

Los vinos y los quesos andaluces protagonizan la primera jornada del Festival Food & Sun

Ayer se inauguró la actividad "Alhacena del Sur: Tintos&Quesos" que reunió a medio millar de personas

I. Catalán
Marbella

El Palacio de Congresos de Marbella se convirtió ayer en el epicentro del queso y el vino andaluz con la inauguración de la primera actividad del Festival Food & Sun "Alhacena del Sur: Tintos&quesos" que, con esta particular feria daba el pistoletazo de salida a una semana repleta de actividades. Un total de 27 bodegas y 16 queserías, más un stand dedicado exclusivamente al pan, acompañamiento indispensable para este producto, se instalaron ayer en la ciudad para ofrecer a los profesionales hosteleros y hoteleros sus productos, situando al municipio en un "referente internacional" del turismo gastronómico, tal y como destacó la alcaldesa, Ángeles Muñoz, durante la inauguración del evento.

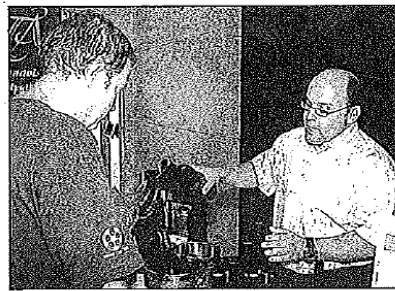
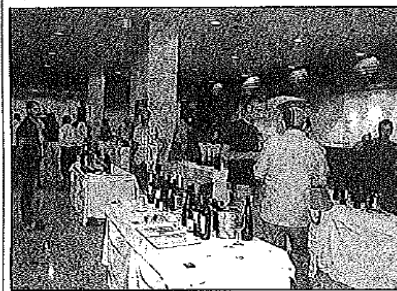
Al ser la primera vez que se celebraba esta feria, la idea fue la de "simplificarla", por lo que de las más de 100 peticiones que recibieron para formar parte de ella, finalmente sólo 44 stands estuvieron presentes.

Así, ayer se dieron a conocer los vinos blancos, rosados y tintos, aquellas variedades que se convierten en la contraposición de los "vinos generosos", todos ellos de denominación de origen procedentes de toda la región andaluza. "Tenemos vinos tintos de Málaga, pertenecientes sobre todo a Ronda, e incluso de Almería", explicó el asesor técnico de esta actividad y director del restaurante El Lago, Francisco García.

En la feria se podían encontrar vinos muy espectaculares, como los macerados en pieles de naranjas, cuyas botellas además tienen un diseño exclusivo

Durante la celebración de esta particular fiesta, los asistentes pudieron encontrar también vinos de lo más particulares como los macerados en pieles de naranja, en los que además, sus botellas "tienen un diseño exclusivo".

El objetivo de esta feria es "promocionar los vinos andaluces y los quesos artesanos". Con respecto a este producto, García explicó que en la Comunidad Autónoma hay escasa "cultura de queso", a pesar de que la región es la tercera con mayor producción de leche de cabra que se exporta a



Unas 500 personas asisten al evento "Alhacena del Sur: Tintos&Quesos"

El objetivo principal de esta iniciativa era el de reunir a un importante número de empresas vinícolas y del mundo de los quesos para crear un entorno empresarial en el que poder promocionar y dar a conocer los vinos y quesos de Andalucía.

Alrededor de 500 personas se trasladaron ayer hasta el Palacio de Congresos para disfrutar de este evento gastronómico, al que asistieron bodegas y queserías de todas las partes de la Comunidad Autónoma

paises como Italia y Holanda. Así, entre los que se dieron cita en "Alhacena del Sur: Tintos&quesos" se encontraban las queserías que elaboran sus productos con leche cruda. La importancia es que, al no ser la leche pasteurizada, el queso guarda todos los matices de sabores de la propia alimentación de la cabra.

En él los requisitos de calidad son más exhaustivos y entre las queserías de este tipo que se dieron cita en la feria estaban "El Pastor del Valle" de Cádiz o el "Mare Nostrum" de Sevilla.

Nariz de Oro

La inauguración de "Alhacena del Sur: Tintos&quesos" también contó con la presencia de Antonio Jesús Rodríguez, Nariz de Oro 2007, quien destacó la esencia "agraria" del vino, una bebida que representa el "cruce y la mezcla" de las civilizaciones.

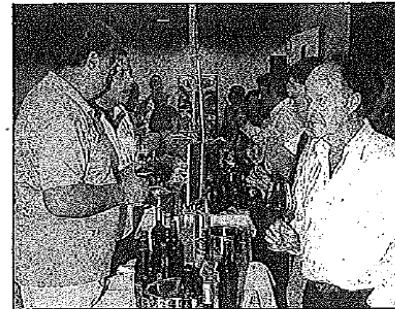


Los asistentes pudieron degustar las especialidades de la queserías que estuvieron en la feria.

A. Gómez



El Nariz de Oro 2007 también participó en el acto de inauguración.



En la feria se promocionaron los vinos tintos, blancos y rosados.