

martes, 18 de octubre de 2022

La mujer en el mundo de la gastronomía, protagonista, hoy, en la II Semana de Sevilla en Madrid

Con la participación de las sevillanas Loli Rincón, jefa de cocina de Manolo Mayo, y Begoña Amurrio, sumiller y miembro de la Academia de Gastronomía y Turismo



Imagen de la presentación a miembros de la Asociación Mujeres en Gastronomía

La segunda jornada de la agenda de actividades de la II Semana de Sevilla en Madrid, organizada por la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur, en colaboración con 14 asociaciones empresariales sevillanas, ha arrancado, este martes, con la presentación de un menú elaborado con productos ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’ a miembros de la Asociación Mujeres Españolas en Gastronomía (MEG), movimiento de espíritu colaborativo que pretende impulsar la visibilidad de la mujer en la gastronomía. Integrada en la actualidad por unas 1.500 personas, mujeres y hombres, con diferentes perfiles dentro del ámbito de la restauración (cocina, sala, sumilleres o producción), esta asociación busca respaldar el talento femenino en el sector y divulgar el

conocimiento en un ámbito de igualdad. También, persigue crear un espacio de intercambio, colaboración y sinergias que impulse nuevos proyectos empresariales, académicos y científicos.

“Una entidad que nos ayuda a reflexionar y debatir sobre el techo de cristal que existe para las mujeres en el ámbito empresarial y, específicamente en este caso, en el de la cocina de prestigio”, ha afirmado Manuela Cabello, vicepresidenta de Prodetur, que ha realizado la presentación de la degustación gastronómica. Más de la mitad de los trabajadores en el sector de la hostelería son mujeres, “pero muy pocas son visibles, especialmente en el mundo de la alta cocina”, ha subrayado.

En la presentación de este menú, elaborado por la jefa de cocina del Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios y Villafranca), Loli Rincón, ha participado, asimismo, Begoña Amurrio, sumiller y miembro de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, que introdujo los vinos sevillanos que acompañaron a la degustación.



Loli Rincón, Medalla de Oro de la Provincia de Sevilla, es abanderada de la gastronomía en femenino. Distinguida ininterrumpidamente con un Bib Gourmand Michelin desde 2012 hasta 2021, Loli ha representado con orgullo la cocina palaciega y sevillana en espacios y eventos gastronómicos tan relevantes como Basque Culinary Center, Andalucía Sabor, FITUR o Gastosur. Además, ha resultado ganadora en múltiples ocasiones del concurso de tapas de Los Palacios y Villafranca y ha sido seleccionada finalista en los prestigiosos Concurso Nacional de Tapas 'Alimentos de España' y el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

Por la tarde, un mano a mano entre dos mujeres cocineras

Tras esta presentación a los miembros de MEG, las mujeres cocineras seguirán siendo protagonistas en la jornada de hoy, con la presentación, esta tarde, de otro menú de productos 'Sabores de la Provincia de Sevilla', en este caso, realizado por Loli Rincón junto a Lola Tercero, la chef del Hotel Indigo Madrid, en un mano a mano.

Previo a este showcoking, tendrá lugar una presentación de los vinos y licores sevillanos a escritores del mundo del vino y sumilleres, de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino y Espirituosos (FIJEV).

Con la II Semana de Sevilla en Madrid, que se prolongará hasta el viernes, 21 de octubre, Prodetur y el tejido asociativo empresarial pretenden promocionar de la provincia como destino turístico y comercial a través del reconocimiento y puesta en valor de los productos agroalimentarios y gastronómicos locales.