

lunes 27 de octubre de 2014

El chef Enrico Boer enfrenta la pasta italiana con el jamón de Huelva en la muestra gourmet de Turín



Los últimos días de la presencia onubense en el Salón del Gusto, dedicados a la cocina de autor con a pasta y al vino italiano de compañeros de viaje

Los últimos días del jamón de Huelva en Turín estarán dedicados a la cocina de autor teniendo a la pasta y al vino italiano de compañeros de viaje. Este fin de semana concluye un importante evento que ha estado cofinanciado por los fondos Feder al que la Cámara de Huelva y la Diputación Provincial, con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Jamón de Huelva', han dedicado no poco esfuerzo

para promocionar nuestro producto en una de las ferias referentes de la gastronomía mundial como es el Salón del Gusto y que ha contado igualmente con la presencia del alcalde de Jabugo, José Luis Ramos.

Así hoy sábado, el chef Enrico Boer pondrá frente a frente a la pasta di Gagnana y al jamón de Huelva, en tanto que el domingo otro maestro de los fogones como es Sebastien Chatillon intentará hacer un maridaje perfecto bajo el lema 'La combinación de vino y hombre' donde encontraremos al ibérico también de protagonista invitado. Huelva dirá adiós al Salón del Gusto de Turín el lunes con otro maridaje en esta ocasión con el vino de la Tenuta Cavalier Pepe.

El presidente de la Diputación Provincial, Ignacio Caraballo, ha afirmado que la presencia en la muestra ha supuesto "todo un éxito por la oportunidad de dar a conocer la máxima calidad de nuestro jamón en el escaparate más adecuado; en el Salón de los mejores productos del mundo". Para Caraballo, "nuestro objetivo como administración era impulsar y apoyar a este sector productivo, fundamental para la provincia, y estoy convencido que acudiendo a Turín, como las propias empresas nos pidieron, hemos contribuido a conseguirlo."

Por su parte, el presidente de la Cámara de Comercio de Huelva, Antonio Ponce, ha expresado su satisfacción y el acierto de acudir a esta feria "exponente máximo de la cocina gourmet y donde nuestro jamón merecía por méritos propios estar presente en la misma", al tiempo que se congratulaba "por el compromiso en materia de internacionalización de las empresas que han acudido al Salón del Gusto y que deben servir de ejemplo a las pymes de nuestra provincia".

Estas actividades desarrolladas en estos días han sido complementadas con agendas de trabajo que la Cámara de Comercio de Huelva ha elaborado expresamente para las cinco empresas participantes con cadenas de alimentación, responsables de tiendas gourmets, restauradores, etc. En los próximos días, esas mismas empresas estarán en disposición de valorar y cuantificar el resultado de todos estos contactos.