



21 de enero de 2016

NOTA DE PRENSA

FITUR 2016

LA PROVINCIA DE SEVILLA PROMOCIONA SUS RUTAS GASTRONÓMICAS Y OFRECE A LOS VISITANTES UN SHOWCOOKING EN SU EXPOSITOR

Una de las grandes apuestas de la Diputación de Sevilla en esta edición de FITUR es el turismo vinculado al atractivo gastronómico, por lo que además de promocionar las distintas rutas gastronómicas de la provincia, se ofrece a los visitantes del expositor provincial un showcooking, con recetas basadas en los productos sevillanos más emblemáticos.

Los establecimientos de restauración de la provincia que han realizado este showcooking han sido Manolo Mayo, reconocidísimo establecimiento de Los Palacios, que ha realizado la receta “Socarrá de arroz con carabineros y gamba roja”; Doce Tapas, restaurante de Castilleja de la Cuesta ha ofrecido la degustación de las “Milhojas de Foie”, hechas con tortas de aceite de su municipio; Besana Tapas, de Utrera, ha realizado “Albur en adobo”; y el establecimiento sevillano Sal Gorda, ha ofrecido “Ropa Vieja”.

La degustación de estos platos ha estado acompañada por vinos sevillanos, de los que también se ha realizado una cata por parte de la Asociación de Productores de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla.

Con este reclamo se intensifica la importancia que la Diputación presta a la gastronomía de los pueblos, y contribuye a la identificación del destino provincia de Sevilla como un destino, no solo cultural, monumental y de naturaleza, sino, también gastronómico.

Hay que destacar la riqueza gastronómica del territorio basada en recetas de antaño que han pasado por varias generaciones y en las que se funden la cocina tradicional y la moderna; en definitiva deliciosos platos que podemos encontrar en cada uno de los municipios de Sevilla y que acompañados de los caldos que se elaboran en sus bodegas, hacen que la oferta gastronómica de la provincia sea considerada de primer nivel.