



## NOTA DE PRENSA PREVIA

### El concurso provincial de 'Saberes y Sabores de las Mujeres Rurales' se celebra el 4 de marzo en la Escuela de Hostelería de Sevilla



La Escuela de Hostelería de Sevilla en la Isla de la Cartuja acogerá el próximo martes 4 de marzo el concurso provincial y acto de clausura de 'Saberes y Sabores de las Mujeres Rurales', iniciativa enmarcada en el proyecto 'Innova Rural Women' de los Grupos de Desarrollo Rural Aljarafe-Doñana (ADAD), Gran Vega y Serranía Suroeste Sevillana.

Se trata de un innovador proyecto incluido en la línea de cooperación del programa LEADER, que cofinancia el FEADER de la Unión Europea y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, y que ha contado con la colaboración de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, las tres Escuelas de Hostelería sevillanas, Ayuntamientos y multitud de asociaciones de mujeres y entidades sociales de los tres territorios rurales.

Este proyecto, entre otras actuaciones, ha puesto en valor el patrimonio y la identidad gastronómica de la Sevilla Rural, tradicionalmente vinculada a un legado que las mujeres rurales han transmitido de generación en generación. Una valorización que se ha llevado a cabo a través de la organización de concursos comarcales y la publicación de material promocional y recetarios.





## Concurso provincial

El concurso provincial reunirá las recetas ganadoras de las distintas comarcas, para ser elaboradas, bajo un prisma de innovación, por estudiantes de las tres Escuelas de hostelería de Sevilla (IES Heliópolis, Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo). La idea es generar una transferencia de esos sabores y saberes tradicionales a los centros del conocimiento, y de ellos, con el apoyo de un recetario que recoja conjuntamente el plato tradicional y el innovador, a las empresas de restauración de las comarcas rurales.

La delegada provincial de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, María Isabel Solís Benjumea, junto a la presidenta de ADAD (Grupo coordinador del proyecto), Manuela Cabello González, serán las encargadas de inaugurar un acto que reunirá a concursantes de los tres territorios rurales sevillanos y a estudiantes de las Escuelas de hostelería.

Tras la inauguración institucional, la antropóloga, escritora y profesora de la Universidad de Sevilla Isabel González Turmo impartirá la conferencia "La cocina tradicional: pasado, presente y futuro". Finalmente, tras la entrega de premios, se procederá a la degustación de platos de los estudiantes que han concursado y de elaboraciones basadas en productos de la Sevilla Rural. Clausurará la jornada Ignacio Candau García, Vicepresidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

