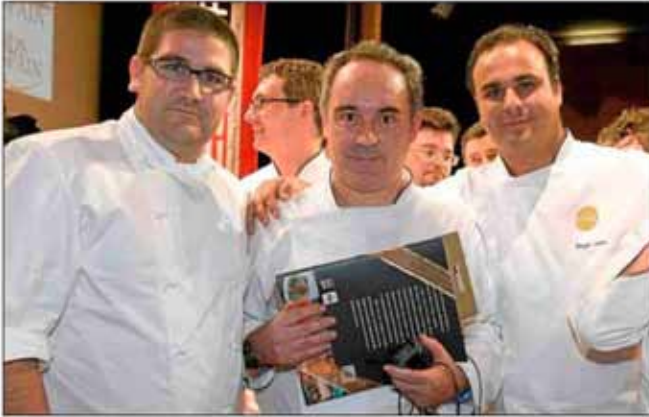


ANDALUCÍASABOR
INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

El Mundo - 22 de septiembre '09



Ferrá Adriá 'saborea' Andalucía

El cocinero Ferrá Adriá, considerado el número uno del mundo, aprovechó ayer la inauguración del congreso internacional de Alta Cocina Andaluza Sabor 2009 para asegurar que las tapas «son lo más exportable que tenemos». En la imagen, Adriá flanqueado por los cocineros andaluces Ángel León y Dani García.

El escaparate de las tapas andaluzas

Un congreso reúne en Sevilla a 36 cocineros internacionales y españoles

ÁNGELES LUCAS Sevilla

"Yo no esperaba las cosas tan buenas que tenemos en Andalucía. Te sorprenden los alimentos tan ricos. Y luego buscamos sabores exotícos en el extranjero", dice el asidido José Martín, un visitante de la II edición de Andalucía Sabor 2009 que hoy se clausura en Sevilla. Martín ha degustado en un día belad de chirimoya, de pestiño y de azahar, además de sorbete de espárragos, atún de Barbate y vinos de Bolullos Par del Condado.

Entre los 89 expositores, hay jamones, tomates, conservas, chocolates, tortas de aceite, patatas, mariscos y frutas. "La feria está funcionando muy bien", asegura Antonio Bellido, de las Bodegas González Palacios de Lebrija. "Hemos tenido entrevistas con importadores de China, de Alemania y de Inglaterra. Además, se han accedido a pedir información a muchas profesionales del gremio".

La consejera de Agricultura, Clara Aguilera, presenta la feria como el mejor escaparate de los productos de Andalucía hacia el mundo. Y destaca la capacidad de los productos de denominación de origen "para poder competir con otros mercados".

Además de la feria, se celebra un congreso internacional de alta cocina en el que se darán cita durante la semana hasta 36 chefs de todo el mundo. El protagonismo de esta edición lo han acompañado las bondades de las tapas y sus prestaciones para ser exportadas.

Ferrán Adriá ya anticipó el pasado lunes que las tapas son "lo más exportable" en la cocina y que Andalucía debía ser su abanderada. Ayer, maestros como Martín Berasategui, Pedro Subijana, Quique Dacosta, Massimo Bottura o los andaluces José García y Ángel León lo corroboraron. "Estos pequeños platos han llenado el mundo de los sabores de Andalucía para convertir una de las tradiciones más antiguas en una tendencia cosmopolita de vanguardia".

La ministra de Medio Ambiente, Elena Espinosa, acudió ayer al encuentro y subrayó que el sector agroalimentario es buen generador de empleo. Valdrá también a los agricultores y a los cocineros, "nuestros mejores embajadores en el mundo".

Hoy será el VIII concurso del mejor Cocinero Novel del Año y Dani García impartirá la conferencia El tomate como espectáculo. Paco Roncero y Carlos Abellán dictarán la conferencia. La tapa, un concepto exportable.



Un cocinero, durante una muestra gastronómica en el certamen Andalucía Sabor, en Sevilla. | JAVIER BARRABUÑO

ANDALUCÍA CON SABOR
La gran feria de la gastronomía



- La cita internacional ha reunido a los profesionales del sector de la alimentación
- Se ha destacado la importancia que los productos y la cocina de la región tienen en el mundo
- Ferran Adriá: «Andalucía merece la pena ser cocinada»

¿Qué sabe Andalucía? A pesar de su riqueza, a menudo se reduce a un plato y a un vino. En la feria, se quiere mostrar la diversidad de su cocina y su cultura. Así, se ha organizado un congreso internacional de alta cocina que reunirá a los mejores chefs del mundo. El evento se celebrará los días 22 y 23 de septiembre en el Palacio de Ferias y Exposiciones de Sevilla.

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● NUEVO ORGANO
Se constituye la Academia Iberoamericana

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

de la subdelegación del Turismo. Así, se ha organizado un congreso internacional de alta cocina que reunirá a los mejores chefs del mundo. El evento se celebrará los días 22 y 23 de septiembre en el Palacio de Ferias y Exposiciones de Sevilla.

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● NUEVO ORGANO
Se constituye la Academia Iberoamericana

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

de la subdelegación del Turismo. Así, se ha organizado un congreso internacional de alta cocina que reunirá a los mejores chefs del mundo. El evento se celebrará los días 22 y 23 de septiembre en el Palacio de Ferias y Exposiciones de Sevilla.

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● NUEVO ORGANO
Se constituye la Academia Iberoamericana

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● LAS TAPAS SE REINVENTAN
El Congreso de Alta Cocina Andaluza Sabor 2009 se clausura en Sevilla. Entre los asistentes, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● NUEVO ORGANO
Se constituye la Academia Iberoamericana

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● DEL JAMÓN AL ACEITE
El congreso de alta cocina se clausura en Sevilla. Entre los asistentes, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

● GAZPACHO
El congreso de alta cocina se clausura en Sevilla. Entre los asistentes, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

Una de las novedades de esta edición es la participación de 36 cocineros de todo el mundo. Entre ellos, destacan Ferran Adriá, José García y Ángel León. Estos chefs presentarán platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

20 Minutos - 25 de septiembre '09

Feria de la Alimentación

El sabor no está a dieta

La segunda jornada de la Feria de la Alimentación Andalucía Sabor, que se celebra en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla, estuvo dedicada a la dieta mediterránea, con el jamón y el gazpacho como protagonistas. — Andalucía



ABC - 24 de septiembre '09

Andalucía con sabor a helados

Caballa, chirimoya, vino, aceite y jamón con denominación de origen se alían con el heladero Joaquín Liria

S.V.

La segunda edición de la feria de la alimentación Andalucía Sabor abrió ayer sus puertas con el reto de hacer exportable la tapa y, por ende, los productos agroalimentarios andaluces, pues se trata de un elemento identitario de la cultura gastronómica andaluza. El presidente andaluz, José Antonio Griñán, y la consejera de Agricultura, Clara Aguilar, inauguraron el certamen, que será visitado hoy por la ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Dena Espinosa. En esta edición destaca la visita de una delegación de 63 importadores internacionales, organizada por la Agencia Andaluza I+D+i.

Además, Andalucía Sabor ha duplicado la oferta de productos, con la incorporación de las industrias pesqueras y la ampliación de la participación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Calidad existentes en Andalucía, que mostrarán a los asistentes a esta feria los productos amparados por algunos de los 51 nombres de calidad.



Las tapas según Pedro Subijana y Martín Berasategui

La segunda jornada del Congreso de Alta Cocina El Nuevo Descubrimiento que se celebra en paralelo a la feria, girará hoy en torno al tema Más que Tapas. Un concepto sin fronteras, cosmopolitismo en menús. Las ponencias de los chefs que pasarán por los foros, a la vista de los asistentes, como Kiko García, Ángel León, Martín Berasategui o Pedro Subijana, impondrán el concepto de pequeñas muestras culinarias que tendrán como principales ingredientes al queso, el bardo labrado, el bonito y el atún, el arroz, las algas y el caviar, las tapas dulces y los mariscos y pescados transatlánticos.



1. El cocinero Dani García, responsable en Sevilla de la carta de tapas en el Gran Hotel Meliá Colón 2. Ambiente en la jornada inaugural en el expositivo de la feria Lemones Lazo



23 Y 24 'ANDALUCÍA SABOR', EN FIBES

El escaparate del mejor sabor andaluz

Los mejores productos gastronómicos andaluces y los más afamados cocineros se dan cita desde ayer en Sevilla en el congreso Andalucía Sabor. La cita fue inaugurada por el presidente José Antonio Griñán, y los consejeros de Innovación y Agricultura.



LA FIORENTINA

El maestro heladero crea el sorbete de espárragos



José Luis García Palacios, presidente de Expo Rural del Sur; José Rodríguez de la Barreda, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Jamón de Jabugo, y el conductor de TVE, Javier Calvez López



Manuel Indurkain (Barcelonès) y Javier José Ortega Carr, César Collares, Alfonso Sierra (Barra de Sevilla), Francisco García Escudé, de Los Palacios, ganador del concurso de elaboración de jamón, y Manuel Indurkain, presidente del Consejo de Sevilla



José R. Nieto (Chorizo de Huelva), Juan de Paredes y Manuel Jorjés, secretario y presidente de Calidad, respectivamente, y Diego Puerto (Gigante Dorado)



Antonio Peña (Carnes de Cerdo), Pedro de Pineda, Pedro de Amorós, Federico Flores, Augusto Lázaro (J. Lazo) y Manuel Rico, en (directo comercial de Liria)



El congreso y presentación de los platos con los que se inauguró



Federica Flores (Chorizo de Huelva), Miguel Viquez, embajador de España en Madrid, de Chef Víctor García, presidente de Alcala y Javier Lazo de Tasa, director comercial de Puerto de Huelva



Rafael Guerrero y Roberto Ortega (Vino de Uva), director comercial y presidente de Grupo, respectivamente



Juan Ramón Guillén, presidente de Borsari; Jesús Miguel Ocho, secretario del Gobierno andaluz; Rogelio Gómez (Vino de Uva), jefe de la Fira del Sur; José Carlos Fernández y Talo del Días

Con el jamón por bandera

Andalucía, sinónimo de calidad alimentaria

Andalucía Sabor se consolida como referente del agroalimentario andaluz

La Comisión Inter-Agencias de Pesca de la Junta de Andalucía, los grupos de trabajo de la industria de la alimentación y el comercio de Sevilla, se unen para la celebración de la segunda edición de la feria agroalimentaria Andalucía Sabor. Un encuentro que marca una importante presencia la Junta de Andalucía de la Junta y profesionales de la industria, la creación de una plataforma de trabajo y la necesidad de la innovación. El encuentro marca desde el primer día una visión comercial que promueve la exportación en la próxima cita.

Si por algo ha destacado la segunda edición de la feria Andalucía Sabor, celebrada entre los días 23 y 24 de septiembre en el Palacio de Expositores y Congresos de Sevilla, ha sido por la colaboración de todos los actores que participan en la feria: las administraciones públicas, a la par que el sector agroalimentario en la comunidad y a su capacidad generadora de empleo. La agroalimentación andaluza está en permanente crecimiento en un momento en el que la exportación se perfila como uno de los grandes potenciales de un sector que ha decidido hacer un salto en la calidad para integrarse en los mercados nacionales e internacionales.

La importancia de esta misión quedó reflejada con la reunión, previa a los trabajos de campo, sostenida en un espacio público y a las empresas que conforman el pilar fundamental de la economía andaluza.



Aral - octubre '09

ANDALUCÍASABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

Negocio - 25 de septiembre '09

La industria agroalimentaria andaluza gana peso internacional

Andalucía Sabor ♦ Las empresas participantes cierran acuerdos con firmas foráneas

MARTA OJEA

La industria agroalimentaria andaluza ha utilizado su presencia en Sevilla para atraer a un centenar de visitantes internacionales y cerrar acuerdos con firmas foráneas. Este año a pesar de la crisis el comercio en comercio a las exposiciones y congresos internacionales se ha ido incrementando considerablemente. Así, este año se han celebrado congresos de más de una quinena de empresas. En total, Andalucía Sabor ha registrado 2.000 visitantes más que el año pasado, lo que supone más de 14.000 contactos comerciales. Los visitantes, tanto nacionales como internacionales, han sido recibidos en un ambiente de cordialidad y con la intención de generar contactos para posibles negocios futuros.



En aquella plaza...

se negociaron así mismo "en condiciones óptimas" y el publicitado profesional como general".

"La industria agroalimentaria andaluza ha sido la protagonista de este año en Sevilla, gracias a su presencia en el evento de la feria de la alimentación de Sevilla Sabor 09, que se celebró en el Muelle de San Fernando, el 25 de septiembre."

Osborne, pronto en EEUU
Para el grupo Osborne, uno de los más importantes de la industria agroalimentaria andaluza, este año ha sido un año de gran éxito. El grupo ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

En este sentido, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional. Este año, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

Los datos comerciales son muy positivos. Después de un año de cambios, la industria agroalimentaria andaluza ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

Angel Casarcho
Por su parte, el grupo Angel Casarcho ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

Este año, el grupo Angel Casarcho ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional. Este año, el grupo Angel Casarcho ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

El hecho de haber estado presente en Andalucía Sabor, el primer evento de la feria de la alimentación de Sevilla, ha permitido al grupo Osborne cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional. Este año, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

Este año, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional. Este año, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

Cultivos de calidad
En la feria Andalucía Sabor 09, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

Este año, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional. Este año, el grupo Osborne ha conseguido cerrar acuerdos con firmas foráneas, lo que supone un gran paso para su expansión internacional.

La segunda edición de la feria sevillana propicia 1.400 contactos comerciales

Promoción andaluza

Andalucía Sabor'09, certamen organizado por la Junta de Andalucía, congregó a casi un centenar de expositores en el pabellón 2 de Fibes. 7.000 visitantes acudieron al espacio expositivo, en el que Cantabria fue la Comunidad Autónoma invitada.



CLAVES ARA

- 103 importadores, de 21 países, acudieron al certamen
- Este año la feria ha registrado 2.000 visitantes más
- El número de misiones internacionales aumenta un 30%

nes, lo que se traduce en un aumento del 30% respecto al certamen de 2007.

Los compradores, tal y como se ha señalado antes, procedieron de 21 países, 12 de los cuales eran europeos: España, Alemania, Bélgica, Hungría, Dinamarca, Portugal, Reino Unido, Rusia, Francia, República Checa, Polonia y Holanda. Del continente americano tuvieron representación Estados Unidos, Argentina, Brasil, México, Panamá, Chile y Uruguay.

Un viaje por los sabores del sur

Un modo tentador de conocer las ocho provincias a través de una gastronomía estilizada en el mundo



La ministra de Agricultura de la Junta de Andalucía, Clara Aguilera, está deseando a sus visitantes. Empresarios y Administraciones deben trabajar juntos para internacionalizar nuestros productos de calidad.

"Debemos internacionalizar nuestros productos aprovechando la apertura de los nuevos mercados"



Ministerio de Agricultura de la Junta de Andalucía. Clara Aguilera, ministra de Agricultura. Foto: M. J. García / Contraste. J. García

