

martes, 09 de noviembre de 2021

Umbrete celebra sus segundas Jornadas Virtuales del Mosto y la Aceituna Fina del Aljarafe

Del 5 a 10 de noviembre

Prodetur organiza estas jornadas que preceden a la 32 edición de la Fiesta del Mosto y de la Aceituna Fina del Aljarafe



La vicepresidenta de Prodetur, Manuela Cabello, participó, el pasado viernes, 5 de noviembre, junto al alcalde de Umbrete, Joaquín Fernández Garro, en la inauguración de las “II Jornadas del Mosto y la Aceituna Fina del Aljarafe”, un encuentro que, al igual que la pasada edición se está realizando en formato on line, y que se desarrolla en tres jornadas hasta, mañana, miércoles, 10 de noviembre. Se trata de una iniciativa impulsada por Prodetur, a través de la marca ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’, en colaboración con el Ayuntamiento de Umbrete.

El acto de presentación contó también con ponencias como “Testimonios del Mosto y la Aceituna Fina Sevillana”, a cargo de Rafael Salado, presidente de la Asociación de Productores de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla y Juan Luis Oropesa, presidente de la IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla; “Oferta Turística del Aljarafe”, por José María Cuerda, guía turístico especializado en la zona del Aljarafe sevillano; y una disertación sobre la “Historia del vino del Aljarafe en el siglo I a.c, a través del Lagar Osset” e impartida por la arqueóloga Laura Mercado.

Cabello destacó, durante la presentación de estas jornadas, el empeño de Prodetur en apoyar a las empresas de un sector “tan estratégico en nuestra provincia” como es el agroalimentario, y puso el énfasis en este evento como “una iniciativa, por la que, y más allá de las fronteras físicas, podremos dar a conocer un destino turístico basado en la singularidad de los vinos del mosto y la aceituna fina del Aljarafe”.

El objetivo de estas jornadas es la de dar a conocer una zona poblacional con una gran oferta turística y gastronómica, donde el mosto y la aceituna son los principales protagonistas, e impulsar la comarca del Aljarafe hacia nuevos mercados, dando visibilidad a su gastronomía y turismo y conectando con un público profesional.

“Una gastronomía cuyo éxito reside, además de en su cuidada elaboración, en productos agroalimentarios de primera calidad, netamente sevillanos, que reivindicamos y cuyo consumo alentamos a través de la marca ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’. Un sello promovido por nosotros, desde Prodetur, para la promoción de la agroindustria y de la gastronomía local, así como de los productos que se obtienen o elaboran en nuestra provincia”, resaltó Cabello.

Por su parte, el alcalde de Umbrete puso el énfasis en la importancia del sector de la hostelería, “un sector muy castigado por la pandemia, que si algo positivo nos ha dejado ha sido la capacidad de adaptarnos para llegar a todos los ámbitos de población y hacer partícipes a las personas, gracias al papel imprescindible de las redes sociales”, añadió Fernández Garro.

Durante la jornada de ayer, 8 de noviembre, tuvo lugar una ponencia sobre la elaboración del mosto de la provincia de Sevilla, ofrecida por Juan Alberto Fernández González, enólogo de Bodegas F. Salado, y que precedió al taller de elaboración de aliños con la aceituna de mesa sevillana, impartido por Luis Portillo, chef especializado en la aceituna de mesa. También, “Recetas perfectas para acompañar al mosto de la provincia de Sevilla en la cocina, en la que participaron los establecimientos locales Restaurante El Casino, Casa Rufino, Bar la Era y Bar Justicia.

Mañana, miércoles, 10 de noviembre, concluyen estas jornadas virtuales, con la presentación de Recetas con Aceitunas a cargo del chef Jorge Blanco, del restaurante la Mazaroca, en Arahál, y ganador del premio en la categoría “Receta Profesional con Aceituna” Sabor Redondo 2021.

A continuación tendrá lugar una cata de mosto nuevo de la provincia comentada por Begoña Amurrio, miembro de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; Carlos M. Montero, director del hotel Convento la Gloria; y Fran León, encomunicador de la Asociación de Productores de Vinos y licores de la Provincia de Sevilla. Se presentarán mostos nuevos de la Sierra Norte, Bajo Guadalquivir y Aljarafe. La sesión finalizará con una cata de aceitunas sevillanas documentada por José Luis Cabello, técnico de calidad de la Cooperativa Oleand, del aula de formación de la IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla.

Estas jornadas virtuales, que se han venido desarrollando desde el pasado viernes, 5 de noviembre, dan paso a la 32 edición de la Fiesta del Mosto y de la Aceituna Fina, que se celebrará el fin de semana del 13 y 14 de noviembre en Umbrete, enfocada hacia la hostelería local.