



viernes, 16 de marzo de 2018

# El patio de la Diputación exhibe la tradición repostera sevillana de la Cuaresma

## Muestra de la Provincia 2018

Una nueva edición de la Feria de Dulces de Cuaresma de la Provincia de Sevilla abre sus puertas al público, este viernes, 16 de marzo, en el patio de la Diputación. Se trata de la quinta edición de este evento gastronómico que organiza Prodetur dentro de la programación de la Muestra de la Provincia 2018, y que se prolongará hasta el domingo, 18 de marzo.

Una quincena de empresas del sector confitero de los municipios sevillanos participan en esta muestra, en la que torrijas, pestiños, ochíos, cocochas, buñuelos, gañotes, flores o piñonates son los productos protagonistas. Exquisitos dulces que, además, los visitantes podrán degustar y adquirir junto a licores de la provincia.

Una feria con la que Prodetur-Turismo de la Provincia pretende difundir la gastronomía tradicional de Cuaresma de los pueblos sevillanos, particularmente centrada en la repostería, así como incentivar la visita a la provincia, tomando como argumento sus valores gastronómicos y los aspectos más singulares de su Semana Santa, que en 13 municipios sevillanos está declarada Fiesta de Interés Turístico.

El presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos, ha destacado la importancia del sector de la confitería en la provincia de Sevilla, “que concentra el 40% del total en el ámbito andaluz”.

“Nuestra provincia cuenta con una rica repostería de gran tradición cuyas más importantes recetas han pasado de generación en generación. Indicaciones Geográficas Protegidas, como la de ‘Mantecados y Polvorones de Estepa’, así como la ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) ‘Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta’, dan buena cuenta de la calidad diferenciada que define a estos dulces sevillanos”, ha señalado Villalobos. También ha recordado que Prodetur ofrece la guía ‘*Sevilla de Dulce. En ruta por la repostería de la Provincia*’, disponible para descarga a través de la web de Turismo de la Provincia, y que hace un recorrido por el territorio tomando como hilo conductor la elaboración tradicional de los dulces.

Además de la oferta de los expositores, desde hoy y hasta el domingo, el público podrá participar en las diferentes degustaciones, presentaciones y talleres relacionados con la temática de la Feria. En el inicio de este programa de actividades y durante la presentación de la muestra, se ha desarrollado un taller en el que empresas artesanas de Castilleja de la Cuesta, El Rubio y Sanlúcar la Mayor han mostrado la elaboración, paso a paso, de los dulces tradicionales de estas fechas.

Esta V Feria de Dulces de Cuaresma de la Provincia de Sevilla, de entrada gratuita, y cuyo programa incluye actuaciones de bandas procesionales, estará abierta al público, hoy, viernes, hasta las 20.00 horas; mañana sábado, en horario de 11.00 a 14.30 y de 16.00 a 20.00; y el domingo entre las 11.00 y las 18.00 horas.



### Díptico Dulces Cuaresma 2018

[ <https://www.dipusevilla.es/export/sites/diputacion-sevilla-corporativo/.galleries/DOCUMENTOS-noticias/Diptico-D> ]

652.69 Formato: pdf

---

### Galería de imágenes

[ <https://www.flickr.com/photos/97618632@N05/albums/72157688847072050> ]

---

