

CLIPPING ABRIL 2023

1.- Valencia Bonita.es Story, 04.04.2023. [Mostra PROAVA 2023](#)



3.- Valencia Fruits, 11.04.2023. [Página de publicidad del níspero de Callosa d'en Sarrià](#)



Cuando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

Y lo mejor es el níspero de Callosa d'en Sarrià, deliciosa fruta de color anaranjado y sabor dulce con toques ácidos. El clima subtropical de la Marina Baixa de Alicante es el hábitat natural del níspero con denominación de origen, cultivado de forma respetuosa con el medio ambiente para preservar su excelente calidad nutricional y sus singulares propiedades organolépticas.

 **MOLT de GUST**
Productes de Qualitat
Diferenciada i Ecològics
de la Comunitat Valenciana

4.- **Valencia Fruits, 11.04.2023.** [Material redaccional Sabor valenciano en el Salón Gourmets de Madrid](#)

Sabor valenciano en el Salón Gourmets de Madrid

Un total de ochenta empresas de la Comunitat Valenciana estarán presentes en este evento de referencia

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Comunitat Valenciana tendrá una nutrida representación en el Salón Gourmets de Madrid, encuentro de referencia para profesionales de la gastronomía gourmet de los sectores restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado. Un total de 80 empresas gastronómicas de la región valenciana acudirán a este evento, 40 de las cuales participarán bajo el paraguas de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Generalitat Valenciana y Molt de Gust.

El stand de 512 m² de la Comunitat Valenciana y Molt de Gust acogerá a empresas de distintos sectores como el vino, las aceitunas, las salsas artesanales, los productos ecológicos, el turrón, la trufa o los dulces artesanos, entre otras propuestas, todas ellas con el denominador común de ser firmas valencianas productoras y comercializadoras de productos de alta gama y delicatessen.

Este año, como novedad, el espacio Molt de Gust se dinamizará con tres exhibiciones culinarias de cocineros castellanos reconocidos con estrellas Michelin y soles Repsol. Concretamente se trata de los chefs Raúl Resino, cocinero del restaurante del mismo nombre; Miguel Barrera, del Restaurante Cal Paradís; y Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador, chefs del



El 17 y 18 de abril se celebrará el showcooking en el stand de la CV. / MOLT DE GUST

restaurante Atalaya de Castellón. Prescriptores de la marca Castellón, Ruta de Sabor, de la Diputación de Castellón, los tres cocineros pasarán por el espacio Molt de Gust los días 17 y 18 de abril para realizar showcookings y exhibiciones culinarias con productos de proximidad y calidad diferenciada promovidos por la marca territorio Molt de Gust, anfitriona del evento.

Los fogones del stand de la Comunitat Valenciana y Molt de Gust no descansarán durante toda la feria, ya que también contará con la presencia de cocine-

ros profesionales de los Centros de Turismo de Gandía y Denia que cocinarán, durante las cuatro jornadas, deliciosos arroces melosos, paellas y fideuás, entre otros platos de alta cocina.

Catas, degustaciones y demostraciones que, acompañadas de la variedad y calidad de los productos presentados en la feria, convertirán al stand de la Comunitat Valenciana en uno de los puntos de encuentro del Salón Gourmets, feria comercial que reúne a más de 50.000 productos y 100.000 visitantes de todo el mundo.

5.- Levante-EMV, 04.04.2023. [Los cítricos valencianos: productos con reconocimiento europeo](#)

Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO

ECONOMÍA > EL MERCANTIL ACTIVOS INNOVADORES FINANZAS PERSONALES DISTRITO CERÁMICO EMPLEO VIVIENDA CUADERNOS DE

ÚLTIMA HORA Declarado un incendio en Catadau que afecta a cañar y vegetación

Los cítricos valencianos: productos con reconocimiento europeo

Saborear un cítrico valenciano es disfrutar del aroma y el color de una de las regiones más ricas del mundo, la Comunitat Valenciana

Eduardo Enric 

València | 04-04-23 | 18:01 | Actualizado a las 11:21



TE PUEDE INTERESAR

2023-04-13
La cineasta Carla Simón da el salto a la política 

2023-04-13
¿Qué significa el triángulo negro 

inv
pro
me
seg
2023
La s
raz
me
hig
este
Ofrec
Vla
Des
sen
Ma



Dampo de naranjas, cítricos con sello valenciano y europeo. / ED

No hay imagen más recurrente ni más asociada a la [Comunitat Valenciana](#) que la de los **naranjos** cargados de **fruta**, cubriendo calles, huertas y terrenos y con el aroma a azahar embriagando nuestros sentidos.

IGP Cítricos Valencianos: calidad y tradición

La [IGP Cítricos Valencianos](#) garantiza el origen y la trazabilidad de las **naranjas**, **mandarinas** y **limones** producidos en la **Comunitat Valenciana** y certifica su **calidad y seguridad**.

La IGP vela por el buen uso del nombre geográfico de los [términos municipales autorizados que componen la zona de producción](#), tanto en su etiquetado, como en cualquier medio de presentación o publicidad, actuando frente al fraude, imitaciones o evocaciones de la marca.



IGP garantiza la calidad de sus productos y cítricos respetando la tradición valenciana. / ED

El origen de los **cítricos valencianos** se muestra siempre de forma claramente visible en la etiqueta y certifica su origen y calidad, garantizando su trazabilidad internacional. No olvidemos que el 34,5% de las naranjas y el 51,7% de las mandarinas se comercializan en el marco de la Unión Europea.

Cítricos con sello valenciano

La campaña 'Tria sentiment' es una iniciativa de la Generalitat Valenciana y el [Consejo Regulador de los Cítricos Valencianos](#) con el objetivo de que consumidores de España y otros países de Europa

6.- **Almanaque Gastronómico, 14.04.2023.** [Los vermouths artesanos valencianos llegan este sábado a la Marina de Valencia](#)

Los vermouths artesanos valencianos llegan este sábado a la Marina de Valencia

Vuelven las experiencias gastronómicas en el espacio de la Marineta (junto al Veles e Vents, en La Marina), con productos de calidad diferenciada y de temporada que esperan ser descubiertos por el público de la mano de sus productores.

La llegada de la primavera y el verano conlleva un nuevo calendario de productos, así como nuevos hábitos adaptados al horario de luz del mediterráneo, que son parte de nuestra cultura y forma de vida. El próximo **sábado 15 de Abril**, arranca la nueva temporada de **eventos Molt de Gust** con **Vermuths artesanos valencianos**, que podrán degustarse a la hora del vermut (de 12h a 14h), mientras se disfruta de las maravillosas vistas de La Marina en el espacio de la Marineta (junto al Veles e Vents).



8.- Valencia Plaza Guía Hedonista, 14.04.2023. [Sábado de Vermuts artesanos valencianos en Molt de Gust a la Marina](#)

☰ 🔍

GUÍA HEDONISTA

EVENTOS MOLT DE GUST

Sábado de Vermuts artesanos valencianos en Molt de Gust a la Marina



Vuelven las experiencias gastronómicas en el espacio de la Marineta (junto al Veles e Vents, en La Marina), con productos de calidad diferenciada y de temporada que esperan ser descubiertos por el público de la mano de sus productores.

Guía Hedonista | 14/04/2023 | ⌚ 3 min, 21 seg

La llegada de la primavera y el verano conlleva un nuevo calendario de productos, así como nuevos hábitos adaptados al horario de luz del mediterráneo, que son parte de nuestra cultura y forma de vida. El próximo sábado 15 de Abril, arranca la nueva temporada de eventos Molt de Gust con Vermuts artesanos valencianos, que podrán degustarse a la hora del vermut (de

Lo más leído

- 1 La alcachofa que es todo corazón, DOP Benicarló
- 2 A nadie le amarga un dulce, pero sin el amargo azúcar
- 3 Alejandro Platero Restaurante
- 4 Reivindicar la sidra
- 5 Atraco Hedonista a... Sara Folgado (Raro)

12h a 14h), mientras se disfruta de las maravillosas vistas de La Marina en el espacio de la Marineta (junto al Veles e Vents).

Fichas de cata explicativas, catas dirigidas y tapas mediterráneas como las cocas para acompañar con un ambiente musical. Gran parte del sector del vermut valenciano en un mismo espacio, a la misma hora, para poder degustar y descubrir el gran trabajo de los productores.

9.- Valencia Secreta, 10.04.2023. [Llega una fiesta con conciertos, fuegos artificiales y tardeo a la Marina de Valencia](#)

Llega una fiesta con conciertos, fuegos artificiales y tardeo a la Marina de Valencia

El sábado 15 de abril, La Marina de Valencia celebra la llegada de la primavera con una jornada festiva que combinará música, gastronomía y un castillo de fuegos artificiales.

 ALVARO LLACUNES - REDACTOR - ABRIL 10, 2023



Foto: Marina de Valencia

El próximo sábado 15 de abril, La Marina de Valencia vivirá una jornada repleta de música, gastronomía y fuegos artificiales para dar la bienvenida a la primavera. La «Festa de la primavera a La Marina de València» contará con la Mostra de Vermut Valenciano de la mano de Molt de Gust, los conciertos de la Pèrgola de Cervezas Alhambra, una sesión de djs remember y un disparo pirotécnico final con 182,5 kilos de pólvora.

En la Marineta se presentarán los nuevos vermouths de Vittore, Carmeleta y Petit, una serie de productos que inició el proceso de recuperación del tradicional vermut valenciano, que triunfa en los aperitivos de nuestra tierra.



Publicidad



AQUI y AHORA
Una exposición fotográfica virtual que te podría cambiar la vida...

Lo mejor de Valencia en tu correo

Suscríbete a nuestra newsletter y no te pierdas lo mejor de tu ciudad.

SUSCRIBIRSE

Acepto los términos y condiciones


ÚLTIMOS POSTS

La Destilería DYC te invita a disfrutar de su edición más exclusiva con esta experiencia premium



10.- HelloValencia.es, 11.04.2023. [La Marina de Valencia celebra la 'Festa de la primavera'](#)

hello
hellovalencia.es

NOTICIAS ▾ PUBLICACIONES ▾ EVENTOS ▾ SOULRADIO LIVE PODCAST CONTACTO  EN DIRECTO



La Marina de Valencia celebra la 'Festa de la primavera'

h POR REDACCIÓN
11 DE ABRIL DE 2023

La Marina de Valencia celebra la 'Festa de la primavera' con conciertos, muestra de vermut valencià, tardeo remember y un castillo.

COMPARTIR



Conciertos, muestra de vermut valencià, tardeo remember y un castillo de fuegos artificiales

El sábado 15 de abril, La Marina de Valencia celebra la llegada de la primavera con una jornada festiva que combinará música, gastronomía y un castillo de fuegos artificiales. La 'Festa de la primavera a La Marina de Valencia' comenzará con la Mostra de Vermut Valenciano de la mano de Molt de Gust a La Marina y la Asociación de Empresarios de La Marina. En la Marineta se presentarán los nuevos vermuts de Vittore, Carmeleta y Petit, entre otros, una serie de productos que inició el proceso de recuperación del tradicional vermut valenciano, que triunfa en los aperitivos de nuestra tierra.

Al mismo tiempo, los conciertos de la Pèrgola de Cervezas Alhambra ofrecerán un programa triple dedicado a bandas femeninas, con las actuaciones de Holly Golightly and Band, Lorena Álvarez y sus rondadores y Lia Kali.

Recientes

Lo más leído



Valeria Vegas: "Las actrices de reparto son fundamentales, pero parecen no existir en los galardones"
18/04/2023



Ramón Esteve, el arquitecto de la luz
15/04/2023



Atenea Sky esconde cinco premios por Valencia para su próxima inauguración
14/04/2023



Casmera ofrece una colección de solares



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria de Agricultura,
Desarrollo Rural, Emergencia
Climática y Transición Ecológica



Productes de Qualitat
Diferenciada i Ecològics
de la Comunitat Valenciana

11.- Valencia Fruits, 18.04.2023. [Molt de Gust, corazón mediterráneo](#)



El principal distintivo de la cereza de la Montaña de Alicante respecto a otras zonas productoras nacionales es que es un cultivo de secano. / IGP

“Con el buen...”

(Viene de la página 2)

VF. ¿Se han planteado la posibilidad de buscar nuevos mercados?

HC. Sí. De hecho, ya hemos hecho alguna incursión en la parte oriental de Asia, en Oriente Medio e incluso en Estados Unidos. Pero no son nuestros mercados objetivo. Aunque la cereza de la Montaña de Alicante sea una de las más tempranas del hemisferio norte y, por tanto, entramos en producción mucho antes que otras zonas productoras, los elevados costes de exportación y transporte, así como las características de la cereza, que es un fruto muy delicado y perecedero, hacen que el comercio con mercados tan lejanos no sea del todo rentable.

VF. ¿Está reconocida la calidad de la cereza de la Montaña de Alicante a nivel local, nacional e internacional?

HC. A nivel local, provincial y regional es un producto muy apreciado por el consumidor.

HC. Uno de nuestros principales retos es potenciar el cultivo en esta zona para que no se pierda la especial relevancia que tiene en la provincia de Alicante y, para ello, es imprescindible mostrar la versatilidad de la cereza. Si bien lo más recomendable es consumir la cereza en fresco, también es un producto de acompañamiento y que se presta a numerosas elaboraciones gastronómicas más allá de su temporada. El consumo de la cereza no tiene por qué limitarse a los dos escasos meses que se consume en fresco, se puede consumir a lo largo de todo el año en mermeladas, vinagres, aguardientes... y como parte de una

gran variedad de platos.

VF. ¿Cómo augura el futuro de la cereza de la Montaña de Alicante?

HC. Hace exactamente un año y, tras cuatro malas campañas, te diría que muy complicado.

Pero las previsiones de esta campaña nos han levantado los ánimos. No obstante, el futuro se plantea incierto. Por un lado, la falta de relevo generacional es más que evidente ya que no se

“Algunas fincas se han tecnificado y especializado mucho gracias a inversionistas que han visto en el cultivo de la cereza un buen negocio”

Molt de Gust, corazón mediterráneo

► MOLT DE GUST.

La Comunitat Valenciana tiene corazón mediterráneo, con una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de nuestras materias primas, los productos de proximidad y temporada y un recetario tradicional y de vanguardia. Somos la mayor y mejor despensa de Europa, con un territorio que es patrimonio de nuestros productores y una cocina de producto y de relato que se encuentra entre las mejores de España y del mundo.

Molt de Gust nace con el objetivo de proteger este patrimonio de costumbres y rituales anclados a la tierra, a las raíces y la diversidad de una agricultura que es reflejo de nuestra historia y del modo en que nos gusta hacer las cosas. Bajo nuestra marca englobamos y promovemos el consumo de las 24 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), bebidas espirituosas y Vinos de Pago, a los que hay que añadir la agricultura ecológica.

■ CEREZA DE LA MONTAÑA DE ALICANTE

Cultivadas al norte de la provincia de Alicante y al sur de la provincia de Valencia, las cerezas de la Montaña de Alicante crecen en un microclima mediterráneo templado de elevada pluviometría, con temperaturas frías en invierno y templadas en primavera, con muchas horas de sol y un suelo calizo superior a la media, consiguiendo una cereza más dulce que en otras geografías. La naturaleza favorece el cultivo de la cereza en este



La cereza y Alicante tienen una historia común de más de 1.000 años. / ARCHIVO

territorio, con una recolección manual y esmerada que protege y selecciona el fruto cuando éste alcanza su grado óptimo de madurez.

Cultivo introducido por los romanos y desarrollado en la época árabe, la temporada de cereza abarca de mediados de abril a finales de julio. Las cerezas crecen en un paisaje de relieve montañoso, en el que se suceden valles y cimas bajo el influjo del mar Mediterráneo y donde la orografía montañosa e irregular origina terrazas esculpidas en la falda de la montaña que permiten una única línea de árboles. Las variedades predominantes son Burlat, como variedad precoz, y Stark Hardy Geant, como variedad de media estación.

Las cerezas de la Montaña de Alicante tienen una composición nutricional que aporta múltiples beneficios a nuestra salud, especialmente por su alto contenido en antocianinas, que confiere gran poder antioxidante. Este mismo compuesto es el responsable de sus propiedades depurativas, ya que también ayudan a eliminar toxinas,

combatir el estreñimiento, regular los niveles de azúcar en sangre y fortalecer el sistema inmunológico.

Las cerezas forman parte de la historia de 'La Montaña de Alicante' desde hace más de 1.000 años y son las más precoces, además de caracterizarse por su intenso dulzor, su pulpa jugosa y consistente, su piel fina y su color rojo intenso. La Indicación Geográfica Protegida Cerezas de La Montaña de Alicante certifica desde 1991 la exquisita calidad de sus cerezas, distinguiéndolas con su sello de calidad IGP para garantizar la calidad vinculada al origen y la sostenibilidad en los métodos de producción y recolección. 343 socios agrupados en 9 cooperativas cultivan estas cerezas de proximidad y extraordinaria calidad en 1.073 hectáreas de producción.

■ FIGURAS DE CALIDAD

Si hablamos de Alicante, Molt de Gust ampara a figuras de calidad diferenciada de productos frescos tan reconocidos como la Uva del Vinalopó y la Granada Mollar de Elche, las Cerezas de la Montaña de Alicante y los Nisperos de Callosa d'en Sarrià. El distintivo de Molt de Gust también reconoce la excelencia de productos transformados únicos ligados a un territorio como el turrón de Jijona y Alicante, los aceites ecológicos, las bebidas espirituosas tradicionales Anís paloma, Café de Alcoy, los licores Cantueso y Herbero y la DOP Vinos de Alicante, primera Denominación de Origen Protegida del mundo y cuya exposición itinerante '3.000 años de cultura del vino de Alicante' lleva recorriendo la Comunitat Valenciana desde 2021.

12.- Valencia Fruits, 18.04.2023. [Página de publicidad de la Cereza de la Montaña de Alicante](#)



**Cuando nuestra
gente da lo mejor,
nuestra tierra
ofrece lo mejor**

Y lo mejor son las cerezas de la Montaña de Alicante, cultivadas en un paisaje de orografía irregular marcada por el influjo del mar Mediterráneo. La naturaleza favorece el cultivo de esta excepcional cereza de pulpa jugosa y color rojo intenso, a la que el microclima mediterráneo confiere una extraordinaria precocidad. La IGP Cerezas de la Montaña de Alicante garantiza la calidad vinculada al origen y la sostenibilidad en los métodos de producción y recolección de esta fruta de proximidad de sabor inigualable.


 MOLT
DE GUST
Productes de Qualitat
Diferenciada i Ecològics
de la Comunitat Valenciana

13.- COARVAL blog, 19.04.2023. [Los cítricos valencianos cuentan con el reconocimiento europeo](#)

Los cítricos valencianos cuentan con el reconocimiento europeo

19 DE ABRIL DE 2023 ACTUALIDAD

[Canal](#) > [Actualidad](#) > [Los cítricos valencianos cuentan con el reconocimiento europeo](#)



La Comunitat Valenciana es una de las regiones del mundo en donde el cultivo de los cítricos tiene una tradición más arraigada. Los cítricos valencianos confirman la identidad de la ciudadanía con esas aromas y colores tan particulares en calidad, origen y tradición.

Durante 10 meses al año la región ofrece al mercado 27 variedades de mandarinas, 17 de naranjas y 3 de limones cultivados en las provincias de Alicante, Castellón y Valencia por productores y agricultores que transmiten una forma de cultivar de generación a generación.

IGP Cítricos Valencianos: calidad y tradición

Tan solo en el año 2021, la producción con garantía de trazabilidad y calidad amparada bajo la **IGP Cítricos Valencianos** ha alcanzado las 21.055 toneladas cultivadas por 4.000 agricultores.

Los cítricos valencianos tienen un sabor único debido a factores como la climatología y el suelo, que hacen que las naranjas, mandarinas y limones valencianos sean los más dulces y aromáticos. Desde la IGP Cítricos Valencianos se trabaja para garantizar el origen y la trazabilidad de los productos producidos en la Comunitat Valenciana y certificar su calidad y seguridad.

También velan por el buen uso del nombre geográfico de las términos municipales autorizados que componen la zona de producción, tanto en su etiquetado, como en cualquier medio de presentación o publicidad, actuando frente al fraude, imitaciones o evocaciones de la marca.


Los consumidores van a poder conocer el origen de los cítricos valencianos, ya que se muestra siempre de forma claramente visible en la etiqueta y certifica su origen y calidad, garantizando su trazabilidad internacional.

Contamos con 24 figuras de calidad reconocidas por la Unión Europea

La Generalitat Valenciana y el Consejo Regulador de los Cítricos Valencianos han puesto en marcha la campaña 'Tria sentiment' con el objetivo de que consumidores de España y otros países de Europa relacionen los cítricos de nuestra región con el mar Mediterráneo, el territorio valenciano y el buen hacer de la sociedad valenciana.


Las cifras muestran que la huerta valenciana cultiva el 2% del total de los cítricos en el mundo y concentra el 14% de la exportación global. Contamos con más productos de calidad diferenciada reconocidos que cualquier otra comunidad, lo que pone en valor la variedad y diversidad de un territorio que constituye la mayor y mejor despensa de Europa.

Esta calidad se materializa en 24 figuras de calidad reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) y agricultura ecológica certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV). Todas ellas, están amparadas bajo la marca promocional Molt de Gust.



ÚLTIMAS NOTICIAS


Actualidad



Gestión integrada de la plaga del *Delotococcus aberiae* (cotamet de Sudáfrica)

17 de abril de 2023


Actualidad



AVA-ASAJA solicita a Hacienda la publicación de la rebaja de los módulos agrarios

14 de abril de 2023





Actualidad



Libro "Entender para crear. Una vida dedicada a la Agroecología"

12 de abril de 2023

Compartir:

14.- GVA Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica página web, 19.04.2023. [Ochenta empresas agroalimentarias valencianas de productos de alta gama y delicatessen se citan en la feria Salón Gourmets de Madrid](#)

Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

Agroalimentación

Ochenta empresas agroalimentarias valencianas de productos de alta gama y delicatessen se citan en la feria Salón Gourmets de Madrid

19/04/2023



La consellera de Agricultura, Isaura Navarro, visita el stand de la Comunitat Valenciana, bajo el paraguas de la marca Molt de Gust, con el objetivo de captar posibles nuevos clientes para el sector

Galería



La Comunitat Valenciana tiene una nutrida representación en el Salón Gourmets de Madrid, encuentro de referencia para profesionales de la gastronomía gourmet de los sectores restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado. Hasta 80 empresas gastronómicas acuden a este evento, 40 de las cuales participan bajo el paraguas de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y Molt de Gust.

Precisamente, la consellera Isaura Navarro, junto al director general de Calidad Agroalimentaria, David Torres, ha visitado la feria y los stands de la Comunitat Valenciana para acompañar al sector, que busca atraer nuevas inversiones, posibles nuevos mercados y fidelizar clientes. "Una oportunidad para generar oportunidades y mostrar a los 100.000 asistentes de todo el mundo que acuden a esta feria, la calidad y el valor añadido del sector agroalimentario valenciano", según ha destacado la propia Navarro.

El stand de la Comunitat Valenciana y Molt de Gust acoge a empresas de distintos sectores como el vino, las aceitunas, las salsas artesanales, los productos ecológicos, el turrón, la trufa, los dulces artesanos y un largo etcétera, todas ellas con el denominador común de ser empresas valencianas productoras y comercializadoras de productos de alta gama y delicatessen.

Además, Salón Gourmets cuenta con catas, degustaciones y demostraciones que, acompañadas de la variedad y calidad de los productos presentados en la feria, convierten el stand de la Comunitat Valenciana en uno de los puntos de encuentro del Salón Gourmets.

15.- **Agronews Comunitat Valenciana, 19.04.2023.** [Ochenta empresas agroalimentarias valencianas de productos de alta gama y delicatessen se citan en la feria Salón Gourmets de Madrid](#)



CONSELLERIA AGRICULTURA FERIAS GASTRONOMÍA

Ochenta empresas agroalimentarias valencianas de productos de alta gama y delicatessen se citan en la feria Salón Gourmets de Madrid

📅 19/04/2023

La Comunitat Valenciana tiene una nutrida representación en el Salón Gourmets de Madrid, encuentro de referencia para profesionales de la gastronomía gourmet de los sectores restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado. Hasta 80 empresas gastronómicas acuden a este evento, 40 de las cuales participan bajo el paraguas de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y Molt de Gust.

Precisamente, la consellera Isaura Navarro, junto al director general de Calidad Agroalimentaria, David Torres, ha visitado la feria y los stands de la Comunitat Valenciana para acompañar al sector, que busca atraer nuevas inversiones, posibles nuevos mercados y fidelizar clientes. "Una oportunidad para generar oportunidades y mostrar a los 100.000 asistentes de todo el mundo que acuden a esta feria, la calidad y el valor añadido del sector agroalimentario valenciano", según ha destacado la propia Navarro.

El stand de la Comunitat Valenciana y Molt de Gust acoge a empresas de distintos sectores como el vino, las aceitunas, las salsas artesanales, los productos ecológicos, el turrón, la trufa, los dulces artesanos y un largo etcétera, todas ellas con el denominador común de ser empresas valencianas productoras y comercializadoras de productos de alta gama y delicatessen.

Además, Salón Gourmets cuenta con catas, degustaciones y demostraciones que, acompañadas de la variedad y calidad de los productos presentados en la feria, convierten el stand de la Comunitat Valenciana en uno de los puntos de encuentro del Salón Gourmets.

16.- Nota de prensa Cítricos Valencianos, 25.04.2023. [Naranja Valenciana llega a los hogares de Madrid, Castilla y Extremadura](#)



NOTA DE PRENSA

Naranja Valenciana llega los hogares de Madrid, Castilla y Extremadura.

LA IGP CITRICOS VALENCIANOS Y CARREFOUR SE UNEN PARA VENDER LA MARCA NARANJA VALENCIANA EN SUS TIENDAS DE LA ZONA CENTRO Y LEVANTE.

VALENCIA 20-4-2023. **Naranja Valenciana** llega a los hogares de Madrid y la zona centro gracias al acuerdo alcanzado entre la cadena **CARREFOUR** y el sello de calidad **IGP Cítricos Valencianos**. Ambos irán de la mano para acercar la nueva marca de los cítricos producidos por los agricultores valencianos, desde las plataformas de compras que dispone la multinacional en la zona Centro y Levante hasta los establecimientos de media España.

La apuesta de Carrefour por **Naranja Valenciana** hará posible que la marca llegue al **100% de las tiendas de que dispone en Madrid**, una parte de Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura. En total, **165 establecimientos** que ofrecerán en sus lineales los cítricos valencianos y que se suman a los otros **95** que desde la plataforma de Levante sirven a la Comunidad Valenciana, Región de Murcia y parte de Castilla La Mancha.

Para la **IGP Cítricos Valencianos** este es un paso importante. **“Que más cadenas vendan nuestras producciones es bueno para todo el sector. Pero, en esta ocasión, la apuesta de Carrefour por Naranja Valenciana nos permite acercarnos a un mercado muy potente para nosotros: Madrid y toda su área de influencia. Esperemos que la calidad garantizada de nuestro sello IGP y la visibilidad que aporta la marca Naranja Valenciana conquiste el paladar de los consumidores”** asegura su **Presidente, José Barres**.

Dos son los operadores comerciales que confeccionan esta marca para Carrefour: la S.A.T. N.º 9912 Cítricos Valencianos (**Cañamás Hnos.**) y J. Gimeno S.L. Los consumidores las encontrarán en dos formatos de naranja, la malla girsaç de 2 kg y el encajado de 8 kg, combinando en ambos formatos la marcas **Naranja Valenciana** y **El Mercado de Carrefour**. Además, en la etiqueta del envase se ha incorporado el logotipo **Molt de Gust**, marca paraguas de todas las figuras de calidad diferenciada de la Comunidad Valenciana.

Con **Carrefour**, ya son dos las cadenas de distribución que apuestan claramente por la marca **Naranja Valenciana**, bajo la certificación de la **IGP Cítricos Valencianos**. Esperemos que otras muchas se sumen al compromiso de ofrecer al consumidor calidad y producción de la Comunidad Valenciana.

17.- Valencia Fruits, 26.04.2023. [La IGP Cítricos Valencianos y Carrefour unidos para vender la marca Naranja Valenciana](#)

La IGP Cítricos Valencianos y Carrefour unidos para vender la marca Naranja Valenciana



25/04/2023

La apuesta de Carrefour por Naranja Valenciana hará posible que la marca llegue al 100% de las tiendas de que dispone en Madrid, una parte de Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura



Con Carrefour, ya son dos las cadenas de distribución que apuestan claramente por la marca Naranja Valenciana, bajo la certificación de la IGP Cítricos Valencianos. / IGP

Valencia Fruits. Redacción.

Naranja Valenciana llega a los hogares de Madrid y la zona centro gracias al acuerdo alcanzado entre la cadena **Carrefour** y el sello de calidad **IGP Cítricos Valencianos**. Ambos irán de la mano para acercar la nueva marca de los cítricos producidos por los agricultores valencianos, desde las plataformas de compras que dispone la multinacional en la zona Centro y Levante hasta los establecimientos de media España.

La apuesta de Carrefour por Naranja Valenciana hará posible que la marca llegue al 100% de las tiendas de que dispone en Madrid, una parte de Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura. En total, 165 establecimientos que ofrecerán en sus lineales los cítricos valencianos y que se suman a los otros 95 que desde la plataforma de Levante sirven a la Comunidad Valenciana, Región de Murcia y parte de Castilla La Mancha.

"Que más cadenas vendan nuestras producciones es bueno para todo el sector"

Para la IGP Cítricos Valencianos este es un buen momento para todo el sector. La apuesta de Carrefour por Naranja Valenciana nos permite acercarnos a un mayor número de consumidores. Esperemos que la calidad garantizada por la IGP Cítricos Valencianos conquiste el paladar de

Dos son los operadores comerciales que confeccionan esta marca para Carrefour: la S.A.T. Nº 9912 Cítricos Valencianos (**Cañamás Hnos.**) y **J. Gimeno S.L.** Los consumidores las encontrarán en dos formatos de naranja, la malla girsac de 2 kg y el encajado de 8 kg, combinando en ambos formatos las marcas Naranja Valenciana y El Mercado de Carrefour. Además, en la etiqueta del envase se ha incorporado el logotipo Molt de Gust, marca paraguas de todas las figuras de calidad diferenciada de la Comunidad Valenciana.

Con Carrefour, ya son dos las cadenas de distribución que apuestan claramente por la marca Naranja Valenciana, bajo la certificación de la IGP Cítricos Valencianos. Esperemos que otras muchas se sumen al compromiso de ofrecer al consumidor calidad y producción de la Comunidad Valenciana.

18.- EComercio Agrario, 28.04.2023. [IGP Cítricos Valencianos y Carrefour: naranja valenciana para todos](#)

ECA eCOMERCIO AGRARIO

Periódico de actualidad política y económica agroalimentaria

INICIO INTERNACIONAL HORTOFRUTÍCOLA ECA AGRI ECA OLIVE INDUSTRIA AUXILIAR DISTRIBUCIÓN GANADERÍA



IGP Cítricos Valencianos y Carrefour: naranja valenciana para todos

28 de abril de 2023 / en Distribución /

Naranja Valenciana llega a los hogares de Madrid y la zona centro gracias al acuerdo alcanzado entre la cadena CARREFOUR y el sello de calidad IGP Cítricos Valencianos.

Ambos irán de la mano para acercar la nueva marca de los cítricos producidos por los agricultores valencianos, desde las plataformas de compras que dispone la multinacional en la zona Centro y Levante hasta los establecimientos de media España.

La apuesta de Carrefour por Naranja Valenciana hará posible que la marca llegue al **100% de las tiendas de que dispone en Madrid**, una parte de Castilla y León, Castilla La Mancha y Extremadura. En total, **165 establecimientos** que ofrecerán en sus lineales los cítricos valencianos y que se suman a los otros **95** que desde la plataforma de Levante sirven a la Comunidad Valenciana, Región de Murcia y parte de Castilla La Mancha.

Para la IGP Cítricos Valencianos este es un paso importante. **"Que más cadenas vendan nuestras producciones es bueno para todo el sector. Pero, en esta ocasión, la apuesta de Carrefour por Naranja Valenciana nos permite acercarnos a un mercado muy potente para nosotros: Madrid y toda su área de influencia. Esperemos que la calidad garantizada de nuestro sello IGP y la visibilidad que aporta la marca Naranja Valenciana conquiste el paladar de los consumidores"** asegura su Presidente, José Barres.



Dos son los operadores comerciales que confeccionan esta marca para Carrefour: la S.A.T. Nº 9912 Cítricos Valencianos (Cañamás Hnos.) y J. Gimeno S.L. Los consumidores las encontrarán en dos formatos de naranja, la malla girsac de 2 kg y el encajado de 8 kg, combinando en ambos formatos la marcas Naranja Valenciana y El Mercado de Carrefour. Además, en la etiqueta del envase se ha incorporado el logotipo Molt de Gust, marca paraguas de todas las figuras de calidad diferenciada de la Comunidad Valenciana.

Con Carrefour, ya son dos las cadenas de distribución que apuestan claramente por la marca Naranja Valenciana, bajo la certificación de la IGP Cítricos Valencianos. Esperemos que otras muchas se sumen al compromiso de ofrecer al consumidor calidad y producción de la Comunidad Valenciana.