



Fotos: © Turismo Andaluz / Consejería de Agricultura y Pesca

Bodegón de productos andaluces.

Andalucía Sabor: ¿A qué sabe el Sur?

IMPORTADORES PROCEDENTES DE UNA DECENA DE PAÍSES DE LA UE Y OTROS, COMO ESTADOS UNIDOS Y JAPÓN, ASISTIRÁN A LA PRIMERA EDICIÓN DE LA FERIA DE LA ALIMENTACIÓN ANDALUZA, 'ANDALUCÍA SABOR. INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION', GRACIAS UN CONVENIO FIRMADO ENTRE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, ENTIDAD ORGANIZADORA DE LA MUESTRA, Y LA AGENCIA ANDALUZA DE PROMOCIÓN EXTERIOR 'EXTENDA'.

La Feria, que se celebrará entre el 25 y el 27 de septiembre en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes), se concibe como un encuentro monográfico y de carácter comercial, con el objetivo fundamental de promocionar la oferta agroalimentaria andaluza, referente mundial por la calidad y tradición de sus alimentos, y generar oportunidades de negocio en torno a la misma. Esta misión comercial inversa incluye además otro tipo de iniciativas, como visitas organizadas a varias agroindustrias andaluzas para favorecer los contactos entre importadores y productores y mejorar así la comercialización de los productos locales en el

extranjero. La comitiva también contará con la presencia de periodistas de medios internacionales, líderes de opinión en el sector, con el objetivo de que la oferta agroindustrial andaluza atraviese las fronteras españolas y se publicite en el mercado exterior. En cuanto al resto de actividades

de la agroindustria andaluza.

Inscripciones

Las empresas que estén interesadas en participar como expositores en 'Andalucía Sabor' pueden inscribirse en la secretaría técnica de la feria, localizada en Fibes, en la capital hispalense.

En total, 'Andalucía Sabor' ha reservado espacio para más de 200 expositores, tanto de firmas

nacionales como internacionales. La Consejería de Agricultura y Pesca aprovechó la V Cumbre Internacional de la Gastronomía Madrid 2007 para promocionar la futura muestra andaluza. El evento madrileño, en el que se dieron

Abierto el plazo para que las empresas se inscriban como expositores en la I Feria de la Alimentación Andaluza

de la Feria, el programa también prevé la visita de jefes de compras de las más importantes firmas del territorio nacional, además de periodistas de cabeceras españolas, otra propuesta encaminada a ampliar los mercados y el prestigio



cita las más importantes empresas y personalidades del panorama gastronómico mundial, sirvió como escaparate ideal para dar a conocer 'Andalucía Sabor' entre el sector.

Cata gastronómica

Al igual que en la reciente 'Madrid Fusion', en la primera edición de la feria andaluza no faltarán las muestras de cocina en vivo a cargo de profesionales de la alta cocina internacional, así como catas y degustaciones, con la que se pretende que los mejores productos del sector lleguen a los paladares

de potenciales consumidores. Otras de las actividades que tendrán lugar en el marco de 'Andalucía Sabor' será la personalización para la ocasión del restaurante de Fibes, donde se ofrecerán variados productos reconocidos el sello Calidad Certificada, distintivo con el que la Junta de Andalucía

Profesionales de la alta cocina internacional dirigirán muestras de cocina, catas y degustaciones de productos andaluces

avala la calidad agroalimentaria de un gran número de productos alimentarios.

Calidad certificada

De hecho, ya son muchos los productos andaluces a los que ha sido otorgado este sello, una denominación propia y diferenciada que desde 2001 resalta la exquisitez de 1.125 alimentos de origen andaluz, y más de 300 empresas.

El origen, las materias primas, los métodos tradicionales y naturales de elaboración o el respeto al medio ambiente en su fase de producción son algunos de los criterios de calidad diferenciada que tiene en cuenta este distintivo y que podrán verificar los asistentes al evento.

VENTAJAS DE LA MARCA CALIDAD CERTIFICADA

| EMPRESAS | CONSUMIDOR |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vinculación de su imagen con una marca que aporta valores de confianza. ✓ Una marca activa con fuerte presencia en medios. ✓ Estrategias de promoción de ámbito nacional e internacional. ✓ Promoción Institucional. Apoyo en ferias y certámenes. ✓ Incremento del valor añadido del producto. ✓ El aval y logotipo de la Junta de Andalucía. ✓ Mejora de la diferenciación del producto. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ La garantía de autenticidad de un producto elaborado bajo unos controles específicos de calidad. ✓ Identificación del producto por su calidad diferenciada. ✓ El aval de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca. ✓ Facilitar criterios de búsqueda y fidelización en el producto. |



cdgcomer...



Fotos: © Comunicación y Turismo

Este grupo de productos es claramente identificable para el consumidor, gracias al logotipo que otorga la Administración en su etiquetado. La Consejería responde así a una de las principales demandas de los consumidores: garantizar la calidad de los productos elaborados o comercializados por empresas autorizadas mediante este distintivo. Además de acogerlos bajo una misma imagen, el logotipo de Calidad Certificada promociona los productos andaluces en los mercados nacionales e internacionales, convirtiéndose la marca en embajadora de las excelencias gastronómicas de la región.

Dieta mediterránea

Andalucía presume de una gastronomía rica y variada, no en vano esta excelencia se manifiesta en

el reconocimiento de sus productos: la región cuenta con 25 Denominaciones de Origen, seis Denominaciones Específicas y 13 Vinos de la Tierra. En los cinco años que lleva funcionando Calidad Certificada, la marca ha crecido notablemente. Desde 2003 ha triplicado el número de productos, año en el que contaba con 375 alimentos. Hoy están presentes en todos los sectores

Ya son más de mil cien los productos andaluces que cuentan con el Sello de Calidad Certificada otorgado por la Junta

agroalimentarios. El segmento de vinos, vinagres y licores es el de mayor representación en la marca Calidad Certificada, seguido por el segmento hortofrutí-

cola, aceites de oliva virgen extra, cárnicos e ibéricos. El sector agroalimentario andaluz ha consolidado su liderazgo en el marco nacional, con una producción agraria en 2006 superior a los 10.700 millones de euros, el segundo máximo histórico tras las cifras registradas en 2004. La apuesta por la calidad en la producción, elaboración y transformación de los alimentos, junto con la creación del sello Calidad Certificada, constituye uno de los mecanismos que hacen de la agricultura y pesca andaluza un sector moderno y competitivo, en continua expansión.

Calidad Certificada

Consejería de Agricultura y Pesca
<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/calidadCertificada/>



1ª E D I C I Ó N
del 25 al 27 de septiembre
2007 · Sevilla



ANDALUCÍASABOR
INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

DESCUBRE DESDE EL INTERIOR
TODOS LOS ASPECTOS Y NOVEDADES DEL SECTOR EN LA PRIMERA FERIA
ANDALUZA ALIMENTARIA CON CARÁCTER INTERNACIONAL

VEN A DESCUBRIRLA,
VEN A DESCUBRIRTE

