



## **NOTA INFORMATIVA**

### **LA RINCONADA ACOGE POR PRIMERA VEZ LA GRAN FIESTA DE LA PATATA NUEVA CON LA ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN GRATUITA DE LA MAYOR CALDERETA DE ANDALUCÍA**

**-Con esta fiesta, que tendrá lugar el próximo sábado día 26, se pretende celebrar el inicio de la campaña de la patata nueva, con un fuerte peso en la actividad productiva del municipio.**

**-Además de esta degustación, se llevará a cabo un acto simbólico de pelado de la primera patata nueva de la temporada, que correrá a cargo del televisivo chef Enrique Sánchez.**

**-Se contemplan juegos infantiles, música en vivo y muchas otras actividades en una jornada lúdica que se prolongará entre las 12:00 y las 16:30 horas.**

**-La Fiesta de la Patata Nueva está promovida por Asociafruit, con la colaboración del Ayuntamiento de La Rinconada, la Diputación Provincial de Sevilla y Emasesa Metropolitana.**

**Sevilla, 24 de abril de 2014.** 150 kilos de patata y 300 kilos de carne de cerdo serán necesarios para elaborar la que será la mayor caldereta hecha en Andalucía para degustación gratuita. Es uno de los platos fuertes de la I Fiesta de la Patata Nueva que se organiza en La Rinconada. Promovida por Asociafruit, asociación de Empresas Productoras y Exportadoras de Frutas y Hortalizas de Andalucía, que aglutina al 80% de las empresas productoras y comercializadoras de patata en la región, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de La Rinconada, la Diputación Provincial de Sevilla y Emasesa Metropolitana, y prevé la participación de más de 2.000 personas, entre ciudadanos de La Rinconada y vecinos del área metropolitana.

Además de esta caldereta gigante, durante la fiesta, que se celebrará en San José de la Rinconada (Calle Tirso de Molina, Tercer Tramo del Bulevar de San José), se llevarán a cabo otras actividades, como el pelado de la primera patata nueva de la temporada. Dicho pelado simbólico será ejecutado por el joven chef televisivo Enrique Sánchez, quien dará una breve charla para exponer los beneficios de la patata nueva y proporcionará algunas recetas elaboradas con patata.

Además de estas actividades, el espacio de la celebración estará dotado con varias instalaciones recreativas para niños, tales como colchonetas hinchables o un futbolín gigante.



La Fiesta de la Patata Nueva se plantea como una celebración simbólica para conmemorar el inicio de la temporada de la patata nueva, que tiene en La Rinconada uno de sus núcleos principales de producción dentro de la provincia de Sevilla. La disminución en la superficie de producción ha afectado sensiblemente al empleo generado por la patata en la localidad. Sin embargo, la puesta en valor de la patata nueva puede contribuir a mejorar el volumen de producción y a revitalizar este sector, devolviéndole su condición de motor económico para el municipio.

Con esta fiesta se persigue reivindicar también el valor de la patata nueva como producto de gran calidad, frente a la patata de conservación. España es una gran exportadora de patata nueva o de temporada, pero es asimismo una de las principales importadoras de patata de conservación, procedente, en su mayor parte, del mercado francés, y caracterizada por su mantenimiento, durante largos periodos de tiempo (hasta 9 meses), a temperaturas bajas (hasta 4 grados), lo que tiene una influencia directa sobre las propiedades del producto y del sabor (a menos de 10 grados, el almidón de la patata se transforma en azúcar). Frente a ésta, la patata nueva tiene mejores propiedades culinarias, gastronómicas y de salud. Se da la circunstancia, por las condiciones del clima español, que nuestro país tiene capacidad para producir patata nueva durante todo el año, lo que favorece la posibilidad de consumir patata fresca sin necesidad de recurrir a la patata de conservación. A pesar de ello, el 30% del consumo se importa de países como Francia, lo que ha repercutido sobre la superficie de cultivo de patata nueva y sobre el volumen de empleo.

### **La patata, un producto saludable**

Frente a los hidratos de carbono que aportan otras sustancias, la patata tiene la particularidad de que aporta bastantes menos calorías. Así, si 100 gramos de pasta aportan 350 calorías o 100 gramos de pan aportan 250 calorías, 100 gramos de patata cocida aportan al organismo sólo 80 calorías.

¿Qué español sabe que un plato de patatas engorda 5 veces menos que un plato de pasta? De hecho la patata forma parte de dietas de adelgazamiento por aporte de hidratos de carbono con escaso aporte calórico.

La patata pertenece a la familia de las solanáceas, al igual que los tomates, berenjenas y pimientos, y comparte con estos vegetales algunas características comunes como su riqueza en vitamina C. Asimismo, la patata contiene Vitaminas A, B1, B2, B3, Fósforo, Hierro y Potasio.

**Para más información y contactos:** Daniel Ruiz. Telf.: 618.95.82.51.