Andalucía Sabor reunirá a 32 estrellas Michelin en Sevilla

Elías Bendodo y Carmen Crespo presentan la séptima edición de este evento culinario, Andalucía Sabor, que se celebra de forma paralela a la muestra agroalimentaria.

El Congreso Gastronómico 'Andalucía Sabor', que se celebra de forma paralela a la feria agroalimentaria del mismo nombre del **23 al 25 de septiembre**, reunirá en **Sevilla 32 estrellas Michelin en su próxima edición bajo el lema 'Raíces de calidad'.** Este título hace alusión a la vinculación existente entre la cocina andaluza y la excelencia de los productos que sirven de materia prima para la elaboración de las recetas. En la última edición celebrada (2017), el número de reconocimientos que sumaban los establecimientos representados en el evento ascendía a 24 estrellas.

Sevilla ha acogido la presentación del evento culinario, que ha contado con la participación del consejero de la Presidencia, Administración Pública e Interior, Elías Bendodo; y la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo.

En su intervención, **Elías Bendodo ha resaltado la importancia de la gastronomía para**

generar empleo, riqueza y oportunidades, y ha apostado por la colaboración público privada para, “con el esfuerzo de todos, sacar más partido” a las posibilidades de este sector andaluz. Al respecto, ha apuntado que “muchos de los turistas que recibe Andalucía” eligen este destino por su cultura culinaria, a la que, por supuesto, se suman también otras interesantes ofertas del ámbito de la cultura o el ocio, “y tenemos que hacernos más fuertes todavía apostando por el sector gastronómico”. Entre otras vías, ha puesto como ejemplo, la coordinación de Extenda en la organización de las misiones comerciales con profesionales extranjeros en el marco de la feria ‘Andalucía Sabor’.

Por su parte, Carmen Crespo ha apuntado que los eventos que acoge la próxima semana la capital andaluza son, sin duda, “**una de las ferias y congresos más importantes del mundo”** donde se unen aspectos como “la creatividad, la formación, la internacionalización y magníficos chefs” a los que se suman además “los productos de calidad que tiene Andalucía”. La consejera ha hecho hincapié en que “los cocineros son prescriptores de los alimentos andaluces”, y, por tanto, “es fundamental que la feria tenga un congreso donde, además de formar a los cocineros, sean también ellos mismos los que difundan las propiedades de nuestros productos”.

El objetivo principal del Congreso ‘Andalucía Sabor’ es promocionar las producciones agroalimentarias y pesqueras de Andalucía, con especial incidencia en la Producción Ecológica e Integrada y las figuras de calidad diferenciadas ligadas al origen, como son las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y las Denominaciones de Origen (DO) .

En esta séptima edición del Congreso se apuesta por una mayor profesionalización, que se evidencia en el asesoramiento de los cocineros Ángel León y Dani García a la organización del evento a través de su presencia como coordinador y miembro del Comité Técnico del congreso, respectivamente. Estos chefs son los únicos de Andalucía que regentan un restaurante con tres estrellas Michelin. El Comité Técnico está integrado también por Fernando Huidobro, presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo; José Luis García Palacios, presidente de Caja Rural del Sur y que representa al sector agroalimentario; Emilio Martínez de Victoria, nutricionista e investigador; Paz Ivisón, Premio Nacional de Gastronomía; Pedro Oliver, en representación de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla; y Lourdes Muñoz, galardonada como mejor jefa de sala en 2006.

Como antesala del Congreso ‘Andalucía Sabor’, S**evilla acoge también la celebración de la ‘Avenida del Sabor’.** Esta iniciativa reunirá en el **Muelle de la Sal a nueve restaurantes desde el próximo viernes 20 al domingo 22 de septiembre,** ofreciendo a la ciudadanía elaboraciones culinarias cuya base serán productos agroalimentarios y pesqueros andaluces de la mayor calidad. En concreto, participarán los establecimientos La Casa del Farero (Cádiz), Maridame Restaurante & Vinoteca (Córdoba), El Cerrojo Tapas (Huelva), Lígula Restaurante Tradicional (Málaga), Antigua Abacería San Lorenzo (Sevilla), Besana Tapas (Utrera, Sevilla), La Azotea (Sevilla), Taberna del Alabardero (Sevilla) y Amuco (Jaén).

Asimismo, este año se ha organizado una vez más la ‘Red de Sabor’ con el objetivo de promocionar al mismo tiempo el congreso y la amplia variedad y calidad de los alimentos de Andalucía. En 2019 integrarán esta iniciativa un total de 43 restaurantes, los cuales han elaborado una propuesta gastronómica especial bajo el nombre ‘Andalucía Sabor’ que se ofrecerá en sus establecimientos durante un mes.

Actividades y ponentes
El programa del Congreso Gastronómico se divide principalmente en dos zonas del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes): el auditorio Al-Ándalus, que acogerá las conferencias y tiene capacidad para más de un millar de asistentes; y el Aula Gastronómica, donde se celebrarán talleres de gran interés para los profesionales del sector como demostraciones de cocina en directo, catas o microponencias. Asimismo, los interesados podrán participar en otras actividades que se celebran en paralelo como los denominaciones ‘Encuentros con el Chef’, que brindan la oportunidad de entablar contacto directo con los cocineros.

En cuanto a los ponentes, en esta edición participarán un total de 56 cocineros de nueve nacionalidades (España, Austria, Marruecos, Gran Bretaña, Suiza, Holanda, Perú, Japón y Argentina), superando los datos de 2017 (40 conferenciantes).

El número de chefs de otras Comunidades Autónomas presentes en el elenco de ‘Andalucía Sabor’ asciende también este año hasta los once chefs (Cataluña, La Rioja, Madrid, Islas Baleares, País Vasco y la Comunidad Valenciana), y la cocina internacional estará representada por dos ponentes que desarrollan su actividad en el extranjero y otros cuatro que, aunque realizan su labor profesional en España, ofrecen cocina internacional en sus cartas. Destaca especialmente la presencia de Najat Kaanach, considerada la cuarta mujer más influyente de África y que actualmente regenta el mejor restaurante marroquí, según el ranking ‘The World Luxury Restaurant Awards’.

Muestra agroalimentaria
El Congreso Gastronómico se celebra de forma paralela a la muestra ‘**Andalucía Sabor Fine Food Exhibition’, la única feria agroalimentaria multisectorial y con orientación internacional de Andalucía**. Se trata, además, de un evento promovido íntegramente por la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

En total, 314 entidades participarán en la próxima edición de este evento cuyo éxito se basa en las oportunidades de nuevos negocios que ofrece a los asistentes mediante los contactos comerciales que se realizan tanto a pie de stand como a través de las misiones comerciales. Estas reuniones de productores y distribuidores tienen tanto carácter nacional, como internacional, contando con la colaboración de Extenda para la gestión de los encuentros con empresarios extranjeros.

Además del espacio expositivo, que aumenta en esta edición hasta los 10.000 metros cuadrados, habrá una zona de actividades (‘Sabor en Vivo’) donde están programadas alrededor de 20

acciones promocionales; y dos espacios dedicados a productos tan emblemáticos como el vino y el aceite de oliva. Por un lado, el ‘Salón del Vino’ reunirá a cerca de 50 referencias de esta bebida; y por otro, el ‘Salón del Aceite’ contará con casi 100 productos.

Además de la superficie, se incrementa también en 2019 la presencia de empresas agroalimentarias de otras Comunidades Autónomas, reuniendo a entidades de Galicia, Castilla y León, Navarra, Murcia, Cantabria, Madrid, Valencia y Cataluña, así como a las Administraciones de Cantabria y Galicia. Otras de las novedades de esta edición de ‘Andalucía Sabor’ es que, por primera vez, la muestra incluirá un espacio exclusivo para congelados con más de 30 empresas presentes y que se ampliará la participación a toda la industria auxiliar relacionada con el sector agroalimentario.