

## NOTA INFORMATIVA

### **UNAS 2.000 PERSONAS DEGUSTAN EN LA RINCONADA EL MAYOR GUISO DE PATATAS CON CHOCOS QUE SE HA REALIZADO EN ESPAÑA**

- **Con este guiso gigante La Rinconada ha celebrado su II Fiesta de la Patata Nueva, a la que se han sumado numerosos establecimientos de la zona ofreciendo a los clientes una tapa gratis de patata por cada consumición de bebida que han realizado.**
- **Para la elaboración de este guiso se han necesitado 150 kilos de patata nueva y 300 kilos de chocos frescos.**
- **El popular chef televisivo Enrique Sánchez, que ha sido el encargado de realizar el pelado simbólico de la Primera Patata Nueva de la temporada, ha ofrecido a los asistentes una charla sobre los beneficios de la patata nueva y les ha explicado algunas de sus mejores recetas con este producto.**
- **La II Fiesta de la Patata Nueva está organizada por el Ayuntamiento de La Rinconada y Asociafruit, con el patrocinio de Cajamar, Distrisur, Meijer, Emasesa, Famsi y Prodetur.**
- 

**Sevilla, 9 de mayo de 2015.** Alrededor de 2.000 personas han asistido hoy a la II Fiesta de la Patata Nueva de La Rinconada para probar el mayor guiso de patatas con chocos que se ha cocinado en España. Para la elaboración del menú, que se ha realizado en la calle Tirso de Molina de San José de La Rinconada en un par de horas, se han necesitado 150 kilos de patata nueva y 300 kilos de chocos frescos.

Este es el segundo año en el que La Rinconada celebra esta fiesta con la que conmemora el inicio de la temporada de recolección de la patata nueva, ya que en este municipio se concentra uno de los núcleos de producción de patata nueva más importante de la provincia de Sevilla. Este evento, organizado por el Ayuntamiento de La Rinconada y por Asociafruit, asociación que aglutina al 80% de las empresas productoras y comercializadoras de patata de la región, supone un empuje económico y social para la localidad, ya que atrae la visita de numerosos vecinos de La Rinconada y el área metropolitana.

Durante la celebración de la fiesta, el popular chef televisivo Enrique Sánchez ha realizado el pelado simbólico de la Primera Patata Nueva de la temporada, y ha aprovechado para explicar a los asistentes las cualidades de este producto. Así, ha



desterrado falsos mitos sobre la patata, como su elevado contenido en hidratos de carbono y calorías. Con la intención de impulsar el consumo de este producto, Enrique ha indicado a los asistentes cómo pueden cocinar la patata para aprovechar al máximo sus propiedades culinarias, compartiendo con ellos algunas de sus mejores recetas.

Además de la degustación de patatas con chocos, los asistentes de la fiesta han podido probar gratuitamente en los establecimientos de la zona tapas elaboradas con patatas por cada bebida que han consumido. Saboreando así, algunas de las recetas tradicionales de patata más exquisitas de la zona como el menudo, las patatas aliñadas o la tortilla de patatas.

En la segunda edición de esta fiesta, tampoco han faltado actividades dirigidas a los más pequeños, como talleres pintacaras, castillos hinchables o una actuación de baile moderno, entre otras.

Los productores de la zona han aprovechado este evento para reivindicar una vez más a la patata nueva como producto fresco y de gran calidad, frente a la patata de conservación, que se importa mayoritariamente desde Francia, y que se mantiene durante nueve meses a bajas temperaturas para que no se deteriore. Y es que, a pesar de que España es uno de los principales países exportadores de patata, en los últimos años se ha reducido considerablemente el consumo de patata nacional en nuestro país. Un problema que está repercutiendo negativamente sobre la superficie de cultivo de patata nueva y el volumen de empleo de este sector.

La II Fiesta de la Patata Nueva, ha contado 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.

**Para más información y contactos:** Laura Estévez 695.532.854