

viernes, 04 de noviembre de 2022

Cabello: "Los productos locales y nuestra gastronomía son los mejores embajadores de la provincia dentro y fuera de nuestras fronteras"

III Jornada 'Sevilla, provincia gastronómica', organizada por el portal Gurmé, de ABC de Sevilla, con la colaboración de Prodetur a través 'Sabores de la Provincia de Sevilla'



La vicepresidenta de Prodetur, Manuela Cabello, ha participado en la apertura de la jornada 'Sevilla, provincia gastronómica', organizada por ABC de Sevilla a través de su portal gastronómico GURMÉ.es, con la colaboración de Prodetur y su marca geográfica de promoción 'Sabores de la Provincia de Sevilla'. En el acto, Cabello ha estado acompañada, entre otros representantes de ABC de Sevilla y de Prodetur, por el director del periódico, Alberto García Reyes.

'Sevilla, provincia gastronómica' es una apuesta de GURMÉ, que cumple su tercera edición con el objetivo de dar a conocer, de una manera diferente y privilegiada, uno de los principales atractivos turísticos del territorio, como es la gastronomía, y acercarla al público de la ciudad. La parte expositiva y de degustación de la jornada, en la que participan nueve establecimientos de restauración y diferentes empresas agroalimentarias de la provincia, se desarrolla en dos pases, de tarde y noche.

En palabras de Cabello, "un evento que se suma a las diferentes promociones y acciones, que tanto las instituciones públicas como el sector privado llevamos a cabo para poner en alza nuestros productos y nuestra gastronomía, que son los mejores embajadores de la provincia dentro y fuera de nuestras fronteras".



COMUNICACION

Nueve establecimientos de la provincia y productos agroalimentarios del territorio

En esta jornada organizada por el portal GURMÉ.ES de ABC de Sevilla, con la colaboración de Prodetur, participan ocho establecimientos de restauración de la provincia, y una pastelería, concretamente: Savoro (Valencina de la Concepción); Casa Moral (Los Palacios y Villafranca); Juanma Restaurante (Los Palacios y Villafranca); Lolita Fusión (Carmona); Abacería La Familia (Castilleja de la Cuesta); Manolo Mayo (Los Palacios y Villafranca); Venta Los Conejos (Mairena del Alcor); Alcaraván (Mairena del Alcor); y Pastelería 121 Grados (Palomares del Río).

Aportando los vinos y licores que acompañan al menú, participan Bodegas Colonias Galeón (Cazalla de la Sierra), Bodegas Valhalla (Sevilla), Gin Puerto de Indias (Carmona), y Bodegas Caballero (Jerez de la Frontera).

Además de las recetas que prepararán los restaurantes participantes, se podrán probar los mejores productos ofrecidos por Sierra de Guadalcanal (Aceite Guadalimón), IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla, Los Rosales, Oleoangeles, pan y tortas de Alcalá de Guadaíra, Pastelería 121 Grados, Picos Obando, Golden Coffee, e IGP Garbanzo de Escacena.

