

Granada acogerá el I Congreso Gastronómico Internacional ‘Sabor Granada’

El diputado Antonio Díaz, ha detallado que “el evento que albergará el Parque de las Ciencias será un espacio para conectar tradición y modernidad”

lunes 27 de enero 2025



El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha presentado en Madrid Fusión el I Congreso Gastronómico Internacional ‘Sabor Granada’ que acogerá la ciudad de la Alhambra los días 10 y 11 de noviembre con el objetivo de posicionar a la capital y la provincia en el epicentro de la gastronomía mundial desde la triple perspectiva de sostenibilidad, innovación y excelencia.

Según ha detallado Díaz, “este proyecto es fruto de una visión compartida con la que se busca posicionar y destacar la singularidad de nuestros productos y nuestra gastronomía como referentes, reconociendo el esfuerzo de agricultores, productores, chefs y profesionales que hacen de Granada un lugar único”.

El evento, que se desarrollará en el Parque de las Ciencias de la capital granadina, “será un espacio para conectar tradición y modernidad, así como naturaleza y creatividad, ofreciendo a los asistentes una experiencia inmersiva en una provincia que respira excelencia gastronómica”, ha remarcado el diputado, añadiendo que “con esta acción, la marca ‘Sabor Granada’ refuerza su apuesta por posicionar a la gastronomía granadina en el panorama internacional, demostrando la variedad y calidad de los productos que atesora la provincia”.

Díaz ha adelantado la noticia en el stand de ‘Sabor Granada’ de Madrid Fusión, en un acto presentado por el comunicador gastronómico Jesús Lens, junto al presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, Luis Suárez, quien ha subrayado la importancia de Granada como referente gastronómico y turístico por su singularidad y por ser un territorio de productos agroalimentarios únicos que generan una oferta sin precedentes en España.

“Granada es un ejemplo de cómo la tradición y la innovación pueden convivir en perfecta armonía. Este congreso no solo es un homenaje a la riqueza culinaria granadina, sino también una ventana abierta al mundo como intercambio de experiencias y para mostrar todo lo que puede ofrecer la provincia”, ha subrayado Suárez.

Este evento exclusivo reunirá a figuras de prestigio en el sector de la gastronomía, incluyendo representantes de instituciones del sector, con las que se mantienen contactos para colaboraciones en materia de gastronomía, hostelería y restauración, y un nutrido grupo de empresarios, chefs, y periodistas y comunicadores de las más prestigiosas publicaciones especializadas. En este sentido, el congreso busca fomentar la colaboración entre productores, cocineros, distribuidores y otros actores clave, promoviendo sinergias que fortalezcan el ecosistema gastronómico y pongan en valor el carácter único de Granada.

En definitiva, este gran evento será un punto de encuentro para debatir y analizar el presente y el futuro de la gastronomía desde una perspectiva mundial, a través de conferencias magistrales, mesas redondas, talleres prácticos o experiencias enogastronómicas, entre otras actividades. Granada, abrirá así sus puertas a profesionales y amantes de la gastronomía de todo el mundo para explorar, descubrir y celebrar su singularidad culinaria. Además, el congreso se aprovechará para otorgar los primeros Premios ‘Sabor Granada’, cuyas categorías están aún por definir.

Esta es solo una de las múltiples iniciativas que se enmarcan en el Plan Estratégico que la Diputación de Granada se marca de aquí al año 2027 y que también contempla un salto cuantitativo y cualitativo en cuanto a presencia en ferias, desarrollo de actividades y acciones promocionales, lo que se suma a que para 2025 la institución provincial ha duplicado el presupuesto de la marca. Una marca que ya supera las 350 y que solo en el último año ha suma casi un centenar.

Esfuerzo doble en Madrid Fusión

El stand de ‘Sabor Granada’ en Madrid Fusión cuenta con un total de 70 metros cuadrados, frente a los 36 metros cuadrados de los que dispuso en la edición de 2024. Con este esfuerzo promocional, la marca promovida por la Diputación de Granada quiere poner de manifiesto su gran apuesta por mostrar la gastronomía provincial en los foros más relevantes.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo ha puesto de relieve que la presencia de ‘Sabor Granada’ en esta feria pretende “mostrar la fortaleza de la gastronomía granadina. Estamos trabajando para dar a conocer el gran valor que tiene nuestra cocina y este evento es muy importante para ello, ya que aquí se promueve la innovación, la creatividad y el intercambio de conocimientos en el ámbito de la gastronomía”.

Madrid Fusión es un evento internacional de gastronomía que se celebra del 27 al 29 de enero en Madrid y reúne a chefs, expertos culinarios, periodistas gastronómicos y amantes de la comida de todo el mundo. Dentro de él, el stand institucional de 'Sabor Granada' sirve para mantener reuniones con entidades relacionadas con la gastronomía y también dispone de una zona para realizar exhibiciones de cocina en vivo y degustaciones.

Entre las actividades previstas hay exhibiciones acerca de la vaca pajuna de Sierra Nevada, con elaboración de tartar de ternera pajuna y otra sobre la quisquilla de Motril, que se mostrará a través de una masterclass con el título 'Anatomía de la Quisquilla de Motril'. Con el slogan 'Mar, vega y montaña', se realizará una muestra de cocina en vivo en la que se elaborarán bocata de calamares y pulpo en su tinta, flan de cebolla con alcachofas de la vega, salsa bourginon y tendón de ternera pajuna soufflé, y trilogía de cherries de la Costa Tropical marinados con granizado de tomate y gel cítrico del Valle de Lecrín.

Bajo el nombre 'Esencia granadina', y mediante una muestra en vivo, se hará escabeche de zanahoria, cúrcuma y caballa, junto a choto al ajillo y coliflor. Bajo el epígrafe 'Verde, naranja y esturión', se preparará esturión con mango de la Costa Tropical e IGP "Espárrago de Huétor Tájar", con AOVE DO "Montes de Granada" e IGP Espárrago de Huétor Tajar. En otra de las actividades denominada "Versatilidad como la trucha al trucho", se cocinará macarón relleno de grasa de trucha, chorizo de trucha y salmorejo de zanahoria encominada con lomo de trucha.

Todas las catas y exhibiciones correrán a cargo de reputados chefs que desarrollan su labor en establecimientos granadinos, como Ismael Delgado, chef y propietario del Restaurante Portal Bajo I, Lola Marín, que regenta el Restaurante Damasqueros, Jorge Romero, del Bar Provincias, Samuel Hernández, chef y dueño del Restaurante Cala, Iván Mateo, de Iván Mateo, Albert Iniesta, chef y propietario de Casa Concha (La Herradura), Chechu González, del Restaurante María de la O, Joselu Sánchez, que es chef y propietario del Restaurante Portichuelo de Las Gabias o Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda, ambos de Versos sueltos Casa de Comidas.

Durante Madrid Fusión, se llevan a cabo diversas actividades, como conferencias, demostraciones culinarias, catas, presentaciones de productos y debates. Importantes chefs y profesionales de la industria alimentaria comparten sus experiencias, técnicas innovadoras y tendencias emergentes en el mundo de la cocina. Además, se exploran temas como la sostenibilidad, la investigación culinaria y la influencia cultural en la gastronomía contemporánea.

Video Lse



[https://youtu.be
/J5TTh0mBmgl](https://youtu.be/J5TTh0mBmgl)