

miércoles, 17 de enero de 2018

# Gelves promociona en Fitur la gastronomía local como uno de los pilares fundamentales de su oferta

**Durante la presentación ha tenido lugar un showcooking ofrecido por un restaurador del municipio**



Una de las grandes apuestas de la Diputación de Sevilla en esta edición de FITUR, vuelve a ser el turismo vinculado al atractivo gastronómico, y el municipio de Gelves se suma a esta propuesta promocionando los productos típicos locales y las actividades que tienen prevista durante 2018 para poner en valor su gastronomía como recurso turístico de primer orden.

Para ello, se han introducido los platos y productos tradicionales en las cartas de la mayoría de los bares y restaurantes de la localidad, que ofrecerán a los visitantes estos productos típicos

acompañados del coctel 'Agua de Gelves', basado en una antigua fórmula local que el Ayuntamiento ha rescatado del pasado.

Para dar a conocer a los asistentes a la Feria Internacional de Turismo la importancia de la gastronomía, este municipio ribereño ha diseñado una mascota gastronómica 'guachi', en honor a las naranjas típicas del municipio; ha creado un blog 'Turismo de Gelves', con una sesión específica de gastronomía y ha promocionado la feria 'Río y Sabor'.

Este evento cumplirá en 2018 la cuarta edición y según el presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, 'no sólo se trata de un acontecimiento con alto componente de ocio para sus ciudadanos, sino que además implica una misión económica de promoción de la gastronomía y del turismo de la zona, que son altamente positivos para cualquier municipio'.

Hay que recordar que Gelves pertenece al proyecto 'Territorio Guadalquivir', una iniciativa liderada por la Diputación, a través de Prodetur, que cuenta con la participación de la Autoridad de Sevilla, la Confederación de Empresarios de Sevilla y la Fundación Cajasol, y que tiene como finalidad impulsar y poner en valor los recursos naturales y culturales de la zona fluvial de Sevilla en torno al turismo y la industria.



Como reclamo a todo ello, y de mano del restaurante local Asador Rinción de Manolo, ganador de dos premios a la mejor carta en las dos anteriores ediciones de 'Río y Sabor', se ha ofrecido al público asistente a FITUR y en el mismo stand de la Provincia, un showcooking o cocina en directo.

'Brandada de corvina de estero con pimientos de la Vega de Gelves' y 'Miloja de pato de la marsima con naranja amarga de Gelves' han sido las dos propuestas que han ofrecido los restauradores, elaboradas con productos típicos de la zona.

Asímismo, un experto coctelero ha ofrecido información genérica sobre el coctel 'Agua de Gelves', con la preparación pública de este combinado que el Ayuntamiento ha querido rescatar y poner en valor ofreciéndolo a los establecimientos locales para que lo incorporen a sus cartas.