Petrer será una de las sedes de las Jornadas Gastronómicas alicantinas de platos de cuchara

28/10/2021



Estas rutas potencian los platos con cuchara | J.C.

Turisme Comunitat Valenciana y la **Federación Empresarial de Hostelería Provincia de Alicante (FEHPA)** impulsan la segunda edición de las "Jornadas POP de Alicante: Pucheros, Ollas y Potajes", para promover el turismo gastronómico a través de los platos de cuchara.

El director general de Turisme, **Herick Campos**, ha participado en la presentación de estas jornadas junto con la alcaldesa de Petrer, Irene Navarro, la presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA/FEHPA), **María del Mar Valera,** y la propietaria y chef del restaurante La Sirena de Petrer, **Mari Carmen Vélez**.

Se trata de una ruta gastronómica que recorre las principales localidades de la provincia de Alicante, a la que se han sumado todo tipo de restaurantes.

Herick Campos ha destacado que "son jornadas sostenibles porque consisten en llevar al plato productos de kilómetro cero, además de nuestra cultura y nuestras tradiciones, y también generan economía y cohesión territorial".

Por su parte, la alcaldesa, Irene Navarro, ha indicado que "**la gastronomía es cultura, tradición e historia; la gastronomía tiene la capacidad de llevarnos a momentos y lugares concretos**", y ha indicado que acciones como ésta "**siguen poniendo a Petrer en lo más alto de la gastronomía de la provincia y de la Comunidad**".

El objetivo de las jornadas es promocionar la cocina de siempre, aquellos sabores que han marcado la tradición gastronómica: los pucheros, ollas y potajes. Un viaje a través de la gastronomía que nos invita a recorrer toda la provincia desde el interior hasta la costa, saboreando los platos de siempre, y de temporada.



El acto ha tenido lugar en La Sirena | J.C.