PROVINCIA | Economía

La Feria 'Sabor a Córdoba' cierra su tercera edición con 63 empresas y una mayor afluencia de visitantes

El encuentro agroalimentario reunió cerca de cincuenta actividades y estrenó una ruta dedicada a los productos ecológicos.

Redacción/Priego Digital
Lunes 26 de octubre de 2026 - 22:34



La tercera edición de la Feria Alimentaria de la Provincia 'Sabor a Córdoba', organizada por la Diputación Provincial a través del Instituto Provincial de Desarrollo Económico (Iprodeco), concluyó este domingo, 25 de octubre, tras tres jornadas en las que participaron 63 empresas agroalimentarias y se desarrollaron alrededor de cincuenta actividades gastronómicas y culturales.

El encuentro, celebrado desde el viernes en la planta baja del Centro de Exposiciones, Ferias y Convenciones de Córdoba (CEFC), junto al Parque Joyero, registró una mayor afluencia de visitantes que en ediciones anteriores, según el balance realizado por la organización, aunque no se ha facilitado una cifra concreta de asistencia.

El delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación y presidente de Iprodeco, Félix Romero, valoró positivamente los resultados de esta tercera edición y aseguró que se habían superado las previsiones iniciales de participación empresarial y respuesta del público.

"Podemos decir con orgullo que la profesionalización y el salto de calidad que buscábamos en su día siguen dando frutos", manifestó Romero durante el balance de la feria.

La participación empresarial crece por tercer año consecutivo

Uno de los datos más destacados de esta edición ha sido el incremento del número de empresas expositoras, que ha pasado de las 40 participantes en 2024 a las 52 del pasado año, alcanzando las 63 en 2026.

Esta evolución supone un aumento de 23 empresas respecto a la primera edición y refleja el interés del sector agroalimentario provincial por participar en un encuentro que combina la promoción comercial con las actividades dirigidas al público general.

Durante los tres días, los visitantes pudieron conocer y adquirir productos procedentes de las distintas comarcas cordobesas, entre ellos aceites de oliva virgen extra, vinos, quesos, embutidos, jamones, conservas, productos hortofrutícolas y repostería artesanal.

La feria contó con espacios destinados a las empresas productoras, zonas de degustación y exhibiciones gastronómicas, además de una programación dedicada a la cultura, las tradiciones y distintos oficios

vinculados a los municipios de la provincia.

Romero explicó que el objetivo era ofrecer una representación de la actividad agroalimentaria cordobesa y acercar al consumidor el trabajo de las empresas que elaboran estos productos.

Cerca de cincuenta actividades gastronómicas y culturales

A lo largo de las tres jornadas se celebraron aproximadamente cincuenta actividades, de las que una treintena estuvieron relacionadas directamente con la gastronomía.

Las demostraciones de cocina, catas comentadas, maridajes, degustaciones y talleres permitieron conocer diferentes formas de elaboración y consumo de los productos cordobeses.

El resto de la programación incluyó propuestas culturales, actuaciones musicales, demostraciones artesanales y actividades relacionadas con las costumbres de las distintas localidades participantes.

Según el delegado provincial, estas iniciativas contaron con la colaboración de las siete comarcas cordobesas y de numerosos ayuntamientos, que participaron en la presentación de productos y tradiciones de sus respectivos territorios.

"Hemos visto una feria viva, muy dinámica, donde el público ha respondido llenando cada uno de los espacios habilitados y respaldando el esfuerzo de nuestros productores", señaló Félix Romero.

El responsable de Iprodeco agradeció igualmente la implicación de las empresas, bodegas, almazaras, entidades y municipios participantes.

El aceite y el vino, entre los espacios con mayor acogida

Dos de los principales atractivos de la feria fueron el Túnel del Aceite y el Túnel del Vino, concebidos para facilitar el conocimiento y la degustación de algunas de las producciones más representativas de la provincia.

El Túnel del Aceite permitió a los visitantes descubrir las características de los aceites de oliva virgen extra amparados por las denominaciones de origen cordobesas, entre ellas la DOP Priego de Córdoba, junto a Baena, Lucena y Montoro-Adamuz.

Este espacio ofreció la posibilidad de comparar diferentes perfiles sensoriales y conocer las particularidades de unos aceites que constituyen una de las principales referencias agroalimentarias de la provincia.

Por su parte, el Túnel del Vino reunió más de 180 muestras procedentes de 60 bodegas cordobesas, ofreciendo un recorrido por la diversidad vitivinícola del territorio.

Ambas propuestas figuraron entre las actividades mejor valoradas por la organización, que destacó el interés de los asistentes por conocer las características y los procesos de elaboración de estos productos.

La producción ecológica gana protagonismo

Entre las novedades de la tercera edición destacó la incorporación de la denominada Ruta Eco, un recorrido destinado a dar visibilidad a las empresas especializadas en productos ecológicos.

Un total de 19 firmas expositoras participaron en esta iniciativa, mediante la que los visitantes pudieron identificar y conocer los productos elaborados bajo este modelo de producción.

La propuesta permitió incorporar a la programación un espacio específico para los alimentos ecológicos y ampliar la información disponible para los consumidores interesados en su origen y características.

Junto a esta novedad, la feria mantuvo sus actividades habituales de degustación y promoción comercial, con presencia de empresas procedentes de diferentes sectores agroalimentarios.

Un escaparate para los productores de la provincia

La Feria 'Sabor a Córdoba' nació en 2024 como iniciativa de promoción de los productos agroalimentarios cordobeses y ha incrementado su participación empresarial durante sus tres primeras ediciones.

Su celebración en el Centro de Exposiciones, Ferias y Convenciones ha permitido reunir en un mismo recinto los espacios comerciales, las actividades gastronómicas y las propuestas culturales.

Desde la Diputación consideran que esta ubicación facilita tanto la participación de las empresas como el acceso del público y permite desarrollar un formato con mayor presencia de actividades especializadas.

Félix Romero insistió en que este tipo de encuentros contribuyen a dar a conocer la producción de los municipios cordobeses y ofrecen a las pequeñas y medianas empresas oportunidades para presentar sus productos a nuevos consumidores.

El responsable provincial agradeció la colaboración de los participantes y destacó la respuesta de los visitantes durante las tres jornadas.

La tercera edición concluye así con 63 empresas participantes, alrededor de medio centenar de actividades y un balance de asistencia que la organización considera superior al de años anteriores, aunque todavía no ha hecho públicos los datos definitivos de visitantes.