'Antequera, Qué Bien me Sabe' convierte la ciudad en capital gastronómica de Andalucía durante la Feria de Primavera

El alcalde Manolo Barón y la teniente de alcalde Ana Cebrián encabezan la apertura de este evento gourmet que reúne a más de 30 productores y posiciona a Antequera como epicentro gastronómico andaluz.

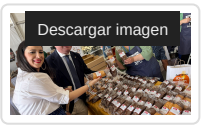
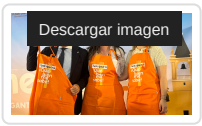
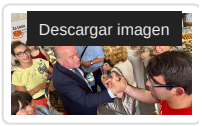
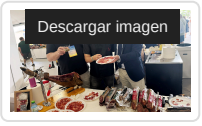
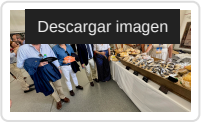
La Feria de Primavera de Antequera ha comenzado a saborearse este viernes con la inauguración oficial de la segunda edición del evento gastronómico “Antequera, Qué Bien Me Sabe”, que se desarrollará hasta el domingo 1 de junio en la carpa especial gastronómica de AGROGANT 2025. El alcalde de Antequera, Manolo Barón, junto a la teniente de alcalde delegada de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial, Ana Cebrián, han encabezado la visita institucional a esta muestra que reúne a más de una treintena de productores locales y andaluces y que se consolida como una de las grandes citas gourmet del sur de España.

Durante la visita inaugural, el alcalde Manolo Barón ha destacado el valor de esta iniciativa como “una apuesta firme por las formas auténticas de producción agroalimentaria, por los productos genuinos y naturales que definen el carácter de nuestra tierra”. Barón ha resaltado además el incremento de participación con respecto a la pasada edición y el interés creciente de productores de toda Andalucía, desde Ronda a La Roda de Andalucía o Colmenar, que han querido sumarse a esta propuesta que combina tradición, innovación y calidad.

Por su parte, Ana Cebrián ha subrayado el orgullo de ver cómo Antequera se convierte estos días en “el verdadero corazón de Andalucía también a nivel gastronómico”, reivindicando el papel protagonista de los productores antequeranos: “Aquí sacamos pecho y presumimos de nuestro patrimonio gastronómico, que también es mundial, como nuestra ciudad”. Ha agradecido a todos los participantes su implicación y ha puesto en valor que el evento permite “probar, comprar y llevarse a casa ese sabor auténtico que deja huella y que queremos compartir con toda la comarca, la provincia y el resto del país”.

La cita cuenta con un extenso programa de actividades, entre las que destacan el I Campeonato Mundial del Mollete de Antequera, que tendrá lugar este sábado a las 18:30 horas y estará dirigido por el chef y comunicador Enrique Sánchez, así como múltiples showcookings, talleres infantiles y degustaciones. Productos como el aceite de oliva virgen extra con DOP, los quesos artesanos, vinos, embutidos o dulces locales protagonizan una oferta que busca acercar la excelencia agroalimentaria al gran público.

2018 © Ayuntamiento de Antequera

La carpa gastronómica estará abierta de 12:00 a 20:00 horas y cuenta con espacios como “Antequera Fusión”, que propone un diálogo entre la cocina tradicional y las tendencias más innovadoras, o la elaboración en directo de una figura en chocolate de la Peña de los Enamorados.

La web oficial del evento, www.antequeraquebienmesabe.es [http://www.antequeraquebienmesabe.es], recoge el programa completo, permite la inscripción a talleres a través de WhatsApp y ofrece la posibilidad de adquirir productos gourmet en línea. La edición del pasado año superó los 8.500 visitantes y generó un volumen de negocio de más de 100.000 euros; en esta ocasión, se espera superar los 14.000 asistentes, consolidando aún más a Antequera como referencia del turismo gastronómico andaluz.