



viernes, 07 de febrero de 2020

# La producción ecológica del campo sevillano, en el patio de la Diputación

## Muestra de la Provincia 2020

Un año más, hoy, viernes, 7 de febrero, ha abierto sus puertas al público, en el patio de la Diputación, la Feria de Productos Ecológicos de la Provincia de Sevilla, organizada por Prodetur, y que, en su sexta edición se prolongará hasta el domingo, día 9. Con este evento, el primero del calendario de ferias temáticas de la Muestra de la Provincia 2020, se pretende difundir la información acerca de la producción ecológica en el territorio e incentivar la conexión entre empresas del sector y el público.

La producción ecológica es un método de aprovechamiento agrario cuyo objetivo fundamental es la obtención de alimentos de máxima calidad, conjugando el respeto al medio ambiente con el uso racional de los recursos naturales.

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha destacado la importancia de esta industria en Andalucía, que aglutina la mitad de la producción en el ámbito nacional. Un sector que, de acuerdo a los datos aportados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, genera más de 42.000 empleos en la Comunidad y exporta por valor de 680 millones de euros.

En este contexto, en Sevilla, es la Sierra Morena, con un 45 % del total, la comarca que más superficie dedica a la producción ecológica. “Un gran motor, por tanto, para la Sevilla rural de cara al reto demográfico”, ha apostillado Villalobos.

En esta línea, el presidente de la Diputación quiso hacer un llamamiento al “debate” y la “unión” de fuerzas “para contribuir a la solución, no sólo de este sector específico, sino de los problemas del campo, en general. Una crisis que nuestra agricultura y ganadería vienen arrastrando por los bajos precios en origen, y ahora agravada por los aranceles norteamericanos o el Brexit”.

### La feria

Más de 20 expositores, entre empresas agroalimentarias, cooperativas, granjas y huertas ecológicas, así como entidades vinculadas al sector, participan en esta muestra que viene precedida por el éxito de cinco ediciones anteriores, y, especialmente, la del pasado año, una edición que fue visitada por más de 4.300 personas.





La feria incluye un programa de dinamización y actividades, con catas, maridajes y talleres para adultos y niños, desde este viernes a las 17.00 horas y hasta el domingo a las 14.00, al objeto de que el público conozca más acerca de todo este tipo de productos. Los visitantes también podrán disfrutar de cocina en directo, como la que protagonizará el conocido chef y presentador de Canal Sur Televisión Enrique Sánchez, el sábado 8, a las 13.30 horas; o Antonio Sánchez, chef ejecutivo del restaurante sevillano La Azotea, el domingo, día 9, a las 14.00 horas.

Esta VI Feria de productos Ecológicos de la Provincia de Sevilla, de entrada gratuita, estará abierta al público, hoy, viernes, hasta las 20.00 horas; mañana sábado, en horario de 11.00 a 14.30, y de 16.00 a 20.00; y el domingo entre las 11.00 y las 18.00 horas

## PROGRAMACIÓN VI FERIA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

### Cata de aceite de oliva.

17:00 Patrocinada por Plaza  
1948 Óleum 1  
Aove Ecológico

17:00 Reuniones **B2B** Plaza  
2

### Maridaje de Cerveza

18:00 Ecológica Mond Plaza  
con quesos 1

VIERNES  
7

### Bomba de

18:00 **semillas**", Plaza  
Granja Escuela 2  
Cuna English  
Farm  
Curso "

### Tecnología

19:00 **móvil aplicada** Plaza  
**al comedor** 1  
**escolar de tus**  
**hijos"**



11:30 **Taller infantil agrícola.** Plaza  
Planta 1  
y trabaja con  
semilleros y  
llévatelos a casa

**Cata de aceite de oliva.** Plaza  
11:30 Patrocinado por 2  
Vega Oliva

**Taller infantil de repostería.**  
12:30 Elabora tus Plaza  
propias galletas 1  
y llévatelas a  
casa

**Taller Mini-huertos y maceto-huertos** Plaza  
12:30. Como elaborar 2  
y cuidar un  
huerto en un  
metro cuadrado

**Showcooking.**  
Enrique Plaza  
13:30 Sánchez. Chef y 1  
Presentador de  
Televisión

SÁBADO  
8

Taller de **Yoga** Plaza  
17:00 impartido por 1  
Karamjot

**Taller – degustación**  
17:00 “Aloe Vera”. El Pista  
Aloe Vera y sus 2  
propiedades.  
Vegaloe  
Taller de teatro.

**Títeres** Plaza  
18:00 “Respetemos el 1  
medio ambiente”

	18:00	Taller “ <b>Recetas fáciles, rápidas y saludables</b> ” Taller de teatro.	Plaza 2
	19:00	<b>Títeres</b> “Respetemos el medio ambiente” <b>Showcooking.</b>	Plaza 1
	19:00	“Elaboración y procesado de carne vegetal” <b>Taller – degustación</b>	Plaza 2
	11:30	“Cómo elaborar pan”. L’Andalusí Taller de teatro.	Pista 2
	12:00	<b>Títeres</b> “Respetemos el medio ambiente” Taller de <b>compostaje.</b>	Plaza 1
	12:00	“Compostaje, definición y nociones básicas” Taller de teatro.	Plaza 2
DOMINGO 9	13:00	<b>Títeres</b> “Respetemos el medio ambiente” Taller “ <b>Cómo construir un Hotel de insectos</b> ” <b>Showcooking.</b>	Plaza 1
	13:00	“Los secretos del Chef”. Antonio Sánchez, Chef	Plaza 2
	14:00		Plaza 1



Ejecutivo  
Restaurante La  
Azotea de  
Sevilla.

Durante toda la feria se realizarán degustaciones en los stands.

