



NOTA INFORMATIVA

EL MUNICIPIO SEVILLANO DE LA RINCONADA ACOGERÁ EL MAYOR GUISO DE PATATAS CON CHOCO DE ESPAÑA EN LA II FIESTA DE LA PATATA NUEVA

-Por segundo año consecutivo, el próximo sábado día 9 de mayo La Rinconada acogerá esta fiesta con la que se conmemora el inicio de la campaña de la patata nueva, con un fuerte peso en la actividad productiva del municipio.

-El televisivo chef Enrique Sánchez llevará a cabo el acto simbólico de pelado de la primera patata nueva de la temporada.

Sevilla, 6 de mayo de 2015. Este sábado, 9 de mayo, La Rinconada acoge la II Fiesta de la Patata Nueva, con la que el municipio celebra la llegada de la temporada de recolección de la patata, uno de los cultivos más importantes y con mayor tradición en este municipio sevillano. En su segunda edición, se cocinará el guiso de patatas con choco más grande de España, abierto a la degustación gratuita de todos los que quieran pasarse por el municipio, concretamente por San José de la Rinconada (Calle Tirso de Molina, Tercer Tramo del Bulevar de San José), donde desde las 12 de la mañana hasta las 16:30 horas se celebrará una fiesta con diversas sorpresas y atracciones para pequeños y mayores.

Así, el popular chef televisivo de Canal Sur, presentador de programas como La Báscula o Cómetelo, Enrique Sánchez, llevará a cabo el pelado simbólico de la primera patata nueva de la temporada, con una breve charla para exponer los beneficios de la patata nueva y proponer algunas recetas elaboradas con patata.

Asimismo, varios establecimientos del entorno del lugar de celebración ofrecerán tapas gratuitas elaboradas con patata con cada consumición de bebidas. Así, la degustación de las patatas con choco se combinará con otras exquisiteces que tienen como base fundamental la patata tales como el menudo, las patatas aliñadas o la tortilla de patatas.

Además de estas actividades, el espacio de la celebración estará dotado con varias instalaciones recreativas para niños, tales como castillos hinchables, un taller de pintacaras y una actuación de baile moderno para los pequeños y los mayores.

Pero el plato fuerte de la fiesta será la preparación del mayor guiso de patatas con choco de España. 150 kilos de patata y 300 kilos de chocos frescos serán necesarios para elaborar este impresionante guiso, del que se espera que salgan más de 2.500 platos.



La Fiesta, organizada por el Ayuntamiento de La Rinconada y 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, prevé la participación de más de 2.500 personas, entre ciudadanos de La Rinconada y vecinos del área metropolitana. El evento cuenta con el patrocinio de Cajamar, Distrisur, Meijer, Emasesa, Famsi y Prodetur, y con la colaboración de las empresas implantadas en la zona como Agro-Alcarín, Belchim, Hispalense de Líquidos, Asema, Patatas Sánchez, Cosidel, KIWA, CAP, Patatas Rubio Martínez y Patatas Hermanos Arrebola.

Como una acción más dentro de la promoción que de la patata nueva realizan los organizadores de este evento, durante toda la campaña de producción, se ha llegado a un acuerdo con los comercios locales de La Rinconada para que estos oferten patata nueva de la zona, para que los vecinos de la localidad y alrededores puedan disfrutar de ella. Se da la circunstancia, de que en muchas campañas, ante la competencia de la patata de conservación y el desconocimiento por parte del consumidor, una parte muy importante de esta patata se manda a los mercados de exportación, siendo complicado poder adquirirla en la zona.

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 fresco y 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 y gastronómicas. 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. 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.

Para más información y contactos: Laura Estévez. Telf.: 695.53.28.54 correo: lestevez@euromediagrupo.es