

El chef Chechu González promociona la marca Sabor Granada en un showcooking en Fitur

El diputado de Desarrollo, Antonio Díaz, ha apostado por el avance en una marca “que recoge lo mejor de nuestra gastronomía”

jueves 25 de enero 2024



Canelón de membrillo y quisquilla de Motril junto a Escabeche agridulce de zanahoria y crema de quesos granadinos son las elaboraciones que ha realizado el chef del restaurante granadino María de la O, Chechu González, en uno de los actos que la marca Sabor Granada ha llevado este año a la Feria Internacional de Turismo que acoge la capital española.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha planteado que “a día de hoy, el turismo gastronómico está en auge y los viajeros buscan experiencias únicas, que es lo que se persigue con esta propuesta gastronómica con maridaje que hoy hemos ofrecido en Fitur”.

En este sentido, Díaz ha apostado por la necesidad de avanzar en la promoción de una marca que recoge lo mejor de nuestra gastronomía en un momento en el que Sabor Granada además ha mejorado su imagen corporativa abriéndose a la incorporación de nuevos productos, así como su promoción a más escaparates nacionales e internacionales”.

Chechu González es un cocinero con una cocina cuidada y técnica, llena de personalidad e inspirada en productos y cocina de Granada, utilizando materias primas de temporada, especias y hierbas aromáticas que caracterizan sus platos. Este chef ha especializado su labor en fondos,

salsas y escabeches provenientes de la huerta, combinando las delicias del mar y del campo de Granada, creando combinaciones de sabores extraordinarias.

La propuesta de ChechuGonzález se ha maridado con “La miss del mar” y “Carrot Cake” a cargo de la bartender Merche Lara, profesional perteneciente al establecimiento Ruta de la Seda, Gin & Cóctel Premium club, un espacio para probar distintos cócteles de excelente nivel en la capital granadina.