



## NOTA INFORMATIVA

### **MÁS DE 1.500 PLATOS DE CALDERETA PARA CELEBRAR LA I FIESTA DE LA PATATA NUEVA DE LA RINCONADA**

**-El lugar de celebración, en el Paseo de la Almonazar de San José de la Rinconada, se llenó durante el mediodía gracias a la degustación gratuita de la mayor caldereta de Andalucía y a las tapas gratis de patatas ofertadas por los establecimientos del entorno.**

**-El chef Enrique Sánchez Sánchez realizó el pelado simbólico de la primera patata nueva de la temporada, y desterró algunos falsos tópicos asociados a la patata, como el de su influencia sobre el sobrepeso.**

**-El alcalde de La Rinconada, Javier Fernández, ha destacado la importancia que la producción de patata tiene para el municipio, y ha manifestado su interés en dotar a esta celebración de continuidad a través de ediciones anuales.**

**-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, 26 de abril de 2014.** Más de 1.500 platos de caldereta se han servido hoy en la I Fiesta de la Patata Nueva de La Rinconada, con la que Asociafruit, con la colaboración del Ayuntamiento de La Rinconada, la Diputación Provincial de Sevilla y Emasesa Metropolitana, ha querido celebrar de forma lúdica el inicio de la campaña de la patata nueva. Unos 150 kilos de patata y 300 kilos de carne de cerdo han sido necesarios para elaborar la mayor caldereta hecha en Andalucía para degustación gratuita, uno de los principales reclamos de una fiesta en la que el municipio, uno de los principales productores de patata de Andalucía, ha festejado el inicio de la temporada. Además, los establecimientos del entorno del Paseo del Almonazar se han sumado a la fiesta dispensando tapas gratuitas elaboradas con patata con cada consumición de bebida.

En su intervención, el alcalde de La Rinconada, Javier Fernández, ha destacado la importancia que la producción de patata tiene para el municipio, y ha manifestado su interés en dotar a esta celebración de continuidad a través de ediciones anuales. “Con actos como estos –ha señalado- ponemos en valor la patata nueva, lo que puede contribuir a mejorar el volumen de producción y a revitalizar este sector, devolviéndole su condición de ser uno de los motores económicos de la localidad”.



Por su parte, los productores han llamado la atención sobre la necesidad de concienciar a la población sobre las bondades de la patata nueva frente a la patata de conservación, que se importa mayoritariamente de Francia, y cuyas propiedades gastronómicas y culinarias son inferiores. Mientras que la patata nueva se recoge y se comercializa durante la temporada, la patata de conservación se mantiene artificialmente durante hasta 9 meses a baja temperatura, perdiendo muchas de sus propiedades. La importación de patatas, que supone el 30% del consumo nacional, está haciendo fuerte mella a los productores y comercializadores de patata nueva, hasta el punto de que se calcula que la disminución de superficies de cultivo y producción de dicha patata ha supuesto la pérdida de unos 33.000 puestos de trabajo directos dentro del sector.

Los productores han insistido en la necesidad de poner en valor el producto nacional, insistiendo en el hecho de que se trata de un producto muy valorado por el mercado internacional (de hecho, el 70% de la patata española se exporta), pero que tiene escasa penetración en el mercado nacional, en beneficio de la patata importada de conservación.

Durante el acto, se ha llevado a cabo el pelado simbólico de la primera patata nueva de la temporada. Dicho pelado simbólico ha sido ejecutado por el joven chef televisivo Enrique Sánchez, quien dio una charla en la que expuso los beneficios de la patata nueva, poniendo en tela de juicio algunos malentendidos muy extendidos, como por ejemplo el hecho de que la patata es un producto que engorda. Así, frente a los hidratos de carbono que aportan otras sustancias, la patata tiene la particularidad de que aporta bastantes menos calorías. De este modo, 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.

Dado el éxito de esta primera edición, los promotores de la iniciativa piensan ya en convertir la Fiesta de la Patata Nueva en un nuevo hito del calendario anual de celebraciones en el municipio de La Rinconada.

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