

La consejera resalta el gran futuro andaluz en el ámbito agroalimentario y gastronómico



Noticias

Elena Víboras ha clausurado el Congreso de Alta Cocina Andalucía Sabor tras dos días de ponencias a cargo de cocineros de prestigio

La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras, ha sido la encargada de clausurar el **Congreso de Alta Cocina Andalucía Sabor**, donde ha puesto en valor “la gran potencialidad de la Comunidad Autónoma” dada su abundancia en productos agroalimentarios y pesqueros de calidad. “Andalucía no sólo tiene presente sino también un buen futuro”, ha resaltado Víboras.

Asimismo, durante su intervención la consejera ha comentado que Andalucía cuenta con “una buena base, que son sus alimentos, y con el buen hacer de los cocineros” y que “si unimos tradición, innovación y calidad, seremos imparables”.

Víboras ha animado a los profesionales a apostar por la internacionalización, ya que, según sus palabras, este sector tiene “la oportunidad de traspasar fronteras” para continuar avanzando en la puesta en valor de los alimentos y bebidas andaluces que se han introducido ya en mercados exteriores. “Tenemos capacidad para seguir creciendo y que se nos conozca en todos los países”, ha apuntado la consejera.

Programa del congreso

La segunda jornada del congreso gastronómico que se ha desarrollado en el nuevo auditorio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes) bajo el lema “Conservamos innovando. La temporalidad y el aprovechamiento de los productos en la gastronomía andaluza”, ha acogido intervenciones de diversos cocineros que gozan de gran prestigio como, por ejemplo, Paco Roncero.

Bajo el título “El aceite de oliva virgen extra y sus monovarietales en la alta gastronomía”, este chef ha resaltado este producto “como hilo conductor entre el cocinero y los platos que elabora” y se ha referido a la importancia del momento de recogida de las aceitunas al incidir directamente esta circunstancia en los matices resultantes de cada aceite de oliva virgen extra.

Además, los asistentes al encuentro han podido conocer la postura de Julio Fernández y Juan Andrés Morilla sobre “La cocina de la despensa. La tradición de la abacería andaluza”, de Diego del río y Celia Jiménez respecto a “La alta gastronomía defensora del producto local”, o de José Álvarez y Xanty Elías sobre “Los pata negra de Andalucía. Del atún rojo de almadraba al cerdo ibérico de nuestra dehesa”.

A estas ponencias se han sumado también en la jornada de hoy la participación de Dani García, que ha protagonizado una charla sobre “Nuevas tecnologías en la tradición de la tapa”, y, por otro lado, las aportaciones del periodista gastronómico Pepe Ferrer, encargado de ejercer de sumiller del día sugiriendo los mejores maridajes para las distintas creaciones de los cocineros.

Al margen de las ponencias, el escenario del Congreso de Alta Cocina ha acogido la entrega de premios del VII Concurso de Cocina Mediterránea que organiza la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (Ieamed) bajo el título ‘Tradición e innovación en la cocina andaluza’.

Diego Guerrero se ha alzado con el primer galardón del certamen gracias a su 'cucurucho de tartar de chivo lechal malagueño con falsa trufa de queso de cabra sobre ajo verde'. El segundo premio se ha otorgado a José Luis Biedma, que ha presentado al jurado 'cuello de chivo lechal malagueño confitado a baja temperatura y glaseado en su propio jugo, merengue de queso de cabra, colmenillas y verduritas baby'; y el reconocimiento especial a la Escuela de Hostelería con mayor número de proyectos de receta presentados a concurso ha recaído en la Escuela de Hostelería de Benahavís (Málaga).

[Andalucía Sabor 2013. Internacional Fine Food Exhibition](#) [1]

Consejería Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201307/andalucia-sabor-2013-internacional-fine-food-exhibition>