



La Asociación Agroalimentaria del Bierzo se presenta el próximo sábado Molinaseca

El evento de presentación contará con un brunch bajo reserva con productos de los asociados y una feria de puertas abiertas por la tarde con degustación y venta. Todo ello acompañado de Dj´s en el Restaurante De Floriana.

La asociación nace en enero de este año con el fin de crear sinergias entre elaboradores y buscar nuevas formas de promoción entre todos. Compuesta en su mayoría por pequeños elaboradores, esta asociación está registrada en la Junta de Castilla y León y es de ámbito regional, aunque por su propia idiosincrasia queda enmarcada en el ámbito comarcal.

Pretendemos inicialmente potenciar la presencia de los productores en la comarca del Bierzo y en la provincia de León mediante la asistencia a ferias, la creación de nuevos eventos y a través de un marketplace propio en su web delbierzo.es.

La asociación está abierta a todos los elaboradores afincados en el Bierzo, se busca el producto de calidad y mantener un equilibrio de los diferentes productos de los asociados. La cuota es de 100 euros anuales. Los productores interesados podrán contactar con la asociación a través de la web delbierzo.es.

A medio plazo se buscará colaboración con diferentes entidades con el fin de poder mejorar en materia de formación, promoción, ventas y otras áreas en las que como pequeños productores siempre puede costar más llegar: medioambiente, desperdicio alimentario, agenda 2030, fiscalidad, subvenciones, compras conjuntas, ventas cruzadas,... etc.

NOTA DE PRENSA - ASOCIACIÓN AGROALIMENTARIA DEL BIERZO

También se busca generar una vía de comunicación entre asociados y el canal HORECA donde poder informar al mismo del producto, características y posibilidades de uso.

La asociación se presenta con 10 productores que elaboran diferentes productos como vino, cerveza, miel, conservas vegetales, sales aromatizadas, chocolate, castañas, vermouth, ginebra, tónica e infusiones. Estamos en constante crecimiento y captación de nuevos asociados.

Como primer evento de presentación se realizará un Brunch + Feria el próximo sábado 13 de abril. El Brunch comenzará a partir de las 12.30 del mediodía y se podrá asistir bajo reserva en el propio restaurante De Floriana.

La jornada / feria de puertas abiertas comenzará a partir de las 15.30 y los asistentes podrán degustar los productos o llevarlos a casa. Toda la jornada estará amenizada con música de diferentes Dj´s.

La asociación también está ultimando un marketplace online en su web delbierzo.es donde se podrán comprar los productos de los asociados. En la misma web servirá como canal de comunicación de la asociación informando sobre la misma sus productores, productos, próximas ferias y eventos.

El propio sábado 13 de abril a las 11.30 horas en De Floriana, Molinaseca se convoca a prensa y autoridades para la presentación oficial.

Para más información contactar con Alex Bolado en el 618 525 718 y en la web www.delbierzo.es

LISTADO ACTUAL DE SOCIOS

1. **Cervezas Colmo**, cerveza artesanal elaborada con centeno de Los Ancares.
2. **Demencia**, vinos de agricultura ecológica. Mencia y Godello bajo las marcas Demencia y Pyjama.
3. **Vermouth Forzudo**, vermouths rojo y blanco con toque de manzana reineta con base vínica de uva doña blanca de la cooperativa de Camponaraya.
4. **Devengan Premium**, Cremas untables, sales aromatizadas y chocolates artesanos elaborados en Carracedelo.
5. **Encima Wines**, desde hace más de un siglo que el abuelo Benito Otero vendimiaba las mismas viñas con las que hoy elaboran sus Mencías y Godellos.
6. **Castañas Campelo**, empresa histórica de la exportación de castaña en el Bierzo que presenta nuevos productos con castaña elaborada.
7. **Ginebra The Blue Cat**, una ginebra clásica y otra de fresa de la mano del mítico Adriano Cubelos.
8. **Tónica 100% Bolado**, tónica artesanal sin azúcar elaborada mediante la infusión de la corteza del quino, hoja de estevia y flor de brezo.
9. **Miel El Ramayal**, desde los montes de Onamio una pareja emprendedora que nos ofrece tres tipos de miel: Brezo, Castaño y Roble. Un proyecto que ha recuperado el economato y el antiguo bar del Coto Wagner para la elaboración de sus mieles.
10. **DF Eventos**, profesionales de la restauración con el ya conocido restaurante De Floriana y su hotel NO-MAD green en Molinaseca.