

Sisqa zoom sur le Gers :

Pour la table et l'esprit



Sisqa zoom sur le Gers :

Le Sisqa, salon de la qualité alimentaire a ouvert ses portes ce jeudi et ce jusqu'à dimanche soir au parc des expositions de Toulouse. Nouvelle région oblige pour sa 14eme édition, la manifestation a pris de l'ampleur et accueille plus de 200 exposants présentant le plus vaste panel de «bons produits» régionaux. Découvertes, dégustations, animations pour adultes et enfants : c'est le reflet de la nouvelle Occitanie, région agricole et viticole où il fait si bon vivre. Pour valoriser ce patrimoine agricole et gastronomique, le SISQA réunit sur un marché unique des produits fermiers, des spécialités régionales ainsi que des produits labellisés « Qualité et Origine » ou estampillés « Sud de France », la marque de la Région. Bref, de quoi composer des repas d'exception, notamment pour les fêtes.

Dans ce vaste espace, les gersois figurent en nombre. 44 exactement. Peut être trop en avance sur son temps l'ancienne devise du département "Gers je suis, pour la table et l'esprit" serait elle aujourd'hui plus en phase avec les nouvelles tendances des consommateurs nature et bio qu'il n'y paraissait à l'époque.

Une bonne idée de sortie en famille pour ce week-end.

Avec son coin ferme - 100 animaux de tous poils, (veaux, chèvres, lapins, cochons...) mais sans plumes, grippe aviaire oblige - ses stands d'animation pour petits et grands et ceux de dégustation, la manifestation a un look de mini salon agricole. Non seulement le visiteur part à la découverte de produits souvent exceptionnels mais en plus il aura là, une nouvelle façon de découvrir l'Occitanie et ses diversités Pyrénées et Méditerranée

SISQA est également l'un des rares salons grand public à être entièrement accessible aux personnes en situation de handicap. L'accueil, l'aménagement et les animations sont adaptés pour que tous puissent visiter le salon. Un interprète en langue des signes accueillera le public malentendant soit sur le stand de la Région, soit sur les espaces pédagogiques

en savoir plus sur les ateliers culinaires.

en savoir plus sur les producteurs présents au Sisqa



Aux Aussat - Duran De la production à la commercialisation il n'y a qu'un pas



Les Gers Gourmet, les préparations de la famille Dujardin à Saint Germé, dans la plus pure tradition



Depuis 1762 sur le domaine de Mastric, la jeune génération joue avec merveille la carte du bio. Plusieurs fois cité au guide Hachette des vins



De l'Armagnac au Floc la famille Della Vedove se distingue



L'Atout blanche



Veau, Porc Noir, là aussi le Gers est bien présent au rayon qualité