

viernes, 13 de noviembre de 2015

## 'Sabores de la Provincia', un evento para vivir la experiencia gastronómica que ofrece el territorio

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha visitado la muestra 'Sabores de la Provincia', que se desarrollará, en el patio de la institución provincial, hasta el domingo, día 15 de noviembre. En su recorrido por el recinto, Villalobos ha estado acompañado por el presidente de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia, Pedro Sánchez Cuerda; y por el chef Julio Fernández, del restaurante Abantal, recientemente distinguido con el Premio Andalucía de Turismo. Esta feria organizada por Prodetur-Turismo de la Provincia, dentro del calendario de la Muestra de la Provincia 2015, y que cumple su segunda edición, se define como un evento enfocado a la 'experiencia culinaria', con el objetivo de difundir la gastronomía y la restauración de la provincia a través de las especialidades y platos más representativos de cada una de sus seis comarcas turísticas. Para Rodríguez Villalobos los municipios sevillanos son un "referente" en este ámbito, "dado que las estadísticas señalan que los turistas que repiten visita a nuestra provincia sitúan la gastronomía y la restauración entre los aspectos que más valorados de nuestro destino". Seis empresas de restauración de la provincia, concretamente, Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios y Villafranca); Restaurante 12 Tapas (Castilleja de la Cuesta); Pasareli Catering (Écija); Restaurante El Pulpejo y Luis Portillo Catering (Arahal); y Salones José Benítez (Umbrete) ofrecerán, en el marco de esta muestra, a un precio de 2 euros la tapa y 1 euro la bebida, una carta de platos elaborados con productos representativos de las seis comarcas de la provincia: Sierra Norte, la Vía de la Plata, la Campiña, Guadalquivir-Doñana, el Aljarafe y la Sierra Sur. Apoyo al sector de productos cárnicos de la provincia El presidente de la Diputación ha manifestado su 'apoyo expreso' a las empresas de productos cárnicos de la provincia de Sevilla, un sector que se ve perjudicado por la alarma provocada a causa del polémico informe de la Organización Mundial de la Salud advirtiendo de que consumir carnes procesadas y carnes rojas puede aumentar el riesgo de padecer cáncer. En este sentido, la Diputación, en colaboración con la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia dedicará la jornada del domingo, en el marco de la feria, a realizar una defensa del sector, con la programación de una serie de charlas o ponencias en torno a las propiedades de las carnes rojas en el ámbito de una alimentación saludable, por parte de especialistas en nutrición y gastronomía. Además, durante los tres días de duración de la feria, se ofrecerán degustaciones gratuitas de productos del ibérico a la entrada del recinto (entre las 14.00 y las 16.00 horas), también como incentivo para atraer a visitantes a la muestra. Concurso 'Sevilla Tapas Week' y Certamen Andaluz de Coctelería, entre las actividades del programa Por otra parte, será en el marco de esta feria, y concretamente en la jornada del sábado (de 12.30 a 14.00 horas), donde tendrá lugar el concurso de tapas, en la categoría 'Gourmet', de la nueva edición de 'Sevilla Tapas Week', que organiza la Asociación de Empresarios de Hostelería de Sevilla y Provincia con la colaboración de la Diputación y el Ayuntamiento hispalense. Las tapas serán seleccionadas por un jurado formado por miembros de reconocido prestigio a nivel nacional, como la Academia Andaluza de Gastronomía, con su presidente Fernando Huidobro a la cabeza; y el reputado chef Julio Fernández del restaurante Abantal, único restaurante sevillano galardonado con una estrella Michelin.

Además, la muestra, que estará amenizada por actuaciones musicales y de grupos flamencos, acogerá el XLV Concurso Andaluz de Coctelería, organizado por la Asociación de Barman de Andalucía Occidental. Este evento tendrá lugar, en la tarde de hoy, viernes, entre las 16.00 y las 19.00 horas. Un día, el del inicio de la muestra, que ha contado con una demostración por parte de alumnos de Hostelería del IES Burguillos.



---

---

### Más información

[ <https://www.dipusevilla.es/export/sites/diputacion-sevilla-corporativo/.galleries/DOCUMENTOS-noticias/11-13111> ]

504.57 Formato: pdf

---