

CIUDADES

SABORES ALMERÍA FERIA

Sabores Almería abrirá durante todo el puente el apetito navideño

37 empresas de la marca gourmet provincial lucen en La Rambla la excelencia de sus productos

LA VOZ

Ya empieza la cuenta atrás para la llegada de la Navidad. Todavía quedan varias semanas, pero en Almería ya se respira un auténtico ambiente navideño. Tiendas y bares ya han comenzado a adornar sus negocios, la hostelería ya casi tiene cerrada su agenda de cenas de empresa para unas fechas en las que la alegría y el brindis se convierte prácticamente en un deber diario.

Los primeros aromas de las fiestas navideñas ya se sienten en las calles y desde el próximo jueves más aún con el comienzo de la Feria 'Sabores Almería', que abrirá el mes de diciembre regresando un año más a la Rambla Federico García Lorca para compartir con todo el público, local y foráneo, la calidad de la producción agroalimentaria de la marca gourmet de la provincia.

Del 2 al 8 de diciembre
Del 2 al 8 de diciembre, en horario de 11:00 a 20:00 horas, más de una treintena de empresas de 'Sabores Almería' ofrecerán una selección gourmet de sus productos en un evento que dinamizará el centro de la ciudad de Almería durante el puente y que será una gran oportunidad para que almerienses y turistas aprovechen para llenar sus despensas con elaboraciones gastronómicas de primera calidad hechas con mucho mimo en numerosos puntos de estas tierras.

Más empresas Ayer lunes la diputada de Promoción Agroalimentaria, María Luisa Cruz, y el concejal de Cultura del

Ayuntamiento de Almería, Diego Cruz, visitaron la Rambla Federico García Lorca, frente a La Salle, para comprobar el estado del montaje de los stands que abrirán al público este jueves, 2 de diciembre, en horario de tarde.

La diputada provincial explicó que "este año volvemos con más empresas, once más que en la pasada edición, y con muchos más días de venta directa ya que en 2020 la feria duró tres días y este año vamos a poder disfrutar de una semana completa. Para las empresas que forman parte de 'Sabores Almería' es una magnífica oportunidad para seguir creciendo y difundiendo la calidad de su producción entre todos los almerienses y las personas foráneas que visiten Almería durante este puente de diciembre".

Es la primera vez que esta feria dedicada a la exquisita gastronomía de la provincia dura una semana entera

Diputación ve esta feria como una gran oportunidad para "difundir la calidad entre almerienses y también turistas"

"Ayudará a dinamizar el centro, lo que contribuirá a las ventas de los comerciantes", opina el concejal Cruz

Atractivo La diputada recordó la importancia de 'Sabores Almería' como una de las herramientas más destacadas con las que cuenta la Institución Provincial para generar empleo y riqueza en los municipios almerienses y, de forma especial, en la lucha contra la despoblación. Por último, la diputada invitó a todos los almerienses a que visiten la Rambla durante estos días y agradeció al Ayuntamiento su colaboración para hacer posible este evento. El concejal de Cultura y Educación del Ayuntamiento de Almería, Diego Cruz, destacó que "esta Feria ha permitido paso a paso que además de la venta local hayan encontrado clientes en todo el mundo".

Participantes Empresas de todas las comarcas de la provincia de Almería tendrán stand en este evento: Oleo Jarico, Oleo Almanzora, Almazara de Lubrín, Aove La Solana 2, Cervezas Origen 1905, Cerveza Far West, Cerveza Nevada, Cepa Bosquet, Bodega Palomillo, Finca Anfora, Licores Naturales, Licores El Gadorense, Embutidos y Jamones Peña Cruz, Industrias Cárnicas Sierra de María, La orza de Almería, Jamones Pedro Castaño, Industrias Cárnicas Diego Molina, CASI, Conservas La Receta, De Suffi, UMAI Gourmet, Quesería Medal Laujar, Jonimiel, Productos Pichote, Seronés Artesano, Cafés Salvador, Chocolates la Virgitana, Panadería El Túnel, Embutidos Alpujareños, La Bujaldona, Del Barco a la Mesa, Casa de Aviom Frescover-Tida, Productos artesanales Guada, Miel Sierra de los Filabres, Mantecado de Laujar, Bodega García Gil.



ÚLTIMOS PREPARATIVOS Diego Cruz, concejal de Cultura y Educación del Ayuntamiento de Almería, visitando este lunes la Rambla para ver el montaje de los stands en los que se mostrarán los distintos productos de la feria.



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS Son un recurrido aperitivo y Claudio, con sede en Viator, ofrece una gran variedad de aliños con o sin hueso, enteras o troceadas.



CONSERVAS El pulpo en aceite, caracola o salsa de almendras, además de mermeladas con papaya o pimientos destacan siempre en el stand de La Receta.



MENTACIÓN VINOS Almería, y María Luis Cruz diputada provincial de Promoción Agroalimentaria de Diputación, visitaron productos de Sabores Almería. FOTOS: LA VOZ



CÁRNICAS Embutidos y jamones de Serón, Sierra de María o alpujareños no pueden faltar en las casas almerienses en Navidad.



...on fechas para brindar y desde la Alpujarra o Las...
...llegan aromas de exquisitos caldos.



CERVEZAS Los Filabres, Origen, Far West o Nevada. Un amplio abanico donde elegir artesanías almerienses.



DESHIDRATADOS Desde Abla, UMAI apuesta por productos artesanos en Almería a partir de hortalizas deshidratadas.



...ginales sabores



ACEITE DE OLIVA Oleo Jarico, Oleo Almanzora, AOVE La Solana II o Almazara de Lubrín ofrecen un producto excepcional, base de la dieta mediterránea.



ROSQUILLAS Y DULCES Desde Rioja, con productos Pichote, o desde Berja, con los riquísimos chocolates de La Virgitana.