

viernes, 09 de septiembre de 2022

Los "Sabores del Nuevo Mundo" serán los protagonistas de las XXI Jornadas Gastronómicas de los Hoteles de Sevilla y Provincia



El Hotel Querencia, ha acogido, hoy, la presentación de las tradicionales Jornadas Gastronómicas en Hoteles de Sevilla y Provincia, que este año cumplen su XXI edición, y que cuentan con la colaboración de Prodetur desde sus inicios. La vicepresidenta de esta sociedad de la Diputación, Manuela Cabello, ha acompañado al presidente de los hoteleros sevillanos, Manuel Cornax, en este acto, que también ha contado con la participación del consejero de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Arturo Bernal y el teniente de alcalde y delegado del área de Economía, Comercio y Turismo del Ayuntamiento hispalense.

Bajo el lema "Sabores del Nuevo Mundo. Cocina de Ida y Vuelta", con esta jornadas se pretende conmemorar el V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo, en una apuesta clara por la aportación de muchos alimentos a la cultura gastronómica y adoptados como nuestros, como es el caso de esta hazaña en las que se incorporaron víveres que habían sido consumidos por las culturas americanas y que hoy se estima constituyen el 75% de base alimentaria que consume la Humanidad. Ellos son el maíz, la batata, la calabaza, el tomate, el chocolate, el cacahuate o maní, la vainilla, los ajíes, la palta o aguacate, todos estos originarios de Mesoamérica, con justa razón nombrada por los conquistadores «el cuerno de la abundancia», y la patata, originaria de los pueblos nativos de los Andes.

Desde mañana, 10 de septiembre y hasta el próximo 12 de octubre, 24 hoteles de Sevilla y la provincia participan en estas jornadas, "con las que queremos difundir la importancia del intercambio y maridaje que se produjo entre los productos y sabores que llevamos y los que trajimos de vuelta, en un viaje que tenía como fin establecer una nueva ruta de las preciadas especias", ha resaltado la vicepresidenta de Prodetur.

Al mismo tiempo, se busca que la gastronomía sea un pretexto para una experiencia más completa, que incluya la pernoctación y la estancia en el hotel, y, por tanto, en el lugar donde se localice, pudiendo contribuir así a la movilidad interprovincial, pero también reclamando la visita de personas del exterior de la provincia.



Propuestas como Papas gratinadas con nuez moscada, Tataki de presa ibérica, patatas confitadas con especias y mostaza de hierbas, Tartar de aguacate con carpaccio de langostino de Sanlúcar y emulsión de lima, Lasaña de marisco con langostinos almendrados y cacao, Cola de toro gratinada al aroma de canela, Lomo de bacalao al horno, tomate y ají dulce a la vainilla con chips de boniato y berros, Arepa Vuelta al Mundo, Ceviche de corvina con cebolla roja encurtida y camotes, Brownie de chocolate y papaya, Sopa de coco y manteca de cacao, tartar de mango y pimienta; entre muchos otros, se podrán degustar en los diferentes hoteles participantes.

Unos menús que estarán elaborado con los productos adheridos a la marca “Sabores de la Provincia de Sevilla”, “una marca que aglutina ya 184 empresas de la provincia, y con la que desde Prodetur pretendemos avalar y prestigiar los productos gastronómicos y agroalimentarios locales con un sello que los diferencie y posicione en el mercado, al igual que a las empresas adscritas a la misma”, ha destacado Cabello.

Todas las propuestas y sugerencias podrán consultarlas en www.hotelesdesevilla.com [<http://www.hotelesdesevilla.com>]. Con precios muy diferentes según el hotel y si su oferta es de menú o plato. De esta manera, los precios más comunes están en torno a 25€ o 30€ hasta 75€ como máximo, si se trata de menús o desde los 9€, en las sugerencias independientes.

En esta edición están: Hotel Alfonso XIII, Hotel Eurostars Torre Sevilla, Hotel Gran Meliá Colón, Hotel Barceló Sevilla Renacimiento, Hotel Alabardero, Hotel Alcázar de la Reina (Carmona), Hotel Bécquer (Manolo Mayo), Hotel Casa de Indias by Intur, Hotel Fernando III, Hotel Hospes Las Casas del Rey de Baeza, Hotel NH Plaza de Armas, Hotel Novotel, Hotel Meliá Lebreros, Hotel Meliá Sevilla, Hotel Parador de Carmona (Carmona), Hotel Querencia, Hotel Sevilla Center, Hotel Silken Al-Andalus, Hotel Vincci La Rábida, Hotel Alcoba del Rey, Hotel Convento La Gloria, Hotel Legado Oromana (Alcalá de Guadaira), Hotel Manolo Mayo (Los Palacios) y Betis 7 Triana Experience.