

Sabor Granada presenta su canal de podcasts para dar a conocer la gastronomía de la provincia

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, "la hostelería debe comprometerse con la gastronomía local"

martes 23 de julio 2024



El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, junto al director general de la agencia Doctor Trece Comunicación, Manuel Bayona, ha presentado el canal de Podcasts 'Sabor Granada'. Se tratará de nueve episodios de unos diez minutos que se emitirán dos martes al mes, en semanas alternas, entre septiembre y diciembre, con el objetivo final de dar a conocer la gastronomía granadina.

Díaz ha señalado que “una vez más ponemos de manifiesto el compromiso incuestionable que tiene la Diputación de Granada con el sector agroalimentario, a través de la marca Sabor Granada”. A esto ha añadido que “70 negocios de nuestra provincia eligen formar parte de una marca provincial y lo hacen desde el compromiso con los productos de Granada, lo que supone un crecimiento del 32%. Creemos que es un indicador muy importante de que los bares y restaurantes de nuestra provincia están implicándose con la marca y la gastronomía local y de calidad, que supone una atracción muy importante para el turismo”.

El podcast, presentado por Rafa Vega junto a un cocinero y un productor, trata de enfatizar el valor de los productos de la tierra como el esturión, el cordero segureño y lojeño, la vaca pajuna o la quisquilla. También pretende conectar con el origen del producto y con uno de sus destinos,

en este caso el chef, para que conecte así con el consumidor final. De este modo, el valor que se aporta al oyente es saber qué puede hacer con un producto, qué recetas o productos tiene opción de probar y qué restaurantes destacados de la provincia son factibles de visitar.

Para ello, en cada episodio participará un chef de la provincia que hará un plato con cada producto. De este modo, estarán Álvaro Arriaga, del restaurante Arriaga, Juan Pedro Ortiz, del restaurante Faralá, Chechu González, del restaurante María de la O, Lola Marín, del restaurante Damasqueros, Rafa Arroyo, del restaurante El Claustro, Antonio Lorenzo, del restaurante El Conjuero, Jose Miguel Majín López, del restaurante OUBBA Hotel Saray, Samuel Hernández, del restaurante Cala, y Pepi Enrique y Joselu Sánchez, del restaurante El Portichuelo. También se tendrá en cuenta a las empresas productoras que son: Llanofresh, Caviar de Riofrío, ANCOS, Centrosur, Hermanos Terrón, Covecol y Frutas Los Cursos.

Contará, además, con dos publrreportajes completos, uno sobre la campaña publicitaria de Sabor Granada en navidad y una entrevista al diputado de Fondos Europeos, Antonio Díaz, sobre los objetivos, actividad, agenda e hitos próximos de la marca.

Será difundido en los canales de comunicación de Sabor Granada: su página web, redes sociales y las plataformas que den cabida a este contenido, como Spotify, que tiene mayor índice de fidelización en engagement.

El formato podcast ha sido el elegido por ser un contenido tendencia en el ámbito digital, donde cada vez es más consumido, sobre todo por jóvenes. Además, es un contenido de fácil canalización y distribución en redes sociales, facilitando su llegada a todos los públicos y a toda la provincia. Los oyentes escucharán en cualquier momento el podcast, tanto de camino al trabajo como a la universidad, en coche, metro o bus, facilitando su llegada al consumidor.