

Três feiras em simultâneo no NERA

A Expoalgarve, gabinete de feiras e eventos do NERA, abre as portas, entre os dias 2 e 5 de Fevereiro, a três feiras dedicadas ao sector hoteleiro e da restauração: a “Sul Equipa” – Equipamentos e Serviços para Hotelaria e Restauração, a “Sul Alimentar/Tecnopani” – Sector Alimentar, Panificação e Pastelaria e a “Algarvini “ – Feira de Aromas e Sabores. O secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas, Rui Nobre Gonçalves, preside à inauguração oficial das feiras no dia 2, pelas 18:00 horas.

Com cerca de uma centena de expositores inscritos, a Expoalgarve revela esperar "ultrapassar largamente o número de visitantes registados na edição anterior". Aberta ao público em geral, esta é a única feira especialmente dedicada para as áreas da restauração e hotelaria, possuindo, para além da vertente expositiva, uma componente pedagógica.

“A amassadura, a operação mais importante na produção em Pão e Bolo”, “Novas Técnicas – A Ultracongelamento e o Pré-Cozido na Panificação e Pastelaria” e a “Utilização correcta do frio na indústria de Panificação” são os seminários marcados para as 15:30 horas no dia 3, seguidos da “Evolução do Vinho do Porto, Posicionamento e Novos tipos de consumo” no dia 4. O dia 5 de Fevereiro é dedicado ao seminário “Como defender a sua empresa”, às 15:00 horas.

No último dia do certame, o seminário conta com a presença do presidente da ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, António Nunes, e dois representantes da AIHSA – Associação dos Industriais Hoteleiros e Similares do Algarve, José Teixeira e Natacha Alentejano. As feiras estão abertas ao público, das 14:30 às 20:00 horas. Doc Anexo (1):

Doc Anexo (2):

Fonte:

Link: