



LA I FERIA GASTRONÓMICA ABRE AL PÚBLICO CON LO MEJOR DE LOS PRODUCTOS ONUBENSES PARA SU VENTA Y DEGUSTACIÓN

Un total de 20 empresas de la provincia están participando en este evento, que se desarrolla en el recinto de Nuevo Puerto Sur hasta el domingo

La capital onubense acoge desde hoy hasta el domingo la 'I Feria Gastronómica de Huelva', un evento promovido por el Ayuntamiento de Huelva, a través de Huelva Impulsa, en colaboración con la Federación Onubense de Empresarios y Puerto Sur, que nace con el doble objetivo de dinamizar el sector empresarial dedicado a la venta de productos de alimentación onubenses y acercar a los ciudadanos y visitantes lo mejor de nuestra gastronomía durante estos tres días.

Hay que destacar que esta Feria va a permanecer abierta desde las diez de la mañana hasta las diez de la noche, dedicándose a la exposición, degustación y venta de los principales manjares onubenses, una de nuestras grandes señas de identidad. Así, los onubenses que acudan van a poder encontrar, a lo largo de una amplia carpa que se ha instalado en el recinto de Nuevo Puerto Sur, una gran variedad de productos que están representados a través de 20 empresas de Huelva y su provincia.

A lo largo de los distintos expositores podrán tanto comprarse como consumirse exquisiteces como el jamón y las chacinas de la sierra de Huelva, el pescado y marisco de nuestra costa, conservas, quesos, carnes ibéricas, aceites, vinos, licores, vinagres y productos de esta temporada de otoño como castañas y setas, entre otros.

Por otra parte, con motivo de esta Feria y para dar mayor empuje a los productos y platos que se están sirviendo estos días, se ha organizado una variada programación que ha comenzado esta mañana con una interesante conferencia sobre la Gastronomía de Huelva, ofrecida por la cocinera onubense Rosi Calvo Morano, quien también va a impartir cursos de cocina a lo largo de las tres jornadas, a las 12:00 y las 17:00 horas, centrándose tanto en recetas elaboradas como en los platos y dulces más tradicionales de la cocina onubense.

Estos cursos de cocina, que están siendo también uno de los grandes atractivos de esta Feria, han tenido como protagonista esta mañana una receta de 'Merluza onubense con frutos secos' y continuarán



esta tarde con la elaboración de gañotes, un dulce típico de la sierra de Huelva. Por su parte, durante el fin de semana se enseñará la preparación de algunos de los platos más típicos de nuestra cocina, como chocos con patatas, así como delicias de gambas, patatas rellenas de carne de cerdo ibérico y roscos de naranja.

Por otra parte, las empresas participantes en esta Feria han querido elegir este espacio para dar a conocer a los visitantes sus productos estrella, como el acto de degustación de miel de Doñana que va a tener lugar hoy a las 16:30 horas, así como la presentación de productos de la sierra y otros productos onubenses que están teniendo cada vez mayor proyección fuera de Huelva, como el aceite, los quesos, los vinos y la última novedad: el champán de Huelva.

Hay que señalar que las empresas que están presentes en esta primera edición de la Feria Gastronómica de Huelva son: Oleodiel, Dimapeix, Pesasur, Jamones y Embutidos 'Sierra de Higuera', Quesos Doñana, Jamones, Embutidos y carnes frescas La esencia de la sierra, Jamones Roque Macías, Repostería Las Calero, Queso de Cabra Doña Manuela, Olibeas, Espumosos y Vinagres Infante, La Casa de los Quesos, Apícola Doñana, Conservas Concepción, Distribuciones Doña Calidad, Sales Maná de Mar, Vinícola Valverdejo, Castañas Felipe Fernández y Quesos y Jamones Sierra del Romero.

Huelva, 24 de octubre de 2008