



ANDALUCÍA SABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

VI EDICIÓN

25 - 27 septiembre

2017 - SEVILLA

DOSSIER DE
PRENSA

DOSSIER DE PRENSA ANDALUCÍA SABOR 2017 - VI EDICIÓN

1.- DATOS BÁSICOS

Nombre Andalucía Sabor. International Fine Food Exhibition. VI Edición.

Organiza Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía

Sector Agroalimentario y Pesquero

Ámbito Internacional

Periodicidad Bienal

Fecha del 25 al 27 de septiembre de 2017

Lugar Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES II)

Horario de 10:00 a 19:00 horas. El día 27 de 10:00 a 17:00 horas

WEB www.andaluciasabor.com

La sexta edición de Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition se celebrará los días 25, 26 y 27 de septiembre de 2017 en las instalaciones de FIBES II en Sevilla.

Durante los mismos días tendrá lugar la VI edición del Congreso Gastronómico Andalucía Sabor que en esta ocasión tendrá un día más de duración.

Andalucía Sabor es una feria bienal que tiene un carácter eminentemente profesional. Entre sus visitantes se encuentran hosteleros, distribuidores, centrales de compras, productores, cocineros, certificadoras, industriales, consejos reguladores, instituciones públicas, asociaciones empresariales y profesionales y prensa profesional.

PERFIL DE VISITANTES EN 2015	%
Distribuidor	9%
Comercio Mayorista	6%
Comercio Minorista	7%
Importador	2%
Exportador	5%
Cadenas y Centrales de Compra	1%
Productor	9%
Canal HORECA. Restauración. Hostelería. Catering	7%
Escuela de Hostelería	2%
Chef	4%
Industria transformadora	2%
Industria auxiliar	2%
Instituciones Públicas	5%
Asociaciones y Organizaciones	2%
Consejos Reguladores	1%
Prensa	6%
Congresistas	11%
Otros	19%

En la última edición estuvieron presentes todos los sectores:

SECTOR	%
Aceites	17%
Aceitunas y otros encurtidos	4%
Frutas, hortalizas y frutos secos	6%
Alimentos preparados	2%
Alimentos congelados	2%
Mermeladas y mieles	5%
Conservas vegetales	2%
Pescados y mariscos	4%
Bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas	5%
Vinos y licores	10%
Vinagres	5%
Sal y especias	3%
Productos cárnicos	10%
Productos lácteos	3%
Pan, repostería, bollería, postres y dulces	7%
Productos ecológicos	13%
Otros productos agroalimentarios	2%

2. EMPRESAS PRESENTES EN ANDALUCÍA SABOR

Andalucía Sabor 2017 dispondrá de más metros para exposición y actividades. En total serán 6.500 metros cuadrados.

En la zona expositiva estarán las empresas que así lo han deseado, de manera individual o agrupada, las asociaciones, organismos, instituciones y consejos reguladores de las denominaciones de calidad de Andalucía.

El total de empresas en esta edición son 180 incluyendo expositores, coexpositores y empresas que participarán exclusivamente en los encuentros comerciales. Hay que tener en cuenta además a las entidades que están representadas a través de denominaciones de origen y asociaciones empresariales que en este dato no están contabilizadas.

EMPRESAS EXPOSITORAS EN ANDALUCÍA SABOR 2017

La siguiente relación se ha realizado distinguiendo por sectores, teniendo en cuenta que hay empresas que tienen productos que pertenecen a distintos sectores.



ACEITES

- 9 OLIVOS ORGANICS, S.L.
- ACEITE HAZA LA CENTENOSA
- ACEITE SUPREMO, S.L.
- ACEITES EL DORADO, S.L.U.
- ACEITES VADOLIVO, S.L.
- AGRO PROMEX HB, S.L.
- AIRES DE JAÉN, S.L.
- BIO SOL PORTOCARRERO, S.A.T.
- CAMPOS DE ULEILA, S.L.
- CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.
- CRDOP "MONTES DE GRANADA"
- COOP. AGR. NTRA. SRA. DE LOS ANGELES, S.C.A.
- COREYSA, S.A.
- CRDOP "BAENA"
- CRDOP "SIERRA DE CAZORLA"
- CRDOP "SIERRA DE SEGURA"
- CRDOP "SIERRA MÁGINA"
- CRDOP "ESTEPA"
- CRDOP "PONIENTE DE GRANADA"
- CRDOP "PRIEGO DE CÓRDOBA"
- DAVID Y ADRIÁN, S.L. (AOVE LA SOLANA 2)
- EL OLIVAR GRANADINO
- EL TRUJAL DE LA LOMA, S.L.
- ENTRADA EN MERCADOS, S.L.
- ESCUELA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, S.L.
- EXPLOTACIONES AGROALIMENTARIAS TRAME
- EXPORTADORA ANDALUZA DE ACEITES, S.L.
- FINCA LAS MANILLAS
- FÓRMULA EMPRESARIAL YERA, S.L.
- HECHIZO ANDALUZ, C.B.
- LLANO DEL PINTADO, S.R.L. (CONDE DE LA MONCLOVA 1617)
- LUQUE ECOLÓGICO, S.L.
- MANZANILLA OLIVE SCA 2º GRADO
- MI ÓLEO
- NOBLEZA DEL SUR -ACEITES CASTELLAR, S.L.
- OLEOFER, S.L.
- OLEUM EXCELSUS, S.L.
- OLIVAR DE LA MONJA, S.L.
- OLIVAR DE SEGURA, S.C.A.
- OLIVE CLOUDSHOP, S.L.
- POLAT FOOD SERVICE, S.L.
- QUEVIER´D GRUP, S.L.
- SAN SEBASTIÁN, S.C.A.
- SCA ECOLÓGICA LA OLIVILLA
- SCA NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS
- SCA SAN JUAN
- SEÑORÍO DE FUENTES, S.C.
- TORRES Y RIBELLES, S.A.
- VENCHIPA, S.L.
- VERDE ESMERALDA OLIVE, S.L.

ACEITUNAS Y OTROS ENCURTIDOS

- ACEITUNAS LOSADA, S.L.
- AGRO SEVILLA ACEITUNAS SOC. COOP. AND.
- ANTONIO MOYA GALÁN Y OTRO, C.B.
- CAMPOS DE ULEILA, S.L.
- CRDOP "ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA"

- ESCAMILLA SAT 2080
- INDUSTRIA ACEITUNERA MARCIENSE, S.A.
- LUXEAPERS, S.L.U.
- SALYSOL, S.A.

FRUTAS, HORTALIZAS Y FRUTOS SECOS

- ALMENDRERA DEL SUR, S.C.A.
- BIO SOL PORTOCARRERO, S.A.T.
- BIOSABOR, S.A.T.
- CRDOP "CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA - MÁLAGA"
- CRDOP "ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR"
- CRIGP "TOMATE LA CAÑADA"
- PLUS BERRIES, S.A.T.
- SABOR A MANGO, S.L.
- SALYSOL, S.A.
- VICASOL, S.C.A.

ALIMENTOS PREPARADOS

- BOCHAS
- CANTIZANO SALSAS Y CONSERVAS
- BIO SOL PORTOCARRERO, S.A.T.
- BULERI
- CAPRICHOS DEL GUADALQUIVIR, S.L.
- CHÁVEZ Y CLARK, S.L.
- COMERCIAL AGRÍCOLA NOVASOL, S.L.
- EL PUEBLO, COCINA TRADICIONAL
- LA CAZUELA ANDALUZA
- POLAT FOOD SERVICE, S.L.
- PREPARADOS Y PRODUCTOS ARTESANOS LA PERLA, S.L.
- RODRÍGUEZ CHIACHIO, S.L.
- VICASOL, S.C.A.

ALIMENTOS CONGELADOS

- AGRITEZ 1993, S.L.
- CARLOS ALBERTO GORDO JIMÉNEZ
- PREPARADOS Y PRODUCTOS ARTESANOS LA PERLA, S.L.

MERMELADAS Y MIELES

- CONSERVAS VEGETALES Y SALAZONES DE LOS PALACIOS, S.L.U.
- LORUSSO FOOD, S.L.
- MERMELADAS STA. CLAUDIA
- ORO DEL YELMO
- SABOR A MANGO, S.L.

CONSERVAS VEGETALES

- BIOSABOR, S.A.T.
- CONSERVAS VEGETALES Y SALAZONES DE LOS PALACIOS, S.L.U.
- CRDOP "ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR"
- HERPAC
- IND. ALMENTICIAS DE SUFLÍ, S.L.
- OLEOFER, S.L.



- PULPÍ EYA, S.L
- RODRÍGUEZ CHIACHIO, S.L.
- SCA CORTIJO DEL GAVILÁN
- VICASOL, S.C.A.

PESCADOS Y MARISCOS

- CRIIGGPP "CABALLA DE ANDALUCÍA" Y "MELVA DE ANDALUCÍA"
- CRIIGGPP "MOJAMA DE BARBATE" Y "MOJAMA DE ISLA CRISTINA"
- LA CHANCA
- PESASUR, S.A.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, BEBIDAS CALIENTES, OTRAS BEBIDAS

- BIO SOL PORTOCARRERO, S.A.T.
- INDUSTRIA AGROALIMENTARIA DEL CONDADO JAÉN, S.L.
- INDUSTRIAS ESPADAFOR, S.A.
- LICORES RISKÁ, S.L.
- TINTIA DRINKS, S.L.
- TRUEFOODS IBÉRICA, S.L.

VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- BLANCA M^a SERRANO
- BODEGA LA TAUTILA, S.L.
- BODEGAS AL ZAGAL, S.L.
- BODEGAS FONTEDEI, S.L.
- BODEGAS PÁEZ MORILLA
- BODEGAS PAGO DE ALMARAES, S.L.
- BODEGAS ROBLES, S.A.
- BODEGAS VERTIJANA, S.L.
- CERVEZA XELA
- CERVEZAS BESARO
- CRDO "MONTILLA-MORILES"
- CRDDO "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA"
- DESTILERÍAS JOAQUÍN ALONSO
- DESTILERÍAS MARTES SANTO, S.L.
- DESTILERIAS RIGO, S.L.
- FRANCISCO YUSTE BRIOSO
- HIJOS DE MANUEL DEL PINO, S.L.
- LICORES NATURALES, S.L.
- LICORES RISKÁ, S.L.
- MANUEL OCAÑA SÁNCHEZ
- PATRICIA GIJÓN IBÁÑEZ
- RODRÍGUEZ CHIACHIO, S.L.
- SABOR A MANGO, S.L.
- TINTIA DRINKS, S.L.
- VOLAERA

VINAGRES

- CRDOP "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES"
- CRDOP "VINAGRE DE JEREZ"
- FRANCISCO YUSTE BRIOSO
- LUQUE ECOLÓGICO, S.L.
- OLIVAR DE SEGURA, S.C.A.
- RODRÍGUEZ CHIACHIO, S.L.
- ÚNICO VINAGRES Y SALSAS, S.L.L.
- VENCHIPA, S.L.

SAL Y ESPECIAS

- ANDUNATURA
- SALINAS Y CELEBRACIONES SAN VICENTE
- ZENESUR IBERIA, S.A.

PRODUCTOS CÁRNICOS

- AGRITEZ 1993, S.L.
- ALMERICARNE, S.L. (LA ORZA DE ALMERÍA)
- ANTONIO JESÚS ROMERO TRIANO
- CARLOTEÑA DE ASADOS, S.L.
- CHACINAS EL BOSQUE
- CRIGP "CORDERO SEGREÑO"
- CONSORJABUGO, S.L.
- CRDOP "LOS PEDROCHES"
- CRDOP "JABUGO"
- CRIADORES DE OVINO ECOLÓGICO LOJEÑO DE SIERRA, S.C.A.
- DESIDERIO RODRÍGUEZ, S.L.U. - CÁRNICAS DESIDERIO
- EMBUTIDOS CARCHELEJO, S.L.U.
- EMBUTIDOS SERRANOS EL SEVI, S.L.L.
- ENTRADA EN MERCADOS, S.L.
- JAMONES ARTESANOS DE SERÓN 1880, S.L.
- JAMONES EÍRIZ JABUGO, S.L.
- JAMONES NICOLÁS, S.L.
- JAMONES SEGURA, S.L.
- LOS ALCALAREÑOS 2010, S.L.
- LOS ROMEROS DE JABUGO, S.L.
- TU EXPERIENCIA IBÉRICA

PRODUCTOS LÁCTEOS

- ALBA GANADEROS, S.C.A.
- ANDAZUL
- BULERI
- FONTALEVA QUESERA, S.L. (LA VEEA ANDALUZA)
- GANADERA ALCALAÍNA, S.A.
- GRANJA MADRIGUERAS
- GRUPO MOLINA GARZÓN, S.L.
- IBÁÑEZ Y VALVERDE, S. L.
- LÁCTEOS ROMERO PELÁEZ, S.L.
- PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANOS, S.L.
- QUESO PAYOYO, S.L.
- QUESOS EL BUCARITO
- QUESOS MONTEALVA
- QUESOS PUERTO CARRILLO
- SAT HERMANOS MARTÍNEZ

PAN, REPOSTERÍA, BOLLERÍA, POSTRES Y DULCES

- ARTESANOS MÉNDEZ, S.A.
- ENTRADA EN MERCADOS, S.L.
- LA EXTRANATURAL, S.L.
- ORTA MOLINA, S.L.
- PANADERÍA ARTESANA LA ANDALUSÍ, S.L.
- PANADERÍA ROBERTO DOMÍNGUEZ
- PASTELERÍA ARTESANA ANTEQUERA, S.L.
- TEJAS DULCES DE SEVILLA, S.L.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

- ACEITE HAZA LA CENTENOSA
- ALMENDRERA DEL SUR SCA
- ANDUNATURA, S.L.
- BIO SOL PORTOCARRERO, S.A.T.
- BIOSABOR, S.A.T.
- BODEGAS ROBLES, S.A.
- CAMPOMAR NATURE, S.L.
- COMERCIAL AGRÍCOLA NOVASOL, S.L.
- ENTRADA EN MERCADOS, S.L.
- FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA
- GRANJA MADRIGUERAS
- LA EXTRANATURAL, S.L.
- LORUSSO FOOD, S.L.
- LUQUE ECOLÓGICO, S.L.
- OLEOFER, S.L.
- OLIVAR DE SEGURA, S.C.A.
- PULPÍ EYA, S.L.
- SABOR A MANGO, S.L.
- SCA CORTIJO DEL GAVILÁN
- SCA ECOLÓGICA LA OLIVILLA
- TRUEFOODS IBÉRICA, S.L.

OTROS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

- CAMPOMAR NATURE, S.L.
- DISTINTIVOS DE CALIDAD
- ESTEBAN FERNÁNDEZ ROSADO S.A.
- IND. ALMENTICIAS DE SUFLÍ, S.L.
- INDUSTRIA AGROALIMENTARIA DEL CONDADO JAÉN, S.L.
- LA BOUTIQUE DEL DULCE
- NATURAL CRUNCH, S.L.
- PATATAS FRITAS SANTO REINO
- PEÑAGALLO, S.L.
- PREPARADOS Y PRODUCTOS ARTESANOS LA PERLA, S.L.
- PRODUCTOS PAQUI
- PULPÍ EYA, S.L.

INDUSTRIAS AUXILIARES, RESTAURACIÓN, CATERING Y OTROS

- EMPREMEDIA, S.L. (GOURMEDIA.ES)

INSTITUCIONES Y OTROS ORGANISMOS

- AYUNTAMIENTO FUENTES DE ANDALUCÍA
- CRDIIGGPP "CABALLA DE ANDALUCÍA" Y "MELVA DE ANDALUCÍA"
- CRDIIGGPP "MOJAMA DE BARBATE" Y "MOJAMA DE ISLA CRISTINA"
- CRDOP "BAENA"
- CRDOP "SIERRA DE CAZORLA"
- CRDOP "LOS PEDROCHES"
- CRDO "MONTILLA-MORILES" Y DOP "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES"
- CRDOP "SIERRA DE SEGURA"
- CRDOP "SIERRA MÁGICA"
- CRDOP "ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA"
- CRDDOO "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY", "MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA" Y DOP "VINAGRE DE JEREZ"
- CRDOP "ESTEPA"
- CRDOP "PONIENTE DE GRANADA"
- CRDOP "PRIEGO DE CÓRDOBA"
- CRIGP "TOMATE LA CAÑADA"
- DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA
- DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA
- DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN
- FAECA GRANADA
- FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA
- LANDALUZ ASOCIACIÓN EMPRESARIAL
- LANDALUZ CENTRAL DE FRANQUICIAS, S.L.
- PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE CÁDIZ
- PRODETUR, S.A.U.

3.- ENCUENTROS COMERCIALES

Como en ediciones anteriores, las empresas andaluzas cuentan con un espacio delimitado destinado a los encuentros comerciales, que facilita las reuniones entre expositores y compradores. Estas citas se concertan a través de la Agenda Virtual, herramienta on-line disponible en la web Andalucía Sabor.

Las entidades que participan en Andalucía Sabor pueden mantener contactos con compradores y distribuidores nacionales que han querido estar presentes en la Feria y concertar este tipo de encuentros de negocio. En esta edición han confirmado su presencia una veintena de empresas.

De manera simultánea, y organizada por la Agencia Andaluza de Promoción Exterior, Extenda, se celebra una misión compuesta por importadores y/o distribuidores multiproducto de distintos países. En esta edición participan 52 empresas de 25 países. Su procedencia es la que se relaciona en la siguiente tabla:

PAÍS	Operadores	PAÍS	Operadores
Alemania	1	Japón	1
Austria	1	Kazajistán	3
Arabia Saudí	1	Malasia	1
Bélgica	2	Marruecos	1
Brasil	4	México	2
Canadá	3	Países Bajos	2
Corea del Sur	1	Perú	1
República Checa	1	Polonia	2
China	2	Reino Unido	1
Emiratos Árabes Unidos	3	Rusia	2
Estados Unidos	12	Tailandia	1
Italia	1	Sudáfrica	1
		Uzbekistán	2

4.- SABOR EN VIVO

La zona de actividades “Sabor en Vivo” constará en esta ocasión de 18 actividades con la participación de 23 empresas y entidades que realizarán actividades de catas, cocina en vivo y/o maridajes.

Lunes 25	
11:00h	ACADEMIA DEL GAZPACHO ANDALUZ (AGA) PRESENTACIÓN DE LA NUEVA ACADEMIA DEL GAZPACHO ANDALUZ
12:00h	DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “PRIEGO DE CÓRDOBA”, DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “LOS PEDROCHES” ¿LOS PEDROCHES ES JAMÓN? ¿PRIEGO ES ACEITE DE OLIVA? “RESOLUCIÓN 2.0”
13:00h	DIRECCIÓN GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL “RAVIOLIS DE CHIRLAS DEL GOLFO DE CÁDIZ AL ESTILO SHICHUAN”. CHEF: JOSÉ ANTONIO ZAIÑO, CASA RUFINO
14:00h	LA FONTANIEGA, AYUNTAMIENTO FUENTES DE ANDALUCÍA EL GARBANZO FONTANIEGO. COCINA EN VIVO
15:00h	DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “PONIENTE DE GRANADA” GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y MODERNA CON AOVE DOP “PONIENTE DE GRANADA”
16:15h	BODEGAS ROBLES, S.A. , BIODIVERXA #elorigen: EL ENCUENTRO DE LOS VINOS DE BODEGAS ROBLES CON LOS HUERTOS ECOLÓGICOS DE EL ECOMERCADO Y LA COCINA PARA LA DIVERSIDAD DE BIODIVERXA
17:15h	FEDERACIÓN ANDALUZA DE COFRADÍAS Y ASOCIACIONES GASTRONÓMICAS (FECOAN) X ANIVERSARIO DE LA FEDERACIÓN DE COFRADÍAS Y ASOCIACIONES GASTRONÓMICAS DE ANDALUCÍA (FECOAN) “UNA DÉCADA DE ASOCIACIONISMO GASTRONÓMICO ANDALUZ”
18:15h	DENOMINACIÓN DE ORIGEN “MONTILLA-MORILES” CATA-PRESENTACIÓN DE LOS NUEVOS VINOS GENÉRICOS DE LA DO “MONTILLA-MORILES”

Martes 26	
11:00h	TRUEFOODS IBÉRICA, S.L. TRUEFOODS, UNA PROPUESTA DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA ANDALUZA PARA REDUCIR LA INGESTA DE AZÚCARES
12:00h	DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA “SABORES DE ALMERÍA”. CHEF: ANTONIO CARMONA, RESTAURANTE CARMONA
13:00h	FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA SHOW COOKING DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS
14:00h	DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN “DEGUSTA JAÉN EN TU COCINA”
15:15h	DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA SHOW COOKING SABOR GRANADA: CORDERO SEGREÑO AL-ÁNDALUS
17:00h	ASOCIACIÓN VINAVIN LA VINAGRETA PERFECTA ECOLÓGICA: LA VINAGRETA NO SÓLO ES PARA EL VERANO - FUSIÓN DE VINAGRES Y ACEITES BIO ANDALUCES
18:15h	DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “BAENA” MASTER CLASS DOP “BAENA”

Miércoles 27

12:00h	DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "SIERRA DE SEGURA", DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "SIERRA MÁGINA", DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "SIERRA DE CAZORLA" CATA-MARIDAJE DE AOVES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y DEGUSTACIÓN DE TRUFAS DE CHOCOLATE CON AOVE DOP "SIERRA MÁGINA"
13:00h	DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA" CATA DE ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA "LA SINGULARIDAD DE UN PRODUCTO"
14:00h	INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MOJAMA DE BARBATE", INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MOJAMA DE ISLA CRISTINA" DEL RONQUEO A LA MOJAMA, UN MAR DE POSIBILIDADES

5.- SALONES DE PRODUCTOS

Como en la edición de 2015, y como consecuencia de su gran aceptación, Andalucía Sabor volverá a contar con sendos espacios a disposición de las empresas participantes donde se ubicarán los Salones de Productos.

Se trata del Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra y del Salón del Vino, concebidos ambos, como una zona de cata libre en el que las empresas participantes en la Feria tienen la oportunidad de exhibir y compartir con los visitantes la gran calidad de los productos que producen y/o comercializan, ofreciendo así una experiencia de degustación única.

Cada una de las zonas, está dotada con todo el equipamiento necesario y será atendida por profesionales, catadores y sumilleres.

En el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra participarán una selección de aproximadamente 70 referencias correspondientes a 41 empresas. En el Salón del Vino participarán alrededor de 70 referencias de 21 bodegas.

6.- JORNADAS TÉCNICAS SOBRE AGROINNOVACIÓN

De forma paralela a la feria se realizarán una serie de jornadas técnicas con el objetivo de contribuir a mejorar el conocimiento de las nuevas tendencias y posibilidades de innovación, para un desarrollo favorable de la comercialización de los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces. Estas sesiones formativas están dirigidas a las empresas expositoras de Andalucía Sabor y serán impartidas por expertos que abordarán cuestiones tales como la innovación o el asociacionismo.

PROGRAMA JORNADAS TÉCNICAS ANDALUCÍA SABOR 2017

Martes 26 de septiembre

JORNADA TÉCNICA: “Innovación en el medio rural dentro de la estrategia de la Asociación Europea de Innovación (AEI-agri/EIP-agri)”. Entidad: ceiA3

AGENDA DE LA JORNADA:

10:15 h	Inauguración.
10:15 h	Presentación de las convocatorias de Grupos Operativos de la Asociación Europea para la Innovación AGRI. – Línea GO Supra-autonómicos. Ponente: Isabel Bombal. Dirección General de Desarrollo Rural y Política Forestal. MAPAMA. – Línea GO Regionales Andalucía. Ponente: Concepción Mateu. Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía.
11:15 h	El papel del Agente de Innovación: ceiA3 nexos entre el sector y la investigación agroalimentaria.
11:30 h	Caso práctico de GO Supra-autonómico: Proyecto GO Sensolive-Oil.
11:45 h	Debate asistentes y turno de preguntas.
12:15 h	Clausura.

Miércoles 27 de septiembre

JORNADA TÉCNICA “La importancia del asociacionismo como herramienta de promoción para la empresa agroalimentaria”. Entidad: LANDALUZ

AGENDA DE LA JORNADA:

10:15 h	Ejemplo de asociacionismo en el sector agroalimentario. Ponente: Isabel Peralta Fuentes. LANDALUZ.
10:35 h	Estrategias de consolidación a través de las cadenas de distribución. Ponente: Isabel Peralta Fuentes. LANDALUZ.
11:00 h	Búsqueda de nuevos mercados internacionales, retos y oportunidades. Ponentes: Francisco Manrique y Esteban Yáñez.
11:15 h	La comunicación en la Industria Alimentaria, Distribuidores y Horeca. Ponente: Luis Gómez de las Cortinas.

JORNADA TÉCNICA “¿Cómo crecer en valor añadido? experimentar la herramienta BINNAKLE”. Entidad: WORLD IN HABITAT

AGENDA DE LA JORNADA:

12:00 h	Recepción asistentes
12:10 h	BINNAKLE: objetivos, metodología y reglas del juego
12:30 h	Misión 1 y 2 - La Laguna de los Interrogantes y el Bosque de las Luces
14:00 h	Misiones 2, 3 y 4 - Simulación
14:30 h	Cierre

7.- VI EDICIÓN CONGRESO GASTRONÓMICO ANDALUCÍA SABOR

En esta nueva edición el Congreso reunirá a 24 estrellas Michelin, destacando la presencia de grandes cocineros nacionales e internacionales así como las nuevas generaciones de cocineros andaluces. En esta ocasión, el Congreso lleva por lema “Del interior a la costa de Andalucía. Un viaje a través de la geografía del sabor”.

El principal objetivo de esta nueva cita es poner en valor los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad, así como el patrimonio gastronómico de Andalucía en el ámbito del turismo. Esta cuestión entronca de un modo directo con la declaración de 2017 como Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo por parte de la ONU. Vincular la riqueza gastronómica con el turismo de la comunidad autónoma emerge, en este sentido, como una vía de éxito para aprovechar las sinergias entre dos sectores económicos con gran peso en la región.

Esta cita de la alta cocina con los productos andaluces de calidad amplía un día más su celebración con respecto a las últimas ediciones, contando con tres días de duración en los que participarán un total de 40 ponentes, de los que 31 están al frente de entidades y establecimientos andaluces.

El Congreso Gastronómico va dirigido a un público profesional (hosteleros, distribuidores, centrales de compras, productores, chefs, certificadores, industriales, consejos reguladores, instituciones públicas, asociaciones empresariales y profesionales, prensa profesional, estudiantes de hostelería...) y al público en general interesado por la cultura gastronómica.

PROGRAMA DEL CONGRESO GASTRONÓMICO ANDALUCÍA SABOR 2017

Lunes 25 de septiembre

- 09:00 h **Acreditaciones.**
- 10:00 h **Bienvenida. Acto inaugural.**
Rodrigo Sánchez Haro. Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía.
Quique Dacosta. Restaurante Quique Dacosta *** (Denia, Alicante).
Ángel León. Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María, Cádiz).
Fernando Huidobro. Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.
Comienzo del viaje.
Álvaro Salazar. Argos Restaurant * (Port de Pollença, Palma de Mallorca).
- 11:15 h **Innovar mirando al mar.**
Ángel León. Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María, Cádiz).
- 12:15 h **Almería, verde mar.**
José Álvarez. Restaurante La Costa * (El Ejido, Almería).
- 13:00 h **Sostenibilidad y Acuaponía.**
Diego Gallegos. Sollo Restaurante * (Fuengirola, Málaga).
David Montalbán. Director Comercial de Caviar de Riofrío (Riofrío, Granada).
- 13:45 h **“Un viaje al Reino de Taifas, Siglo XI”.**
Paco Morales. Noor Restaurant * (Córdoba).
- 14:30 h **Pausa**

- 16:00 h **La campiña en estado puro: El Altramuz.**
Curro Noriega y Mario Ríos. Restaurante Besana (Utrera, Sevilla).
Marianela Barrera. Saladitos, Hermabar, S.L. (Paradas, Sevilla).
- 16:45 h **Universo Santi: unión entre la mejor cocina de producto y la acción social. Continuando con el legado culinario de Santi Santamaría.**
José Miguel García. Jefe de Cocina y formador. Restaurante Universo Santi (Jerez de la Frontera, Cádiz).
José Antonio Barragán. Jefe de Sala y Sumiller. Restaurante Universo Santi (Jerez de la Frontera, Cádiz).
Gloria Bazán. Trabajadora Social del proyecto Universo Santi, primer proyecto de la Fundación Universo Accesible (Jerez de la Frontera, Cádiz).
Claudia González. Gerente del proyecto Universo Santi, primer proyecto de la Fundación Universo Accesible (Jerez de la Frontera, Cádiz).
- 17:30 h **Jaén: donde el mar se hace de olivo.**
Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama (Linares, Jaén).
Jesús Moral. Restaurante Taberna de Miguel (Bailén, Jaén).
Francisco García Ortiz. Director Comercial de la Fábrica de Panes y Picos Sidonia, S.L. (Medina Sidonia, Cádiz).
Eduardo Bellón López. Artemonte. (Aldeaquemada, Jaén)
- 18:15 h **Acánthum, cocina honesta y sencilla.**
Xanty Elías. Restaurante Acánthum * (Huelva).
Modera: Fernando Huidobro.
Periodista gastronómico: Pepe Ferrer

Martes 26 de septiembre

- 10:00 h **Tradición y evolución del sabor.**
Paco Torreblanca. Escuela de pastelería Torreblanca. (Petrer, Alicante).
- 10:45 h **La cocina del Virgen Extra.**
Daniel García Peinado. Maroleum Restaurante-Oleoteca (Málaga).
- 11:30 h **La Chirla, un producto mágico de la costa gaditana.**
Mauro Barreiro. Restaurante La Curiosidad de Mauro Barreiro (Cádiz).
- 12:15 h **Arroces de la Marisma del Guadalquivir. Propiedades tecnológicas y funcionales de su almidón.**
Julio Fernández. Restaurante Abantal * (Sevilla).
- 13:00 h **La conversión de Granada. Un paseo por la historia y tradición de la provincia.**
Juan Andrés Morilla. Restaurante El Claustro Hotel AC Santa Paula 5 * (Granada).
- 13:45 h **Jaén y el mar: Producto de cercanía.**
Pedro Sánchez. Bagá, Espacio Gastronómico (Jaén).
Francisco Vañó. Director General de Castillo de Canena (Canena, Jaén).
- 14:30 h **Pausa**
- 16:00 h **Córdoba a pedir de boca. Plantas tradicionales y un entorno único para la innovación culinaria.**
Juan José Ruiz. La Salmoretca (Córdoba).
Antonio de Haro. Profesor investigador del Instituto de Agricultura Sostenible-CSIC (Córdoba)

- 16:45 h **Freír... renovar la fritura.**
Gonzalo Jurado. Chef propietario de Grupo Tradevo (Sevilla).
Alejandro Guillermo Coutelier. Chef Jefe de Cocina Tradevo Centro (Sevilla).
Bartolomé Méndez Madueño. Gerente de Harinera El Molino Eco-Coín (Málaga).
- 17:30 h **La curación de los componentes de un plato de Alta Gastronomía con alma andaluza.**
Juan José Carmona. Restaurante El Lago * (Marbella, Málaga).
- 18:15 h **L'Escaleta, la cocina del interior de Alicante.**
Kiko Moya. Restaurante L'Escaleta ** (Cocentaina, Alicante).
Modera: Enrique Sánchez
Sumiller: Leonardo Ramos

Miércoles 27 de septiembre

- 10:00 h **La presencia de las proteínas y las grasas en La Cocina de DSTAgE.**
Diego Guerrero. Restaurante DSTAgE ** (Madrid).
- 10:45 h **Creaciones culinarias del AOVE de Andalucía y los pescados de sus costas.**
María José San Román. Restaurante Monastrell * (Alicante).
- 11:30 h **El tratamiento del pescado: creatividad, técnica y adaptación al medio.**
Manuel Alonso. Restaurante Casa Manolo * (Daimús, Valencia).
- 12:15 h **Compromiso y sensibilidad. Conexión entre territorios.**
Javier Olleros. Restaurante Culler de Pau * (Pontevedra).
David González. Alguicultor. La huerta marina. (Cartaya, Huelva).
- 13:00 h **En el interior, nuestra cocina.**
Celia Jiménez. Restaurante Celia Jiménez (Córdoba).
- 13:45 h **"Paisajes Andaluces" by Paco Pérez.**
Paco Pérez. Restaurante Miramar ** (Llançà, Girona). Director de las propuestas gastronómicas de Enoteca **, en el Hotel Arts (Barcelona) y de Cinco *, en el Hotel Das Stue (Berlín), entre otras.
- 14:30 h **Clausura y entrega de premios Edición Especial Concurso de Cocina Mediterránea "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza".**
Modera: Susi Díaz
Sumiller: Carmen Garrobo

8.- AULA GASTRONÓMICA

De manera paralela a la celebración del Congreso y durante estos tres días se desarrollará un aula gastronómica integrada por once talleres en los que disertarán otros 17 cocineros y expertos.

Entre otros asuntos se abordará los métodos de selección y elaboración de cartas de vinos y la cata profesional de aceites de oliva virgen extra y cervezas artesanas, así como el maridaje de esta última bebida con quesos artesanos andaluces. También acogerá talleres de cocina en vivo y actividades centradas en la importancia de apostar por la excelencia gastronómica para las cadenas hoteleras o el diseño y elaboración de menús para restaurantes y hoteles, incluyendo información sobre intolerancias alimentarias. El programa de este aula gastronómica es el siguiente:

PROGRAMA AULA GASTRONÓMICA

	Inicio	Actividad
LUNES 25	11:30 h	Vinos DOP Condado de Huelva y su maridaje con jamón DOP Jabugo. Eladio Mateo Soto. Director Técnico de Bodegas Privilegio del Condado (Bollullos del Condado, Huelva). José Manuel Martín Villar. Departamento Desarrollo de Negocio. Montesierra (Jerez de la Frontera, Cádiz, y Jabugo, Huelva). Carmelo García Barroso. Director del Instituto de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria (IVAGRO). Universidad de Cádiz.
	13:00 h	Taller de verduras antiguas y olvidadas. Un poco de historia y algunas recetas. Jean Paul Viany. Restaurante Flor de Olivo (Montefrío, Granada).
	14:30 h	Pausa
	16:00 h	Giro al Sabor. Evolución de la Casquería del Interior a la Costa de Andalucía. Javier Abascal. Lalola Taberna Gourmet (Sevilla). Óscar Rodríguez. Responsable de Comunicación de Oleoestepa (Estepa, Sevilla).
	17:30 h	Selección y elaboración de carta de vinos andaluces. Rafael Bellido. Presidente de la Asociación de Sumilleres de Andalucía.
MARTES 26	11:00 h	Presentación del libro "Gestión económica en restauración". ACCESO LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO Ricardo D. Hernández. Profesor en la Facultad de Derecho y Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Córdoba. José Manuel Caballero. Director del Área de Córdoba en Makro. Kisko García. Restaurante Choco * (Córdoba). Periko Ortega. Restaurante ReComiendo (Córdoba).
	11:30 h	Cata profesional de aceites de oliva virgen extra andaluces. Brígida Jiménez. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. (IFAPA) (Cabra, Córdoba).
	13:00 h	Diferentes elaboraciones del AOVE en frío. Juego de texturas. Anselmo Juárez. Restaurante Zeitum (Úbeda, Jaén).
	14:30 h	Pausa
	16:00 h	Cata profesional de cervezas artesanas y su maridaje con quesos artesanos. Pau Gómez Facundo. Maestro Cervecerero de Cervezas Nazari (Nevada, Granada). Rodolfo del Río. Quesería WellDone Lácticos (Espartinas, Sevilla).
17:30 h	La excelencia de la gastronomía en las cadenas hoteleras. Sergio Garrido. Jefe de Cocina del Hotel Vincci Selección Posada del Patio 5 * (Málaga).	
MIÉRCOLES 27	10:00 h	Diseño y elaboración de menú para restaurantes y hoteles: Las Intolerancias Alimentarias. Miguel Ángel Prieto. Chef ejecutivo de la Taberna del Alabardero (Sevilla). Heliodoro Moya. Nutricionista de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (Sevilla).
	11:30 h	Marinados. Carpaccio de mar y tierra. Paco Méndez. Jefe de Cocina del Restaurante Pura Vida Punta Lounge (Punta Umbría, Huelva).
	13:00 h	Alimentos y texturas del vino. Luis Márquez. Director de Proyecto de Ecochef España. Director Gastronómico de Biocultura. Chef ejecutivo, asesor e instructor para empresas. Francisco J. Robles. Bodegas Robles (Montilla, Córdoba).

9.- ZONA EXPOSITIVA DEL CONGRESO - INDUSTRIAS AUXILIARES DE LA HOSTELERÍA

El Congreso Gastronómico Andalucía Sabor incorpora como novedad en 2017 una zona expositiva dedicada a la industria auxiliar en el ámbito de la gastronomía y que dará espacio a industrias auxiliares y de servicios de la gastronomía.

VI EDICIÓN
DEL 25 AL 27
SEPTIEMBRE 2017
www.andaluciasabor.es



Aquí se darán cita empresas de equipamiento y servicios para hostelería, industria hostelera, medios de comunicación especializados del sector o máquinas de distribución automática (vending). Asimismo, también estarán representadas las entidades dedicadas al turismo gastronómico y a la promoción de productos agroalimentarios y pesqueros.

RELACIÓN DE EMPRESAS DE LA ZONA EXPOSITIVA DEL CONGRESO:

ASEMA TPV PARA HOSTELERÍA.
BALANZAS DEL SUR, S.L.
COSSIT PROYECTS, S.L.
HEGAR DISTRIBUCIONES DE EDICIONES, S.A.
MAYNPOS.
STRONGPOINT.
WINTERHALTER IBÉRICA, S.L.U.

10.- LOS ENCUENTROS CON EL CHEF

En los Encuentros con el chef, se dará la oportunidad a los participantes de tener un contacto directo con los ponentes que conforman el programa de esta sexta edición. Esta actividad permitirá al congresista compartir experiencias y nutrirse aún más del conocimiento de los cocineros que participan en el evento a través de una agenda de reuniones. Esta iniciativa aportará un valor añadido a un acontecimiento que se erige como un verdadero referente para el sector.

11.- ACTIVIDADES PARALELAS

RED DE SABOR

El Congreso Gastronómico Andalucía Sabor contará en esta sexta edición con una acción especial que permitirá llevar su apuesta por los productos andaluces de calidad y la esencia de las mejores recetas de nuestra tierra por toda Andalucía. Se trata de la "Red de Sabor", que estará integrada por un total de 41 restaurantes/gastrobares de las ocho provincias andaluzas y que realizarán durante todo un mes, desde el 15 de septiembre, una oferta culinaria a partir de un menú relacionado con la temática del congreso. Los restaurantes adheridos a la "Red de Sabor" son cuatro por cada provincia andaluza, salvo Sevilla en donde serán 13, para poder dar cobertura a los asistentes a la feria que lo deseen.

La acción incluirá además un recetario que reunirá un plato principal o en su caso una tapa especial, de cada uno de los establecimientos participantes.

RELACIÓN DE RESTAURANTES PARTICIPANTES EN LA 'RED DE SABOR'

Almería

- Restaurante Alejandro (*) – Roquetas de Mar
- Gula Almerimar – Almerimar
- Taberna Restaurante La Encina – Almería
- Terraza Carmona – Vera

Cádiz

- El Faro de Cádiz – Cádiz
- La Curiosidad de Mauro Barreiro – Cádiz
- Sopranis – Cádiz
- Ventorrillo El Chato – San Fernando

Córdoba

- Casa Pepe de la Judería – Córdoba
- Gourmet Ibérico-Patio Romano – Córdoba
- Marídame-Restaurante&Vinoteca – Córdoba
- Taberna Bolero – Montilla

Granada

- Aráis – Salobreña
- Claustro Restaurante by JAM – Granada
- La Era – Güéjar Sierra
- Tendido 1 – Granada

Huelva

- D'Altura Gastrobar – Huelva
- El Cerrojo-Tapas – Alosno
- Noviembre – Huelva
- Pura Vida Punta Lounge Beach – Punta Umbría

Jaén

- Cantina La Estación – Úbeda
- Restaurante Casa Antonio – Jaén
- Taberna y Restaurante Canela en Rama – Linares
- Zeitum – Úbeda

Málaga

- Aire gastrobar&eventos – Málaga
- Arte de Cocina – Antequera
- El Fogón Bistro-Bar – Málaga
- Le Diner – Málaga

Sevilla

- 12 Tapas – Castilleja de la Cuesta
- Antigua Abacería de San Lorenzo – Sevilla
- Arco Tapas – Sevilla
- Besana Tapas – Utrera; La Fábrica (Sevilla)
- La Azotea – Sevilla
- Lalola Taberna Gourmet – Sevilla
- Maquila Bar – Sevilla
- Ovejas Negras Tapas – Sevilla
- Restaurante Manolo Mayo – Los Palacios y Villafranca
- Restaurante Oriza – Sevilla
- Restaurante Tragaldabas – Sevilla
- Taberna del Alabardero – Sevilla
- Tradevo – Sevilla

(*) Estrella Michelin