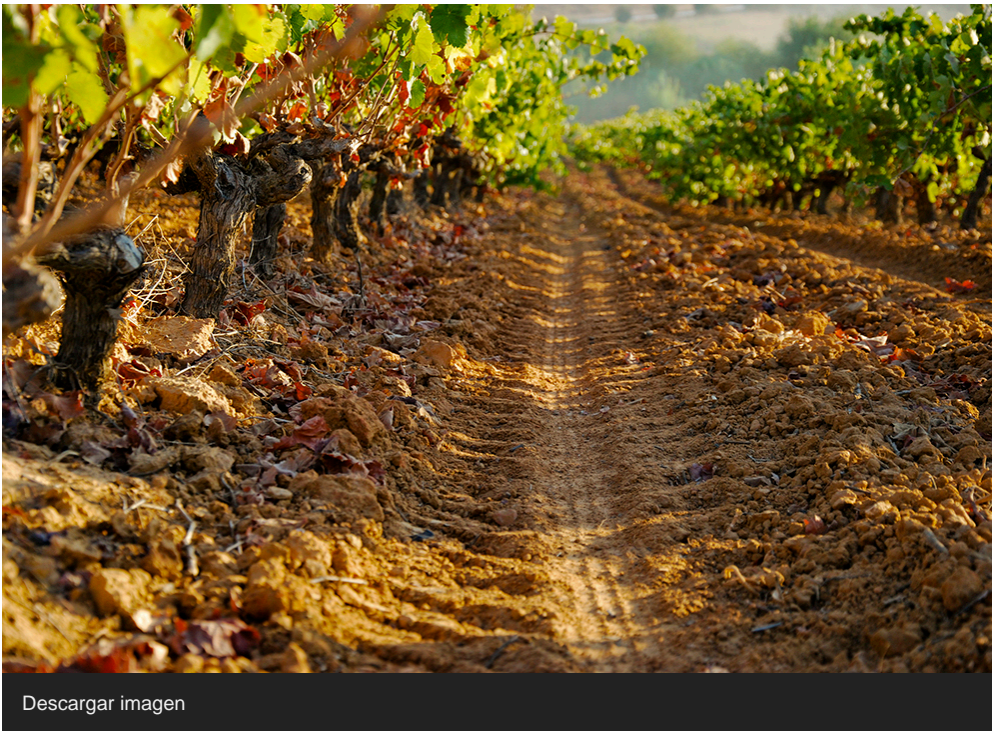


lunes 24 de noviembre de 2014

El Club de Producto Ruta del Vino del Condado organiza el I Encuentro Enogastronómico para comunicadores especializados



Una selección de los 10 principales prescriptores gastronómicos y de turismo enológico del panorama nacional participarán en esta acción promocional

El I Encuentro Enogastronómico Ruta del Vino Condado de Huelva, tendrá lugar en el Centro de Interpretación del Vino el próximo lunes día 24. Una acción promocional que forma parte de la estrategia del Club de Producto de la ruta con el doble objetivo de realzar los valores que ofrece la provincia de Huelva para la práctica del turismo

enológico y distinguir la calidad de la producción vitivinícola, sus vinos y bodegas y las infraestructuras en torno a ellos, como el Centro de Interpretación del Vino del Condado, que albergará este evento.

La diputada de Cultura, Elena Tobar, ha resaltado la importante labor promocional que se está llevando a cabo desde el Centro del Vino, "que desde que abriera sus puertas en julio de 2013 ha recibido ya más de 4.000 visitantes", como punto de partida de los distintos itinerarios de la Ruta del Vino del Condado. "Vamos a aprovechar esta acción para vender Huelva como un destino apetitoso", ha asegurado la diputada, teniendo en cuenta que pocos lugares del mundo reúnen una riqueza y variedad gastronómica "tan única y extraordinaria" que atesora esta provincia.

Este Encuentro Enogastronómico girará en torno al Centro de Interpretación del Vino y a las Bodegas que integran el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva, pero sobre todo, servirá para exaltar las cualidades del Vino del Condado. Para ello, una selección de los principales prescriptores gastronómicos y de turismo enológico de la geografía nacional participarán en este encuentro, atraídos no solo por el interés que despiertan nuestros vinos, sino por las posibilidades de maridarlos con los productos únicos que se dan en la geografía onubense, con un menú que será realizado por dos cocineros de primera línea en el panorama de la alta cocina onubense, andaluza y nacional. El chef onubense Xanty Elías con un galardón Sol Repsol entre otros y el reconocido chef valenciano distinguido con una Estrella Michelin y 3 soles Repsol, Ricard Camerena.

Toda una fusión de sabores con el amplio catálogo de vinos que ofrece el Condado de Huelva, se complementará con una Cata Dirigida por el Sumellier de reconocimiento Internacional Rafael Bellido, que intentará sorprender a este grupo de prescriptores profesionales con los vinos del Condado de Huelva. Se tratará pues de convencer a los comunicadores para que den buena fe de ello en los artículos y menciones que trasladarán a sus respectivos medios de repercusión nacional e internacional.

Además, los asistentes a este evento tendrán la oportunidad de descubrir algunas de las actividades que se ofrecen desde el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva, participando en la visita a alguna Bodega y disfrutando de una de las experiencias turísticas que se ofrecen en los diversos itinerarios por la comarca del Condado, como un Paseo en Coche de Caballos por la aldea de El Rocío, avistando las marismas del Parque de Doñana, un paraje que es sin duda un lugar único para el visitante que llega a Huelva.

Prescriptores invitados

En total son 10 profesionales los que van a participar en esta actividad promocional, aunque algunos de ellos son periodistas que colaboran con más de un medio de comunicación por lo que el alcance y la repercusión serán aún mayores.

Los comunicadores que participarán en el I Encuentro Gastronómico Ruta del Vino del Condado de Huelva son Pepe Ferrer de El mundo Andalucía; Javier Compás de El Correo de Andalucía; Estíbaliz Redondo del Blog Al-Salmorejo; Yolanda Ortiz de Arri que escribe en para '7 caníbales' (una de las páginas Web de mayor prestigio dentro del sector gastronómico), El País Semanal y el portal especializado en vinos www.spanishwinelove.com; Fernando Huidobro, Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y colaborador de Turismo.Cocina Futuro; Lúa Monasterio, de la Revista Apicius, una de las más prestigiosas del sector que cuenta con 8.000 suscriptores; José Cruz y Miguel Ángel Domínguez, de Gastroland.tv (Primera TV especializada 100% en gastronomía); Pablo López, de Gastro Radio (Radio especializada en gastronomía más escuchada en el mundo de habla hispana que cuenta con más de 10.000 seguidores en twitter, y www.lomejordelagastronomia.com, portal gastronómico y de vinos muy seguido sobre todo en la zona de el Levante; y José Antonio Sánchez de 'Verem', portal especializado en el mundo del vino y de gran prestigio en el sector. Ricard Camarena: Cocinero valenciano de gran trayectoria que entre otros reconocimientos cuenta con 1 estrella michelín 3 soles Repsol y ha recibido el premio chef millésime 2014.

Destacar que esta misma semana, José Antonio Barragán, Maitre y Sumiller del Restaurante Acánthum, que participará en el encuentro explicando a los participantes los vinos que se maridarán en los distintos menús, ha recibido el Premio Al-Andalus de Gastronomía como mejor jefe de sala de Andalucía, que otorga la Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (Fecoan).

A través de esta jornada se demostrará a los periodistas especializados en enogastronomía que Huelva, en las estribaciones de Sierra Morena, bañada por el atlántico y una luz única que ha hecho célebre esta tierra, posee una de las mejores combinaciones de clima, naturaleza, sol y paisajes extraordinarios de la península ibérica. También que es un territorio privilegiado para la vitivinicultura y la Gastronomía. Y que aquí, en la comarca del Condado de Huelva, se brinda al visitante una sugerente combinación de actividades para conocer la vitivinicultura local, degustar sus vinos y conocer sus bodegas y viñedos, con monumentos naturales como Doñana, patrimoniales como El Rocío o históricos como La Rábida, combinados en los itinerarios y experiencias que ofrece el Club de Producto Rutas del Vino del Condado de Huelva.