

Ciudades

LEVANTE

Gastro Andalucía, cocina y cultura en Vera

Sociedad Tres días con platos de la cocina popular, artesanía, talleres, degustación y venta de productos

LA VOZ
Redacción

El delegado de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta, Alfredo Valdivia, y el alcalde de Vera, Félix López, han presentado la I Feria Gastro Andalucía que durante los días 17, 18 y 19 de febrero se va a desarrollar en ese municipio. Según ha explicado Valdivia, esta muestra "acogerá una extensa variedad de productos alimenticios, artesanía y cultura popular a modo de escaparate, en el que todos los que la visiten podrán comprobar la diversidad de culturas que conviven en el municipio de Vera, y que han permitido que puedan fusionarse platos típicos caracterizados por su solidez y mestizaje, bailes tradicionales, música y el trabajo laborioso que realizan los artesanos en su día a día".



EN LA PRESENTACIÓN, Antonio Carmona, Alfredo Valdivia, Félix López y Francisca García.

Desde los típicos platos de la cocina gitana a la lumbre, hasta artesanía del cuero, lana o arcilla, en El Palmeral

Félix López ha señalado que "Gastro Andalucía nace para ayudar a enriquecer el mapa gastronómico de Andalucía, pero más allá de mesas y manteles, porque la gastronomía estudia las relaciones del ser humano con su entorno, con el medio ambiente, con sus señas de identidad".

El encuentro se realizará en el recinto 'El Palmeral', un espacio lúdico y recreativo ubicado en un oasis de palmeras originado en una finca de explotación de dátiles y donde además existió un poblamiento prehistórico en neolítico que se ha convertido en un Centro de Interpretación

Arqueológica, ha señalado Valdivia.

La feria, que cuenta con 21.500 metros y tiene una capacidad para aproximadamente 140 stands, persigue dos objetivos fundamentales, ha dicho el alcalde de Vera.

Promoción Por una parte, dinamizar al conjunto de operadores del sector alimentario y artesano y por otra, contribuir a la promoción de los productos y darse a conocer entre los profesionales de la distribución de productos alimentarios, artesanos, profesionales de la restauración y todos los que la visiten.

En la feria los visitantes podrán no sólo conocer los diferentes platos típicos o tradicionales de la diversa cultura gastronómica de la ciudad de Vera, de la que destacan los platos tradicionales de la cultura gitana cocinados en la

lumbre, sino que además se podrán degustar y comprar.

Al mismo tiempo, podrán contemplar cómo se trabaja la artesanía y tomar contacto con una profesión milenaria que se sirve de la materia prima como el cuero, la lana o la arcilla, ha explicado Félix López. También habrá un concurso de cocina infantil, 'Con Mucho Gusto'; gastroludoteca; jornadas gastronómicas sin gluten; promoción de productos andaluces, etc.

El baile también estará presente en la I Feria Gastro Andalucía. Según ha explicado el alcalde de Vera, "tenemos muchas agrupaciones folclóricas que siguen enseñándonos y deleitándonos con las canciones y bailes típicos de la comarca como los boleros, el flamenco o el fandanguillo, que son el latido del pueblo, el legado que no debemos hurtar a las generaciones futuras".