



Canarias mejora el posicionamiento de sus productos agroalimentarios en el mercado gourmet

Este nicho ofrece muchas oportunidades de negocio para las empresas agrarias canarias, presentes con el apoyo del Gobierno de Canarias en la 33ª edición del Salón Gourmets, que se celebra hasta el jueves en Madrid

El mercado gourmet ofrece múltiples oportunidades de negocio para las empresas agrarias canarias, presentes con el apoyo del Gobierno de Canarias en la 33ª edición del Salón Gourmets, Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad, que se celebra hasta el jueves en Madrid, y que sirve para mejorar el posicionamiento de las producciones del Archipiélago de calidad diferenciada en este nicho.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, asistió hoy a la inauguración de esta cita, acompañado por el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, donde explicó que “el recorrido en estos años ha sido muy positivo, cada año participan más empresas canarias en esta feria y hemos logrado situar las producciones de las Islas en el mercado exterior, como medida de complemento a las actuaciones de promoción que venimos desarrollando en el mercado local”, indicó Quintero.

“La presencia en este Salón tiene un retorno incuestionable para las empresas agrarias canarias representadas, con nuevas oportunidades de negocio y el cierre de acuerdos comerciales para la distribución de sus marcas en Península y otros destinos del continente europeo”, comentó. “Apostar por estas producciones es apoyar a nuestro sector primario y contribuir a generar economía y paisaje y al mantenimiento de nuestro medio rural y tradiciones”, agregó.

Canarias esta presente este Salón con un stand de unos 250 metros cuadrados en el que se exponen desde vinos, quesos, frutas tropicales, dulces tradicionales, mermeladas, mojos artesanales, chips de batata, sal marina, ron y cervezas artesanas, hasta vinagretas, ginebras o vermut elaborados en las Islas, entre otras producciones.

El Ejecutivo canario organiza dicha presencia a través de las consejerías de Agricultura, ganadería, Pesca y Aguas y Economía, Comercio, Industria y Conocimiento, el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) y PROEXCA. Se esperan durante estos cuatro días más de 100.000 visitantes profesionales en el encuentro, que cuenta con una superficie de exposición de 61.257 metros cuadrados, 1.998 expositores y 47.000 productos.

El espacio del Archipiélago cuenta con la representación de los siete cabildos insulares y alrededor de 80 empresas de todas las Islas, el sector vitivinícola representado por los 11 consejos reguladores de vinos de las Islas y las tres denominaciones de origen protegidas de quesos.

El objetivo de la participación de las Islas es consolidar y abrir nuevos canales de comercialización exterior, mediante la exposición y degustación de producto local, ofreciendo a los productores un espacio de encuentro con distribuidores de este tipo de productos en la Península y otros países europeos.

Además, cinco producciones canarias (El Tofio Semicurado al Pimentón, Maxorata curado al Pimentón, Tinache Curado, Selectum Curado al Pimentón y El Faro Tierno Ahumado) figuran como finalistas en el décimo Campeonato de los Mejores Quesos de España, cuyo ganador, que recibe el premio de Mejor Queso de España 2019, se anunciará hoy en el marco de esta cita. Han participado en esta edición un total de 840 quesos, el 75% artesanales.