

AROMAS Y SABORES

PRODUCTOS DESTACADOS DE ZAMORA

ALIMENZA

6ª

**FERIA
HISpanoPO
RTUGUESADE
PRODUCTOS
AGROALIM
ENTARIOS**


**8, 9 Y 10 ABRIL
2011 BENAVENTE**

www.alimenza2011.es

EDIFICIO CENTRO DE NEGOCIOS · CENTRO DE TRANSPORTES DE BENAVENTE




DIPUTACIÓN DE
ZAMORA



CTB
CENTRO DE TRANSPORTES



AYUNTAMIENTO
DE BENAVENTE



Junta de
Castilla y León



Centro de Negocios

ORGANIZACIÓN

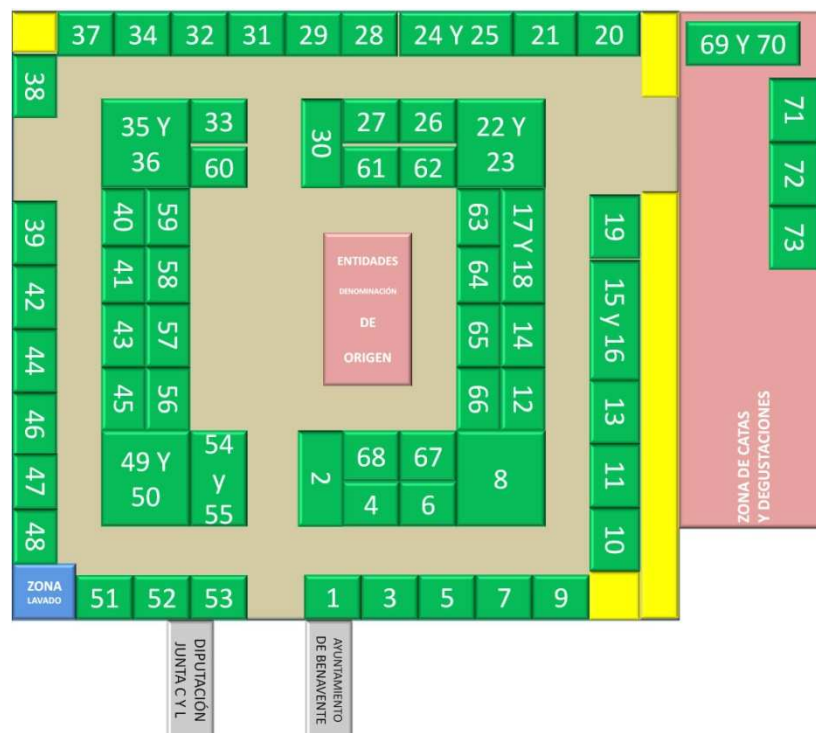
Los días 8, 9 y 10 de Abril de 2.001 tuvo lugar la sexta edición de la Feria Alimenza realizada en el Edificio “Centro de Negocios” de Benavente, organizada por la Diputación de Zamora, el Ayuntamiento de Benavente (a través de la Sociedad Centro Benaventano de Transportes) y con la colaboración de la Junta de Castilla y León.

La Feria estuvo centrada en el sector agroalimentario, dando cabida tanto a las empresas productoras como transformadoras y auxiliares. Se contactó con empresas de diversos sectores: quesos y lácteos, vinos, aceites, cárnicas, legumbres y hortalizas, harinas, panadería y repostería,... de Zamora, Castilla y León, resto del territorio nacional y Portugal.

La distribución del recinto de ferias del Edificio Centro de Negocios fue la siguiente: 73 stands distribuidos entre la nave central (2000 m²) y la carpa adyacente (300 m²), 10 stands ocupados por los Consejos Reguladores que ocuparon la parte central de la nave, 3 stands institucionales a la entrada del recinto (Diputación, Ayuntamiento y Junta de Castilla y León), una Zona de Catas y Degustaciones en la carpa, Zona de Actividades en el Auditorio y Zona Infantil.



Edificio “Centro de Negocios”. Aspecto exterior.



Plano Alimenza 2011. Nave Central y Carpa



Detalle Zona Infantil



Detalle Auditorio



Detalle Stands Expositores



Stand Consejos Reguladores



Zona de Catas y Degustaciones



Detalle Zona de Emplatado

Además, durante los días de feria, se contó con servicio de autobuses gratuito con diferentes paradas distribuidas en cinco puntos estratégicos de la ciudad.

Recursos Humanos.

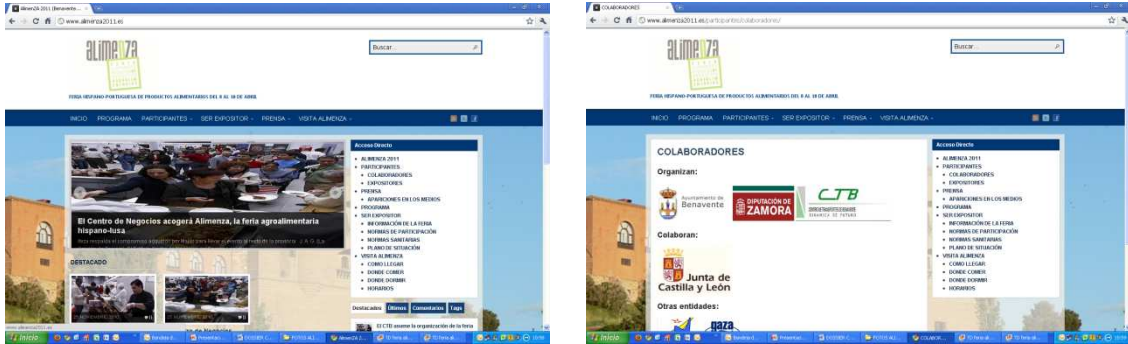
Durante los meses de preparación de la feria, todo el personal de Centro de Transportes de Benavente, apoyado por personal de la Diputación de Zamora y Ayuntamiento de Benavente, ha estado involucrado en las diferentes fases del proceso: contactos con expositores, contratación de actividades y dotación de medios necesarios para la realización de las mismas, distribución de stands, limpieza exterior e interior,...

Además, durante los días de la feria fue necesario contratar personal de apoyo. En concreto, se contrataron los servicios de azafatas, control de accesos, limpieza, electricistas, personal de montaje y vigilancia nocturna.

COMUNICACIÓN

Además de las diferentes apariciones de Alimenza en los medios como un hecho noticiable, desde la organización se realizaron las siguientes acciones:

- Página web: desarrollo de página web con mención a organizadores, fechas, horarios, programa, expositores, ... www.alimenza2011.es



- Lona exterior: Situada en el frente del Edificio Centro de Negocios con vista directa desde la autovía A-6 y sus enlaces con la A-66, A-52, N-630 y N-610.



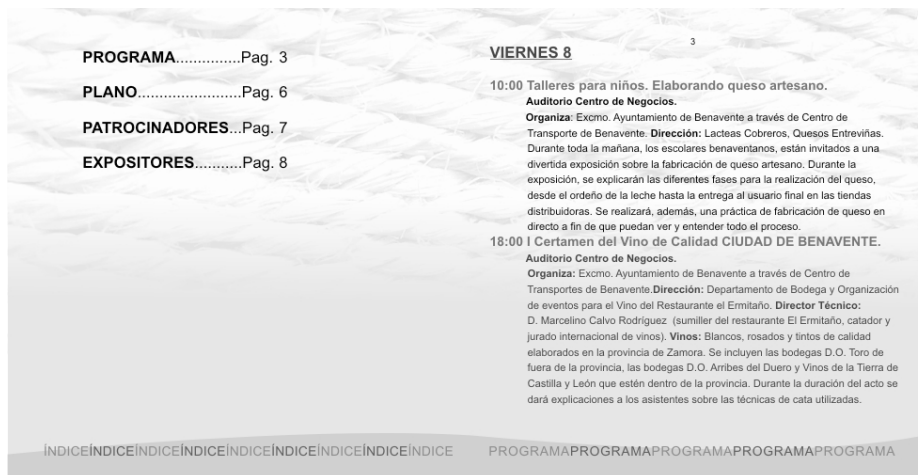
- Cartelería: Se repartieron 1.500 carteles indicativos de la realización y situación de la feria por toda la ciudad y poblaciones limítrofes.



- **Programa:** Se repartieron 5000 programas de mano por toda la ciudad en los que se incluía el horario de la feria, el programa de actividades y el itinerario de autobuses gratuitos.



- **Catálogo General:** Se repartieron programas a la entrada de la feria donde se incluía el plano general de feria, el listado de expositores con su situación y el programa de actividades.



Detalle catálogo general

- **Medios de Comunicación:** Para hacer frente a las necesidades de los medios de comunicación en las diferentes acciones de difusión de la feria, se dotó el recinto con una sala de prensa, línea ADSL y dos puntos de radio.
 - o Publicidad: Contratación de publicidad en diferentes medios escritos.
 - o Radio: Cadena Cope, Cadena SER y Onda Cero realizaron la retransmisión de la apertura de la feria en directo.

- Televisión: TVB realizó la retransmisión en directo de la apertura de la feria.
- Prensa Escrita: Se procuró cobertura para la difusión a escalara provincial y regional de la realización de la feria.

Alimenza llena el Centro de Negocios y una carpa adicional con 70 expositores

Más de una docena de empresas del sector se quedan fuera del evento por falta de espacio ● La sexta edición ferial abre sus puertas el viernes

J. A. G.

Alimenza, la Feria Hispano Lusa de Productos Agroalimentarios, que se celebra por primera vez fuera de la capital zamorana, congregará finalmente a 70 expositores en la superficie de muestras del Edificio Centro de Negocios y en una carpa adicional. Más de una docena de empresas del sector, según informó ayer la organización, se han quedado fuera del evento por falta de espacio.

La Diputación de Zamora y el Ayuntamiento de Benavente, a través del Centro de Transportes de Benavente (CTB), son los organizadores de esta sexta edición de la feria hispano-lusa cuyo objetivo principal es propiciar acuerdos comerciales entre empresarios del sector y facilitar también las ventas directas al consumidor durante las tres jornadas de exposición.

La feria ha centrado todos sus esfuerzos en lograr el máximo retorno de la inversión para los expositores, «mediante un modelo ferial innovador que ofrece múltiples opciones de participación», sostiene la organización. Así, el módulo de stand, de unos 12 metros cuadrados, tendrá un coste de 106,20 euros, impuestos incluidos, y estará equipado de iluminación, electricidad, mostradores y estanterías. El acuerdo fue aprobado por la Junta de Gobierno del Ayuntamiento de Benavente en su reunión del 26 de marzo.

Entre los participantes, habrá empresas de los sectores productores de aceite y bebidas, del sector cármico y harinero, de la industria auxiliar y láctea; productores de legumbres y hortalizas, panadería y repostería, productos silvestres y también de gran consumo.

También distribuidores

La feria, que tiene ya todo ultimado para abrir sus puertas este viernes desde las once de la mañana, contará con la participación de productores, transformadores y distribuidores del sector agroalimentario castellano-leonés y luso, y también con la presencia de distribuidores agroalimentarios y responsables de consejos reguladores, además de stands institucionales.

Como ha ocurrido con eventos feriales organizados en el Centro de Negocios, Alimenza ofrecerá sala de reuniones, prensa y conferencias a las empresas y a lo largo de los tres días durará el evento se sucederán actividades complementarias como catas, degustaciones, demostraciones, talleres y jornadas técnicas de diferentes productos.

Así, contará con la participación de un grupo de cocineros de referencia que elaborarán distin-

Actividades en el Edificio Centro de Negocios. Del 8 al 10 de Abril

Programa.

Viernes 8

Talleres para niños.

Elaborando queso artesano.

Auditorio Centro de Negocios. 10.00 horas.

Organiza: Excma. Ayuntamiento de Benavente a través del Centro de Transporte de Benavente.

Dirección: Lacteos Galberos, Quesos Entrevías.

Durante toda la mañana,

los expositores

benaventanos,

están invitados a una

divertida exposición

sobre la fabricación de

queso artesano.

Durante la exposición, se

explicarán las diferentes fases para la realización del queso.



I Certamen del Vino de Calidad CIUDAD DE BENAVENTE.

Auditorio Centro de Negocios. 18.00 horas.



Director Técnico: Marcelino Galvo Rodríguez (sumiller del restaurante El Ermitaño, catador y jurado Internacional de vinos).

Vinos: Blancos, rojados y tintos de calidad, con o sin denominación de origen, elaborados en la provincia de Zamora. Se incluyen además las bodegas D.O. Toro de fuera de la provincia, las bodegas D.O. Arribes del Duero y Vinos de la Tierra de Castilla y León que están dentro de la provincia.

Sábado 9

Inauguración Oficial.

Edificio Centro de Negocios. 11.30 h.

Cocina en Vivo: Sensaciones Cocinando

Auditorio Centro de Negocios. 12.00 horas.

Procederá gastronómica.

Cocinando con Deseo de nuestra Tierra.

Director Técnico: Pedro Martín y

Oscar Pérez. El Ermitaño

Demostración y elaboración de

una receta con productos de la zona.

Al finalizar, se realizará un concurso de emplatado con la

participación del público asistente al acto.



Degustación.

Zona de Catas y Degustaciones. 13.30 h.

Degustación del plato elaborado en la actividad de Cocina en Vivo.

Haciendo Pan y Empanada.

Auditorio Centro de Negocios. 18.00 h.

Dirección: Roberto Cañibano.

Charla - taller de fabricación en vivo de pan y empanadas

Maridando Chocolate y Vino.

Auditorio Centro de Negocios. 18.00 h.

Dirección: Isidro Pérez Abano. Nivano Artesanos.

Exposición histórica y didáctica con Cata-Maridaje con vinos de Zamora y chocolates Valhona.

Domingo 10

Cocina en Vivo: Sensaciones Cocinando

Auditorio Centro de Negocios. 12.00 horas.

Presencia gastronómica. Cocinando de Zamora a Benavente.

Dirección Técnica: Antonio González. Restaurante El Rincón de Antonio.

Demostración y elaboración de una receta con productos de la zona.

Al finalizar, se realizará un concurso de emplatado con la participación del público asistente al acto.

Degustación.

Zona de Catas y

Degustaciones. 13.30 h.

Degustación del plato elaborado en la

actividad de Cocina en Vivo.

Haciendo Pastas

Artesanas. Auditorio

Centro de Negocios. 17.00 h.

Dirección: Roberto Cañibano, Santiago Fernández y Rodrigo

Colbrems. Charla - taller de fabricación en vivo de pastas artesanas.

Zona de Degustaciones.

Viernes 8

Delicias del Gourmet ofrece una degustación de sus productos

De 12.30 - 14.30 y de 19.30 - 21.00 horas.

Sábado 9

Delicias del Gourmet ofrece una degustación de sus productos

De 12.30 - 14.30 y de 19.30 - 21.00 horas.

Domingo 10

Delicias del Gourmet ofrece una degustación de sus productos

De 12.30 - 14.30 y de 19.30 - 21.00 horas.

Zona Infantil

Durante toda la feria Alimenza en la zona infantil se realizarán diferentes actividades, talleres, juegos, etc., animados por monitores de tiempo libre y en diferentes horarios.

tos platos con productos autóctonos de calidad reconocida, que los visitantes podrán degustar de forma gratuita. Bajo el título de «Sensaciones cocinando», participarán en este apartado los cocineros Pedro Martín y Oscar Pérez, de El Ermitaño, y Antonio González, de El Rincón de Antonio. Los tres utilizará productos de la tierra en sus sesiones en directo el sábado y el domingo.

Con el objetivo de facilitar el acceso a la feria a los distintos colectivos sociales, se habilitará una zona infantil de guardería.

La organización mantendrá un autobús gratuito los tres días

Durante los tres días que dure la feria se pondrá en funcionamiento un servicio de autobuses gratuito desde el centro de la ciudad hasta el recinto ferial para facilitar el transporte a todos los benaventanos que quieran visitar la muestra. El autobús iniciará su salida en la antigua calle Perú, junto al Hotel Orense, y parará en la rotonda de Honduras, en la plaza de las Monjas, en el Centro Cívico y Social, en la conexión de la Vía del Canal con la rotonda-Fuente de Federico Silva y en el Centro de Negocios. Se estima que el recorrido durará algo menos de una hora. El vehículo realizará de nuevo el itinerario tras completar su destino. Esta previsto que la línea permanezca activa desde las 10.30 horas de la mañana hasta las 21 horas de la noche, momento en que se cerrará el recinto.

Literatura de Plata en La Encomienda

Javier Pérez Andújar presenta «Todo lo que se llevó el diablo», la historia de tres jóvenes maestros en La Culebra

J. A. G. Tres minutos de un audiovisual de Tusquets sobre las Misiones Pedagógicas de la Segunda República en la Sierra de la Culebra, una sentida y cómplice presentación de Curtis Garland y la charla de Javier Pérez Andújar, sobre su última novela, «Todo lo que se llevó el diablo», convirtieron anoche el salón de actos de La Encomienda en el espacio de una agradable velada literaria durante noventa minutos.

Cuenta Javier Pérez Andújar que su fascinación por la Sierra de la Culebra, que aprendió de niño en los mapas de las comarcas de España, y su «fiebre» por la literatura de la Edad de Plata, adquirida en sus tiempos de universitario, crearon en él el caldo de cultivo necesario para crear esta historia que también le ha terminado acercando a Benavente por casualidades del destino.

«Todo lo que se llevó el diablo» es una novela sobre la superación a través de la cultura y de los libros, explicó Pérez Andújar a este periódico el miércoles, y ayer lo hizo notar ante un auditorio de más de ochenta

personas. La historia de tres jóvenes maestros que salen en un camión cargado de libros dispuestos a montar en una aldea de la recóndita sierra zamorana una biblioteca escolar, proyectar cine, hacer títeres y mostrar reproducciones de las grandes obras de la pintura, es la excusa para hacer entender el valor de la cultura frente a la adversidad. Eso intentaron aquellos misioneros en un momento en que la educación en España estaba abandonada y sin embargo la literatura vivía una Edad de Plata irreplicable que había comenzado en 1898 y se prolongaría hasta la Generación del 27.

De los autores de aquella etapa de la historia de la literatura española terminó hablando el público con Pérez Andújar, al igual que a Curtis Garland, el prolífico autor de bolsilibros que ahorró su entrega a la literatura popular en el Benavente de posguerra, le preguntaron por sus otros seudónimos literarios y por sus sensaciones sobre el regreso a la ciudad de su infancia.

Ni la Sierra de la Culebra ni Benavente son lo que eran, aunque a Cur-



Javier Pérez Andújar, Saturnino Mañanes y Juan Garlardo Muñoz, Curtis Garland, anoche en La Encomienda. FOTO C. DE LA CA.

Curtis Garland regresa emocionado sesenta años después a la ciudad en la que vivió su infancia



FOTO C. DE LA CA.

tis Garland, cuando pisó ayer la ciudad, le vino a la cabeza la letra del tango de Gardel: «...que veinte años no es nada», aunque multiplicado por tres. Juan Gallardo regresó a su infancia y Javier Pérez Andújar lo hará hoy cuando vislumbre la misteriosa Sierra de la Culebra cuyo nombre le fascinó siendo también un niño.

Público asistente al comienzo del acto.

Alimenza promete tres días de sabores en el Centro de Negocios

Maílo y Mañanes
inauguran la primera
edición que sale de
la capital zamorana

J. A. G.

La Feria Hispano Lusa de Productos Agroalimentarios, «Alimenza», arranca hoy los motores de su sexta edición en el Edificio Centro de Negocios con la participación de setenta expositores, entre empresas e instituciones.

El presidente de la Diputación de Zamora, Fernando Martínez Maílo, y el alcalde de Benavente, Saturnino Mañanes, inaugurarán la muestra a partir de las 12.30 horas.

A lo largo de los tres días de duración de la feria, tendrán lugar actividades paralelas que complementarán los objetivos de la muestra, que fundamentalmente se basan en los intercambios empresariales de todos los ramos sectoriales vinculados a los productos agroalimentarios de Castilla y León y Portugal.

Así, se prevé el desarrollo de catas, talleres culinarios y degustaciones, entre otras actividades. Durante el desarrollo de la feria habrá una línea gratuita de transporte público que facilite el acceso al Centro de Negocios desde el centro de Benavente, además de aparcamiento gratuito para los visitantes que lleven su propio vehículo. También habrá servicio de bar y restaurante y de guardería.

El sábado está prevista también la visita de integrantes de la Asociación de Zamora en Madrid, que visitarán igualmente los monumentos benaventanos más representativos.

Alimenza 2011 abrirá sus puertas desde las once de la mañana hasta las 14.30 horas por la mañana y desde las 16.30 hasta las nueve de la noche por las tardes. El último autobús partirá diariamente a esa hora de cierre hacia el centro de la ciudad realizando las paradas programadas.



Foto J. P. S.

La Opinión

El Correo de Zamora EDICIÓN BENAVENTE

Directora: Marisol López del Estal

www.laopiniondezamora.es

Sábado, 9 de abril de 2011 / 1 euro
Este periódico utiliza papel reciclado en un 80,5%



Foto Claudio de la Cal. Desde la izquierda, el alcalde, Saturnino Mañanes; el presidente Martínez Malllo; el delegado de la Junta, Alberto Castro; Martín Benito y el delegado Miguel Alejo.

Benavente consolida la apuesta por un calendario ferial por toda la provincia

POTENCIAL HISPANO-LUSO Alimenza arranca con 73 expositores, de los cuales 11 provienen de Portugal

El presidente de la Diputación, Fernando Martínez Malllo, consideró ayer que la inauguración de la Feria de Alimenza en Benavente consolida el proyecto de la institución para establecer un calendario ferial que abarque todo el territorio provincial. El certamen

OBJETIVOS El certamen pretende servir de intercambio profesional y de escaparate para los consumidores

de alimentación hispano-luso arrancará en el Centro de Negocios con la presencia de 73 expositores, once de ellos llegados de Portugal

lo que prueba, en palabras del presidente, la firme voluntad de colaborar con el país vecino y procurar el intercambio comercial.

Página 2

Rebordinos analiza la historia y el sentimiento de la Pasión benaventana

El pregonero evoca sus recuerdos personales



Foto C. de la Cal. Francisco José Rebordinos.

Página 3

distribuidora
do mar galego
info 661 965 809

Feria Gallega del Marisco

ZAMORA
[31 marzo al 10 abril]
Plaza de Toros de Zamora

HORARIO: 12 a 16:30 h. y 19:30 a 24 h.

El abogado Luciano Huerga, número dos de la lista municipal del PSOE

López califica la candidatura de «equilibrada y joven»

Página 3

sumario



Sesteros de Marchena.

ZAMORA
La escuela de saetas de Marchena desvela el origen de un canto centenario apegado a la Pasión andaluza

Página 12

CASTILLA Y LEÓN
Los grupos que integran las cajas regionales se someterán a más test de solvencia

Página 26

ECONOMÍA
España contribuirá con 5.000 millones de euros al rescate financiero de Portugal

Página 31

índice

ZAMORA	12	INTERVENCIONES	23
AMOR	14	LEONIA	23
BENAVENTE	15	OPINIÓN	23
CIUDAD	15	OPINIÓN	23
CONSEJO	20	PORTUGAL	24
CASTILLA Y LEÓN	26	PORTUGAL	24
ESPAÑA	31	OPINIÓN	24

8 CUPÓN DESCUENTO
HERMANOS GARCÍA

1 euro + cupón descuento

La Opinión

9 de abril de 2011

VI Feria Hispano Lusa de Productos Agroalimentarios

La segunda jornada de Alimenza en el Centro de Negocios tuvo varios talleres y degustaciones como plato fuerte de la jornada, actividades que con el mismo formato y distintos contenidos se reeditarán a lo largo de hoy domingo. La afluencia de público fue constante durante todo el día y se espera que hoy alcance las mayores cotas.

Las degustaciones de Alimenza

La cocina en vivo, los talleres de pan y el maridaje de chocolate y vino centran la segunda jornada ferial

J. A. G.
Los actos paralelos marcaron el segundo día de Alimenza 2011. Talleres y cocina en vivo fueron las propuestas colaterales y lo seguirán siendo a lo largo de hoy domingo, precisamente cuando se espera que la afluencia de público sea mayor.

Los hermanos Pedro Mario y Oscar Pérez abrieron pasado el mediodía el apartado de «Cocina en vivo: sensaciones cocinando». Los dos cocineros benaventanos prepararon un postre a base de queso de leche de oveja con una reducción de vino tinto de Toro.

Una nueva entrega culinaria en directo y una muestra de cómo hacer pastas, actos previstos para hoy

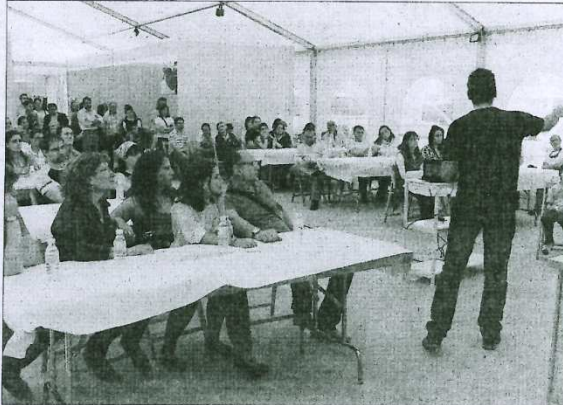
Lo hicieron en el auditorio y contaron con la colaboración de diez personas del público para emplatar los postres en copitas de cristal. Las 250 raciones preparadas fueron degustadas por los asistentes.

Por la tarde, mientras en el auditorio tenía lugar una charla-taller de fabricación en vivo de pan y empanadas a cargo de Roberto Cañibano, en la carpa todos los sitios disponibles se ocuparon para presenciar el taller de maridaje de chocolate y vino.

El artesano Isidro Pérez Álvarez realizó una exposición didáctica sobre el chocolate que terminó en la demostración práctica del maridaje de los chocolates Valrhona y vinos de Vega Saucó. En el auditorio, entretanto, el público pudo probar también los resultados prácticos del taller pan y de empanadas.

Al cierre de esta edición, la presencia en la feria era de lleno técnico. Resultaba difícil andar por los pasillos en la zona de exposición, previsión que habían realizado los expositores locales horas antes y que se vio cumplida. Aunque la organización está haciendo controles de afluencia aproximados, fuentes municipales explicaron que resultará difícil conocer el número de visitantes debido a que hay varias entra-

das francas para acceder al recinto. Durante los tres días de feria, dos veces al día, de 12.30 a 14.30 horas y de 19.30 hasta las nueve de la noche, Delicias del Gourmet ofrece degustaciones de sus productos.



Un momento del taller de maridaje sobre chocolate y vino, ayer por la tarde, en la carpa de Alimenza.

FOTO C. DE LA CAL



Taller de pan y empanadas en el auditorio del Centro de Negocios.

FOTO C. DE LA CAL



Las compras fueron fluidas a lo largo de toda la jornada.

FOTO C. DE LA CAL

Zamoranos de Madrid en Benavente

La Casa de Zamora en la capital de España realiza una visita guiada a la ciudad

El alcalde, Saturnino Mañanes, recibió al grupo en el Centro de Negocios

J. A. G.

Una veintena de miembros de la Casa de Zamora en Madrid visitó ayer Alimenza 2011 y posteriormente emprendió una visita guiada a la ciudad de la mano del historiador local, Juan Carlos de la Mata Guerra.

La visita estaba programada desde hacía meses, y los zamoranos aficionados en la capital del país fueron recibidos en el Edificio del Centro de Negocios por el alcalde, Saturnino Mañanes a las doce del mediodía.

Después de visitar la feria de productos agroalimentarios, la comitiva se dirigió al Parador Nacional de Turismo «Fernando II», donde pudieron visitar el sa-



Un momento de la visita de la Casa de Zamora en Madrid a la torre de la fortaleza, hoy Parador Nacional.

FOTO C. DE LA CAL

lón del artesanado de la torre de la fortaleza.

Tras comer en un céntrico restaurante local estaba previsto

que visitasen la iglesia de Santa María del Azoague.

Inicialmente estaba prevista por la mañana la visita a la igle-

sia de San Juan del Mercado, aunque el retraso en Alimenza obligó a alterar los planes de esta visita guiada.

VI Feria Hispano Lusa de Productos Agroalimentarios



Uno de los pasillos del Edificio Centro de Negocios ayer por la mañana.

Foto C. de la CAL

Alimenza cierra sus puertas con 10.000 visitantes durante los tres días de feria

El 90% de los expositores afirma en una encuesta de la organización que repetirá el próximo año

J. A. G. La sexta edición de Alimenza, la Feria Hispano-Lusa de Productos Agroalimentarios, cerró sus puertas a las nueve de la noche de ayer con la estimación de haber recibido 10.000 visitantes durante los tres días que ha permanecido abierto el recinto del Centro de Negocios.

Esta es la primera vez que la feria salía de Zamora y, aún coincidiendo en el calendario con una feria agroalimentaria en Barcelona y la Feria del Gourmet que hoy comienza en Madrid, el resultado final ha sido considerado por la organización como «altamente positivo».

Algunos expositores explicaron a este periódico que la ubicación y el desarrollo de la feria, incluyendo la prestación de servicios habían es-

tado al nivel de ferias como la de Valladolid.

En cualquier caso y según los datos de referencia facilitados por los expositores a la organización, el sábado fue el día de mayor afluencia y en la encuesta de satisfacción realizada entre los expositores, el servicio prestado se ha valorado de forma prácticamente unánime.

Aunque no todos los expositores han visto cumplidos sus objetivos de ventas —ha habido vendedores con «muy buenos» resultados y otros que afirman no haber cubierto costes— la encuesta que mide el grado de satisfacción a partir de la pregunta de si volverían a repetir indica que un 90% lo haría.

Los servicios que se prestaron estos tres días a los expositores han obtenido el mayor reconocimiento



Un grupo de clientes en un puesto de conservas y embutidos.

Foto C. de la CAL

de los empresarios, que creen sin embargo que la publicidad debía de haber sido mayor, al igual que la programación de actividades complementarias.

Ayer, hubo también cocina en vivo y talleres de pastar artesanas, y durante la mañana la afluencia de público, pese a la bonanza climatológica, resultó objetivamente positiva según la organización y los ex-

positores consultados. Pese a todo, una buena parte de los empresarios con stands hizo notar los efectos negativos de la crisis a la hora de valorar sus ventas. A media tarde, un grupo importante de empresarios, incluyendo los portugueses, habían abandonado ya sus puestos, mientras la afluencia de público disminuía. El domingo de tortillero también terminó influyendo.

Queda al borde del canal en la N-525, en Santa Cristina

Daños materiales. Este fue el balance del accidente de tráfico ocurrido en la N-525 a la salida de Santa Cristina de la Polvorosa en sentido Orense a mediados de semana, según confirmó el Subsector de la Guardia Civil de Tráfico. El vehículo, un Renault 11, invadió el carril contrario y saltó la cuneta hasta aterrizar al borde del canal de riego. El coche seguía ayer allí.



El accidente solo tuvo daños materiales.

Foto J. A. G.

Entrega de premios en Malgrat a beneficio de Asprosub

La Peña Malgrat celebró el sábado la entrega anual de premios de la trigésimo primera edición del campeonato de subasta a Beneficio de Asprosub de Benavente y Comarca a la que asistieron el alcalde de Benavente, Saturnino Mafianes, y el concejal de Festejos, Domingo Corral. El acto tuvo lugar en la sede de la peña a las 20.30 de la noche.



El acto de entrega de premios en la Peña Malgrat.

El Banco Central Europeo admite una queja del denunciante del Banco Pastor

El empresario acusa al director de la entidad por una falta de coacciones

J. A. G.

Roberto Carlos Sejas, el empresario que ha obtenido en los tribunales una sentencia contra el Banco Pastor por la venta de un producto financiero de alto riesgo denominado «swap de intereses», ha elevado también una queja al Banco Central Europeo admitida a trámite, al Defensor del Pueblo y a la Oficina de Atención al Inversor de la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV).

El empresario mantiene otras dos reclamaciones contra la entidad bancaria y a primeros de abril acudió a la sede del banco acompañado de un notario para solicitar una copia del contrato sobre el producto denominado «Irs Swaps». El director del banco, según recoge el acta notarial, explicó que la norma de la entidad es que las peticiones se formulen por escrito para responderlas en un breve plazo.

El 14 de marzo, el empresario había solicitado información sobre un crédito pignorado y el apoderado le pidió que hiciera la petición por escrito, «para lo que me ofreció un folio y un bolgrafo».

El 7 de abril, Sejas formuló denuncia ante la Guardia Civil de Benavente por una presunta falta de coacciones contra el director de la entidad financiera, al que acusa de haber ordenado a sus empleados no facilitar ningún tipo de información.

El obispo excusa su asistencia al triduo de Jesús Nazareno

El Obispo de la Diócesis, Gregorio Martínez Sacristán, excusó ayer su asistencia a la misa y al triduo de la Cofradía Jesús Nazareno prevista para hoy. La junta directiva de la Cofradía, tras desear la recuperación del obispo, anunciaron que ambos actos se sucederán a partir de las ocho de la tarde.

EXPOSITORES

Dado lo limitado del espacio del recinto expositivo y temiendo no poder hacer frente a todas las solicitudes de participación en la feria, desde la organización, se estableció un criterio de selección de expositores que fuera coherente con lo que creíamos que era el espíritu de la feria; por un lado la promoción de productos zamoranos y por otro fomentar la participación de empresas portuguesas dado el matiz transnacional de la feria, logrando una representación del país vecino cercana al 20 %.

En cuanto a los stands, estos fueron modulares de 4 x 3 metros equipados con instalación eléctrica suficiente, mesa, dos sillas y mostrador expositor. El precio del stand fue de 90,00 € + IVA.

La distribución se realizó por sorteo, a excepción de los stands situados en las esquinas que compartían, a solicitud de ellos mismos, dos o más expositores. Los expositores que pudieran producir humos u olores fueron desplazados a la zona exterior ocupada por la carpa para mayor ventilación y los stands dedicados a la comercialización de maquinaria de hostelería se ubicaron en la zona central frente a los Consejos Reguladores con un espacio de descanso entre ambos.

Listado de expositores:

	EMPRESA
1	ILBESA
2	CASCAJARES
3	CARAMELOS EL ABUELO DOMINGO
4	QUESOS LAGUNILLA Y LA OLMEDA
5	REAL QUESO NUTECAL
6	MAÑANES HOSTELERIA Y LIMPIEZA
7	BODEGA EL TESORO
8	LACTEAS COBREROS
8	QUESOS ENTREVIÑAS
8	PAN CAÑIBANO
9	QUESERIA ARTESANA EL ZAMORRAL
10	OVINATUR (PRODUCTOS LÁCTEOS DE OVEJA)
11	EMBUTIDOS FANCHO
12	QUESERIA ARTESANAL PASTORA DE LOS VALLES
13	BEBIDAS Y LICORES LUXURI
14	CONSERVAS BENAVENTERA
15	LA ALACENA DEL VALLE
16	LA ALACENA DEL VALLE
17	ACEITUNAS MORENO
18	ACEITUNAS MORENO
19	DULCES MACRISAN (SALAMANCA)
20	QUESOS GAR
21	QUESERIA ANTON CARRERA
22	QUESOS LA FLOR DE LA HINIESTA

23	RENY PICOT
24	JAMONES PEPIÑO
25	JAMONES PEPIÑO
26	SANTA CROYA FERSANZ
27	EL BOMBÓN DEL QUESO
28	LA HUERTA DE FRESNO
29	QUESO DE OVEJA PAGO LOS VIVALES
30	EMBUTIDOS PALAZUELO
31	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-QUEIJO VALE DO CÔA
32	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-ENCOSTAS DO CÔA
33	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-PINHEL AZEITE
34	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-FIGUEIRA VERDE
35	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-VINHOS BARAÇAS
36	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-ADEGA DE PINHEL
37	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-CASAS ALTAS.VINHOS
38	SABERES E SABORES DOS CASTELOS DO CÔA-QUINTA DA CANAMEIRA
39	QUINTA DE FIÃES / NORDOURO
40	PRODUCTOS BioNordeste
41	PASTELERIA FRANKFURT
42	ALMAZARA "AS PONTIS" ACEITE DE EXTREMADURA
43	ACEITUNAS FLORLINA
44	QUINTA SOLAR DE MERUFE
45	CARNICERIA PASCUALIN
46	MUSEO DELICATESSEN.COM
47	HORNO SAN MIGUEL
48	QUESOS CREGO
49	COTRIBEN, S.L.
50	COTRIBEN, S.L.
51	C S N CARNES SELECTAS DEL NOROESTE
52	PROSILVESTRE (Productos Silvestres Sierra la Culebra)
53	SIDRA LA SANABRESA
54	BODEGAS FARIÑA
55	BODEGAS FARIÑA
56	ORIFLAME-DIAMANTE
57	FILTER QUEEN
58	RAINBOW
59	DEMO DIRECTA
60	BODEGAS BASARDILLA
61	AMC
62	DULCES ARTESANOS ESPECIALES
63	COMERCIAL ROBERTO
64	COMERCIAL ROBERTO
65	CEOE
66	BODEGAS GODONZELLO-VINO PEREGRINO PRIETO PICUDO
67	Panadería hermanos estebanez
68	COSMETICA NATURAL
69	DELICIAS DE GOURMET

70	DELICIAS DE GOURMET
71	VORWERK THERMOMIX
72	CONSERVAS SELECTAS JOSANGO
73	MORCILLA RAMIRO
74	VERONICA GARCIA BARRIOS

Consejos Reguladores.

D.O. Queso Zamorano

D.O. Chorizo Zamorano

D.O. Vino de Toro

D.O. Vino de los Valles

D.O. Tierra del Vino

D.O. Arribes

D.O. Garbanzo de Fuentesauco

D.O. Harina Tradicional Zamorana

D.O. Ternera de Aliste

D.O. Lechazo de Castilla y León

ACTIVIDADES

Talleres para niños. Elaborando queso artesano.



Durante la mañana del viernes 8, en dos turnos, se convocó a los colegios benaventanos a participar de una actividad tipo taller, relacionada con la fabricación de queso artesano.

Se convocó a todos los colegios de la ciudad y cinco de ellos se mostraron interesados en la actividad. Acudieron más de 400 niños de edades comprendidas entre 9 y 10 años, en dos turnos que fueron trasladados gratuitamente al Centro de Negocios con el transporte de la feria.

La actividad, llevada a cabo por Lácteas Cobreros y Quesos Entreviñas, constó de dos partes: en la primera, los niños recibían una charla sobre las técnicas de elaboración del queso para posteriormente, en la segunda, realizar ellos mismos un queso que se llevaron como recuerdo de su participación en esta actividad.

Al finalizar el acto, fueron obsequiados con bocadillos hechos con producto zamorano (pan, queso y chorizo aportado por las respectivas D.O.).



Detalle auditorio. Fabricación de queso artesano.



Detalles actividad fabricación de queso artesano.

I Certamen del Vino de Calidad Ciudad de Benavente.



En la tarde del viernes 8, se realizó el I Certamen del Vino de Calidad Ciudad de Benavente. Este acto dirigido por el Departamento de Bodega y Organización de eventos para el Vino del Restaurante el Ermitaño reunió en este acto a 15 bodegas de vinos zamoranos en cuatro categorías: Blanco Joven, Rosado Joven, Tinto Joven y Tinto con Crianza, el jurado estuvo compuesto por 12 sumillers más un presidente.

Los premios en las diferentes categorías fueron:

Categoría Blancos Jóvenes:

- Medalla de Oro: Peñamonte Blanco 2010 de Bodegas Torredueiro. D.O. Toro.
- Medalla de Plata: La Setera Blanco de Bodegas La Setera. D.O. Arribes.

Categoría Rosados Jóvenes:

- Medalla de Oro: VO 2010 de Bodegas Otero. D.D. Valles de Benavente.
- Medalla de Plata: Cermeño 2010 de Bodegas Covituro. D.O. Toro.

Categoría Tintos Jóvenes:

- Medalla de Oro: Peñamonte 2010 de Bodegas Torredueiro. D.O. Toro.
- Medalla de Plata: VO 2010 de Bodegas Otero. D.O. Valles de Benavente.

Categoría Tintos Con Crianza:

- Medalla de Oro: San Román 2006 de Bodegas Maurodos. D.O. Toro.
- Medalla de Plata: Gran Colegiata Campus 2006 de Bodegas Fariña. D.O. Toro.



Detalle Certamen de Cata



Detalle Certamen de Cata



Detalle entrega de premios



Detalle entrega de premios

Cocina en Vivo. Sensaciones Cocinando.



Cocinando Quesos de Nuestra Tierra. “Queso de Oveja, Chocolate y Uvas.

El día 9, bajo la dirección del cocinero Pedro Mario Pérez, el mismo y su hermano Oscar Pérez elaboraron un plato en directo en el auditorio del “Centro de Negocios”. Para el correcto desarrollo del acto, fue preciso dotar el auditorio de cocinas, mesas de emplatado, equipos inalámbricos de sonido y cámaras que proyectaron la realización de la receta en la pantalla gigante del auditorio.

Al final de la receta, se celebró entre los asistentes un concurso de emplatado cuyo premio consistía en una cena para dos personas en el Restaurante El Ermitaño.

Después del acto celebrado en el auditorio, en la Zona de Catas y degustaciones, se realizó una degustación para 250 personas del plato cocinado en directo.



Detalle Cocina en Vivo. Sensaciones Cocinando.

Cocina en Vivo. Sensaciones Cocinando.



Ponencia Gastronómica. Cocinando de Zamora a Benavente

El día 10, bajo la dirección del cocinero Antonio González, se realizó una original receta que se desarrollaba sobre una Autovía imaginaria que unía las dos ciudades. Al igual que el día anterior, fue preciso dotar el auditorio de cocinas, mesas de emplatado, equipos inalámbricos de sonido y cámaras que proyectaron la realización de la receta en la pantalla gigante del auditorio.

Al final de la receta, se celebró entre los asistentes un concurso de emplatado cuyo premio consistía en una cena para dos personas en el Restaurante El Rincón de Antonio.

Después del acto celebrado en el auditorio, en la Zona de Catas y degustaciones, se realizó una degustación para 250 personas del plato cocinado en directo.



Detalle Cocina en Vivo. Sensaciones Cocinando



Detalle zona de emplatado



Detalle zona de emplatado

Haciendo Pan y Empanadas.

El día 9, bajo la dirección de Roberto Cañibano, se realizó una demostración de fabricación de pan y empanadas en el auditorio. Fue preciso dotar el auditorio de cocinas, hornos, amasadora, mesas de extendido, equipos inalámbricos de sonido y cámaras que proyectaron la demostración en la pantalla gigante del auditorio.

Al finalizar el acto, el público asistente, pudo degustar de forma gratuita pan y empanada en el stand PAN CAÑIBANO.



Detalle Haciendo Pan y Empanadas

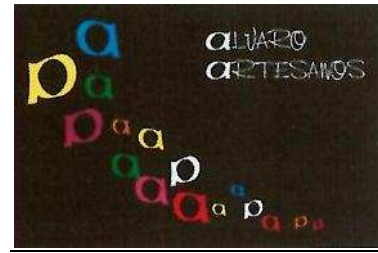
Haciendo Dulces. Magdalenas.

El día 10, nuevamente Roberto Cañibano, realizó una demostración de fabricación de magdalenas caseras que el público asistente a la feria pudo degustar de forma gratuita en el stand PAN CAÑIBANO.



Detalle Haciendo Dulces. Magdalenas

Maridaje chocolates y vinos.



El día 9, bajo la dirección de Isidro Pérez Álvaro, se llevo a cabo una actividad de maridaje de vino y chocolate. Durante la actividad, en la Zona de Catas y Degustaciones, se realizo una presentación sobre las distintas variedades de chocolates y sus beneficios para la salud.

Al final de la presentación, se realizó de forma gratuita una degustación/maridaje de chocolate y vino para todos los asistentes.



Detalle Maridando Chocolate y Vino

Zona Infantil.

Durante todos los días de la feria, en el aula de formación del Edificio “Centro de Negocios”, se realizaron actividades dirigidas a entretener a los niños que se acercaron con sus padres hasta el recinto.

Durante el horario de apertura de la zona infantil se realizaron actividades de pintura, figuras y letras de plastilina, juegos infantiles,...

Además, se obsequiaba a cada niño con su desayuno o merienda, según horario, con productos cedidos por los Consejos Reguladores de la Harina el Chorizo y el Queso Zamoranos además de la empresa Gaza que aportó sus productos lácteos.



Detalle Zona Infantil



Detalle Zona Infantil

ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

El Domingo día 10, antes de la finalización de la feria, se pasó a los expositores una encuesta de satisfacción con preguntas relativas a valoración general de la feria, stand, servicios prestados, repercusión de la feria para su empresa, actividades complementarias, propuestas de mejora y si estaría interesado en volver a participar en Alimenza. Los resultados fueron los siguientes:

En cuanto a la valoración general de la Feria, el 70 % de los expositores consideraron el resultado bueno o muy bueno y solo cinco expositores calificaron la feria como mala.

Valoración para el stand: El 85 % de los expositores consideraron que el tipo de stand era el adecuado y reunía las condiciones de iluminación y mobiliario necesarios. En este apartado se obtuvieron peor respuesta en el aspecto de la situación de su stand dentro de la feria.

El 92 % de los expositores calificaron los servicios ofrecidos por la feria como buenos o muy buenos señalando no obstante la ausencia de zonas de carga y descarga para los expositores o la falta de almacén. En este sentido, todos aquellos expositores que solicitaron almacén disponían de él.

En el apartado de la repercusión en su negocio de su presencia en la feria es donde encontramos más variedad de respuestas y van desde el que considera que ha realizado contactos o ventas suficientes para calificar la feria de éxito hasta los que consideran que la coincidencia de la feria con el fin de semana de "tortillero" o la situación del recinto fuera de la ciudad no han beneficiado el resultado final.

Las actividades complementarias también han recibido valoraciones desiguales por parte de los expositores si bien más de un 30 % les otorgo la máxima puntuación.

En cuanto a las mejoras y sugerencias aportadas, las que más se repiten son:

- Mejorar la publicidad y comunicación de la feria.
- Zonas de carga y descarga.
- Dotar los stands de almacenes.
- Cambiar el sistema de adjudicación de stands.
- Mejorar la selección de las fechas.

La última respuesta de la encuesta de satisfacción se correspondía con la pregunta "¿ Va a participar en la próxima feria Alimenza 2012?" y el 80 % de los expositores contestaron que si, un 10 % depende y un 10 % no participarían si no se subsanan las deficiencias existentes a su juicio.