

CIUDADES

Ganadería y agricultura, la materia prima del Almanzora

‘Disfruta lo bueno de Almería’ descubriendo la calidad y aroma de ‘Sabores Almería’

PABLO POZA

Las empresas que pertenecen a ‘Sabores Almería’ forman parte de un sello Gourmet que les 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.

Las empresas de ‘Sabores Almería’ producen, envasan y comercializan sus productos desde todos los rincones de la geografía almeriense, conocerlos y degustarlos nos permite viajar por todas las comarcas de esta tierra a través de sus joyas agroalimentarias que conquistan los paladares de todo el mundo con el emocionante sabor de nuestra tierra.

El mercado local es parte de la solución para reactivar la economía desde el consumo y generar comunidades más sostenibles para salir reforzados de la crisis sanitaria, social y

económica generada por la COVID-19.

Sabores tradicionales Albox es un referente comercial de la zona más baja del Valle del Almanzora que dan vida a un municipio que conserva la esencia más tradicional del comercio. Buen ejemplo de ello es la Panadería Las Pomicas, con pan diario, pasteles, mantecados, bizcochos o tortas. Un comercio que se suma a los productos de nuestra Tierra, que elaboran artesanalmente.

En Serón, nos encontramos con todo un referente en el mundo vinícola andaluz. La Bodega de Serón, en su corta trayectoria, ya que fue inaugurada en 2007, cuenta ya con varios galardones obtenidos por sus vinos a lo largo de estos años, dado a su participación en

La Marca ‘Sabores Almería’ es un distintivo de calidad impulsado por la Diputación de Almería

Las empresas de ‘Sabores Almería’ producen, envasan y comercializan sus productos desde todos los rincones

Cárnicos, embutidos o bodegas son parte esencial de la comarca del Almanzora

los distintos concursos oficiales celebrados hasta la fecha. Los premios Mezquita 2009, Bacchus 2010, Cinve 2011 y también ha sido Premiada como mejor Bodega de Almería en los Concursos Provinciales de Diputación de Almería, tanto a su tinto Didacus Barrica como al blanco Saetías. Lo que ha venido a reconocer el gran trabajo de esta bodega almeriense.

También, en el municipio de Serón, Embutidos Nuestra Señora de los Remedios, cuenta con productos artesanos, resultado de un proceso mimado concienzudamente desde la selección de las materias primas hasta su exposición final en el mercado. Un proceso, sin duda, con la máxima dedicación y garantía propia de ‘Sabores Almería’. En esta producción, es muy importante la selección de la materia prima. En la empresa son conscientes de que sólo lo mejor podrá dar lo mejor. Las materias con las que elaboran sus embutidos proceden de la ganadería y agricultura de la zona. Esto les permite controlar todo el proceso y mantener la exigencia al más alto nivel.

Y es que, la comarca tiene mucho que ofrecer. Industrias Alimenticias de Sufli, SL. nace en el pueblo de Sufli. Esta empresa y sus fundadores, Antonio Serrano y M^a del Pilar Jiménez, deciden poner en valor y dar a conocer las conservas artesanales aunando esfuerzos. La imprescindible mano de obra de las mujeres y hombres de la comarca se embarcaron en esta aventura de fabricar, comercializar y dar a conocer la “Ensalada de Sufli” de una forma organizada pero con el mismo precepto de elaboración de varias generaciones.



‘SABORES ALMERÍA’ El sello gourmet de la Diputación de Almería aúna a productos y productos de la marca del Almanzora, donde empresas familiares, utilizan nuevas tecnologías y el saber tradicional.



JAMONES PEDRO CASTAÑO Con más de 25 años de experiencia utilizando este producto, seña de identidad de la comarca.



BODEGA con variedades de vinos.



EMBUTIDOS PEÑA CRUZ Empresa familiar que se dedica a la fabricación y elaboración de embutidos caseros, de una manera natural y artesanal.

CIUDADES



ectores de la provincia, con la mejor materia prima y siempre de la máxima calidad. Así es el caso de la co-
cional. LA VOZ



TÍO EMILIO Con más de 40 años de experiencia en la producción de jamones y embutidos.



LA VIÑALMANZORA La Bodega de Serón cuenta ya
los galardones obtenidos por sus vinos.



ESTILO TRADICIONAL Es el que conservan estas pata-
tas fritas, sabores de Serón.



LA PANADERÍA DE RAÚL En Taberno, pan recién hecho cada maña-
na y productos de primera calidad.



embutidos y jamones



LOS REMEDIOS Cuenta con productos artesanos que son el resultado de un proceso
mimado desde la selección de las materias primas hasta su exposición final.



MIGAS RICOME De Taberno, Migas de harina cocinadas de forma
tradicional.