



BALANCE DE LA FERIA

Los alimentos de Aragón triunfan en el último día abierto de Fitur

▶ Durante las sesiones ha habido más de cien reuniones con el sector

EL PERIÓDICO
MADRID

Balance muy positivo el que efectuó ayer la directora general de Turismo, Marisa Romero, sobre la presencia de Aragón en FITUR durante estos días. El turismo de naturaleza, la cultura y la gastronomía han centrado los actos principales en la feria desde el miércoles hasta el domingo. En paralelo, más de un centenar de reuniones con diferentes sectores implicados en el turismo: agencias de viaje, oficinas de turismo de España en distintos países, reuniones con empresas de promoción *online*, encuentros con departamentos de turismo de otras comunidades autóno-

mas... toda una red desde la que trabajar la promoción durante el próximo año. En el último día de feria, abierto al público general, la gastronomía ha sido la protagonista con las catas de vinos de las cuatro denominaciones de origen y la presencia de Alimentos de Aragón.

Los alimentos aragoneses con calidad diferenciada cuentan en Fitur con un espacio gastronómico dentro del stand de Aragón donde poder promocionar y mostrar todo su potencial. Así, productos genuinamente aragoneses sirven de reclamo para que turistas de todo el mundo elijan a Aragón, además de por su riqueza natural y arquitectónica por su valor gastronómico.

De esta forma, los alimentos aragoneses han dispuesto de un espacio propio de 22 metros cuadrados bajo el paraguas de Ara-

gón Alimentos, figura promocional de alimentos de calidad diferenciada del Gobierno de Aragón.

En esta ocasión, los representantes en la exposición permanente son: vino de las cuatro DOP de Aragón, de pago Aylés y de la tierra; productos C'alial como la longaniza de Aragón; de artesanía alimentaria como mermeladas, cervezas, queso y productos derivados del pato; aceite virgen extra de las DOP aragonesas: Aceite Bajo Aragón y Aceite Sierra del Moncayo; hortalizas y azufrán de producción ecológica; Melocotón de Calanda en almíbar; Cebolla Fuentes de Ebro; Jamón de Teruel; cava con denominación de origen y trufa negra.

En la actualidad, alrededor de 40 productos de lo más variado poseen el sello C'alial, entre los que encontramos: arroz, borraja,



▶▶ Una de las mesas expositoras de Aragón en Fitur, ayer.

longaniza, morcilla, huevos, queso, trenza, frutas de Aragón, pastel ruso, pan chusco, entre otros. En definitiva, satisfacción generalizada entre los organizadores

del stand por la acogida que ha tenido entre los visitantes y los agentes profesionales que se han interesado por la oferta aragonesa. ■