

Ayuntamiento de Segovia, la Empresa Municipal de Turismo de Segovia, AIHS, Prodestur y Alimentos de Segovia pertenecen a esta marca que promociona el turismo gastronómico



Del 25 al 27 de enero, once destinos Saborea España participarán en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Junto a Segovia, Sevilla, Valladolid, Logroño, Cambrils, A Coruña, Lanzarote, Sant Carles de la Ràpita, Denia, Ciudad Real y Tenerife estarán presentes en la denominada Avenida Saborea España, situada en la planta principal, con un amplio programa de actividades, degustaciones guiadas de sus platos más representativos y la celebración de la Ruta de la Tapa.

En Madrid Fusión 2016 cada uno de los destinos participantes será protagonista de una jornada. El turno de Segovia llega el miércoles 27, con la oferta quesos y embutidos acompañados de una degustación de gin tonics y una animación sobre la historia de la ciudad. Si [pincha aquí](#) puede consultar el programa completo

Saborea Segovia cuenta con el apoyo de:

- ▣ Ayuntamiento de Segovia, incluido en la Asociación de destinos Gastronómicos.
- ▣ Agrupación de Industriales Hosteleros de Segovia (AIHS), que está incluida en la FEHR
- ▣ Turismo de Segovia, empresa municipal de turismo, que gestiona el turismo en la capital
- ▣ PRODESTUR, organismo que gestiona el turismo en la provincia
- ▣ Alimentos de Segovia, marca de calidad que garantiza que Saborea Segovia esté dotado de producto gastronómico de calidad.

Junto a la presentación de platos y sus calendarios gastronómicos para 2016, los destinos Saborea España, ofrecerán al inicio de cada jornada un espacio destinado a los dulces, una hora temática a mediodía dedicada al vino y al vermut y una sesión de aperitivos al finalizar cada jornada.

El mediodía del martes 26, bajo el título "Saborea España en pequeños bocados", la Avenida Saborea España ofrecerá un recorrido por nuestra gastronomía con una sesión continua de tapas típicas de cada uno de los once destinos.

Saborea España es la primera plataforma nacional con vocación internacional para potenciar el turismo y la gastronomía. Está compuesta por la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Asociación Española de destinos para la promoción del turismo gastronómico, la Organización Europea de cocineros (Euro-Toques), la Federación de asociaciones de cocineros y reposteros de España (FACYRE) y Paradores de Turismo. Uno de los grandes objetivos de Saborea España es el de transformar los productos gastronómicos en experiencias turísticas únicas y especializadas. Una manera distinta de conocer España.

El objetivo en esta edición es desarrollar las tendencias a las que debe adaptarse la hostelería moderna ante el nuevo consumidor, como las intolerancias alimentarias, el mejor aprovechamiento de los recursos o la adaptación a la era digital. Para desarrollar esta línea argumental se contará con ponentes de primera línea como: Elena Arzak; Rodrigo de la Calle; Dani García; Mario Sandoval; Susi Díaz; Sergio y Javier Torres; Ángel León; Andoni Luis Aduriz; Javier Olleros; Azucena Sánchez, Agapito Cristóbal y Carlos Javier Aldea; Javier de las Muelas; Alejandra Rivas y Jordi Roca; Diego Gallegos; Dani Ochoa y Luis Moreno; Sacha Hormaechea, Pepe Solla y Carmelo Bosque; Eneko Atxa y Jordi Butrón

Asimismo, en el congreso estarán presentes empresas que mostrarán sus novedades y productos como Makro, Mahou-San Miguel, Paradores de Turismo, Toscaf, Ahumados Domínguez, Mon Ermitage o Chêf-à-porter que repiten tras los buenos resultados conseguidos años atrás, pero también con nuevos colaboradores como El Tenedor, Grupo Norteños, Ibepan o Marbán. Cabe destacar entre las diferentes actividades el Aula Makro que contará con formaciones a profesionales a través de la colaboración con el Basque Culinary Center y Facyre.