primera jornada de la muestra

La quinta edición de la feria agroalimentaria 'Andalucía Sabor', que se celebra hasta hoy miércoles 16, desarrolla un completo y variado programa de actividades en vivo que ya han recibido a más de 1.500 asistentes, entre los visitantes de los salones del Vino y del Aceite y la zona de 'Sabor en Vivo'. El Salón del Vino, que se ha incorporado como novedad este año, con 52 referencias, se suma al Salón del Aceite, que se llevó a cabo en la anterior edición y que este año ha alcanzado las 65 referencias. En ambos salones la afluencia de público ha superado el medio millar de profesionales en la primera jornada.

Entre las actividades en vivo, que se han desarrollado desde el lunes, los más de 1.000 asistentes han podido presenciar en vivo y en directo y en directo las actividades que se han sucedido en la zona de 'Sabor en Vivo', que se prolongarán hasta mañana a las 16.00 horas. Entre ellas han destacado las llevadas a cabo por varios consejos de denominaciones de origen, talleres de aliños de aceituna o la degustación de los aceites seleccionados por la Diputación de Jaén, donde la institución ha presentado los ocho aceites que representan la provincia y que son escogidos siguiendo diversos criterios de excelencia.

La mañana del martes arrancó con una degustación de pan y pasteles, para dar paso a diferentes show cooking, una master class de aceite de oliva, a cargo de los consejos reguladores de la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada y de la Aceituna Aloreña de Málaga, respectivamente. La jornada de mañana en 'Sabor en Vivo' la ha cerrado la Diputación de Almería con una muestra de sus productos más emblemáticos bajo el título 'Almería me gusta'.

Esta tarde, el programa de actividades en vivo concluirá con un ronqueo del atún que mostrará el corte tradicional; para retomar mañana, último día de la feria, las actividades que van desde catas de vino a maridajes, pasando por varios show cookings entre los que estarán uno de Aceite de Oliva Virgen Extra, para cerrar la tarde de clausura con una master class con diferentes tipos de ginebra. En total, en la presente edición se han llevado a cabo 28 actividades en vivo a cargo de 32 empresas o entidades.

### **Talleres de la feria**

Junto a las actividades en vivo, como novedad en esta quinta edición, se celebran talleres formativos sobre gastrotendencias, innovación y certificación de producto. A través del primero de ellos, celebrado ayer, las más de 40 empresas participantes han podido conocer las nuevas tendencias de consumo de los productos de la agroindustria. Por su parte, el taller de innovación, que ha tenido lugar hoy, ha servido de punto de encuentro para la innovación y búsqueda de soluciones novedosas dirigidas al sector. Los talleres, concluyen mañana con una jornada práctica sobre certificación de producto, que pretende contribuir a la formación del personal implicado en la aplicación del sistema de certificación, ofreciendo herramientas prácticas de ejecución de auditorías.

Redacción