

jueves 18 de mayo de 2017

## La despensa onubense conquista el paladar de los restauradores de Sevilla



[Descargar imagen](#)

**'Huelva Excelencia' despliega en la Casa Guardiola lo mejor de la gastronomía onubense “para disfrutar de los paisajes de Huelva sin salir de casa”**

El patronato Provincial de Turismo ha presentado esta tarde en Sevilla la iniciativa 'Huelva Excelencia', para promocionar los productos gourmet de la despensa onubense ante un público formado por cerca de 200 invitados, entre ellos , restauradores, empresarios

de hostelería, directores de hotel, medios de comunicación y prensa especializada.

El presidente de la Diputación y del Patronato de Turismo, Ignacio Caraballo, ha dado la bienvenida a los asistentes acompañado por el Consejero de Medio Ambiente, José Fiscal y el presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos.

El patio central de la emblemática Casa Palacio Guardiola ha acogido los expositores de las 22 empresas productoras que han colaborado con la presentación para exhibir sus productos y establecer contactos con los invitados. A continuación ha tenido lugar la presentación institucional, que ha contado con la presencia del artista onubense Embajador de Huelva, Manuel Carrasco.

Bajo la premisa de que cada uno de los productos gastronómicos de Huelva son un reflejo fiel del paisaje en el que nacen, por su autenticidad y su excelencia, el presidente del Patronato de Turismo ha invitado a los asistentes a tomar el sol, respirar la brisa del mar, el aire limpio de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche y disfrutar del olor de las dehesas y la vegetación de los campos de Huelva a través de sus tesoros gastronómicos como el jamón de Jabugo, las gambas blancas, coquinas, almejas, pescados y conservas; los vinos y vinagres del Condado, el aceite, las fresas y frutos rojos, los quesos, las setas y las castañas, porque “cuando nos llevamos a la boca uno de esos productos, nos llevamos también un trocito de la provincia de Huelva”.

Caraballo ha animado a los presentes a que sean la voz de los productos de Huelva, para que lleven a las mesas y a las cocinas de los restaurantes, hoteles y cafeterías de Sevilla “un rincón de Huelva en cada plato y en cada copa”.

En colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Huelva, una selección de restauradores onubenses ha ofrecido a continuación un cóctel donde ha destacado la materia prima de la gastronomía de Huelva, maridado con

Vinos del Condado. Los cocineros Ernesto Jurado Martínez del restaurante La Rebaná de Huelva, Juan José López Navarro, del Puro Chup Chup de Huelva y Aurelio Carretero del restaurante Zalema de El Rocío han sido los artífices de la exhibición de cocina, con el servicio de camareros y menaje que ha corrido a cargo de la Escuela de Hostelería Virgen de Belén de Huelva.

El cóctel ha estado amenizado por la actuación de los guitarristas onubenses Joaquín Brito y Paco Cruzado que interpretarán cantes de ida y vuelta .

Invitados y empresas participantes

Con el objetivo de mostrar e intentar crear un canal para promocionar la comercialización de las excelencias de la gastronomía onubense en el entramado empresarial de Sevilla, especialmente el sector turístico y hostelero se ha invitado a un aforo de entorno a 200 profesionales del sector de la restauración y la hostelería, directores de Hotel, prensa especializada, responsables de locales de ocio (Terrazas/Bares de noche) y responsables Grandes Superficies Gourmets y empresas distribuidoras.

Las empresas onubenses que han participado en Huelva Excelencia son un buen exponente de los principales sectores de productores gastronómicos con especial representación como, Vinos del Condado (Bodegas pertenecientes al Club de Producto Ruta del Vino del Condado), Jamón de Jabugo (Empresas productoras pertenecientes al Club Producto Ruta del Jabugo), Productores de Berries, Salazones y Conserveras, Quesos, Licores (Bodegas Rubio / Destilería Martes Santo), Productores de aceite, etc.