

lunes 19 de mayo de 2025

La segunda edición de 'Antequera, Qué Bien Me Sabe' se consolida como gran cita gourmet andaluza en el marco de AGROGANT 2025

El Ayuntamiento de Antequera ha presentado este lunes la segunda edición del evento gastronómico 'Antequera, Qué Bien Me Sabe', que se celebrará del 30 de mayo al 1 de junio en la carpa especial gastronómica de AGROGANT 2025, dentro de la Feria de Primavera. El alcalde Manolo Barón y la teniente de alcalde de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial, Ana Cebrián, han destacado el crecimiento del evento, que contará con más de 30 productores, una programación repleta de talleres, showcooking y actividades infantiles, y el objetivo de consolidar a Antequera como el corazón gourmet de Andalucía.



La segunda edición de “Antequera, Qué Bien Me Sabe” ha sido presentada oficialmente este lunes 19 de mayo en el Ayuntamiento de Antequera en una rueda de prensa encabezada por el alcalde Manolo Barón, junto a la teniente de alcalde delegada de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial, Ana Cebrián, y la teniente de alcalde de Fiestas Mayores y Tradiciones, Elena Melero.

Este evento gastronómico, enmarcado en la Feria de Primavera y desarrollado dentro del espacio de

AGROGANT 2025, tendrá lugar del viernes 30 de mayo al domingo 1 de junio en la Carpa Especial Gastronómica, con horario de apertura de 12:00 a 20:00 horas. Según explicó el alcalde, “esta segunda edición supone un paso adelante muy importante con respecto al pasado año, creciendo un 20 por ciento en el número de productores participantes”. Manolo Barón subrayó que el Ayuntamiento “va a volcar todos los esfuerzos en apoyar a nuestras formas autóctonas de producción agroalimentaria”, al tiempo que destacaba “la singularidad y el valor añadido que aporta la gastronomía local dentro de la identidad antequerana”.

El evento contará con la participación de más de una treintena de productores y ofrecerá cerca de dos centenares de productos gourmet, con protagonismo para las elaboraciones locales y comarcales. Productos como embutidos, chacinas, quesos artesanos, molletes, dulces, mieles, vinos y vermús estarán disponibles para la degustación y la compra. Todo ello en un ambiente festivo, con una programación interactiva y familiar.

Ana Cebrián explicó que esta cita nació con la voluntad de “dar un impulso a nuestra feria agroalimentaria desde el punto de vista gastronómico, poniendo en valor los sellos de calidad de nuestra ciudad, como la DOP

Aceite de Oliva Virgen Extra, los vinos con denominación de origen Málaga y, por supuesto, el mollete con “Indicación Geográfica Protegida”. Además, valoró la importancia de posicionar a Antequera “como el corazón de Andalucía también en lo gastronómico, con una propuesta diversa, participativa y pensada para disfrutar en familia”.

Entre las principales actividades, se incluye un protagonismo destacado para los quesos artesanos de la comarca, con la presencia de José Luis Martín, considerado el mayor experto de España en la materia. Además, se celebrará el I Campeonato Mundial del Mollete de Antequera, que tendrá lugar el sábado 31 de mayo a las 18:30 horas, dirigido por el cocinero y presentador del programa “Cómetelo” de Canal Sur, Enrique Sánchez, quien también ofrecerá una clase magistral previa.

Los más pequeños tendrán su espacio cada día con talleres infantiles entre el mediodía y la tarde. Podrán elaborar brownies con AOVE de Dcoop, participar en catas de quesos o preparar recetas con productos locales. Una de las grandes novedades será la construcción de la primera figura de la Peña de los Enamorados en chocolate, de la mano de la empresa malagueña Las Delicias de Minue.

También se incorporan nuevas experiencias como “Antequera Fusión”, un espacio donde la cocina tradicional se mezcla con propuestas innovadoras y de tendencia.

El evento podrá seguirse a través de redes sociales. La web oficial www.antequeraquebienmesabe.es [<http://www.antequeraquebienmesabe.es>] recoge información actualizada en tiempo real y permite la compra de productos, así como la inscripción a los talleres a través del WhatsApp 606 568 066, indicando “Antequera Que Bien Me Sabe” y el nombre del taller.

La edición de 2024 fue todo un éxito, con más de 8.500 visitantes y un volumen de negocio superior a los 100.000 euros. En esta ocasión, se espera superar los 14.000 asistentes, consolidando así a Antequera como uno de los grandes referentes gastronómicos del sur de España. Como ha apuntado Ana Cebrián, “nuestra gastronomía también es un patrimonio mundial del que sentirnos muy orgullosos”.

