

Finaliza la promoción D.O.P “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” celebrada en Madrid y Barcelona durante septiembre y octubre. Tras la campaña se realizará el próximo 18 de noviembre un concurso de recetas en el municipio de Jete (Granada).

La D.O.P. “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” ha realizado diversas actividades promocionales durante septiembre y octubre en **Barcelona y Madrid**. En cada una de dichas ciudades se desarrollaron dos actividades. La primera, una **masterclass** promovida por chef especializados en sus Escuelas Superiores de Hostelería, ante alumnos y profesionales del sector; y segundo lugar, una promoción en tres **mercados de abastos, tanto de Barcelona como de Madrid**, donde se repartieron más de 10.000 **recetarios** junto a la degustación de casi 15.000 porciones partidas *in situ* de chirimoyas con DOP provenientes de la Costa Tropical granadina. Recetarios que tuvieron la colaboración de restaurantes Estrella Michelin como Alma Máter de Murcia, El Choco de Córdoba o Az Zait de Sevilla o uno de los referentes más importantes en la cocina granadina, Ruta del Veleta.

El miércoles, **20 de septiembre de 2023**, el CRDOP tuvo a su disposición un aula formativa en la **Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB)**, en la que la asesora científica y nutricionista de Nuproass, María Isabel Covas Planells, junto con un asesor del Consejo Regulador, dieron una introducción formativa sobre el origen, propiedades y usos culinarios de la chirimoya. Posteriormente, se realizaron en formato **masterclass, tres recetas** de alta cocina elaboradas con la chirimoya D.O.P. (Helado de Chirimoya DOP, Postre Casero de Chirimoya DOP y Postre Gastronómico de Chirimoya DOP) de la mano de Jordi Narro Novella, jefe de cocina, y Xavier Fabrega Arasa, jefe de pastelería de la escuela.

La segunda actividad se desarrolló en tres mercados de abastos de Barcelona: **Sant Antoni, Ninot y La Boquería durante los días 21, 22, 23 de septiembre, respectivamente.**

La primera actividad que se desarrolló en Madrid fue en tres mercados de abastos: **Chamartín, Antón Martín y Chamberí durante los días 5, 6, 7 de octubre, respectivamente.**

De la misma manera, la promoción culminó el **10 de octubre de 2023**, donde el CRDOP tuvo a su disposición un aula demostrativa en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid para alumnos, docentes e invitados profesionales del sector hostelero donde se desarrolló una **masterclass** en la que se elaboraron **dos recetas** (Ajoblanco con Chirimoya DOP y Cous-cous Negro Primavera) que se unieron para elaborar una Mazamorra de Chirimoya DOP con cous-cous negro primavera) realizadas con chirimoya con D.O.P. de la Costa Tropical y una previa presentación por parte de un asesor del Consejo Regulador. Con anterioridad a esta presentación, los **alumnos de la escuela realizaron en las cocinas profesionales de la escuela 12 recetas** creativas, teniendo la chirimoya DOP de la Costa Tropical como protagonista. En la degustación asistieron dos representantes de la Asociación MUM de Madrid.

La promoción en Madrid y Barcelona se enmarca en la marca de Garantía “Gusto del Sur”, que ampara los productos agroalimentarios andaluces con una certificación de calidad, y subvencionada por la Junta de Andalucía, MAPA y la Unión Europea a través de los fondos FEDER.

Tras la finalización de esta promoción otoñal, que coincide con el epicentro de la cosecha de la chirimoya con DOP, se celebrará un concurso de recetas que se desarrollará de la siguiente manera:

- Semifinal: 14 de noviembre a las 16,00 horas en el Hotel Victoria Playa en Almuñécar
- Final: 18 de noviembre a las 12,00 horas en la Plaza de la Constitución de Jete (Granada)

Participarán empresas de repostería y heladeras de toda la comarca tropical granadina. Este certamen está patrocinado por la propia DOP, Excmo. Aynt. De Jete y la Excma. Diputación de Granada.

En la página web del Consejo Regulador se encuentran las bases del concurso y el formulario de inscripción. Además, pueden consultar más información en el perfil de Instagram de la acción @promo_chirimoya_costa_tropical. Para más información: amparo.gimena@tierracreativa.es / 699352763

A continuación, se adjuntan imágenes del evento:



