

## **Analizan el interés científico y gastronómico de la habichuela de Alpujarra**

28-08-2012

Noticias

Se trata de la tercera edición de la Jornada de la Habichuela Verde de Alpujarra de la Sierra, que se celebrará en Mecina Bombarón con la presencia de especialistas.

Restauradores, nutricionistas, agricultores, empresas comercializadoras y cooperativas analizarán el interés científico y gastronómico de la habichuela verde característica del municipio de Alpujarra de la Sierra (Granada) en el transcurso de unas jornadas centradas en este producto.

En el encuentro, que tendrá lugar el próximo sábado, participará entre otros Enrique Sánchez, considerado uno de los cinco mejores chefs latinos en Estados Unidos por la revista "Hispanic Magazine" y que en 2008 recibió el premio a la mejor ponencia en la feria alimentaria de México DF.

Se trata de la tercera edición de la Jornada de la Habichuela Verde de Alpujarra de la Sierra, que se celebrará en Mecina Bombarón con la presencia de especialistas en beneficios de la nutrición, ingenieros agrónomos, empresas comercializadoras, cooperativas y agricultores.

Según ha informado el alcalde, José Antonio Gómez, el objetivo es abordar los beneficios de este producto "desde todos los puntos de vista y desde todas las etapas de su producción y consumo".

Las excepcionales condiciones de clima, altura y agua de este pequeño municipio de la Alpujarra granadina favorecen la proliferación de cultivos de habichuela verde en la zona.

Las jornadas incluirán una exposición agrícola de productos de la Alpujarra, ponencias sobre la producción de la habichuela, su comercialización y sus características gastronómicas y nutricionales y un concurso gastronómico, entre otras actividades.

Redacción