



miércoles, 22 de enero de 2020

## La Tapa se presenta ante la comunidad internacional como distintivo 'sevillanísimo' de la capital y la provincia

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha expuesto los recursos de la provincia como destino turístico, con especial acento en la gastronomía, en el transcurso de la tradicional presentación que Prodetur ofrece al Cuerpo Diplomático de las embajadas extranjeras acreditadas en España, con motivo de la celebración, en Madrid, de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), que se desarrollará, en esta edición 2020, desde el miércoles, 22 de enero, hasta el próximo domingo, día 26.

Este acto de promoción del destino provincial orientado al mercado internacional -incluido en un plan general de actuación que la Diputación despliega anualmente a través de Prodetur- ha tenido lugar en el Círculo de Bellas Artes de la capital madrileña, y ha contado con la colaboración de la Academia de la Diplomacia. “Con este gran acto promocional iniciamos nuestra agenda de presentaciones del destino y misiones comerciales de la mano del sector empresarial de la provincia”, según ha apostillado Villalobos.

Más de un centenar de miembros del Cuerpo Diplomático de 90 países de todo el mundo, entre ellos más de 40 embajadores, han asistido a esta presentación, que también ha contado con la participación del presidente de la Confederación de Empresarios de Sevilla, Miguel Rus, y la presencia de representantes de asociaciones empresariales sevillanas y de ámbito nacional, así como de agentes sociales, culturales y económicos, representantes de otras instituciones y medios de comunicación, entre los en torno a 300 asistentes.

En su intervención, el presidente de la Diputación se detuvo en desgranar los recursos turísticos del territorio, basados en el patrimonio monumental y en la Naturaleza.

“Una Historia por testigo que habla del paso de civilizaciones como la tartésica, turdetana, romana, visigoda, árabe, judía y cristiana, que imprimieron a nuestra tierra ese sello mestizo e incluyente que ahora la caracteriza. Una impronta que nos ha regalado un Patrimonio Cultural sin parangón, con más de 300 Bienes de Interés Cultural catalogados en toda la provincia. Pero es que además de la generosidad del paso de las distintas civilizaciones, la Naturaleza también derramó bondades en nuestro pedacito de planeta”, refiriéndose, en este último apartado a enclaves como Doñana y el Parque Natural de la Sierra Norte, en la comarca de la Sierra Morena sevillana.

Tras señalar el carácter acogedor de los vecinos y vecinas de los pueblos sevillanos, el presidente de la Diputación se detuvo en las “excelencias” de la gastronomía y la restauración de la provincia, “fruto de una cocina que recoge saberes de todos los que por aquí pasaron. Y todo hecho con una materia prima inmejorable, que ahora potenciamos a través de la marca Sabores de la Provincia de Sevilla”.





Al referirse a la tapa “distintivo sevillanísimo de la capital y de la provincia”, afirmó que es “una genuina manera de entender la conversación y el disfrute compartido”. Un “pretexto”, dijo, para visitar los municipios de la provincia, “que además son los verdaderos protagonistas de la propuesta de la Diputación en esta edición de FITUR”.

Tras el acto de presentación, se mostró un vídeo de promoción gastronómica basada en la tapa, realizado en colaboración con la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo y la Asociación de Hostelería de la Provincia de Sevilla, y los miembros del Cuerpo Diplomático pudieron disfrutar del espectáculo musical ‘Donde el Flamenco te envuelve’, a cargo de la artista sevillana Joana Jiménez; así como de una cena con un menú a base de tapas elaborado por el Restaurante Casa Manolo, de Marchena, bajo el distintivo “Sabores de la Provincia de Sevilla”. La velada contó también con la colaboración de la empresa Ginebra Puerto de Indias, de Carmona.