



DOSSIER DE PRENSA

VUELVE EL MERCADO DE NAVIDAD DE NUEVO FUTURO SEVILLA PARA RECIBIR LAS FECHAS NAVIDEÑAS CON SOLIDARIDAD

La asociación Nuevo Futuro Sevilla organiza del 12 al 14 de noviembre su VI Mercado de Navidad, en el que este año participarán más de 40 empresas y negocios que expondrán sus productos gourmet y artículos aprovechando la cercanía de las compras navideñas.

En él se podrán adquirir productos gastronómicos exclusivos, y de otros ámbitos como la moda, los complementos, la joyería, o la decoración, con el fin de colaborar con la labor social de la asociación.

El objetivo de la iniciativa es recaudar fondos para el programa de refuerzo escolar de los menores de los hogares de acogida que gestiona Nuevo Futuro en Sevilla. Para ello, el mercado ofrece a empresas, negocios y emprendedores un espacio perfecto y de referencia para que puedan exponer y vender sus productos a los visitantes.

El evento se desarrollará en la Fundación Valentín de Madariaga, y también incluye la realización de diversos talleres relacionados con la Navidad y una zona de restauración donde se ofrecerán almuerzos y tapas solidarias donados por restaurantes de Sevilla o elaborados por destacados chefs y cocineros amigos de Nuevo Futuro.

Nuevo Futuro es una asociación que lucha por defender al menor abandonado o privado de familia, acogiendo y ofreciendo a niños sin hogar un entorno familiar para que puedan desarrollarse como personas e integrarse en la sociedad. Desde su fundación en Sevilla, ha ayudado a 400 niños y jóvenes a educarse, desarrollarse y labrarse un futuro digno.

Sevilla, 09 de noviembre de 2021.- Sevilla volverá a estrenar las actividades previas a la llegada de las fiestas navideñas con la celebración de una nueva edición del Mercado de Navidad de Nuevo Futuro Sevilla, una iniciativa que esta asociación recupera este año tras el paréntesis de 2020 por la pandemia, y en la que volverán a participar diferentes empresas y negocios con el fin de dar a conocer sus productos y artículos, y colaborar también con la labor social de esta ONG.

Se trata del primer mercado navideño que se celebra en Sevilla cada año, antes de la llegada del mes de diciembre, y que busca ofrecer al visitante la oportunidad de realizar



sus primeras compras y regalos para las fiestas navideñas, aprovechando la cercanía de estas fechas y la variedad de productos y artículos de distintos ámbitos que se podrán encontrar en sus stands y puestos.

El evento, que se celebra del 12 al 14 de noviembre en la Fundación Valentín de Madariaga, se centrará un año más en la oferta de productos gastronómicos y gourmet, moda (mujer, hombre e infantil), complementos, decoración, joyería o artesanía, y contará con una estética muy navideña, en la que destaca la iluminación del patio interior de la sede de la Fundación, y la cuidada decoración de los stands expositores y el recinto, además de en la paquetería para las compras y regalos.

Como en cada edición, el objetivo del Mercado de Navidad de Nuevo Futuro Sevilla es recaudar fondos para el programa de refuerzo escolar para los menores de los hogares de acogida que esta asociación gestiona en la provincia de Sevilla. “Nuestro mercado proporciona un espacio idóneo y de referencia para que empresas, negocios y jóvenes emprendedores puedan promocionar sus artículos orientados al sector gourmet y de marcas exclusivas. Es un evento ideal para ir preparando la Navidad, hacer las primeras compras y regalos en estas fechas, pero lo más importantes es que todo ello contribuye a recaudar fondos para dotar a nuestros niños de este programa de refuerzo educativo, que es muy importante como soporte a su desarrollo y aprendizaje”, señala la presidenta de Nuevo Futuro Sevilla, Mónica Gutiérrez.

Entre los expositores que participan este año se incluyen, en el apartado de productos gastronómicos, artesanos y gourmet, las firmas Chocolates Mama Goyé, Well Done, Salsas Quietud, Turrone Biznietos Luca de Tena, y Catering Delicious; y en decoración y artesanía estarán Vainica, Abaurre & Bores, Colores Étnicos, Tenderete Sevilla, Poole decoración, y Espigas de Trigo. En el apartado de complementos participarán las marcas Casilda Medina, Cinngara, Lourdes Mauri, Buhoneras Vintage, Mónica de Soto, Reyes Ortega, Carccua y Galbag, mientras que en moda lo harán Sonia Bolin, Delia Núñez (de Flamenca Pol Núñez, Majos, Tomaiii, Sonvita Brand y Bisbita, (Rocio Izquierdo Moda).

Por su parte en joyería y bisutería estarán presentes las firmas Román Joyero, Rocío Porres Joyas, Trepillé, Laura Medina y Manola Caballos. El programa de empresas y marcas participantes lo completan Dimass (papelería), Manolito Basics (zapatos), Regalar by Mindetta (cajas de regalos), Tarte Tatin Dolls, (ropa tejida a mano para muñecos e infantil), y Byob, bolsos. Asimismo, Nuevo Futuro contará con un stand propio en el que se pondrán a la venta productos y artículos donados 100% por distintas empresas colaboradoras, además de papeletas para el sorteo de una casa de muñecas y el número de su lotería de Navidad.

Al igual que en ediciones anteriores, además de la muestra de productos el Mercado de Navidad incluye una serie de talleres gastronómicos y artesanales, en los que los asistentes podrán aprender a formarse en diversas actividades relacionadas con la Navidad. En concreto, se impartirán nuevos talleres como un taller de menú de Navidad



impartido por Marcos Valcárcel, del restaurante La Grulla, con el bufé decorado a cargo de Mermoca; y un taller de platos fríos a cargo de Alfonso Beca, del canal “Recetas para Recordar”, con el bufé decorado por Alquitara. Asimismo, se celebrarán otros talleres de aperitivos navideños para impresionar impartido por Maricé Cooking Events; otro de pavo trufado a cargo de las hermanas Inés y Clemen Galnares, y un taller de decoración de guirnaldas de Navidad a cargo de Cártamo Flores.

Igualmente, en una zona de restauración y bar organizado por los voluntarios de la asociación se ofrecerán cada día aperitivos donados por empresas y restaurantes de Sevilla y almuerzos solidarios elaborados por destacados cocineros y chefs amigos afines a Nuevo Futuro, que, de manera altruista, cocinarán un plato especial para contribuir con la recaudación de fondos. Entre algunos de los platos y guisos que se podrán degustar destacan arroces de verduras y marisco, migas, guiso de costillas ibéricas con patatas, fideuá marinera, potaje de garbanzos, paella, y cocido con pringá.

El horario de visita del IV Mercado de Navidad de 12.00 a 21.00 horas los días 12 y 13 de noviembre, y de 12.00 a 19.00 horas el domingo 14 de noviembre. El precio de la entrada es de un 1 euro.

Nuevo Futuro Sevilla

Nuevo Futuro Sevilla es una asociación sin ánimo de lucro que lucha por defender al menor abandonado o privado de familia, acogiendo y ofreciendo a niños sin hogar un entorno familiar para que puedan desarrollarse plenamente como personas e integrarse en la sociedad, en busca de un mejor futuro. Esta asociación se encarga de la gestión y mantenimiento de cinco hogares de acogida que tiene en Sevilla y en el que viven 40 menores en riesgo de exclusión social, bajo la protección de la Administración pública, y que por distintas circunstancias están privados de una vida y ambiente familiar.

Con el objetivo de recaudar fondos para realizar esta labor social, Nuevo Futuro Sevilla organiza a lo largo del año diferentes actos benéficos, como su tradicional Rastrillo o el Mercado de Navidad. Desde su fundación en 1985 en Sevilla, Nuevo Futuro ha ayudado a más de 400 niños y jóvenes a desarrollarse y a labrarse un futuro digno.

Para más información:
Jesús Herrera (625 87 27 80)

PROGRAMA COMPLETO DEL VI MERCADO DE NAVIDAD

12 DE NOVIEMBRE

Apertura del Mercado a las 12.00 horas.

Bar de tapas, café, dulces y copas, abierto desde las 12.00 hasta las 21.00 horas.



Almuerzo elaborado por Luis y Felipe Gálvez, José María Gutiérrez de Cepeda, Paco Rodríguez Grande, y Alberto García Tassara: paella de secreto con boletus; paella de verduras, alcachofas y setas; fideuá marinera, de calamares, tambores y navajas; y cocido con calabaza, judías y pringá.

Taller de Pavo Trufado impartido por las hermanas Inés y Clemen Galnares. A las 16.30 h., en el salón de actos de la 1ª planta de la Fundación Valentín de Madariaga.

13 DE NOVIEMBRE

Apertura del Mercado a las 12.00 horas

Bar de tapas, café, dulces y copas, abierto desde las 12.00 hasta las 21.00 horas.

Almuerzo, elaborado por Fernando Vera, José Fera, Sergio Colete, Luis Domínguez; Bambi, José María Domínguez, y Curro Aspe: guiso de costillas ibéricas con patatas; arroz con pato y boletus; migas extremeñas; cochinito pibil, fideos caldosos con langostinos, paella de verduras e ibéricos; y cocido con pringá.

Taller de aperitivos para impresionar, impartido por Maricé Cooking Moments. Al finalizar el taller degustaremos los aperitivos acompañados con vinos y cava donado por la Fundación García Peralta. A las 12.30 h., en el salón de actos de la 1ª planta de la Fundación Valentín de Madariaga.

Taller Menú de Navidad, impartido por Carlos Valcárcel, del restaurante La Grulla, con el bufé a cargo de Mermoca. Al finalizar el taller degustaremos los platos acompañados con vinos y cava donado por la Fundación García Peralta. A las 18.00 h, en el salón de actos de la primera planta de la Fundación Valentín de Madariaga.

14 DE NOVIEMBRE

Apertura del Mercado a las 12.00 horas

Bar de tapas, café, dulces y copas, abierto desde las 12.00 hasta las 19.00 horas.

Almuerzo, elaborado por Agustín Muñiz, Juan Lora, Paco Pepe Morales, y Emilia Guerrero: guiso de patatas y verduritas; migas; arroz caldoso con boletus y presa; y potaje de garbanzos.

Taller de platos fríos para Navidad, impartido por Alfonso Beca, del canal "Recetas para Cocinar", con el bufé decorado por Alquitarra. Al finalizar el taller degustaremos los platos acompañados con vinos y cava donado por la Fundación García Peralta. A las 12 horas, en el salón de actos de la 1ª planta de la Fundación Valentín de Madariaga.

Taller Guirnalda de Navidad, impartido por Cártamo Flores. Al finalizar el taller cada participante se llevará su guirnalda. A las 17.00 h en el salón de actos de la 1ª planta de la Fundación.