

lunes, 23 de noviembre de 2020

Éxito de público y récord de ventas en la primera de las ferias de productos locales de la Muestra de la Provincia 2020, en su nuevo formato al aire libre y con protocolo anti-covid

El tercer turno, previsto para el fin de semana del 5 y 6 de diciembre, se amplía a todo el Puente de la Constitución para garantizar, aún más, las medidas de seguridad



El presidente de la Diputación recibiendo, para la feria, el certificado 'Espacio Saludable Anti-Covid', promovido por la Cámara de Comercio de Sevilla

En torno a 3.500 personas han visitado la XII Feria de Productos Locales 'Sabores de la Provincia de Sevilla', organizada por Prodetur, que se ha celebrado este pasado fin de semana (sábado 21 y domingo 22 de noviembre), en el primero de los cinco turnos previstos hasta finales de año. Se trata de una cifra de visitantes similar a la media de ferias del anterior formato, cuando el periodo de apertura era de tres días (de viernes a domingo) y con horarios mucho más amplios. En esta nueva modalidad de feria, además de la reducción de un día, el horario se ha adaptado en cumplimiento de las restricciones en vigor, con cierre a las 18.00 horas, lo que, no obstante, no ha supuesto una merma en el número de visitas.

“El público de la ciudad de Sevilla ha respondido de forma extraordinaria a este nuevo modelo de ferias del patio de la Diputación, al aire libre, con casetas de madera, en un entorno que ha percibido como seguro, gracias a las medidas de prevención sanitarias, que han sido escrupulosamente aplicadas y certificadas”, ha afirmado el presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos.

Máxima satisfacción por parte de las empresas expositoras, que elogian el nuevo diseño de la feria

Un éxito de público que, además, se ha traducido en récord de ventas, según han trasladado los expositores, la gran mayoría de los cuales, en encuesta a pie de feria, han asegurado haber superado el volumen de negocio de las muestras del anterior formato, de tres días de duración y mayor franja horario de apertura, llegando, incluso, a agotar los productos disponibles para la venta.

“Las pymes participantes nos han hecho llegar, además, el esfuerzo de promoción que ha realizado Prodetur para impulsar la visibilidad de sus productos, a través de las redes sociales y con programas de radio en directo en los que los empresarios y empresarias son los protagonistas, con divulgación de sus contactos para que puedan incrementar la comercialización tras la celebración de la feria”, ha subrayado el presidente de la Diputación.

Feria de Productos Locales durante todo el Puente de la Constitución y la Inmaculada

Dado el éxito de este primer turno de la feria, y en previsión de que el público aumente durante el fin de semana coincidente con el Puente de la Constitución y la Inmaculada, Prodetur ha decidido prolongar el tercer turno de esta muestra, previsto para los días 5 y 6 de diciembre, de forma que el evento se extienda durante todo el periodo festivo, es decir, desde el sábado 5 de diciembre, hasta el martes, día 8.

Según Villalobos, “con la ampliación de la feria durante el puente, garantizamos la visita al mayor número de personas posible en condiciones de máxima seguridad sanitaria, porque entendemos que será un gran atractivo para los sevillanos en esos días festivos”.

De esta forma, la celebración de los cuatro siguientes turnos de la XII Feria de Productos Locales ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’ se prevé para las siguientes fechas: 28 y 29 de noviembre (segundo turno); 5, 6, 7 y 8 de diciembre (tercer turno); 12 y 13 de diciembre (cuarto turno); y 19 y 20 de diciembre (quinto turno).

En total, cada feria de Productos Locales ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’ cuenta con 36 casetas de productos ‘Sabores de la Provincia’ de distintos sectores (ibéricos, quesos, vinos y licores, aceite, dulces, cerveza artesanal, miel, aperitivos...). Todas las casetas, en las que se pueden adquirir productos, están dotadas con mamparas especiales y gel hidroalcohólico. Cada uno de los quioscos dispone, además, de una zona delimitada de atención y espera, cumpliendo con las pertinentes medidas de distanciamiento social establecidas por las autoridades sanitarias, que son observadas en todo el espacio. En este sentido, Prodetur ha tramitado la obtención de diferentes certificaciones, como son un Plan de Contingencia, desarrollado por la Empresa de Prevención ASPY; certificación y sello ‘Biological Risk Control’, impulsado por la Certificadora OCA; y certificación y sello ‘Espacio Saludable Anti-Covid’ promovido por la Cámara de Comercio de Sevilla.