

CIUDADES

La comarca del Bajo Andarax, cuna de cítricos y conservas

‘Disfruta lo Bueno de Almería’ es la última acción de Diputación para promocionar los productos

PABLO POZA

Las empresas que pertenecen a ‘Sabores Almería’ forman parte de un sello Gourmet que las certifica como producto de excelencia. La expansión de la marca en las distintas ferias internacionales y la búsqueda de nuevos mercados son fundamentales para que este sello de calidad que agrupa a productores, restaurantes y distribuidores del sector agroalimentario de la provincia de Almería siga creciendo.

Conocer el origen de productos, saber si son de temporada, locales, es un reflejo común entre los consumidores más conscientes, por eso, la Diputación de Almería apuesta por este sello de calidad. Además, los productos de las empresas que se adhieran a “Sabores Almería” podrán optar a la catalogación de etiqueta oro y etiqueta negra. La etiqueta oro se otorga a todos los productos que se fabriquen en Almería y la etiqueta negra certifica el sello de calidad.

Pero para garantizar el suministro de alimentos y otros bienes básicos no basta con tener comercio de proximidad, es necesario contar también con una producción local fuerte: ganaderos, agricultores y pescadores que puedan sacar a flote sus negocios y no pierdan la cosecha por falta de mano de obra o de dificultades para vender sus productos en las cadenas de supermercados.

Cercanía Esta comarca próxima a la capital almeriense cuenta con empresas familiares, de proximidad y arraigadas en la

provincia como es el caso de Cafés Salvador. La fundaron Juan Salvador Casas y Dolores Casas Díaz, en una época donde el comercio era distinto, se vendía principalmente en alimentación. Las tiendas, pequeñas de barrio, vendían el café en grano y el propio tendero tenía un molino y delante del cliente se molía. Con el paso del tiempo todo eso cambió, llegaron las grandes superficies, franquicias y resilientes, se adaptaron a las nuevas tendencias, el café se vende molido, envases al vacío y ahora lo más moderno son las cápsulas.

La empresa almeriense Conservas Alborán nace bajo la filosofía de ofrecer al consumidor un producto natural de calidad, resaltando su sabor, proporcionando salud, nutrición y bienestar a través de una

El sello ‘Sabores Almería’ engloba empresas que son garantía de calidad, artesanía e innovación

La Cata de Vinos de Benahadux y el Día de la Naranja de Gádor son eventos que ponen en valor la materia prima

El aroma del Café y el sabor de los encurtidos son señas de identidad de dos de las empresas de la marca gourmet

alimentación natural de la más alta calidad. Se ofrecen diversas líneas de productos naturales, vegano – naturales y artesanales mezclando la cocina tradicional con la cocina moderna. Con distintos productos en conservas, sopas frías y calientes, jaleas, salsas de verduras o caracoles en salsa.

Por otro lado, Aceitunas Y Encurtidos Claudio es una empresa dedicada a la selección, manufactura y distribución de aceitunas y encurtidos. Más de 30 años en el sector avalan la calidad de sus productos. Existe una gran variedad con más de 90 tipos de relleno diferentes. Es muy asequible y un ingrediente muy adecuado en recetas típicas como las ensaladas uniéndose a productos de la tierra. Con o sin hueso, enteras o troceadas, verdes o negras, como aperitivo, en tapa, o como ingrediente de infinidad de platos de nuestra gastronomía.

Y de conservas artesanales mediterráneas también saben Conservas La Receta. Una empresa almeriense dedicada a la fabricación de alimentos preparados y semi preparados en conserva cien por cien natural. Con todo el sabor a nuestra tierra y mar. Productos que diariamente seleccionan en lonja. El resto de materia prima proviene de la provincia, obteniendo productos totalmente nacionales y mediterráneos. En definitiva, acercar la cocina mediterránea a cada casa usando para ello alimentos de nuestra propia tierra, sin conservantes ni aditivos artificiales. Y es que comer rápido no debería estar reñido con comer sano. Siempre con productos de elaboración y producción propia, sello de identidad de la comarca del Bajo Andarax.



CAMPOS De la comarca del Bajo Andarax, cultivos y agricultura, tradición y producción localidad que llegan a cualquier hogar de la provincia. LA VOZ



CONSERVAS LA RECETA Fabricación de alimentos preparados y semi preparados en conserva 100% natural.



LA INDUSTRIA CÍTRICA DEL BAJO ANDARAX El municipio de Gádor por excelencia mantiene producción de este producto tan preciado en la comarca, la naranja.



Las condiciones que ponen en valor la comarca cercana a la capital almeriense por su productos de máxima



TOMA Y TOMA Una gama de productos vegetales y veganos elaborados con las mejores materias primas.



ENCURTIDOS CLAUDIO Envasados y de elaboración propia.



SALAZONES ASENSIO Considerados "únicos en todo el mundo", por su elaboración artesanal.



PRODUCTOS PICHOTE Todos los productos son artesanos, hechos con aceite de oliva virgen.



tiene su liderazgo en



BODEGAS En los campos de la comarca del Bajo Andarax también se da este tipo de cultivo.



CAFÉS SALVADOR Se fundó en una época donde el comercio era distinto, se vendía principalmente en alimentación.