

viernes 16 de junio de 2017

MasterChef Celebrity escoge los productos de Huelva y Almonte para grabar un programa de su temporada 2



Descargar imagen

La audiencia del programa que emite TVE tendrá la oportunidad de descubrir las múltiples bondades gastronómicas con las que cuenta la provincia de Huelva

La Diputación de Huelva sigue impulsando la promoción de la excelencia de los productos gastronómicos de la provincia dirigido hacia todos los sectores de la sociedad, desde el empresarial hasta los consumidores. En este caso, el gran público de la audiencia de Televisión Española, podrá conocer y descubrir las variadas bondades culinarias con las que cuenta toda la provincia

de Huelva.

Se conseguirá a través de la presencia de la gastronomía de Huelva dentro de la emisión de uno de los capítulos de la segunda temporada del programa MasterChef Celebrity en la Aldea del Rocío de Almonte. Desde este escenario con reminiscencias históricas y culturales, las celebridades que participan en el programa, demostrarán sus habilidades culinarias con los productos de la despensa onubense.

Con esta iniciativa, se persigue como principal objetivo dar a conocer las bondades de un territorio que reúne no sólo buen clima, naturaleza, arte, historia y cultura, sino también, unos recursos gastronómicos únicos, que permiten conjugar la cocina de los fogones tradicionales con la vanguardia culinaria de grandes chefs.

Esta es una acción que se suma a las múltiples actividades promocionales dirigidas al fomento del consumo de productos y servicios de la provincia que están englobadas dentro de la campaña "Que Sea de Huelva" puesta en marcha por la institución provincial.

Concretamente, la promoción que se va a llevar a cabo a través del programa MasterChef Celebrity es una de las actividades más destacadas de 2017 como año en el que se conmemora el 525 Aniversario del Encuentro entre dos Mundos y que por tanto, supone un acción destacada debido a su repercusión social y en los medios de comunicación.

El famoso concurso gastronómico, conducido por la televisiva Eva González junto al jurado formado por los chefs Samantha Vallejo Nagera, Jordi Cruz y Pepe Rodríguez, ha sido grabado para ser emitido durante la segunda temporada en la que participan Bibiana Fernández, Silvia Abril, Anabel Alonso, Usun Yoon, Marina San Jose, Patricia Montero, Jose Corbacho, Carlos Baute, Saúl Craviotto, Juan Bethencourt, Pepon Nieto y Edu Soto.

También, se hará alusión a la fusión con la cocina iberoamericana, por los productos que trajimos de allí y los que llevamos de aquí. En este sentido, la Diputación de Huelva trabaja para la consolidación de la proyección de la provincia de Huelva y sus productos, a través del 525 Aniversario del Encuentro entre dos Mundos como un evento de una singularidad histórica especial y que cuenta con actividades culturales, deportivas, sociales, educativas y artísticas que van a situar a Huelva en la agenda Iberoamericana sirviendo como escaparate internacional para mostrar a la provincia de Huelva y sus potencialidades, entre los que destacan la gastronomía y los productos de la provincia.

Productos Que Sea de Huelva

La vocación de este tipo de acciones promocionales es concienciar a la ciudadanía no sólo sobre la sobrada calidad y la variedad de los productos y servicios made in Huelva sino sobre las múltiples ventajas de su consumo. Así, la denominación “Que Sea de Huelva”, garantiza que los productos son más frescos, debido a su cercanía; más sanos, porque evitan aditivos y conservantes, y permiten conocer de dónde proceden y la calidad de sus procesos.

Tal y como reza la campaña “Que Sea de Huelva” iniciada en el año 2013, los productos son identificados como un valor seguro, al tiempo que los clientes apoyan los sectores económicos de gran importancia en la provincia como son el turístico y el hostelero. La provincia de Huelva se ha ganado a pulso el calificativo de despensa de Europa y sus productos atesoran una gran fama y reconocimiento internacional. Huelva presume del jamón y los productos derivados del cerdo ibérico, los vinos y vinagres del Condado, así como las gambas y otros productos de la costa, las fresas y berries, el aceite de Huelva, los cítricos, salazones y conservas, el calzado, el mueble, el textil o de la infinita oferta turística, de ocio y restauración de una provincia llamada a ser un destino ideal para el cada vez más exigente turista.