



Una Feria con más participación

La XV Feria del Aceite y Productos Agroalimentarios de Viver ha reunido a un numeroso público durante el fin de semana que ha disfrutado a lo grande con la gastronomía, la artesanía y las actividades participativas de su completo programa lúdico.

La nueva edición, en su habitual ubicación en el Parque de la Floresta, un paraje natural repleto de vegetación y con maravillosos saltos de agua, ha incluido diversas novedades que han hecho las delicias de grandes y pequeños: un original maratón de “hacedores de pulseras de gomitas”; una animada concentración de Zumba, el baile de moda; campeonatos de ajedrez, guiñote y parchís y una exhibición de sevillanas, entre otros.

Actividades muy variadas para el disfrute de todos los públicos que se han sumado a los tradicionales concursos como el de lanzamiento de hueso de aceituna o el infantil de elaboración de ajoaceite.

El eje temático del encuentro ha sido doble este año. Por un lado, la Agricultura Familiar, dado que 2014 ha sido declarado por la Asamblea General de las Naciones Unidas "**Año Internacional de la Agricultura Familiar**

", y por otro lado, el movimiento Slow Food, cuya filosofía está fundamentada en la defensa del placer gastronómico y en la búsqueda de ritmos vitales más lentos y meditados.

Así, el invitado especial de esta edición ha sido **Ramón Mampel**, secretario general de la Unió de LLauradors i Ramaders y miembro de la asociación ecogastronómica Slow Food, además de defensor del patrimonio milenario de los olivos.

Mampel ha apadrinado la nueva edición acompañado por el presidente de la Cooperativa, **Ismael Sanjuán**

; el secretario autonómico de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua,

Alfredo González

; el diputado provincial de Desarrollo Rural,

Domingo Giner

; la segunda teniente de alcalde y concejala de Sanidad y Servicios Sociales del Ayuntamiento de Viver,

Mª Carmen Blesa

,

Antonio Martínez

, Director de Intercoop Comercial y el presidente de la Federación Empresarial Comarcal del Alto Palancia (FECAP),

Federico Lozano

, entre otras personalidades.

La Agricultura familiar ha sido ensalzada en los parlamentos inaugurales por su importante papel en la alimentación mundial y en el desarrollo sostenible y ha sido también la protagonista de una original exposición fotográfica que, en forma de árbol, recogía entre sus ramas distintas instantáneas alusivas al tema.

La actual edición, con más de sesenta expositores, supera en tamaño a todas las anteriores al igual que lo hace el número de colaboradores y voluntarios participantes.

Las demostraciones culinarias han acaparado la atención de los visitantes durante la segunda jornada con unas originales recetas a cargo de los responsables de cocina de los restaurantes *El Poblet*

y

Vuelve Carolina

,

Germán Carrizo

y

Carito Lourenço

.

Un gazpacho de cereza y un alioli de miel, concretamente, elaborados con los productos de la

Cooperativa de Viver; productos que se han comercializado con éxito durante el evento y entre los que destaca el aceite de oliva virgen extra *Lágrima*.

En el plano gastronómico cabe también destacar, junto a las degustaciones de productos agroalimentarios típicos de la comarca, la elección de la tapa oficial de la feria, disputada entre los restaurantes de la población. El ganador, cuya tapa ha podido degustarse estos días en el recinto, ha sido el restaurante “**El Chorrillo**” con su chupito de morcilla de cebolla con crema de patata al aroma de bacalao.

La feria de nuevo ha prestado especial atención al público infantil con su *Rincón del Niño* que este año, junto al ya clásico concurso de pintura, acogía otras actividades como manualidades con materiales reciclados, cosmética y maquillaje, cuentos y canciones populares y hasta un taller de radio, que han contado con una amplia participación.