

### Novedades presentadas en el Salón del Gourmet



- 1. Compañía Oleícola Siglo XXI, S.L. presentó su línea de cosméticos con la marca *La Chinata* y su aceite para freír de uso profesional *Mister Chef*.
- 2. Exportadora Andaluza de Aceites, S.L. presentó en el Gourmet sus nuevos envases de la marca *Oleo Cazoria*.
- 3. *Oleotolado* (Oleotolado, S.L.) se comercializa ahora en una botella de cristal oscuro.
- 4. Rafael Salgado, S.A. acudió al Salón con sus nuevos sobres monodosis.
- 5. *Señorio de Jaén* es la presentación que recientemente ha lanzado la empresa Tres Puertas Viejo y que se exponía por primera vez en el Salón Internacional del Club de Gourmets.
- 6. Aceites Valdezarra ha lanzado al mercado *Valdezarra Grand Cru*, un ensamble destinado a la exportación.
- 7. Eco Alternativa lanzó en el Salón la nueva imagen de su aceite ecológico *Valmasera*.

- 8. Acesur se ha sumado a la moda del aceite en tetra-brick con estos nuevos envases de *La Española* y *Coosol*.
- 9. Productos Mediterráneos Belchi Salas, S.L. presentó sus patés de aceituna *O de Oliva* y su virgen extra *Villaoliva*.
- 10. Explotaciones Agrícolas La Moncloa, S.A., ha lanzado al mercado una nueva marca de aceite ecológico: *Pago de Quirós*.
- 11. Nueva imagen de *Señorio del Rey* (S.C.A. La Remediadora) en lata.
- 12. Los envases monodosis de *Valdezarra* (Finca Valdezarra) se presentaron en el Salón Internacional del Club de Gourmets.
- 13. Vinagres Ovilo, S.L. acudió al Salón con la nueva imagen de sus virgen extra *Reva*.



Panorámicas de los stands de la Diputación de Jaén y la DOP Baena, que promocionaron los aceites de calidad andaluces.



La Asociación Grandes Pagos de Olivar ofreció en su stand degustaciones de sus marcas asociadas: *Abbae de Queiles, Dauro, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeuza*. Mientras, el proyecto Olivísimo presentó sus productos: embutidos elaborados con aceite de oliva en sustitución de las grasas animales.

La producción andaluza es la segunda en importancia, tras la catalana, y representa el 15% de las ventas de España y del empleo.

De este modo, la Consejería de Agricultura y Pesca dispuso, por un lado, de un espacio propio de 340 m<sup>2</sup> en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo, donde tuvieron su propio escaparate una veintena de empresas de la agroindustria andaluza.

Por otro lado, en el recinto destinado al VII Taller de los Sentidos, la Consejería habilitó zonas de actividades, restaurante, bar de tapas y quioscos de degustaciones de alimentos con Calidad Certificada, la marca creada por el Gobierno andaluz para distinguir los productos de máxima calidad elaborados bajo controles específicos de seguridad alimentaria y respeto al medio ambiente.

Aceites de oliva virgen extra, alimentos procedentes de producciones ecológicas, vinos, jamón y productos pesqueros fue-

ron algunos de los emblemas de la alimentación andaluza que se difundieron en el Taller de los Sentidos.

Además, en la zona contigua destinada a charlas y ponencias, Agricultura ofreció una serie de catas-conferencias en las que participaron distintas menciones de calidad, para informar de los beneficios de la Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tajar o las bondades del jamón ibérico de la Denominación de Origen Los Pedroches, entre otras.

En este contexto, la Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía (Landaluz) promocionó los productos agroalimentarios andaluces en el Salón, mostrando en el certamen su capacidad innovadora y la calidad de los productos en diferentes sectores alimentarios. En la actualidad, Landaluz es la entidad más representativa del sector agroindustrial de Andalucía, que agrupa a más de 108 empresas

que en su conjunto facturan unos 3.400 millones de euros y generan más de 15.000 empleos directos en la región.

Para Manuel Jurado Toro, presidente de Landaluz, la asociación asistió al Salón "consciente de la importancia y relevancia de participar en este extraordinario escaparate de primer orden, así como de la responsabilidad que supone el representar a los mejores productos que existen en nuestra tierra" y añadía que "gracias a estas convocatorias los productos agroalimentarios andaluces son reconocidos ya mundialmente por su gran calidad, distinción y variedad".

En definitiva, numerosas empresas andaluzas participaron en esta cita, en el año en que eran protagonistas, no pudiendo faltar el sector oleícola, ya fuera con stand propio o formando parte de los institucionales o colectivos. Entre los expositores también se encontraban las diferentes deno-