



LA II FERIA DEL FRITO CONVIERTE A LA CAPITAL EN UN ESPACIO ÚNICO PARA DISFRUTAR DE LA MEJOR GASTRONOMÍA DURANTE EL PUENTE

El buen tiempo previsto para el fin de semana será un aliciente para que los ciudadanos acudan a la Avenida de Andalucía, donde también habrá actuaciones de música latina

El concejal de Economía, Empleo, Comercio y Desarrollo Sostenible, Juan Carlos Adame, y el presidente de la Asociación de Exportadores de Pescado y Marisco, Bernardo Pelayo, junto con el presidente de la Federación Onubense de Empresarios, Antonio Ponce, y el presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva, Manuel Infante, han inaugurado este mediodía en las Carpas de la Avenida de Andalucía la II Feria del Frito de Huelva, un evento gastronómico destinado a promocionar tanto entre los propios ciudadanos de la capital como de la provincia y la vecina Portugal lo mejor de nuestros productos del mar, elaborados de la forma más tradicional.

En este primer día, Juan Carlos Adame ha querido destacar la gran iniciativa de la Asociación de Exportadores, “verdadera alma de esta feria” para impulsar la imagen de Huelva a través de su mejor embajador, su gastronomía. Por ello, este evento ha contado con el apoyo del Ayuntamiento de Huelva, a través del patronato de Desarrollo Local Huelva Impulsa, ya que “queremos estar al lado de los sectores que están atravesando un periodo tan difícil como éste, apoyando propuestas como ésta y tratando de fomentar la puesta en marcha de medidas que contribuyan a mejorar su situación”.

De esta forma, desde hoy hasta el próximo lunes los visitantes van a poder disfrutar, tanto por el día como por la noche, de algo tan típico de Huelva como los chocos, las puntillitas, las pescadas, los boquerones, el adobo, las acedías, las gambas y el huevo de choco. Además, el objetivo de esta segunda edición ha sido impulsar un sector muy importante dentro de la economía onubense, que no se ha librado de la crisis económica que afecta a la mayoría de los sectores económicos. Asimismo, se pretende que la animación este presente gracias a la actuación de un grupo de música latina que amenizará la comida y bebida de los numerosos visitantes que se espera acudan a esta feria aprovechando el buen tiempo previsto para los próximos días.



NOTA DE PRENSA

Desde la Asociación de Exportadores el principal objetivo es que “venga mucha gente ya que los precios de esta Feria están a precios muy económicos y asequibles, 4 euros para todas las raciones”, ha indicado Bernardo Pelayo. Es decir, más de la mitad de lo que habitualmente pueden llegar a costar en cualquier bar o restaurante de Huelva y su provincia. Además, con la garantía de saber que todos los productos que se van a ofrecer son de primera calidad.

En total, hasta 2000 kilos de Pescado y Marisco se van a poder consumir en este espacio al aire libre, mientras que las bebidas van a tener como referente a los vinos del Condado de Huelva y a precios también muy ajustados a la situación que vivimos, con botellas a 3 euros, estando el resto de bebidas, refrescos y cervezas, a 1 euro. Además, se ofrece a los visitantes la posibilidad de poder elegir entre tomar los platos dentro de la Feria o de recoger las raciones recién hechas para llevarlas a casa, tal y como se haría en una freiduría.

Para los amantes del buen vino, hay que señalar que son 13 las bodegas de la Denominación de Origen adscritas al Consejo Regulador que servirán sus vinos en esta feria: Bodegas Doñana, Bodegas Iglesias, Vinícola del Condado, Bodegas Camero Millán, Bodegas Contreras, Bodegas Raposo, Bodegas Oliveros, Agroalimentaria Virgen del Rocío, Bodegas Sauci, Bodegas Villalúa, Bodegas Andrade y Cooperativa Nuestra Señora del Socorro. Además, se podrán degustar tanto Blancos Jóvenes Afrutados, como Condado Pálido, vinos finos, y Generosos de Licor, es decir vinos dulces.

Hay que señalar que este acto de inauguración ha contado con el acompañamiento musical de la Banda Municipal de Huelva, y mañana sábado se abrirá al público a partir de las 13:00 horas, contando a partir de las 14:00 horas con el emotivo y documentado pregón que tiene previsto dar el cronista Antonio José Martínez Navarro, donde el protagonista será el pescaíto frito y su devenir en la historia onubense a lo largo del último siglo.

Huelva, 30 de octubre de 2009