

sábado 13 de mayo de 2017

## Exhibición de los productos gourmet onubenses en la Casa Guardiola de Sevilla



**Diputación pone en marcha 'Huelva Excelencia' para promocionar los productos gastronómicos de alto nivel de la provincia entre los principales restauradores de la capital hispalense**

La Diputación de Huelva presentará el próximo jueves 18 de mayo el proyecto "Huelva Excelencia" a un selecto grupo de restauradores de Sevilla en un acto que se va a celebrar en la emblemática Casa Palacio Guardiola.

'Huelva Excelencia' es un proyecto puesto en marcha por el Patronato Provincial de

Turismo con la colaboración de Huelva Empresa que pretende exhibir el potencial de los productos gastronómicos de alto nivel que ofrece la provincia de Huelva ante en una plaza que acoge a potenciales consumidores y prescriptores de nuestros productos.

Los principales exponentes de nuestra gastronomía serán el hilo conductor del evento, en el que estará presente la imagen del 525 aniversario del Encuentro entre dos Mundos. Los Vinos y vinagres del Condado, Licores, Jamón, Berries, Salazones y Quesos serán los mejores representantes de los productos turísticos que ofrece Huelva, como el Sol y las Playas Vírgenes, la Naturaleza de Doñana y la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Minas de Riotinto, Historia y Cultura.

Las empresas productoras de Huelva contarán con expositores para sus productos y podrán establecer contactos, a modo de work-shop.

El Patio de las Columnas de la Casa Guardiola acogerá una presentación institucional seguida de la Proyección de videos promocionales de Huelva y del 525 Aniversario.

En colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Huelva, una selección de restauradores onubenses ofrecerá un cóctel en el que destacará la materia prima de la gastronomía de Huelva, maridado con Vinos del Condado. Participarán los cocineros Ernesto Jurado Martínez del restaurante La Rebaná de Huelva, Juan José López Navarro, del Puro Chup Chup de Huelva y Aurelio Carretero del restaruante Zalema de El Rocío. El servicio de camareros y menaje será ofrecido por la Escuela de Hostelería Virgen de Belén de Huelva.

Tras la presentación y durante el cóctel, se ofrecerá una ambientación musical a cargo de los guitarristas onubenses Joaquín Brito y Paco Cruzado que interpretarán cantes de ida y vuelta .

### **Perfil de los invitados**

Con el objetivo de mostrar e intentar crear un canal para promocionar la comercialización de las excelencias de la gastronomía onubense en el entramado empresarial de Sevilla, especialmente el sector turístico y hostelero se ha invitado a un aforo de entorno a 150-200 profesionales del sector de la restauración y la hostelería, directores de Hotel, prensa especializada, responsables de locales de ocio (Terrazas/Bares de noche) y responsables Grandes Superficies Gourmets y empresas distribuidoras.

Para poner en contacto a la oferta con la demanda en el acto estarán la empresas onubenses representantes de los principales sectores de productores gastronómicos con especial representación como, Vinos del Condado (Bodegas pertenecientes al Club de Producto Ruta del Vino del Condado), Jamón de Jabugo (Empresas productoras pertenecientes al Club Producto Ruta del Jabugo), Productores de Berries, Salazones y Conserveras, Quesos, Licores (Bodegas Rubio / Destilería Martes Santo), Productores de aceite, etc.