

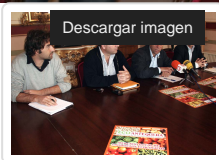
viernes 8 de abril de 2011

El chivo lechal, el queso artesano y el vino se unen a Ecoantequera

Degustaciones de chivo lechal, queso artesano y vino, todo ello elaborado en la comarca, se unen mañana a la tradicional oferta de productos ecológicos de Ecoantequera, que tendrá lugar en la plaza de San Francisco entre las 10:00 y las 14:00 horas. El chivo será preparado por el Restaurante Coso San Francisco.



Estos datos se han conocido en el transcurso de una rueda de prensa en la que han estado presentes el concejal de Agricultura, José Cobos, el presidente del Grupo de Acción y Desarrollo Local Comarca de Antequera (GADL-CANT), Juan Antonio Martín Benítez, el secretario provincial de COAG, Juan Antonio García, y Santiago García por la Asociación de Criadores de la Cabra Malagueña.



El concejal de Agricultura ha destacado "el apoyo del Ayuntamiento a la agricultura y la ganadería de la zona, que se expresa, entre otras actuaciones, con Ecoantequera, mercado mensual con el que difundimos los valores de los productos ecológicos".

Por su parte, Martín Benítez ha explicado que "las degustaciones se realizan coincidiendo con la jornadas gastronómicas que sobre los productos derivados del chivo está desarrollando el GADL-CANT durante el presente mes de abril. Son productos de la comarca cuya difusión apoya el grupo de acción".

El vino procede de las bodegas La Fuente y La Capuchina, de Mollina, y las queserías son Quesos Sur del Torcal, Ángel Cañero y Santa María del Cerro.



El objetivo de Ecoantequera es consolidar este tipo de mercados dotándolos de una periodicidad fija en una plaza como la de San Francisco, situada junto al Mercado de Abastos, con lo que se consigue un efecto dinamizador sobre el mismo, y sobre el conjunto del Centro Comercial Abierto (CCA).