

'SABOREA CÁDIZ'
**FERIA DE
PROMOCIÓN**



Ifeca ha recogido por primera vez una exposición de los productos típicos de la provincia en 'Saborea Cádiz'. A través de más de cien

Todo el sabor y la tradición de Cádiz se reúnen en Ifeca

Qué mejor manera de salir de la crisis que promocionando tus productos para que la gente los conozca. Este año, y como primicia, la Institución Provincial de Cádiz ha reunido a toda la tradición de los productos gaditanos en la feria *Saborea Cádiz, Feria para la Promoción de los productos y servicios de los territorios rurales de la provincia de Cádiz*.

Desde que se inaugurara el pasado viernes y hasta las nueve de la noche del domingo, más de cien expositores mostraron los más variados productos de los territorios rurales.

"La verdad es que hemos tenido un alto nivel de participación", manifestó en la última jornada de la Feria Jaime Castro, director general de Ifeca, "teniendo en cuenta que es el primer año y la situación de crisis que nos afecta a todos y todas".

Aún así parece que el esfuerzo compensa y, aunque la afluencia de gente el viernes no fue demasiado alta, la cosa empieza a animarse el sábado. "La verdad es que la cosa está bastante bien", comentó uno de los encargados del expositor *Jamones Pepe Jime*, "el viernes es lógico que la gente no viniera tanto, pero poco a poco se empezó a ver a más gente que ha venido tanto a comprar como a degustar".

En esos 105 expositores se ha podido observar de todo. Aunque ha abundado, sobre todo, la degustación de chacinas, quesos propios de la provincia y el singular aceite, sin olvidarnos de los tradicionales dulces de la comarca.

También se pudo encontrar otro tipo de artesanías como es el cuero o la cerámica. Y a los que le gusta más actividad, encontraron también stands de senderismo por la sierra de Cádiz, actividades marítimas de la Estación Náutica de la Bahía de Cádiz o incluso pudieron reservar en algún hotel rural.

Con todo ello lo que se pretende es hacer "un escaparate" en el que se muestre al visitante "todo lo que viene del mundo rural y de los pueblos pesqueros", según Castro. "Se ha intentado representar a toda la provincia de Cádiz en un único escenario donde se ha podido ir de una comarca a otra y conocer de esta manera cada uno de los trabajos que se desarrollan en la provincia".

Los visitantes a la feria pudieron ver productos tan tradicionales como el corcho, fruto de un sector que ahora mismo está en declive. "Estamos incentivando el tapón de corcho y para ello estoy haciendo tapones de corcho para que la gente pueda llevarse los. A raíz de que ha entrado el tapón sintético ha bajado el corcho, el precio y el trabajo, y con este stand estamos intentando que la gente lo conozca y que sepa que el corcho tiene muchas utilidades, no solo el tapón".

Y de lo tradicional pasamos a lo más innovador. Y es que las ideas nuevas en-



'Jamones Pepe Jime' es uno de los puestos de degustaciones que este fin de semana se encuentra en Ifeca.



Productos artesanales como la cerámica también se exponen en esta feria.

INNOVACIÓN
**Los productos más
innovadores han
encontrado su sitio**

contraron en 'Saborea Cádiz' una forma de promocionarse y de darse a conocer, como fue el caso de los huevos de caracol. "Hay empresas que han venido porque tienen una idea, y su capacidad emprendedora y de innovación es bueno que se conozca en la provincia", apuntó Jaime Castro.

Y es que las huevas de caracol, conocido como el caviar blanco, un producto que se está haciendo ahora en Puerto Real, es un producto apenas conocido. "Lo que pretendemos es mostrar que Cádiz es muy diversa".

Además de los expositores de degustación, donde el usuario pudo ad-

expositores, los visitantes han podido recorrer toda la provincia de Cádiz de punta a punta, mediante catas, cursos y conferencias, donde se ha

dado a conocer tanto el lado más tradicional de la provincia de Cádiz como el más innovador en materia gastronómica. Por **Alejandra Gil Navarro / F.R.**

quirir también los productos, Ifeca diseñó para estas jornadas una serie de actividades ligadas a la gastronomía con las que se ha pretendido que la gente conozca un poco más de los sabores típicos de la provincia. "Así, gracias a estas actividades, el público ha podido aprender a distinguir un aceite de otro, diferenciar un queso de otro, o incluso los distintos vinos", puntualizó el director general de Ifeca.

Y no sólo aprender la diferencia, sino también aprender a elaborar productos típicos de la provincia como es el estofado de retinto o la berza jerezana. Además también hubo unas lecciones magistrales donde se explicó la combinación entre los huevos de caracol o el maridaje de vinos con

ACTIVIDADES

Gracias a diversas actividades el público ha podido conocer y distinguir los productos

chocolate, entre otras cosas.

Así, miles de visitantes pudieron asistir, en horario de doce de la mañana a ocho de la tarde, a una amplia oferta de actividades previa inscripción en la oficina de la feria.

Gracias a esto se consiguió una gran aceptación de esta primera feria, que ha tenido una alta participación en las jornadas. "Creo que hemos cumplido el objetivo", apuntó Jaime Castro, "que es el de que los empresarios se hayan ido satisfechos porque han promocionado sus productos y, además, ha funcionado la venta directa".

Saborea Cádiz', que ha sido organizada por la Institución Ferial de Cádiz de la Diputación Provincial - gracias a la cofinanciación de los Fondos Europeos Feader que se gestionan a través de los cinco Grupos de Desarrollo Rural: Alcornocales, Campiña de Jerez, Costa Noroeste, Janda Litoral y Sierra de Cádiz-, ha logrado sentar las bases de una cita, con ganas de futuro, que nos ha permitido a todos conocer en un solo fin de semana todo lo que nuestra provincia es capaz de ofrecernos y, a la vez, ofrecer al público de fuera".



Un hombre hace tapones de corcho para promocionar este producto que está en declive.



El delegado provincial de Agricultura y Pesca, en su visita a IFECA.

CONIL

La Escuela de Hostelería y la Ruta del Atún, en la Feria

Varias empresas y servicios de Conil han estado presentes con sus stands en 'Saborea Cádiz' para ofrecer sus productos relacionados con el turismo, artesanía, gastronomía, servicios de ocio, turismo activo, etc.

Entre los stands ha estado el de la 'Ruta del Atún de Conil - 2011'. Los 33 restaurantes y bares que este año se han adherido a la iniciativa municipal, que se celebrará del 27 de mayo al 12 de junio, han ofrecido información sobre la iniciativa gastronómica, que este año alcanza su 15ª edición. Así, durante la jornada del sábado, se presentó al público la Ruta del Atún, con la degustación de platos con atún de almadraba de los establecimientos participantes.

Asimismo, dentro del programa complementario de la Feria tuvieron lugar dos actividades más relacionadas con la gastronomía local. El primero de ellos fue la presentación del libro 'Sabores de Conil', de José Sánchez, jefe de cocina del restaurante 'El Roqueo', que presentará su libro "Sabores de Conil". El segundo de los eventos contó con la participación de la Escuela de Hostelería de Conil, en el que alumnos y profesores ofrecieron una muestra de cocina en vivo con productos de la zona. También durante la feria se ofreció una degustación de un producto muy popular de la localidad, el tomate, gracias a la colaboración de la Cooperativa Nuestra Sra. de las Virtudes.

"La gastronomía es una de las grandes riquezas turísticas de Conil, y trasciende ya de una mera oferta complementaria a la estancia de turistas en la ciudad para convertirse en una de las razones por la que turistas y visitantes eligen Conil como destino", comentó la concejala de Turismo Pepa Amado (IU), que recordó la celebración de las I Jornadas Gastronómicas de la Huerta de Conil, que oferta un recorrido por 21 restaurantes y bares de la localidad para disfrutar de platos elaborados con productos de la huerta conileña.

EL RINCONCILLO DE LA ESPUELA

Tapeo Barbateño en pleno Paseo Marítimo

· Especialidad en productos del mar: Pulpo a la Gallega, Morena frita, ortiguillas, chocos, calamares, pescadito... Mojama de atún de almadraba y conservas de Barbate.

· Especialidad en productos de la tierra: Cordero, ternera, cerdo y pollo...

· Además, ofrecemos gran variedad de tapas, raciones y medias raciones y platos para los más pequeños (croquetas caseras, montaditos). Ven y prueba nuestras cabrillas en tomate.

· Productos frescos y de primera calidad.



PRUEBE NUESTRA MORENA FRITÁ



Abierto en el Paseo Marítimo de Barbate, Ruda Atlántico - Tel 685 131 552