

jueves 13 de abril de 2023

El universo gastronómico onubense se presenta de la mano de Diputación en una nueva edición de Salón Gourmets

Una veintena de empresas promocionarán sus productos, desde lonjas pesqueras a berries, vinos, destilados, queserías, aceites, ibéricos, legumbres, e incluso plantas marinas



[Descargar imagen](#)

El vicepresidente de la Diputación de Huelva, Juan Antonio García, ha presentado hoy, junto a los representantes del sector de la producción alimentaria y gastronómica de Huelva, la nueva edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más grande de Europa, considerada como el mejor escaparate de tendencias de alta gama en el universo gastronómico.

Del 17 al 20 de abril en la muestra de Ifema en Madrid, se darán cita una veintena de empresas de la provincia de Huelva en el stand propio que la Diputación pone a disposición del sector

alimentario de excelencia.

Como ha explicado el vicepresidente de Innovación Económica de la Diputación, “a través de nuestra oficina Huelva Empresa, venimos trabajando para hacer más visibles a nuestros sectores productivos y al tejido empresarial de la provincia, con el objetivo de promocionar la actividad productora y comercializadora de primer nivel con la que contamos y que son la mejor imagen de la marca Huelva en todo el mundo”.

En Salón Gourmets 2023 expondrán sus productos desde Lonjas pesqueras, como la de Ayamonte o la de Isla Cristina; a empresas de salinas; plantas marinas; conservas; legumbres; jamones y productos ibéricos de Jabugo; frutos rojos; queserías; aceites; vinos con denominación de origen Condado de Huelva y espirituosos. “Una amplia muestra de la excelencia y calidad de nuestro universo gastronómico”, ha señalado Juan Antonio García.

En el stand de Huelva también habrá cocina en directo de la mano de tres grandes chefs de establecimientos de hostelería la provincia, como Favio Cervo, del Restaurante LPA de Ayamonte; Carlos Ramírez, de La Casona, en Huelva, y el cocinero Christian Barrientos Llaves, del Hotel Hacienda Montija. Ellos serán los artífices del showcooking

organizado en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva, cuyo presidente, Antonio Ramón Macías ha anunciado que será el chef Daniel del Toro quien conducirá esta experiencia culinaria con productos de la despensa onubense.

Al tratarse de una muestra dirigida en exclusiva a profesionales del sector, serán retransmitidos por streaming estos programas de cocina en directo, para que quien quiera pueda seguirlos a través del canal de Youtube de la Diputación de Huelva.

García ha destacado que un año más, en virtud del convenio firmado con la empresa Naturcode, los empresarios expositores contarán con la etiqueta digital de sus productos, “un valor añadido que garantiza al consumidor no solo la procedencia del producto, sino también sus magníficas cualidades y otros datos de interés mediante el uso de la tecnología de códigos QR”.

Listado de empresas participantes:

Olibeas

Lonja de Ayamonte

Salinas del Alemán

Bodegas del Socorro

Quesería Dehesa Dos Hermanas

Marsh Foods

Sociedad Cooperativa Andaluza Campo de Tejada. IGP Garbanzo de Escacena.

Lonja de Isla Cristina

Diverfruit

Destilerías Martes Santo

Bodegas del Diezmo Nuevo

Oleosierra

Quesos Doñana

Altanza Jabugo

Oro Viejo

Silencio de Jabugo

Bodegas Garay

Bodegas Infante

Ibéricos Vázquez

PESASUR

