

viernes 23 de octubre de 2015

La Feria Tierra Adentro acoge el maridaje del mejor jamón del mundo y el aceite máspreciado



Descargar imagen

Las Diputaciones de Huelva y Jaén se unen para explorar las oportunidades de promoción de los dos productos estrella de la gastronomía española

El mejor jamón del mundo y el aceite de oliva virgen extra máspreciado se unen para contagiar con su calidad y excelencia a dos destinos turísticos llenos de singularidades como son Huelva y Jaén. En el marco de la XIV edición Feria de

Turismo de Interior de Andalucía, Tierra Adentro, que se celebra este fin de semana en Jaén, el Presidente del Patronato Provincial de Turismo y de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, ha llevado a cabo junto al presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, el maridaje simbólico de los dos productos estrella de la gastronomía española: el jamón de Jabugo y el Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén.

Caraballo ha asegurado que la provincia Jiennense, “con sus 60 millones de olivos” y Huelva, con su producción del cerdo ibérico en las dehesas de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, son dos destinos únicos, que pueden explorar las oportunidades que les brindan estos productos de fama mundial”. Para el presidente de la Diputación de Huelva “tenemos promocionar turísticamente nuestros destinos aprovechando este binomio que forman el aceite y el jamón, y dar a conocer lo mucho que tenemos que ofrecer en Andalucía, -el rico patrimonio natural, cultural e histórico de nuestras provincias- para atraer al viajero”.

Por su parte, Francisco Reyes ha explicado a los periodistas en la inauguración de la feria que fue en Bruselas donde surgió la idea de realizar este maridaje “fuimos para defender el derecho de los pequeños municipios a los fondos Feder y tuvimos ocasión de valorar la idea de aprovechar el atractivo de nuestros productos mundialmente apreciados para la promoción del turismo en nuestros territorios”.

El maridaje gastronómico se va a materializar a través de las dos grandes rutas gastronómicas que atesoran las provincias de Huelva y Jaén, la Ruta del Jabugo y Oleotour, la Ruta del Aceite de Jaén, para presentar toda la oferta turística de interior y naturaleza que, junto al Patrimonio cultural e histórico ofrecen ambas provincias.

El stand de la Diputación de Jaén ha acogido el acto del maridaje simbólico que ha contado con la presencia de un maestro cortador de la D.O.P. Jabugo para la degustación de una pieza de jamón ofrecida por la Denominación de Origen, una venenadora de la Denominación de Origen Vinos del Condado de Huelva y una selección de los 8 mejores aceites ofrecida por la Diputación de Jaén.

La Ruta del Jabugo invita a disfrutar del placer de viajar y fundirse con el destino saboreándolo, a través de la experiencia gastronómica de un producto único en el mundo como el jamón cien por cien ibérico de bellota. Para dar a conocer todo el universo que gira en torno a su producción, la Diputación de Huelva, junto con el Patronato de Turismo, el Ayuntamiento de Jabugo y los productores y empresarios del ibérico y del turismo han puesto en marcha esta ruta gastronómica en el lugar en que se produce este cotizado tesoro gastronómico, el Parque Natural de la Sierra de

Aracena y Picos de Aroche.

La iniciativa turística, Oleotur puesta en marcha por Diputación Provincial de Jaén en 2013, tiene como objetivo promocionar la provincia jiennense como un destino turístico “único”, utilizando el bosque de 60 millones de olivos y el aceite de oliva virgen extra como recursos diferenciadores y singulares de este territorio. Desde su puesta en marcha, se han ido incorporando a este producto turístico diversas empresas representativas en el ámbito turístico y otras que han comenzado a incorporar la vertiente turística a su actividad económica, como es el caso de las almazaras.