

martes 9 de abril de 2024

La tercera edición de 'Antequera Adentro' impulsa el liderazgo de nuestra ciudad como el destino gourmet de interior más potente de España

Se celebra desde el viernes 19 hasta el domingo 28 de abril e incluye la Ruta Gourmet de la Porra de Antequera. El lema de la Ruta es “si la fabada es de Asturias, la paella es de Valencia, la Porra es de Antequera”. Los turistas dan un notable a su experiencia gastronómica en Antequera, según el análisis realizado por Grupo All Stars en 2023.



La teniente de alcalde delegada de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial, Ana Cebrían, ha anunciado hoy en rueda de prensa la celebración, por tercer año consecutivo, del encuentro referente de Turismo Gastronómico de interior en España, Antequera Adentro, que consolida el liderazgo de la ciudad como corazón gourmet de Andalucía, al tiempo que empodera también a Antequera como una gran candidata a Capital Española de la Gastronomía.

El escenario principal de la programación del lunes 22 de abril se mantendrá en el Museo Ciudad de Antequera. Simboliza el éxito de la unión del patrimonio artístico y el gastronómico como mejor argumento de promoción turística. La gran novedad es que la Ruta Gourmet de la Porra de Antequera incluirá por primera vez a restaurantes del fuera de la ciudad, según se ha desvelado.

Antequera es el destino que más se ha esforzado a lo largo del último año para impulsar su patrimonio gastronómico, tanto por parte del sector de la hostelería como de los productores. Muestra de este empeño es la celebración por tercer año consecutivo de Antequera Adentro, una iniciativa que nació de Turismo Costa del Sol para impulsar el interior de Málaga tras la pandemia y que “ha logrado consolidarse en Antequera, como muestra de la pujanza del destino tanto dentro de la provincia como en el resto de Andalucía”, según ha destacado la directora de Grupo All Stars, organizadora de la iniciativa.

La principal novedad para este año es que se ha realizado un enorme esfuerzo para que las cocineras y los cocineros de Antequera interactúen con los productores de la zona. Para ello los chefs cocinarán con la relación de productos Antequera Adentro 2024 en el Showcooking de lunes 22 en el Museo. Dichos productos se expondrán en la Pasarela Gourmet que se celebra al mismo tiempo que los Showcooking.

Respecto a la Ruta de la Porra de Antequera el objetivo para este año es reivindicar su origen cuando se sirve fuera de la ciudad. Desde Grupo All Stars se insiste en que “si la fabada es de Asturias, la paella es de Valencia, hay que pedir que en las cartas de los restaurantes figure la denominación de Porra de Antequera”.

Para lograrlo se ha comenzado a incluir a restaurantes de fuera de Antequera que ejercerán de portavoces de esta reivindicación. Los restaurantes que ya están inscritos en Antequera son con sus respectivas propuestas:

Venta de San Isidro, Porra de Antequera San Isidro; Adarve con la famosa Porra de Carmen Bueno; Casa Carlos y Recuerdos con sus propuestas tradicionales de Porra que figuran entre las más reconocidas de la ciudad; Nela Shusi, Cóctel de Porra de Antequera; Baraka, Porra de mango con bites de gambas rellenos y tomates secos; Mesón Coso Viejo, Helado de Porra de Antequera.

De fuera de Antequera

El Gamonal, San Pedro Alcántara, Marbella, Porra de Antequera puerro de pulpo al carbón; Arai también de San Pedro Alcántara, Porra de Antequera con Tartar de Atún y mango; Confusion, Mijas, Porra inspiración de Antequera;

Alexso, Málaga capital; Raíces, Ronda, Porra de Antequera, huevo frito con puntilla y carpacio de atún rojo y trufa blanca con caviar; Luna Beach Calahonda, Porra Marinera de Antequera; Eskina, La Cala Mijas. Porra Antequerana estilo Eskina. Con atún rojo de Tarifa y huevo duro.

ASÍ VALORAN LOS TURISTAS SU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN ANTEQUERA

La buena y variada gastronomía es una de las tres principales razones para elegir Antequera, según el análisis realizado a lo largo de 2023 por Grupo All Stars, organizador de Antequera Adentro. Las dos razones restantes son, evidentemente, el patrimonio monumental y artístico de la ciudad, así como el natural.

Los visitantes que llegan a Antequera identifican el estilo gastronómico del destino de tradicional y arraigado, de calidad, así como variado. Los principales productos que destacan son, muy por encima del resto, la porra, seguida de los molletes, mantecados, bienmesabe, el aceite de oliva virgen extra y los quesos, según el mismo sondeo de Grupo All Stars.

El 90 por ciento de los visitantes se queda con ganas de volver a Antequera para visitar nuevos establecimientos gastronómicos. La calificación media de la experiencia gastronómica se sitúa en un notable y los visitantes valoran especialmente las propuestas tradicionales pero con originalidad y vanguardia, tanto en la elaboración como en la presentación.

Aunque también se demanda más presencia virtual de la oferta de restauración, sistemas de reservas on line generalizados en los restaurantes, mejor servicio, ambiente y decoración de los locales y la posibilidad de comprar más productos tradicionales de Antequera.

ANTEQUERA ADENTRO - PROGRAMACIÓN

Lunes 22 de abril

Plaza del Coso Viejo

10,30 Networking

Antequera, patrimonio de cocina tradicional centenaria. Recuperación de recetas tradicionales.

Antequera, cuna de la cocina del Aceites de Oliva Virgen Extra.

Sinergias entre el comercio tradicional y la hostelería.

Reinterpretación de la Porra y resto de recetas tradicionales.

Patrimonio histórico artístico y gastronomía. Rutas gourmet por Antequera.

Tradición dulce todo el año.

11,30 horas. Inauguración de la Pasarela Gourmet

Distribuciones Paco Gamero.

La Torcaleña.

CITRVS.

Quesos el Pastor del Torcal.

Hortícolas El Arenal.

Alsur.

DCOOP – DOP Antequera.

Spiga Negra.

Bodegas Cortijo La Fuente.

Piobiem.

Sánchez Garrido.

Horno San Roque de Hermanos Paradas Pedraza.

AOVE Terraverne.

12,00 horas. Showcooking

Entre los chefs que ya han confirmado su participación destacan:

Jesus Morente Moreno, Coso Viejo - Grupo Casa Diego, Antequera. Patricia Claros, Baraka, Antequera.

Richard Garcia Gilarranz, Nela, Antequera.

Carmen Bueno, Adarve, Antequera.

Jose Javier Paradas Paradas y María Teresa Paradas Rodríguez de Venta San Isidro.

La Fábrica, Escuela de Hostelería.

Jairo Rodríguez Mata, Raíces de Ronda.

Juan Torremocha, Asador Puerta de Málaga, Casabermeja.

Javi Sevilla, Arai de Marbella.

Juan Muñoz, Uppery Club de Málaga.

Esteban Sedeño, Confusion, Mijas.

