

lunes 19 de marzo de 2012

Siete restauradores de la provincia describen en Madrid la alta cocina onubense



Acánthum, Arrieros, Ciquitrake, El Cerrojo, El Paraíso, La Qtxara y Montecruz exhibirán su oferta culinaria y gastronómica ante críticos y prensa especializada

El Patronato Provincial de Turismo con la colaboración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería ha organizado el evento 'Cocina de Huelva' en Madrid, al que asistirán 50 críticos gastronómicos, prensa especializada y diversos rostros conocidos para promocionar la alta cocina onubense de la mano

de algunos de los principales restauradores de la provincia.

Los chef de los restaurantes Acánthum, Arrieros, Ciquitrake, El Cerrojo, El Paraíso, La Qtxara y Montecruz exhibirán su oferta culinaria y gastronómica el próximo jueves, día 22 a las 20:00 horas el Hotel Puerta de América de la capital, a través de un menú degustación compuesto por ocho platos elaborados con los productos más característicos y emblemáticos de Huelva.

Los chef que participan en la iniciativa son Xanty Elías, Luismi López, Carlos Ramírez, Ana Arcos, Lourdes Gómez, Antonio Macías, Ismael Candeas, Antonio Cruz y Manuel García. Ellos han estado presentes, junto al presidente de la Diputación, que también lo es del Patronato de Turismo, Ignacio Caraballo, y el vicepresidente de la Asociación de empresarios de Hostelería, Antonio Ramírez, en la presentación de este evento ante los medios de comunicación.

Ignacio Caraballo ha señalado que el Patronato de Turismo se ha marcado como uno de los objetivos de la promoción de la provincia exportar la creatividad de la gastronomía onubense "no sólo los productos, que son únicos, sino la alta cocina que se hace hoy en Huelva". Caraballo ha insistido en que los cocineros que van a participar en esta acción promocional son un referente en la cocina que se hace en nuestro país y un buen exponente de la gastronomía onubense, "un pleno a la creatividad", ha señalado.

Por su parte, el vicepresidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería, Antonio Ramírez, ha agradecido a la Diputación y al Patronato su empeño por promocionar la gastronomía onubense y ha destacado la importancia de este sector como producto turístico de la provincia "con un potencial enorme, que saca el máximo partido a esta inmensa despensa que tenemos en la provincia de Huelva".

Los asistentes al acto promocional de la Cocina de Huelva en Madrid degustarán un menú exponencial de los excelentes productos que la provincia de Huelva ofrece compuesto por Carpaccio de gambas de Huelva con aceite de mariscos; Atún, bacalao y presa, maridados con piña y torrijas; Infusión de chocos, con sus tallarines y fideos crujientes; Champiñón relleno de ventresca de atún napado con alioli ligero, salsa verde y reducción de Módena; Canelones de berenjenas rellenos de rape y coquinas de Punta Umbría; Hamburguesa de pluma, tanas y mermelada de tomate rosa; Carrilleras de ibérico al pimentón de la Vera; y Berries de Huelva y crema montada de vino naranja. Cada uno de los platos irá maridado con un vino del Condado de Huelva ya que la iniciativa cuenta con la colaboración del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen 'Condado de Huelva' y 'Vinagre del Condado de Huelva'. Además, USISA colaborará con productos que servirán de aperitivo y Plus Berries con la fruta de primor de Huelva, que se servirá de postre.

Acánthum, Arrieros, Ciquitrake, El Cerrojo, El Paraíso, La Qtxara y Montecruz exhibirán su oferta culinaria y gastronómica ante críticos y prensa especializada

Con esta iniciativa, enmarcada en las acciones de difusión de los atractivos de la provincia desarrolladas por el Patronato de Turismo, sus organizadores quieren promocionar no sólo los productos insignia de nuestra tierra como el jamón y otros derivados del cerdo ibérico, las gambas, el pescado de la Costa, las fresas, el brandy o los vinos del Condado, sino las amplias posibilidades de una alta cocina y de un servicio de hostelería y restauración capaces de satisfacer los paladares más exigentes.

Entre los invitados al evento se encuentran los principales críticos gastronómicos y periodistas especializados del país, así como blogueros y especialistas en gastronomía y restauración. Para seguir el evento en las redes sociales se ha creado el hashtag o tendencia #cocinadehuelva.