PROVINCIA | Gastronomía

La Diputación acogerá unas jornadas para promocionar los productos agroalimentarios de la provincia

La institución provincial suscribe un convenio con la Asociación de Cocineros y Reposteros de Córdoba (ACORECO)

Redacción
Miércoles 26 de junio de 2013 - 22:01



La Diputación de Córdoba y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Córdoba (ACORECO) trabajarán conjuntamente en la difusión de los productos agroalimentarios de la provincia de Córdoba, en virtud de un convenio suscrito entre la presidenta de la institución provincial, María Luisa Ceballos y la chef y Estrella Michelín, Celia Jiménez, por un importe de 13.000 euros.

María Luisa Ceballos ha destacado que “se trata de una interesante iniciativa con la que la Diputación quiere seguir apostando, en la línea de la campaña Saborea las cosas de Córdoba, por la promoción de nuestros productos, sobre todos los del sector agroalimentario, a través del sector de la hostelería”.

Con este objetivo se van a desarrollar tres jornadas promocionales, en el Patio Blanco de la Diputación de Córdoba, que permitirán la provincia y, de esta manera, se promocionará el uso de dichos productos en restaurantes de la provincia y se pondrán en valor para los consumidores.

Asimismo, la presidenta ha resaltado que “este convenio tiene también un importante componente laboral, ya que se va a crear una bolsa de trabajo de profesionales de la hostelería”.

En este sentido, Celia Jiménez ha explicado que “estas jornadas utilizarán como herramientas el show cooking y el show room profesional, y en ellas intentaremos dar la mayor difusión de los productos típicos, tanto con una parte técnica –por parte de los profesionales- como a través de la aplicación en cocina, mediante la elaboración de distintas recetas de la mano de cocineros de la capital y la provincia, pertenecientes a la asociación”.

Por su parte, el delegado de Agricultura y Medio Ambiente de la institución provincial, Julio Criado, ha resaltado que “esta acción va a permitir la puesta en contacto entre el sector productivo y los hosteleros y profesionales de la restauración, favoreciendo así esta difusión tan importante para dar a conocer nuestro rico patrimonio agroalimentario”.

En concreto, en el mes de julio se celebrará una primera jornada sobre productos de la huerta, que tendrá como protagonista las frutas y hortalizas, en las que se promocionará, entre otros, el ajo de Montalbán, el garbanzo de Cañete de las Torres y las legumbres de Montemayor.

En el mes de octubre los protagonistas serán otros productos típicos, como la aceituna de mesa de Cabra, el vinagre de Doña Mencía, los huevos de Pozoblanco, el pan ecológico de Rute o el bacalao de Castro del Río, entre otros.

Por último, durante enero de 2014 se celebrará la tercera y última de estas jornadas, que se centrarán en la difusión de los productos cárnicos de los que dispone nuestra tierra, como son el jamón ibérico del Valle de los Pedroches, la carne de caza, el cordero fresco, y los embutidos y chacinas.