

CIUDADES

Tradición en Nacimiento, sello de 'Sabores Almería'

Los embajadores de la marca gourmet de Diputación son un exponente de la diversidad

PABLO POZA

La Diputación de Almería tiene el objetivo de fomentar la calidad de 'Sabores Almería' y el buen hacer de las empresas de la provincia. Un sello de excelencia gourmet, al que pueden adherirse aquellos comercios y establecimientos de restauración, turísticos y de hostelería que utilicen y/o comercialicen de forma destacada los productos de la tierra. Productos a los que ya se suman más de 500 productos 'made in Almería' se unen para dar sabor a la primera marca gourmet de la provincia de Almería. Aceites, vinos, quesos, embutidos y muchas más referencias de gran calidad para satisfacer los paladares más exquisitos del mundo.

La comarca de Nacimiento ofrece en este sentido un amplio comercio local, una apuesta que, además, comprando en tu municipio tenemos la confianza y el valor añadido de que somos productores. El sello distintivo de sus municipios es la producción, elaboración artesanal y el comercio tradicional que permite desde la compra de dulces, aceites y conservas hasta muebles de primera calidad.

Calidad y tradición En el municipio de Nacimiento, la compañía Luxeapers, con más de 60 años de experiencia en el sector, cuenta con dos líneas de producción multiproducto y flexibles, con las tecnologías más avanzadas en cuanto a higienización de envases, pasteurización e inspección mediante rayos X. Producción propia a niveles perfectamente cumplimentados y tecnología

de última generación y todo sin salir de nuestra tierra.

Además, han adquirido los principios de responsabilidad social corporativa en referencia al compromiso para que se transmita a la sociedad esta visión, a través de su actividad, una conducta ética en su modelo de negocio más allá de las propias expectativas empresariales y la accesibilidad para todo tipo de personas. Calidad, proximidad o e inclusión.

En el municipio de Abla se preparan para celebrar el Día Mundial del Pan, como cada 16 de octubre, con el objetivo de dedicar un día a uno de los alimentos más tradicionales e importantes de la comarca, así como para dar a conocer su valor nutricional e importancia en la dieta diaria de los seres humanos. La Panadería

El sello gourmet 'Sabores Almería' de la Diputación subraya la confianza y el valor añadido de sus productores

Tecnología e innovación clave en el comercio contemporáneo de la comarca de Nacimiento

La excelencia de sus municipios es la producción, elaboración artesanal y el comercio tradicional

Santos Mártires de Abla ha organizado varias actividades divulgativas ese día.

En Abrucena, encontramos la Bodega Lauricius a pie de la Sierra de Baza, a una altitud de 900m sobre el nivel del mar. Las cepas tienen una edad entre los 14 años las más jóvenes hasta los 40 años que fueron las primeras que se plantaron. Se elabora un vino tinto del año y uno de 12 meses de crianza en roble americano y francés con las variedades de uva Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha. Hay una producción de vino blanco con uva Chardonnay y Sauvignon Blanc. Desde su inauguración en el año 2012 han conseguido numerosos galardones nacionales e internacionales con una producción reducida, sólo de las viñas en propiedad, elaborado de manera artesanal. La producción está entre 10 y 20000 botellas que son vendidas principalmente en Almería y también han llegado a Dinamarca y Alemania. Productos de la tierra con sello 'Sabores Almería' y que llegan a cualquier punto del mundo.

La empresa Bio Sierra Nevada, situada en Abla, es un equipo de personas con voluntad común de mejorar día a día la calidad de sus hortalizas y servicios para acompañar a los clientes a servir los consumidores con hortalizas sanas y de calidad. Están convencidos de la necesidad del desarrollo de la producción ecológica en consonancia con el respeto de la naturaleza para mejorar el futuro de las próximas generaciones.

La comarca de Nacimiento es impulsada por su elaboración y producción propia de los productos de la tierra.



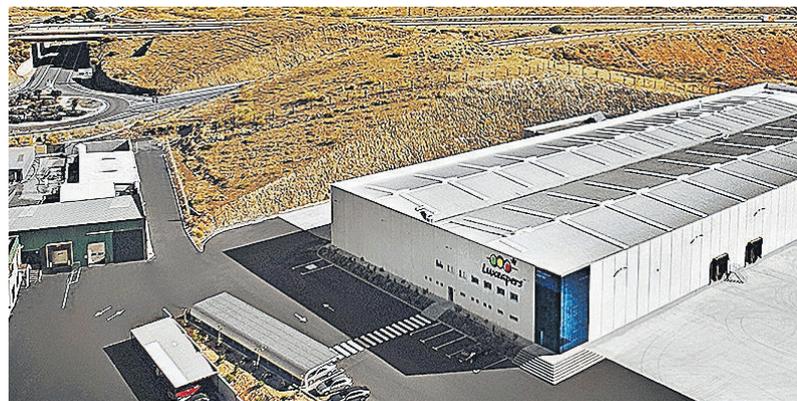
ECOMERCADO DE ABLA O como popularmente se conoce la "Antigua Feria de Abla". Un encuentro de productores ecológicos que promueven un consumo responsable. LA VOZ



FIÑAOLIVA De tradición en el municipio de Fiñana, sacan el oro líquido de la comarca de Nacimiento.



BIO SIERRA De tradición en el municipio de Nevada, sacan el oro líquido de la comarca de Nacimiento.



TECNOLOGÍA En Luxeapers cuentan con dos líneas de producción multiproducto y flexibles, más avanzadas en cuanto a higienización de envases, pasteurización e inspección mediante rayos X.

CIUDADES



Centro de productores y consumidores con el objetivo de impulsar la agricultura y la producción agroali-



COMERCIO DE PROXIMIDAD Productos artesanos y de calidad, como en casa.



SIERRA NEVADA En Abla, mejorando día a día la calidad de los hortalizas y servicios.



BODEGA LAURICIUS Organiza visitas enológicas donde poder conocer la producción de esta bodega.



ZARAMANDOÑA En Fiñana hacen esta receta el día del patrón del municipio, San Sebastián.



con las tecnologías de los años X.



UMAI QUINTO SABOR Creaciones gourmet que se caracterizan por ser productos de autor.



LUXEAPERS Encurtidos marca 'Sabores Almería' con la máxima seriedad, tradición e innovación.