

miércoles, 18 de enero de 2023

El Territorio Guadalquivir pone en valor su gastronomía a través de una demostración culinaria en el stand de Sevilla



La promoción de la gastronomía y de la marca de productos ‘Sabores de la provincia de Sevilla’ ocupa tradicionalmente un lugar destacado en las propuestas de la Diputación de Sevilla en FITUR, por lo que, recuperada esta actividad tras la pandemia, ofrece durante el miércoles y el jueves, en el stand de la provincia, sendos showcooking o demostraciones culinarias para los visitantes.

Bajo el título ‘Territorio Guadalquivir’ la cocina de los pueblos ribereños sevillanos ha sido la protagonista de la demostración culinaria en la

jornada de hoy, miércoles, 18 de enero, de la mano del comunicador gastronómico Daniel del Toro, encargado de la elaboración de los platos.

Las recetas que ha presentado del Toro y que han podido degustar los visitantes del stand son “Arroz frito con albur y brócoli”, elaborada con arroz de la cooperativa Arrozúa, de Isla Mayor, y “Patatas de la Vega con cangrejo del Guadalquivir” con cangrejos, también de Isla Mayor.

Para el maridaje de vinos, el evento contó con la colaboración de Mónica Rosón, “La Cataora”, que realizó la presentación de la zona vinícola del Guadalquivir, de vinos de las siguientes bodegas: Bodegas González Palacios (Lebrija); Bodegas Halcón (Lebrija) Bodega Las Nieves (Los Palacios y Villafranca) y Blanca Parejo Bodega (Los Palacios y Villafranca).

Tras la degustación de platos la Asociación de Barman de Andalucía Occidental ofreció cócteles alusivos a la temática de esta cita gastronómica.



COMUNICACION

