

Diputación promociona la alta cocina granadina en “Madrid Fusión”

La institución, a través de la marca de productos agroalimentarios “Sabor Granada”, participa en el congreso gastronómico que se celebra desde hoy y hasta el 25 de enero

lunes 23 de enero 2023



Diputación promociona la alta cocina granadina en “Madrid Fusión”

La Diputación de Granada promociona la alta cocina granadina desde hoy y hasta el 25 de enero, en el congreso de gastronomía “Madrid Fusión”. A través de la marca Sabor Granada, la institución ha iniciado una estrategia de posicionamiento de la gastronomía de la provincia como un atractivo más para ofrecer a los visitantes y generar empleo y actividad económica.

La diputada de Empleo y Desarrollo Sostenible, Ana Muñoz, y el diputado de Turismo, Enrique Medina, han visitado la cocina de Granada en “Madrid Fusión” en su primer día, mostrando su apoyo a los chefs de la provincia que acuden a este evento.

“Granada se presenta en el evento muy orgullosa de sus potencialidades. Somos un territorio completo en lo culinario, tenemos productos selectos que promocionamos con la marca Sabor Granada, establecimientos con mucha experiencia, y chefs con un gran potencial y una mezcla de culturas que nos diferencia de otros territorios y nos hacen incomparables en lo gastronómico”, ha comentado Muñoz.

Por su parte, Medina ha resaltado que “venimos de FITUR donde hemos informado que iniciamos una estrategia de posicionamiento de Granada como destino gastronómico, basada en la divulgación y promoción de productos

específicos de calidad". Precisamente, este es un detalle que diferencia la provincia de otros destinos "que solo cuentan con un producto estrella, mientras que Granada puede presumir de productos del mar exquisitos, productos de vega incomparables, carnes inigualables y productos selectos como caviar y trufa de los que estamos presumiendo en Madrid Fusión", ha señalado el diputado.

El programa en el congreso gastronómico se ha iniciado con cocineros de destacados restaurantes. Chechu González, chef de María de la O, ha apostado por escabeche de aceituna y besugo; puchero de hinojos a la granadina y papada de cerdo; y molleja moruna de ternera, yogur y pepino.

Mientras, Samuel Hernández, de Cala Restaurante, ha elaborado un menú de tres platos: "En busca de la seta" (Tartaleta de champiñón, niscalos de Huétor Vega, avellana y cacao), "Un viaje de Lecrín a Motril" (gelée de mango, quisquilla y aire de mandarina) y "Guiño a mi tierra gala" (suquet de salmonete, calamar setas y jugo de ternera pajuna).

La propuesta culinaria de Álvaro Arriaga, del restaurante Arriaga, han sido también tres elaboraciones muy granadinas: macarrón de morcilla de Güéjar, con emulsión de queso del Altiplano y trufa *Melanosporum* de Huélago; falso ñoqui de gamba roja de Motril, extracto de sus cabezas y codium; por último, alcachofa temprana de Granada, vieira tibia y caviar de Río Frío.

Además, el programa se completa con presentaciones de productos innovadores por parte de miembros de Sabor Granada como Espadafor, cata de vinos protagonizada por Fontedei, y aperitivos, cocina en vivo y maridaje de establecimientos como Amazonia Fine Food y Portal Bajo i.