



Uno de los platos del menú servido ayer a 200 periodistas, prescriptores y clientes finales, en un céntrico restaurante de Londres. **L. UBAGO**

Almuñécar se saborea junto al Big Ben

El chef español José Pizarro cocinará con productos sextianos en Londres para llegar al paladar de 4.000 británicos

L. UBAGO

LONDRES. Los subtropicales de Almuñécar y los productos del mar son una combinación imbatible de dimensiones estratosféricas que no se puede imaginar si no se prueba. Por eso, han ideado una acción gastronómica con el objetivo de que los británicos crucen la frontera de la Costa del Sol y se trasladen a la Costa Tropical para disfrutar de más exclusividad, tranquilidad y de una cocina que les atrape. Este turismo, que ya está presente en el litoral granadino, es el que se quiere potenciar para poder romper así con la estacionalidad.

Con este objetivo, el presiden-

te de la Diputación de Granada, Francis Rodríguez, junto al alcalde de Almuñécar, Juan José Ruiz Joya, el diputado de Agua, Promoción Agraria y Medio Ambiente, Antonio Mancilla, el teniente alcalde de la HERRADURA y delegado de Turismo, Daniel Barbero, y el consejero de Turismo en Londres, Manuel Butler, participaron ayer en una acción promocional que pretende promocionar los frutos tropicales, la gastronomía autóctona y el destino turístico de Almuñécar-La HERRADURA.

La campaña promocional que promueve el Patronato de Turismo de Almuñécar con la colaboración de la Diputación de Granada divulga el destino turístico Almuñécar-La HERRADURA a través de la cocina y los productos frescos, para despertar el interés de los londinenses por visitarnos, ofrecer experiencias auténticas, diferenciadoras y únicas, y enamorar a los turistas a través de la gastronomía, como forma de sumergir-

se en la cultura y las tradiciones de Almuñécar-La HERRADURA.

El evento principal de esta campaña fue una cena, ayer martes, en un céntrico restaurante de Londres, a la que asistieron más de 200 personas donde, de la mano del prestigioso chef español José Pizarro, y los chefs locales Sergio González del Restaurante Firmvm y Carlos Martín del Restaurante Mardela, se ofreció un menú especial inspirado en productos de cercanía del litoral granadino como el mango, el aguacate y la chirimoya como protagonistas para potenciar el turismo gastronómico en el atractivo y competitivo mercado londinense.

De esta forma se aportó a más de 200 comensales, entre los que se encontraban importantes prescriptores, periodistas y clientes finales, un menú elaborado por José Pizarro, Sergio González y Carlos Martín consistente en siete platos cuyos protagonistas son los frutos tropicales.

La campaña, que también busca apoyar a los productores locales y fomentar el turismo gastronómico en la región contribuyendo así al desarrollo económico y cultural, va a tener un impacto directo sobre 4.000 personas que visitan los restaurantes de José Pizarro durante un mes, en un área de acción de más de 16 millones de habitantes en Londres.

José Pizarro es un conocido cocinero extremeño que ya ha consolidado un nombre a través de sus establecimientos en la capital de Inglaterra. Durante seis semanas se podrá degustar la 'rosa de atún rojo y rape con salsa fría de mango y almendras' del cocinero sextiano Sergio González.

Las delicias de la tierra

El presidente de la Diputación, Francisco Rodríguez, quiso felicitar al Patronato de Turismo de Almuñécar «por esta magnífica iniciativa y destacar el firme compromiso de la Diputación con la

LOS 7 PLATOS DEL MENÚ

1. Croquetas de calabaza, chistorra, chirimoya y huevos de codorniz (Sergio González).

2. Brioche de sartén tostado con aguacate y gamba blanca (José Pizarro).

3. Rosa de atún rojo y rape con salsa fría mango y almendras (Sergio González).

4. Plato alpujarreño de patatas laminadas finas cocidas suavemente con cebolla, 100% jamón ibérico 5J de bellota y pimientos verdes (José Pizarro).

5 Arroz de pulpo con carpaccio de langostinos (Sergio González).

6. Rabo de toro de España en caldón (José Pizarro).

7. Secreto andaluz, dados de mango salteados con pimienta rosa y sopa fría de chirimoya (Carlos Martín).

promoción de la rica y variada gastronomía de Almuñécar y de la Costa Tropical. Comer en Granada es un lujo, y dentro de la provincia, Almuñécar es uno de los lugares privilegiados para sentarse a la mesa. Esta acción no solo enriquece la oferta turística, sino que también promueve el crecimiento económico y la sostenibilidad del municipio».

Por su parte, el alcalde de Almuñécar, Juan José Ruiz Joya, agradeció en primer lugar la colaboración y «el gran compromiso de la Diputación de Granada, a través de su Patronato Provincial de Turismo con Almuñécar» y, también, destacó que «el binomio agricultura y turismo, que son los pilares de la economía de Almuñécar, tienen un punto de confluencia en la gastronomía y, con su promoción, a la vez apoyamos al sector hostelero, hotelero y a nuestros agricultores de productos tropicales, con lo que la iniciativa es una acción que genera empleo, riqueza y movimiento económico». «Estamos muy emocionados de lanzar esta campaña y mostrar al mundo la increíble diversidad y riqueza de la gastronomía de Almuñécar y La HERRADURA», concluyó.



Almuñécar
La Herradura
Costa Tropical de Granada



visitalmunecar.es
@visitalmunecarlaherradura

