jueves 16 de julio de 2015

La Gastronomía de Huelva, protagonista en la tercera temporada de Top Chef

Descargar imagen

Conducido por el popular Chicote, ha grabado un programa en el Muelle de las Carabelas para promocionar el destino y los productos de Huelva

El presidente del Patronato de Turismo, Ignacio Caraballo y el Consejero de Turismo de la Junta de Andalucía, Francisco Javier Fernández, han presentado hoy junto al Director General de Soluciones Especiales y Eventos de Atresmedia, Pablo López - Barajas, una acción promocional de la gastronomía de la provincia en el programa de televisión 'Top Chef'.

Esta iniciativa, producida por la productora de Antena 3, Atresmedia, para la tercera temporada del programa se plantea como una gran oportunidad de promoción turística de la provincia por su repercusión social y en los medios de comunicación, ha asegurado el presidente de la Diputación y del Patronato de Turismo.

“Es mucho lo que esta provincia tiene para ofrecer al viajero, empezando por la gastronomía, y por las innumerables experiencias que, durante una de las acciones más destacadas”, ha señalado Caraballo.

El famoso concurso gastronómico, conducido por el televisivo Chicote, ha grabado uno de sus capítulos estos días en Huelva, capítulo en el que los participantes se enfrentan a los retos de trabajar gastronómicamente y demostrar sus habilidades culinarias con los productos de la despensa onubense en un escenario con reminiscencias históricas y descubridoras como es el Muelle de las Carabelas.

El Consejero de Turismo ha subrayado la importancia de esta acción promocional, que ha contado con una inversión de 150.000 euros y que los espectadores de Antena 3 podrán ver el próximo otoño. “En la pasada edición llegó a conquistar a la audiencia” batiendo su récord al superar los 3 millones de espectadores en la final de su segunda temporada.

Son cifras que dan cuenta de la capacidad de promoción de esta cita ante la pequeña pantalla y que han motivado al Patronato Provincial de Turismo, junto con la Junta, a colaborar en esta iniciativa para promocionar el turismo gastronómico, que tiene un importante incremento en España durante los últimos tiempos, y contribuir así a desestacionalizar el turismo de Huelva, reto planteado por la administraciones para contribuir al potencial de este sector económico.

2019 © Diputación Provincial de Huelva

La grabación del programa ha tenido lugar esta semana en el Muelle de las Carabelas, “un lugar que nos define y que es bandera de este destino”, ligado a la historia del descubrimiento y porque es “una buena metáfora” para dar a entender que esta provincia tiene mucho por descubrir.

Ingredientes seleccionados

El patronato y los empresarios de hostelería, a través de la FOE, han colaborado en la selección de productos con los que los concursantes tienen que cocinar, que hemos intentado sean el fiel reflejo de la pureza gastronómica y calidad sin parangón de nuestra materia prima.

Un bodegón que estará formado por frutas y verduras como el Tomate rosa, la naranja, o las berries; pescados como la Caballa de Punta Umbría y el atún de isla Cristina. La Gamba blanca o el Langostino de trasmayo, Chocos, chirlas, coquinas y cañaíllas.
Carnes de Cerdo ibérico, Cordero del Andevalo, Ternera mostrenca de Doñana, carnes de caza, Quesos, jamón de la D. O. Jabugo, Mojama. Sal de Isla Cristina y vinos y vinagres de la D.O. Condado de Huelva.

Colaboración con la Consejería

Como ha explicado el consejero, esta acción está enmarcada en el Convenio de Colaboracin de Acciones Especiales suscrito para el periodo 2015-2016 con la el Patronato Provincial de Turismo de Huelva.

Un Convenio que, frente a los precedentes, supone una inversión superior con el fin de ejecutar programas concretos para combatir la estacionalidad. Una inversión total de 939.000 euros. Turismo Andaluz aporta la cantidad de 587.000 euros y el Patronato de Turismo 352.000 euros.

Entre las acciones incluidas en este convenio , que han sido detalladas por el consejero destacan un Workshop Doñana Huelva, el III Torneo Golf Huelva La Luz English Trophy - ya realizada, el I Golf La Luz Golftoernooi, la colaboración con las Olimpiadas Europeas de Policías y Bomberos o las presentaciones del destino en ciudades españolas como Madrid, Valladolid y Bilbao así como la campaña Enjoy Kitesurfing en Huelva para promocionar la costa onubense como destino para los amantes de este deporte.

2019 © Diputación Provincial de Huelva