

lunes 14 de septiembre de 2015

Los productos onubenses brillan en la inauguración de la quinta edición de la muestra Andalucía Sabor



Descargar imagen

Diputación impulsa las Rutas del Jabugo y de los Vinos del Condado en el principal escaparate del sector agroalimentario andaluz

Los productos de Huelva han tenido un protagonismo principal en la inauguración de la quinta edición de la muestra 'Andalucía Sabor', Internacional Fine Food Exhibition, el principal escaparate internacional del sector agroalimentario andaluz que, organizado por la Consejería de Economía y Conocimiento a través de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (EXTENDA), se celebra hasta el próximo miércoles en Sevilla.

El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, ha estado presente en la inauguración de la muestra, donde el organismo supramunicipal acude para impulsar las Rutas del Jabugo y de los Vinos del Condado que, a través de sus Clubes de Producto, han desarrollado un amplio programa de actividades para dar a conocer la oferta turística ligada a la enología y a la gastronomía del jamón de Jabugo.

Según Caraballo, “se trata de dos iniciativas que ponen de manifiesto la voluntad decidida de Diputación de promocionar la provincia a través de la calidad y excelencia de su gastronomía. Tenemos muy claro que éste es un sector que vende la marca Huelva y por eso acudimos con la representación estelar de las dos grandes denominaciones de origen protegidas que existen en nuestra provincia”. Tanto la DOP Jabugo, como la DOP Vinos y Vinagres del Condado de Huelva van a participar con un stand institucional en la zona expositiva dedicada a los Consejos Reguladores y con la participación en diferentes actividades paralelas, catas, talleres, concursos, etc.

La gastronomía, la materia prima y la cocina de Huelva, en palabras del presidente de la Diputación, “constituyen un valor que nos diferencia por su autenticidad, un valor que nos aporta competitividad frente a otros destinos, y que supone un valor destacado en la satisfacción de los visitantes internacionales que llegan a nuestro país, como una forma especial de disfrutar de la comida, en compañía, sin prisas y saboreando el momento”.

En la ponencia inaugural, el chef onubense Xanty Elías, del restaurante Acánthum, ha destacado el notable crecimiento en Huelva por la gastronomía auténtica e innovadora, con alimentos de calidad, respetuosos con el medio ambiente y que gozan de gran reconocimiento internacional. Elías ha participado en esta primera ponencia junto a prestigiosos cocineros andaluces como Ángel León o Dani García.

La Ruta del Vino está presente en ocho de las doce ponencias en las que llevan a cabo diversos shows-cooking en los que se maridará con vinos del Condado de Huelva. En algunos de los talleres que se llevan a cabo, los vinos del Condado de Huelva, serán igualmente protagonistas. Como ejemplo, el Taller ¿Cómo crear maridajes y cartas de vinos? Impartido por José Antonio Barragán. Restaurante Acánthum que tendrá lugar esta tarde de 18.00 a 19.30h.

Además, el Congreso, dentro de su programa de actuaciones y eventos paralelos, acoge dos cenas que se ofrece a los distintos ponentes, prensa especializada, moderadores, etc. En ambas cenas, el vino que se ofrecerá será exclusivamente vino del Condado de Huelva.

Paralelamente al Congreso, en el Pabellón de Exposiciones, están montados todos los expositores de las principales marcas y productos de la gastronomía andaluza. La Ruta del Vino del Condado de Huelva cuenta también con un stand informativo junto con el resto de rutas gastronómicas de Andalucía, puesto que formalizó su ingreso en Paisajes con Sabor el pasado mes de Diciembre en el mismo Centro de Interpretación del Vino.

El Patronato Provincial de Turismo de Huelva también muestra al visitante la Ruta del Jabugo, un Club de Producto que trabaja para mostrar al viajero toda la excelencia que rodea al JAMÓN con mayúsculas, ese que tan bien protege y ampara la DOP Jabugo.

La presencia de la Ruta del Jabugo tiene su máximo valedor en el Consejo Regulador de la DOP Jabugo, patrocinador oficial del Congreso de Gastronomía y dedicado en esta edición a la Investigación e innovación, la nueva era de los fogones. Además de tener este año una presencia destacable, al participar en el espacio denominado 'Sabor en vivo', así como en la celebración del taller 'El corte del jamón, la influencia de la técnica en el sabor'.