

## Sabor Granada acude a Madrid Fusión para exhibir la excelente gastronomía de la provincia

La Diputación granadina impulsa una línea de trabajo para posicionar a Granada como un referente de cocina de alta calidad

---

lunes 29 de enero 2024

---



La innovación, la creatividad y el intercambio de conocimientos en el ámbito de la gastronomía se vuelven a dar cita en Madrid Fusión, desde el 29 al 31 de enero. Y allí acudirá la marca promocional del sector agroalimentario que promueve la Diputación, Sabor Granada, para exhibir la calidad de la gastronomía provincial.

La marca provincial estará presente con un stand institucional propio de 36m<sup>2</sup> cuadrados que incluye zona institucional y de showcooking y una sala institucional para el desarrollo de encuentros de negocios. En estos espacios se realizarán actividades gastronómicas y de presentación de productos. Además, la representación institucional mantendrá diferentes reuniones con entidades relacionadas con la gastronomía.

El Diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha querido poner de relieve que la asistencia de Sabor Granada a Madrid Fusión pretende “situar a Granada como un destino con una gran oferta gastronómica, esa es una línea de trabajo que estamos llevando a cabo desde la Diputación de Granada, y para ello debemos estar en eventos del perfil de Madrid Fusión.”

La Diputación de Granada está impulsando una estrategia de posicionamiento de Granada como destino gastronómico, apoyada en la divulgación y promoción de elaboraciones basadas en productos específicos de calidad diferenciada.

En Madrid Fusión la marca granadina realizará un total de 18 actividades que incluirán desayunos con maridaje de aceites granadinos, frutas subtropicales y jamón de Trevélez. También se van a realizar catas de vermut granadinos, degustaciones de platos realizados con cocina en vivo con productos de la Vega, de la costa o pan de Alfacar. Las diferentes jornadas concluirán con talleres de coctelería.

Las diversas actividades contarán con la colaboración del Consejo Regulador DOP Montes de Granada y el Consejo Regulador IGP Espárrago de Huétor Tájar junto a empresas productoras y chefs de restaurantes granadinos como Al Punto y Coma, Portal Bajo I, By Curro Premium, Restaurante Cala, Finca El Eden, María de la O, Versos Suelos, Ruta de la Seda Gin & Cóctel Premium Club o Restaurante Pura Vida.

Madrid Fusión es un evento internacional de gastronomía que se celebra anualmente en Madrid y que reúne a chefs, expertos culinarios, periodistas gastronómicos y amantes de la comida de todo el mundo.

En el desarrollo del evento se llevan a cabo actividades, como conferencias, demostraciones culinarias, catas, presentaciones de productos y debates. Para ello acuden a esta cita chefs y profesionales de la industria alimentaria con la intención de compartir 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.

El evento ha ganado renombre internacional y se ha convertido en un punto de encuentro clave para la comunidad gastronómica, ofreciendo una plataforma para el intercambio de ideas y la promoción de la excelencia en la cocina.