

## LANDALUZ presente en el V Aniversario de Calidad Certificada

**El Consejero de Agricultura y Pesca anunció que el Palacio de Exposiciones y Congreso de Sevilla acogerá 'Andalucía Sabor', salón bianual dirigido a profesionales del sector agroalimentario**

El pasado mes de diciembre, LANDALUZ estuvo presente, con su presidente Manuel Jurado a la cabeza, en la conmemoración del V Aniversario de Calidad Certificada. El acto contó con la participación de numerosos empresarios andaluces del sector, entre los que se encontraban asociados de LANDALUZ, que fueron premiados por la Consejería por la incorporación de algunos de los productos de estas empresas a Calidad Certificada.

Previamente al inicio de las palabras de bienvenida del Consejero a los asistentes, éste, acompañado de Manuel Jurado recorrieron las instalaciones de la Consejería, donde se organizaron diversas actividades relacionadas con la campaña promocional que Calidad Certificada está llevando por los colegios de Andalucía, con la mascota Lujita como protagonista, y con el objetivo de dar a conocer a los niños de nuestra comunidad los beneficios de consumir alimentos andaluces con Calidad Certificada.

### Primera Feria de la Alimentación Andaluza

Andalucía celebrará en la primavera de 2007 su primera Feria de la Alimentación, un encuentro monográfico y profesional que tendrá lugar del 30 de mayo al 1 de junio en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla bajo el nombre 'Andalucía Sabor'. El consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña, ha declarado que este encuentro bianual "será, sin duda, el escaparate definitivo de la agroindustria andaluza y de su marchamo de calidad".

Los profesionales de la agroalimentación serán los protagonistas de esta primera feria, que contará con la asistencia de importantes operadores del sector, tanto del territorio nacional como internacional.



Además, 'Andalucía Sabor' contará con la colaboración de cocineros de reconocido prestigio mundial, que participarán en un completo programa de actividades, entre las que destacan muestras de cocina en vivo, catas, degustaciones y otras propuestas relacionadas con el sector de la alimentación y la agroindustria.

Pérez Saldaña recordó que ésta es una apuesta más de la Junta de Andalucía para promocionar la calidad de los alimentos andaluces y a aquellas empresas que han dado un paso más hacia delante y se han acogido al sello de Calidad Certificada, el distintivo con el que la Consejería de Agricultura y Pesca avala a los productos acogidos a determinados sistemas de certificación.

### Balance de acciones

El consejero mencionó algunas de las actuaciones más destacadas de 2006,

como el plan para la promoción del sello en el ámbito del fútbol andaluz de Primera División como fenómeno de masas, con la calidad del campo como conexión. "Gracias a la colaboración de equipos como el Sevilla, el Betis y el Recreativo, los partidos se convierten en plataformas para difundir nuestro logo y sus jugadores, en nuestros embajadores", enfatizó.

El educativo es otro de los ámbitos hacia el que se han dirigido los esfuerzos, indicó el consejero, "debido a nuestro interés por enseñar a los futuros consumidores la relevancia de una alimentación saludable". Con este fin se ha puesto en marcha un autobús divulgativo del sello Calidad Certificada, que visitará más de 250 colegios a lo largo de este curso escolar de la mano de nuestra mascota 'Lujita' y sus compañeros 'Los Calicertis'.

# LANDALUZ otorga el “Distintivo de Calidad” a José Luis García Palacios, presidente de Caja Rural del Sur

La entrega de premios estuvo presidida por el consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, y reunió a empresarios, entidades e instituciones andaluzas en el Museo de Carruajes de Sevilla

La Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, entregó el pasado mes de diciembre en el Museo de Carruajes de Sevilla el noveno premio “Distintivo de Calidad” al presidente de Caja Rural del Sur, José Luis García Palacios, por el apoyo que la entidad que preside viene prestando continuamente al sector en Andalucía. El acto estuvo presidido por el consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, acompañado de la Junta Directiva de LANDALUZ, con su presidente, Manuel Jurado Toro, a la cabeza.

Con este premio, que el año pasado recayó en José Luis Utasá, director general de Makro España, así como en el diario ABC, LANDALUZ distingue todos los años a personas, empresas u organizaciones que hayan impulsado a la Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía en la consecución de sus fines y objetivos.

Este galardón pone el colofón a unos años de mutua colaboración entre LANDALUZ y Caja Rural del Sur, desde que en 2004 firmaran el primer acuerdo de colaboración entre ambas entidades para el fomento y promoción de los productos andaluces de calidad en España y el exterior, entre los que cabe destacar el Foro del Sector Agroalimentario TRIBUNA LANDALUZ, el Catálogo Corporativo LANDALUZ, el Caso LANDALUZ estudiado por el Instituto Internacional San Telmo, o como Patrocinador Principal, junto con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de los actos conmemorativos del 15 Aniversario de la Asociación.

En la actualidad, LANDALUZ es la entidad más representativa del sector agroindustrial de Andalucía, agrupando a 112 empresas que en su conjunto facturan 3.400 millones de euros y generan más de 15.000 empleos directos en la Comunidad.

### Anteriores premiados

El acto contó con la asistencia de los an-



teriores premiados como Santiago Herro, presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA) por el fomento a la agroindustria; Julio Moreno Ventas, director general de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (EXTENDA), por el impulso a la internacionalización de las empresas del sector; Carlos Núñez Pol, como

director gerente de SADRYM y ex - presidente de LANDALUZ, por su labor al frente a la Asociación durante dos legislaturas; así como el cuerpo técnico de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por el trabajo desarrollado para la mejora, potenciación y conocimiento del distintivo de calidad.



El Museo de Carruajes de Sevilla reunió además a Alejandro Martín Pulgar, director regional de PRYCA Andalucía, por el impulso de los productos de las empresas integradas en la Asociación Empresarial de Usuarios del Distintivo de Calidad "Alimentos de Andalucía" (Carrefour); a José María Vara Izquierdo, director regional de Continente Andalucía cuando recibió el premio, por el impulso tanto a productos y empresas integradas en Alimentos de Andalucía en la red de hipermercados andaluces y, a Manuel Albendín, gerente de Abasa, primera empresa a la que la Consejería de Agricultura concedió el distintivo de calidad Alimentos de Andalucía.



que ejerce desde hace mucho tiempo como líder del sector agrario, que irradia desde su tierra de origen, Huelva, al resto de Andalucía y España, alcanzando incluso un ámbito mundial. En esta línea de servicio en el sector agrario, se encuadra la presidencia en Huelva de la Organización ASAJA, de la Cámara Agraria provincial y la Federación de Cooperativas Agrarias, que continúa presidiendo. Así como la presidencia de ASAJA Andalucía, que ostentó en un momento delicado de esta organización.

Desde hace muchos años, la mayor parte de su actividad la dedica al cooperativismo de crédito, a través de la presidencia, primero, de Caja Rural de Huelva, y desde hace cinco años, de Caja Rural del Sur, que es en la actualidad una de las primeras de España,

#### **Trayectoria del galardonado**

El onubense José Luis García Palacios es, actualmente, presidente de Caja Rural del Sur y de su Fundación, así como del Banco Cooperativo Español, entidad en la que participan las Cajas Rurales Españolas y el DZ Bank (Banco Cooperativo) alemán.

En su trayectoria personal, profesional y pública pueden distinguirse tres fases. Como político, fue senador por UCD en la primera legislatura de la democracia, siendo presidente de la Comisión de Agricultura del Senado. En el ámbito empresarial ha creado en Huelva una ejemplar empresa agropecuaria, de carácter familiar. Sin olvidar una reciente incur-

sión en sistemas novedosos de acuicultura. Pero, seguramente, el papel más relevante de José Luis García Palacios es el

que ejerce desde hace mucho tiempo como líder del sector agrario, que irradia desde su tierra de origen, Huelva, al resto de Andalucía y España, alcanzando incluso un ámbito mundial.

También preside el Banco Cooperativo Español, del que fue fundador y primer presidente, cubriendo en la actualidad un nuevo mandato. Ha sido vicepresidente de la CECA, la Confederación Internacional de Crédito Agrícola, que agrupa a los principales Bancos especializados en agricultura de todo el mundo.

Una faceta, quizás menos conocida de José Luis García Palacios, es su presidencia en Huelva de la Asociación Española de Lucha Contra el Cáncer, lo que también dice mucho de su calidad humana.





## El Grupo E. Moreno alcanzará una facturación de 9 millones de euros

Las nuevas instalaciones de 25.000 metros cuadrados le permitirán aumentar su producción de forma notable

El Grupo E. Moreno, con más de 50 años de antigüedad, ubicado en Estepa y netamente familiar, dedicado a la elaboración de toda clase de productos típicos navideños, alcanzará este año 2007 una facturación de 9 millones de euros, consolidando el crecimiento anual del 15% que viene experimentando en los últimos años.

Asimismo, E. Moreno S.L se encuentra a la cabeza en cuanto a nuevas y modernas maquinarias, fruto de las inversiones realizadas en los últimos años, las cuales ascienden a 4 millones de euros. Entre las novedades se encuentran también las nuevas instalaciones de 25.000 metros cuadrados que este año comenzarán a funcionar, con el objetivo de aumentar su producción actual de 2 millones de kilos de mantecados y polvorones, en un 20% más.

El grupo estepeño está presente en todo el mercado nacional, no obstante el 15% de su facturación es fruto de su extensión y presencia en los mercados internacionales, contando con países como Argentina, Chile, Venezuela, Estados Unidos, Bélgica, Inglaterra y Francia como principales clientes.

Actualmente, el grupo E. Moreno S.L cuenta con una plantilla de 300 trabajadores, cifra que se verá aumentada hasta los 400, una vez empiecen a funcionar las nuevas instalaciones. Duran-

te la pasada campaña navideña, E. Moreno S.L, ha presentado nuevas variedades de bombones, así como la elaboración del surtido tradicional mucho más selecto.

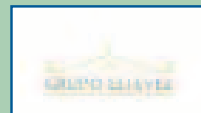
## El Grupo Estévez adquiere La Guita, líder del sector de la manzanilla de Sanlúcar

La firma vinatera José Estévez S.A. se ha hecho con la propiedad de las compañías Hijos de Rainera Pérez Marín S.A. y M. Gil Luque S.A., productoras entre otras marcas de La Guita, una de las líderes del sector de la Manzanilla de Sanlúcar.

Estas dos compañías concentran a unos 60 empleados y poseen unas existencias de vinos viejos en soleras de más de 15.000 botas y 8 millones de litros, además de viejisimas soleras de Brandy de Jerez y más de 1.000 botas

de Vinagre de Jerez. Esta operación de compra por parte de José Estévez S.A. se enmarca en el plan de expansión previsto por el grupo, confirmando su interés por el sector del jerez, donde cuenta con importantes inversiones.

Con esta adquisición se convierte en una de las compañías más importantes del sector, con una producción prevista para el año 2007 de más de 2 millones de cajas de 9 litros y una facturación que superará los 70 millones de euros.



## Puleva se compromete con la salud de la mujer



**P**uleva es una empresa comprometida desde sus inicios con el fomento de hábitos de vida saludables en las diferentes etapas de desarrollo de las personas. En este sentido, pone en marcha, en colaboración con el Instituto Palacios, la campaña "Cómo alimentarse de forma saludable a partir de los 40", una iniciativa dirigida a las mujeres que entran en esta etapa de su vida.

El objetivo de la campaña es informar a las mujeres sobre la importancia de prevenir los síntomas de

la menopausia a través de una alimentación saludable y equilibrada.

La actriz Belén Rueda, imagen de Puleva en diferentes campañas publicitarias, también se ha sumado a esta iniciativa aportando su granito de arena a la hora de contribuir a concienciar a la mujer de la importancia de cuidarse y llevar una vida sana a partir de los 40.

La iniciativa, impulsada por Puleva, cuenta con la colaboración del Dr. Palacios, uno de los principales prescriptores en ginecología de nuestro país, quien ha elaborado un decálogo con diez consejos prácticos para la mujer sobre alimentación y hábitos de vida saludables con el fin de prevenir los síntomas derivados de la menopausia.



## El consejero de Agricultura y Pesca visita las instalaciones de Zumosol en Palma del Río



**E**l consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez

Saldaña, visitó el pasado 10 de enero la planta de zumos Pascual en Palma del Río e hizo la entrega formal de una ayuda económica, de 5,7 millones de euros, a Zumos Pascual, S.L., para respaldar así la inversión de 24,8 millones ya realizada por dicha empresa del Grupo Leche Pascual en la ampliación y modernización de su planta de zumos de Palma del Río (Córdoba).

El presidente del Grupo Leche Pascual, Tomás Pascual Gómez-Cuétara, fue el encargado de recibir en la factoría de Pascual de Palma del Río a la delegación oficial de la Junta de Andalucía, encabezada por Pérez Saldaña, e integrada también por el director general de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Junta, Ricardo Domínguez García-Vaquero, y la delegada de Agricultura de la Junta en Córdoba, Mar Giménez, a quienes dio cuenta de los avances implantados en el proceso productivo de la planta.

Pascual Gómez-Cuétara, junto con el director de la fábrica cordobesa, Tomás Blanco, y otros directivos de Zumos Pascual, mostró a dicha delegación de la Junta las instalaciones industriales de la planta cordobesa y expuso las líneas maestras del proyecto de la división de zumos de este grupo alimentario en Andalucía, al que la Consejería de Agricultura y Pesca, por acuerdo del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía del pasado 21 de noviembre, concedió la citada ayuda.

## Ubago invierte 20 millones en reforzar su capacidad productiva de mejillón hasta 2010

**E**l principal objetivo de Ubago para este 2007 es el refuerzo de la capacidad productiva de mejillón en el Golfo de Cádiz, gracias a una inversión estimada, en torno a los 20 millones hasta el año 2010.

La conservera andaluza puja por la adjudicación de hasta cincuenta nuevas bateas para el cultivo de este molusco, que le permitirán transformarlo de forma industrial. La concesión de licencias para construir estas nuevas instalaciones está prevista que se produzca para los primeros meses de 2007.

Ubago opta a estas licencias a través de tres acciones: ampliando la capacidad de Mar de la Línea de diez a veinte bateas, sumando otras tantas a las veinte que ya explota mediante un acuerdo con la Cofradía de Pescadores del Campo de Gibraltar y dotando de dos decenas más a la nueva



sociedad Ubago Acuicultura constituida para este proyecto.

Con todo ello se triplicará la producción de mejillones. Además de las conservas y el mejillón, la compañía fundada en 1945 en Galicia, está presente en el mercado de ahumados y salazones.

Para 2008 estima alcanzar una cifra de negocio de cien millones. El balance del pasado año ha culminado con un aumento de las ventas de un 57% a una 71,5%. Este incremento se debe, en parte, al acuerdo alcanzado con Mercadona para distribuir un producto bajo la marca blanca Hacendado.



# Heineken España y Sevilla Acoge firman un convenio para facilitar la formación de inmigrantes



Los alumnos recibirán formación teórica y práctica de mano de la Escuela de Hostelería Gambrinus

**A**nte la gran demanda de personal que experimenta el mundo de la hostelería, y conscientes de la realidad de que estas vacantes están siendo cubiertas por el colectivo de inmigrantes, en su mayoría sin la cualificación adecuada, se inicia en Sevilla un proyecto de formación a inmigrantes. Heineken España y Sevilla Acoge (miembro de CEPAIM, Consorcio de Entidades para la Acción Integral con Inmigrantes) firmaron el pasado 17 de noviembre un convenio para poner en marcha un primer curso piloto.

Este curso se desarrollará durante tres meses: los dos primeros meses los alumnos recibirán en las instalaciones de Escuela de Hostelería Gambrinus una formación teórico-práctica en el servicio de camarero de barra y sala; mientras que el tercer mes realizarán



prácticas reales becadas en las Cervecerías Gambrinus de Sevilla.

La firma del convenio tuvo lugar en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Gambrinus, y al acto acudieron por parte de Heineken España Julio Cuesta, director de Relaciones Institucionales, Antonio Gutiérrez, jefe de Desarrollo de Nuevos Proyectos Temáticos y Lourdes Fedriani, directora de la Escuela de Hostelería. Por parte de Sevilla Acoge, Reyes García de Castro, presidenta de CEPAIM.

Ambas partes esperan que con esta iniciativa se facilite la integración laboral de forma rápida y estable, a la vez que proporcione mano de obra preparada para cubrir la falta de personal que sufre el sector de la hostelería, demostrando así su compromiso con el entorno social y su apoyo a este sector.

## Camporico consolida su expansión hacia el mercado exterior

La empresa sevillana de semiconservas vegetales pretende abrir nuevos centros de producción en Francia y Portugal, como puntos estratégicos; además de Alemania y EE.UU

**L**a empresa sevillana Camporico comienza el año con ambiciosos planes y objetivos. Esta firma pretende consolidar su presencia en el mercado internacional, en el que está presente desde hace más de diez meses.

Camporico, que en la actualidad destina un 9% de los diez millones que factura a las ventas en el extranjero, pretende duplicar esa cifra y superar el 20%. Para la empresa andaluza Francia y Portugal son sus mercados principales, donde está obteniendo unas notables cifras de ventas; en el caso del país luso, similares a las del mercado español. En Francia disponen de un centro logístico en Persignan, des-

de donde distribuirán sus productos y los darán a conocer a todo el sur del país.

En cuanto estén preparados para dar el salto, se embarcarán en un ambicioso plan de expansión hacia Alemania y Estados Unidos. Hasta el momento están presentes en numerosos países como Suiza, Irlanda, Polonia y los Países Bajos.

Camporico, que cubre una amplia cuo-

ta del mercado nacional, alcanzando el 70% en el caso de los pimientos; se plantea crecer un 15% en España este año. La marca sevillana, especializada en pimientos asados y escalibada, planea el lanzamiento al mercado de alcachofas en aceite de oliva, además de otros tres productos de conservas vegetales.

Las avanzadas instalaciones que posee Camporico en la localidad sevillana de Burquillos, contribuirán a colocar más productos en el mercado, pues la empresa pretende ganar tamaño y mercados. En estas instalaciones trabajan medio centenar de personas, y en temporada alta suele emplear a más de 150 trabajadores.



## La Denominación de Origen Estepa promociona su aceite de oliva virgen extra en los centros Badía

La Denominación de Origen Estepa desarrolló una campaña de promoción de su aceite de oliva virgen extra en los centros Badía para llegar de forma más directa a los consumidores. El afán de la Denominación de Origen Estepa por extender la cultura del aceite de oliva virgen extra y la presencia de la marca Oleoestepa en los centros Badía son los motivos por los que la entidad decidió comenzar su campaña navideña con una promoción en los citados establecimientos.

La promoción pretende resolver las dudas de los consumidores acerca del producto y ofre-



cerles una degustación de uno de los vírgenes extra más premiados del mundo. La acidez, el color, la duración de un virgen extra en perfectas condiciones, las diferencias de éste con el resto de aceites y los métodos de producción siguen siendo

las principales consultas de un consumidor que apuesta cada vez más por la calidad y por productos saludables como el virgen extra de Denominación de Origen Estepa.

Además, la entidad aprovechó la promoción en los centros Badía para dar a conocer los beneficios que tiene el aceite de oliva virgen extra, sus diferentes variedades amparadas y sus correspondientes aplicaciones.

El éxito obtenido con esta iniciativa en anteriores ocasiones ha hecho que Oleoestepa ya esté planificando el desarrollo de acciones de la misma índole en otros establecimientos en los que está presente. Por su parte, la D.O. Estepa seguirá apoyando este tipo de acciones para extender la cultura de un producto cada vez más presente en nuestra alimentación.



## Williams & Humbert participa en una selecta cata de vinos de cosecha en Londres

El pasado mes de noviembre en el sofisticado y exclusivo entorno del famoso restaurante y vinoteca "Le Pont de la Tour", Williams & Humbert participó en la cata de un reducido número de Vinos de Cosecha organizada por el Consejo Regulador con dos añadas, un Oloroso de 1965 y un Palo Cortado de 1955. Al acto acudieron los más representativos miembros de la prensa especializada del Reino Unido.

La cata fue presidida por Jorge Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y César Saldaña, director general de dicho organismo. Todos los vinos recibieron comentarios muy positivos, aunque los dos vinos presentados por Williams & Humbert, ofrecidos a los asistentes por Guillermo Craven-Bartle, fueron particularmente valorados, dadas sus excepcionales características y mayor vejez, que les aportaban unas sensaciones olfativas y al paladar difícilmente alcanzables.

### El "Gran Libro de los Vinos de Jerez" en inglés

En esa misma fecha, se organizó también, por parte del Consejo Regulador en el "Design Museum" de Londres, la presentación a los medios británicos y prensa especializada de la versión inglesa del "Gran Libro de los Vinos de Jerez", publicación fruto de la colaboración de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y el Consejo Regulador.

## Paradores de España selecciona el vino tinto Lantero Roble, de Bodegas Privilegio del Condado

La Dirección de Restauración de la cadena Paradores de Turismo de España ha seleccionado el vino tinto Lantero Roble, de Bodegas Privilegio del Condado, comercializadora de la cooperativa Vinícola del Condado, para el desarrollo de la próxima edición de su programa "Armonía y equilibrio. Un hallazgo en el mercado".

Se trata de un programa concebido por Paradores para dar a conocer vinos que, por su excelente relación calidad/precio, suponen toda una sorpresa del mercado vitivinícola español. Son caldos destacados por una calidad incuestionable a



un precio muy razonable para el consumidor.

Lantero Roble se servirá este año en los restaurantes de los más de 80 Paradores de todo el territorio nacional. Esta selección supone un reconocimiento más a la corta

pero brillante trayectoria de este innovador vino tinto, galardonado ya con un Bacchus 2006.

Lantero Roble está ocupando ya un lugar propio entre los vinos tintos de calidad. Elaborado mediante criomaceración prefermentativa a partir de una cuidada selección de uvas syrah, este vino tinto es el resultado de un largo proceso de investigación desarrollado en el seno de Vinícola del Condado, la mayor cooperativa vitivinícola de Andalucía por número de socios y volumen de producción.



# LANDALUZ lleva los productos sevillanos de calidad a Zaragoza

Ofreció una degustación de productos típicos a profesionales del turismo y la gastronomía, autoridades e instituciones zaragozanas durante una acción promocional de la ciudad organizada por Turismo de Sevilla

Fruto del Convenio de Colaboración recientemente firmado entre LANDALUZ y Turismo de Sevilla para la promoción turística y gastronómica de la provincia de Sevilla, el pasado mes de noviembre LANDALUZ participó en la presentación que Turismo de Sevilla realizó en Zaragoza al sector turístico, hostelero e institucional de esa ciudad, para la promoción de la oferta sevillana con motivo de la próxima celebración de Zaragoza 2008.

LANDALUZ llevó a Zaragoza, a través de sus principales empresas asociadas en Sevilla, una amplia demostración de los productos típicos de calidad que en la provincia elaboran dichas empresas, tales como el jamón ibérico de Sierra de Sevilla, el vino blanco del Aljarafe de las Bodegas Gallego Gónzora, las aceitunas sevillanas Fragata, el vino tinto de la Sierra Norte Fuente Reina, aceite de oliva y patés de aceituna de COOSUR, o la cerveza Cruzcampo.

Así pues, todos los cócteles ofrecidos por Turismo de Sevilla tuvieron como protagonistas principales a los productos de las empresas sevillanas, tanto para la presentación de Sevilla ofrecida al sector turístico y gastronómico zaragozano, como, posteriormente, durante el encuentro empresarial en el que agencias de viajes, hoteleros y hosteleros sevillanos intercambiaron experiencias con sus homólogos aragoneses.

Entre los miembros de la expedición



sevillana desplazada a Zaragoza se encontraban representantes de las asociaciones de Agencias de Viajes, Hoteles y Hosteleros, así como cinco restauradores sevillanos, los grupos La Raza, Robles, Pando y Modesto y el Restaurante Almansa, que junto a LANDALUZ, ofrecieron también una degustación de la gastronomía típica sevillana en Zaragoza.

Numerosos fueron los profesionales de la hostelería y la gastronomía de Zaragoza, así como autoridades municipales y regionales de la ciudad, las que acudieron a esta acción de Sevilla, quedando todos gratamente sorprendidos del potencial gastronómico y culinario de esta ciudad.



Una idea?

En Ibersponsor las ideas se convierten en realidad. Deje su comunicación en manos de profesionales.

comunicación • eventos • publicidad

[www.iversponsor.com](http://www.iversponsor.com)