

La sidra vasca, presente en las ferias Gourmets y Alimentaria

DONOSTIA

Euskal Sagardoa, la sidra vasca con Denominación de Origen, ha estado presente recientemente en las ferias Gourmets y Alimentaria de Madrid y Barcelona, dos de los eventos más importantes no solo en el ámbito estatal, sino mundial.

En lo que se refiere al Salón de Gourmets 2018, celebrado entre los días 7 y 10 de mayo en el recinto ferial IFEMA de Madrid, la presencia vasca ha estado formada por un total de 34 empresas de alimentos y bebidas de calidad, de las que 24 han participado de manera agrupada bajo la marca Euskadi Basque Country, gracias a la colaboración de la Fundación HAZI.

Según explicaba el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, que acudió a la feria para apoyar la presencia de las empresas agroalimentarias vascas, en el stand de Euskadi Basque Country se han expuesto los productos más innovadores de nuestra industria alimentaria.

Así, las sidrerías Astarbe y Petritegi, de Astigarraga, mostraron sus sidras espumosas naturales de segunda fermentación en botella que elaboran mediante los métodos tradicionales.

El Salón de Gourmets es la principal feria a nivel europeo dedicada a las delicatessen. En su trigésimo primera edición ha contado con la presencia de 1650 expositores que han mostrado más de 40.000 productos gourmet a cerca de cien mil visitantes profesionales, de los que casi un 14% procedían de 71 países extranjeros.

Unas semanas antes, entre los días 16 y 19 de abril, se celebraba



El enólogo Mikel Garaizabal dirige una de las catas comentadas que se llevaron a cabo en la feria barcelonesa Alimentaria.

GARA

en el recinto Gran Vía de Barcelona una nueva edición de la feria Alimentaria, el salón internacional líder a nivel estatal y uno de los primeros a nivel mundial.

En este caso fueron un total de 61 las empresas productoras de alimentos y bebidas de calidad de la industria alimentaria vasca las que participaron de manera agrupada bajo la marca Euskadi Basque Country.

Así, en el stand de Euskadi Basque Country se mostraron vinos de Rioja Alavesa, txakoli de las tres denominaciones vascas, sidra natural, cervezas artesanas y licores, además de deri-

vados de la pesca, platos preparados de alta gama, cárnicos, repostería y lácteos.

Los visitantes que se acercaron al stand también pudieron participar en las sesiones de Cocina en Directo que se llevaron a cabo de la mano de Edorta Lamo del restaurante A Fuego Negro de Donosti y en las Catas

Comentadas que dirigió el enólogo Mikel Garaizabal.

Junto a la representación empresarial, asistieron el vicesejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, el director de Calidad e Industrias Alimentarias, Peli Manterola y el director de la Fundación HAZI, Asier Arrese.

Alimentaria Barcelona contó con un área de exposición de 83.410 metros cuadrados, en la que participaron alrededor de 4.000 empresas expositoras de 65 países diferentes. Este año se ha alcanzado la cifra de 150.000 visitantes, procedentes de 160 países.

Los profesionales que acuden a la feria Alimentaria provienen del sector de la distribución alimentaria en general, importación y exportación de alimentos y bebidas, cadenas y centrales de compra, restauración, tiendas especializadas y otros operadores del sistema alimentario.

INNOVACIÓN

En el stand de Euskadi Basque Country de Madrid se expusieron los productos más innovadores de la industria alimentaria vasca, entre ellos las sidras espumosas de segunda fermentación en botella de Astarbe y Petritegi.

BALEIO

Sagardo Naturala



Yerobi - Haundi baserria, Araneder BD. 16
20180 Oiartzun (Gipuzkoa)
Telef. 943 491 340 MUG. 626 693 074



943 555 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus