

El Consejo Regulador de la Chirimoya realiza un balance positivo de su presencia en Gastrotur 2013



Noticias

Cocineros como Sergi Ariola o los blogueros gastronómicos, degustan los productos elaborados con chirimoya D.O.

El presidente del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Chirimoya de la Costa Tropical**, Antonio Sánchez González, ha realizado “un balance muy positivo de la presencia en la **II Feria de Gastronomía y Turismo, Gastrotur**, que se ha desarrollado en el recinto ferial de Armilla. “Han sido cuatro días de intensa trabajo, durante los cuales hemos realizado numerosas degustaciones, algunas de ellas de la mano de la Heladería Daniel de Almuñécar, y hemos realizado una importante campaña informativa sobre las propiedades nutricionales y las posibilidades de la chirimoya. Por el stand, aunque era de reducidas dimensiones, han desfilado tanto autoridades como profesionales de la hostelería, que han quedado encantados, no solo de la calidad del fruto, sino de las posibilidades que atesora”, ha manifestado Sánchez, quien ha destacado que “el esfuerzo realizado ha merecido la pena”, a la vez que ha considerado como “muy positiva” la presencia de la Denominación de Origen Chirimoya en Gastrotur. **CUATRO DÍAS DE PROMOCIÓN**. Durante cuatro días se han realizado diversas degustaciones de productos derivados de la chirimoya, fundamentalmente de la mano de José, el heladero de Heladería Daniel de Almuñécar, así como porciones de fruta fresca.

Además se han repartido cientos de folletos informativos sobre las propiedades nutricionales del fruto y numerosos recetarios, para que los visitantes puedan realizar los postres en su casa o restaurantes. Una feria que se inauguraba el sábado, y esa misma tarde invitamos con un cóctel de bienvenida a los blogueros del II Encuentro de Blogger Gastronómicos, en el que han participado los 60 más importantes del país. Tuvieron ocasión de degustar diversos postres a base de Chirimoya (coctel Costa Tropical con Ron El Mondero, semifrío de chirimoya, helado con cazuela mohína de Almuñécar, granizado, etc...), quedando sinceramente encantados y sorprendidos de la cantidad de cosas que se pueden hacer con nuestra fruta. También se ofreció el cóctel de bienvenida a diversas personalidades institucionales, entre ellas a la delegada de Agricultura, de Turismo, responsables de Faeca, de la agencia IDEA, entre otros.

En el stand de la chirimoya con D.O.P. también contamos con la asistencia de los Cocineros 4.0, que son geniales y siempre dispuestos a ayudar, a quienes les encantó todo lo que preparamos, y especialmente la pulpa de chirimoya lista para cocinar directamente, por las posibilidades que ofrece. Destacar, por último, la visita del prestigioso chef Sergi Arola, quien presidía el jurado del encuentro. El resumen, la feria Gastrotur ha servido para divulgar las excelentes propiedades nutricionales de la chirimoya, y sobre todo su introducción en cocina (blogueros gastronómicos) y multitud de cocineros y profesionales de la restauración. Y todo ello sin olvidar el aspecto comercial, puesto que hemos tenido mesas de negocios con compradores, tanto nacionales como internacionales.

Redacción