

Diputación y jóvenes de la Escuela de Hostelería demuestran al sector que beber sin alcohol es tan divertido como saludable

El Servicio Provincial de Drogodependencias y otras Adicciones de la institución elabora un recetario de 17 mocktails con los combinados participantes en el I Concurso de Coctelería Sin Alcohol organizado junto al Centro de Formación Profesional Hurtado de Mendoza

lunes 20 de mayo 2024



Beber sin alcohol puede ser tan divertido y sofisticado como saludable. Así de claro lo tiene la Diputación de Granada, que, a través de su Servicio Provincial de Drogodependencias y Adicciones, y de la mano de la Escuela de Hostelería de Granada, ha elaborado un recetario de coctelería sin alcohol para “promover la inclusión de alternativas al alcohol en las barras de bares, restaurantes y discotecas”, ha explicado la diputada de Bienestar Social, Igualdad y Familia, Elena Duque.

A la iniciativa se ha sumado la Federación Provincial de Hostelería y Turismo de Granada, que pondrá a disposición de todos sus asociados dicho recetario, que incluye los 17 *mocktails* participantes en el I Concurso de Coctelería Sin Alcohol organizado el pasado mes de noviembre por la institución y el centro formativo Hurtado de Mendoza, con motivo del Día Mundial Sin Alcohol.

Pese a la normalización del consumo de alcohol en negocios de hostelería, la patronal apoya actividades como esta “porque están alineadas con nuestros valores de calidad y responsabilidad”, ha afirmado el presidente de los hosteleros de Granada, Gregorio García, para quien estos cócteles evidencian, además, “la excelente formación que reciben los futuros profesionales del sector en la Escuela Pública de Hostelería”.

El recetario, que incluye cócteles con nombres tan creativos como *‘El caso Martínez’* o *‘Lemhonlana’*, es una pasarela de combinados frescos, creativos y saludables “en los que siguiendo la tendencia actual en alta coctelería, hemos sustituido las bebidas clásicas con alcohol por zumos, frutas, refrescos, hierbas o gaseosas que, junto a técnicas sofisticadas, nos permite obtener sabores explosivos”, ha comentado la profesora del CPIFP Hurtado de Mendoza Ana María Gutiérrez. Para la docente, este tipo de iniciativas “contribuyen a concienciar a los jóvenes sobre alternativas saludables al consumo de alcohol a través de otros jóvenes, cuya creatividad y compromiso se ha puesto más que de manifiesto en este concurso”.

El concurso, que este año organizará su segunda edición dado el éxito obtenido, se enmarca dentro de la campaña preventiva de la Diputación de Granada *‘¿Cómo que sin Alco-OH-ol? Que no beber alcohol deje de sorprendernos’*, que durante seis meses y a través de las redes sociales de Granada Sin Adicciones, ha compartido todo tipo de contenido orientado a “informar, alertar y sensibilizar sobre los riesgos del consumo continuado y abuso del alcohol a cualquier edad y muy especialmente en menores de edad, cuyo consumo debe ser cero”, ha recordado la diputada Elena Duque, quien incide en la importancia de promover una hostelería responsable, cuyo trabajo también contribuya “a un estilo de vida más saludable”.

El recetario puede descargarse de manera gratuita haciendo click [aquí](#).

Video Lse

