jueves 20 de febrero de 2020

El presidente de la Diputación inaugura el II Encuentro Huelva Excelencia entre productores locales y compradores

Cerca de un centenar de productores agroalimentarios, hosteleros y distribuidores se han dado cita en el Centro de Ocio Aqualón

Descargar imagen

El presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo y el secretario general del Círculo Empresarial de Turismo, Rafael Barba, han inaugurado hoy la II Edición del Encuentro Huelva Excelencia, celebrado en el Centro de Ocio Aqualón, que acoge la Escuela de Gastronomía ISG.

Organizado por la Diputación de Huelva y el Patronato Provincial de Turismo, con la colaboración del Círculo Empresarial de Turismo de Huelva, se ha celebrado este espacio de encuentro, que ha contado con la participación de unos ochenta profesionales entre productores y compradores, para falicitar el establecimiento de lazos profesionales y generar oportunidades comerciales.

Durante la inauguración, Caraballo ha destacado el potencial de los productos gastronómicos de alto nivel que ofrece la provincia de Huelva “que son la bandera de la excelencia de nuestra gastronomía y uno de los grandes reclamos para atraer al viajero”. El también presidente del Patronato Provincial de Turismo ha incidido en la capacidad que tienen estos productos para “reforzar y poner en valor el Destino Huelva” y ha deseado a los participantes una jornada fructífera “para que el sector agroalimentario siga siendo cada vez más un motor de nuestra economía”.

Por su parte, Rafael Barba ha señalado la capacidad de atracción de la gastronomía de Huelva y sus productos, “famosos en todo el mundo por su calidad y excelencia, algo que los convierte en nuestros mejores embajadores”.

El acto de inauguración ha contado con la presencia de la concejala de Comercio y mercado del Ayuntamiento de Huelva, Tania González, la diputada territorial de la Costa, Bella Canales y representantes de los productores como el director de la Denominación de Origen Protegida Jabugo, José Antonio Pavón, el presidente de la Denominación de Origen Condado de Huelva, Manuel Infante y el presidente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Garbanzo de Escacena, Juan Manuel Díaz del Valle.

2019 © Diputación Provincial de Huelva

Los principales exponentes del universo gastronómico de Huelva, como vinos, vinagres, destilados y cervezas; pescados, mariscos y otros productos del mar; aceites; jamones y embutidos; miel, pasteles y panes, quesos, fresas y frutos rojos, han estado presentes en el encuentro, que este año ha celebrado su segunda edición.

El encuentro ha comenzado con la celebración de una agenda de reuniones comerciales, previamente programadas, entre productores y compradores, con el objetivo de establecer relaciones profesionales y comerciales. Hosteleros de referencia tales como Grupo Barceló, Grupo La Raza, Grupo Fuerte Hoteles, o Grupo Xanty Elias, así como distribuidores de primer nivel como Makro o Grupo Unifood Alimentaria.

Además, ha contado con la presencia de dos chefs onubenses de reconocido prestigio como José Antonio Zaiño, de restaurante Casa Rufino y Manuel García, de restaurante Montecruz, que deleitarán a los asistentes con un showcooking sobre la cocina provincial.

Ya por la tarde, el encuentro acoge dos talleres gastronómicos dirigidos a alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia. Blas Moreno, profesor de la escuela de Hostelería de Islantilla imparte un taller de repostería y, seguidamente, la empresa onubense Oxefruit tiene previsto mostrar el potencial de la coctelería y las posibilidades de ésta a través de la utilización de los productos onubenses.

Con el II Encuentro Huelva Excelencia Productores Locales/Compradores, Diputación de Huelva sigue apostando por actuaciones alineadas con la Agenda 2030 y que contribuyan con la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en este caso con los ODS 4 y 12.

2019 © Diputación Provincial de Huelva