

miércoles, 24 de abril de 2024

# Una treintena de empresas sevillanas participan en la 37 edición del Salón Gourmets de Madrid, el escaparate anual más importante de productos gastronómicos de alta gama

## El Plan de Promoción Agroalimentario de la Provincia 2024 que impulsa la Diputación, a través de Prodetur, contempla la asistencia a seis grandes citas del sector

*A través de la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla'*



El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, junto a los representantes de las empresas presentes en la feria

Un total de 30 empresas de la provincia, de 22 municipios sevillanos, participan estos días con sus productos en el Salón Gourmets de Madrid -la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad número uno de Europa y uno de los referentes más prestigiosos del mundo- de la mano de la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur, y bajo la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', creada por la sociedad provincial para el impulso de las empresas y productos locales agroalimentarios y gastronómicos.

La asistencia a este evento, que se desarrolla en la capital de España del 22 al 25 de abril, y que cumple este año la 37 edición, se incluye en el Plan de Promoción Agroalimentario de la Provincia 2024, elaborado por Prodetur, y en el que se contempla la participación en seis grandes citas

del sector a través de la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla'.

El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, se ha desplazado a Madrid para apoyar a estos empresarios y empresarias de la provincia, al tiempo que ha animado a todas las empresas agroalimentarias sevillanas a asociarse a este sello distintivo "porque todo son ventajas". Ha abundado en la apuesta de la sociedad provincial a la hora de poner el acento en la riqueza gastronómica de la provincia, "la fuerza de su industria agroalimentaria y el potencial de sus productos locales".



COMUNICACION

El Salón Gourmets es el escaparate anual más importante de alimentos y bebidas de alta gama. Se trata del evento por excelencia donde encontrar desde lo más exquisito de la producción tradicional hasta las nuevas tendencias, y dirigido exclusivamente a profesionales de la gastronomía. Con una trayectoria de 36 ediciones, esta cita se reafirma con cifras crecientes, propiciando el encuentro y las relaciones comerciales entre profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico: restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado.

### Programa de dinamización

Ubicados en el stand institucional de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, y junto a las empresas de 'Sabores de la Provincia de Sevilla', Prodetur desarrolla, durante estos días, un completo programa de dinamización con la colaboración de expertos en gastronomía y vinos, como Mónica Rosón y el cocinero arahalense Luis Portillo.

Además, durante la jornada de hoy se desarrollan dos sesiones de cocina en directo *showcooking*, la primera de ellas, a cargo de los cocineros Juan Manuel Muñoz y Daniel del Toro, que, durante la mañana, han elaborado dos platos con el tomate palaciego como protagonista: "Bocaditos de tartar de salchichón con espuma de salmorejo" y "Barbo frito con salsa de pisto e ibéricos".

El pan de Alcalá de Guadaíra y las naranjas de la Vega del Guadalquivir van a ser, por su parte, los ingredientes principales para elaborar las recetas "Torrija de tomate con sardina ahumada" y "Sinfonía de naranja de la Vega del Guadalquivir", de la mano de Juan Manuel Muñoz y Mónica Rosón, en el pase de tarde.

Durante los cuatro días del evento, en los stands de los expositores de la marca Sabores de la provincia de Sevilla se vienen realizando degustaciones de sus productos, "una marca bajo la que son reconocidos como netamente sevillanos, tanto productos concretos como empresas o establecimientos. De esta forma, nuestra gastronomía se identifica con un certificado geográfico de cara al consumidor", ha destacado el vicepresidente de Prodetur.

### Próximas citas de 'Sabores de la Provincia de Sevilla'

Además de la presencia en esta gran cita en Madrid, y la asistencia anterior a Alimentaria&Hostelco, en Barcelona, en marzo; al H&T, Salón de Innovación en Hostelería', que se celebró en Málaga; y a la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la mayor feria monográfica del mundo dedicada al aceite de oliva, el Plan de Promoción Agroalimentario de la Provincia 2024, que impulsa Prodetur, contempla también la asistencia a los siguientes eventos: VI edición de Organic Food & Eco Living Iberia (4 y 5 de junio, en Madrid); y el congreso internacional de cocina San Sebastián "Gastronomika" (del 7 al 9 de octubre).



COMUNICACION

