

miércoles, 18 de enero de 2023

Los cocineros y reposteros de Madrid reconocen el apoyo de la Diputación de Sevilla y plantean nuevas fórmulas de colaboración mutua



Los productos gastronómicos de la provincia de Sevilla y de la Comunidad de Madrid se unirán en busca de nuevas alianzas basadas en la gastronomía, como se ha puesto de manifiesto hoy en la Feria Internacional del Turismo (FITUR).

En este marco, la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE) ha entregado su insignia de plata a la Diputación, representada por la vicepresidenta de Prodetur-Turismo de la Provincia de Sevilla, Manuela Cabello, para agradecerle el trabajo de su institución en pro de la buena cocina y de la unión entre distintos

territorios con la buena mesa como nexos.

El encuentro es un paso más en el trabajo de Prodetur, a través de su marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', por promocionar y apoyar los productos gastronómicos sevillanos. En ese ámbito, se han organizado hasta la fecha dos ediciones de estas semanas gastronómicas en la capital de España, que muestran la provincia como destino turístico y comercial a través del reconocimiento y puesta en valor de los productos agroalimentarios y gastronómicos locales.

Ahora, la colaboración quiere ser bilateral, y los cocineros madrileños quieren organizar la primera semana de la cocina de su comunidad en Sevilla. Ese ha sido uno de los temas que se han tratado en el encuentro que han mantenido en el stand de Sevilla los representantes de la Diputación junto al presidente de ACYRE, José Luis Inarejos, y el representante de Euro-Toques España: Comunidad Europea de Cocineros, Juan Manuel Muñoz.



COMUNICACION

Inarejos ha entendido que las conversiones son muy positivas de cara a conseguir “compaginar nuestros alimentos con cocineros de Madrid y Sevilla, y llegar a promocionar los alimentos de cercanía”, y aboga por “interactuar más para que realmente saquemos el valor que tenemos con nuestros productos en las dos comunidades.

Ha recordado que en 2022 se llevó a cabo la semana de Sevilla en Madrid en su segundo año, con un modelo que se puede ahora llevar a la provincia sevillana con productos madrileños, y en eso se trabaja precisamente para desarrollar la idea durante este año.

Para Juan Manuel Muñoz, se trata de “dos provincias con una gran materia prima, y es importante que nos apoyen desde las instituciones para que se promocioe el sector primario”, para concretar que “como sevillano en Madrid, desde que llegué en 2014, he apoyado el producto de mi provincia, lo he vendido y lo he dado a conocer en todas las asociaciones posibles”.

La Diputación, a través de Prodetur, trabaja en la organización de las III Semana de Sevilla en Madrid, cuyos detalles se conocerán en las próximas semanas.