



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Albi y Carlos Maldonado en la primera 'Feria de sabores de pueblo', en Almendral de la Cañada

Albi y Carlos Maldonado en la primera 'Feria de sabores de pueblo', en Almendral de la Cañada

Miércoles, 27 de diciembre 2023

La empresa Albi de restauración colectiva y **Carlos Maldonado**, comprometidos con la necesidad de fomentar la economía local, ofrecieron migas y cerveza a más de 600 personas el pasado 9 de diciembre en la localidad toledana de Almendral de la Cañada, en la primera 'Feria de sabores de pueblo'.

Con el objetivo de reivindicar y poner en valor la cultura y la calidad de producción local, el ayuntamiento de Almendral de la Cañada en colaboración con la cámara de comercio de Talavera han organizado la primera 'Feria de sabores de pueblo' donde más de 30 expositores han participado mostrando productos locales de la comarca talaverana y del Valle del Tiétar tales como vinos de la D.O. Mérida, miel de la Sierra de San Vicente, aceite de oliva virgen extra (AOVE) de la D.O. Montes de Toledo, cervezas, repostería, quesos y embutidos artesanales de la zona.

La jornada comenzó con la Coral de la Nava de Navamorcuende que inauguró la apertura de la feria, se realizaron talleres tales como cata de vinos con D.O. de Mérida, cocina de flores comestibles, talleres de pan, etc. Además, Albie, con su chef ejecutivo **Manuel Quintero** y la Fundación Carlos Maldonado, de la mano de Carlos y su equipo de Semillas, ofrecieron migas solidarias. Mahou aportó la cerveza, con el fin de recaudar fondos para la fundación del chef con estrella Michelin, cuyo fin es la inserción social de los colectivos más desfavorecidos y en riesgo de exclusión social.

"Para mí es un placer estar aquí apoyando la producción local a través de un proyecto como es Gastronomía Sostenible, enfocado en potenciar una gastronomía más justa, que impacta en positivo no sólo a nivel medioambiental, sino también económico y social. Desde el principio nos encantó la iniciativa y tras el éxito de esta primera edición, estoy seguro de que nos volveremos a ver el año que viene" comenta Carlos Maldonado, ganador de Masterchef 3 y Estrella Michelin por su restaurante 'Raíces'.

Por parte de Albi, el chef ejecutivo Manuel Quintero recalcó la importancia de fomentar el consumo de productos km 0, de poner en valor la calidad de los mismos y de la necesidad de crear una gastronomía más sostenible, amable con el medioambiente, e inclusiva. *"Nuestros pueblos requieren mucho de este tipo de iniciativas. Han venido de diferentes localidades y es lo que necesitamos en esta comarca para que nuestros pueblos puedan seguir tirando hacia delante. Y esperamos que este evento se repita año tras año. Gracias a los expositores por venir, participar y demostrar que las empresas locales son viables, y a la Fundación Carlos Maldonado y Albi por hacer esto posible, por visualizar que pueblos como Almendral tiene un futuro"* comentan desde la Diputación de Toledo.

La primera edición de la feria fue un éxito, con una participación por encima del millar de asistentes que superó las expectativas, y un impacto económico de 100.000€. Una ocasión única, donde la autenticidad, la tradición y el deleite se fusionaron para dar vida a una experiencia gastronómica y cultural inigualable.

Contacta con **Albi** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Albi celebra sus 40 años estrenando marca y actualizando su compromiso social y sostenible](#)
- [Albie y Fundación Amás: cumpliendo sueños laborales de las personas con discapacidad](#)
- [Los nombres propios de una acción de RSC; Albie y Amás con #MasSueñosMenosLímites](#)
- [Albie inicia el proyecto 'Maestr@s chef', un paso más hacia la excelencia operacional](#)