

**PROVINCIA | Subbética**

## **Zuheros acogerá el I Festival Artesano Gastronómico de la Subbética del 18 al 20 de mayo**

**Más de 20 empresas de la Subbética expondrán sus productos de artesanía y gastronomía tradicional**

**Redacción**

Martes 24 de abril de 2012 - 00:15



La localidad de Zuheros acoge el I Festival Artesano Gastronómico de la Subbética que tendrá lugar del 18 al 20 de mayo y que pretende la promoción turística de la comarca desde su riqueza gastronómica, artesanal y folclórica.

Durante el festival más de 20 empresas de la Subbética expondrán sus productos de artesanía y gastronomía tradicional y se desarrollarán actividades complementarias como conciertos musicales de grupos de la comarca y catas gastronómicas, de aceite dirigida por la Denominación de Origen de Baena, de vino fino

de Montilla-Moriles y de licores ofrecida por la Asociación de Fabricantes de anís de Rute.

El delegado de Turismo, Comercio y Deportes, Salvador Hermán destaca el valor de esta iniciativa que une eficazmente la gastronomía con la cultura, el turismo y la economía rural como “principales activos del futuro económico de nuestra provincia”.

Asimismo, Hermán señala que la Subbética ocupa un lugar privilegiado en la oferta turística provincial y del Sur de Andalucía con elementos patrimoniales, tanto naturales como culturales, y “no cabe duda de que también sus expresiones gastronómicas de cocina tradicional como los quesos, el Mojete, las Cachorreñas, las chacinas, los anisados y licores de Rute, los dulces como los pestiños o los roscos melados y sus aceites, pueden convertirse en todo un atractivo turístico, al mismo tiempo que permiten la puesta en valor de nuestras tradiciones culturales más ancestrales que son necesarias preservar”.

Por su parte, el presidente de la Mancomunidad de la Subbética, José Roperó, insiste en que este festival, que se encuadra dentro del plan turístico 2012, pretende alcanzar un doble objetivo “la dinamización de la comarca a través de actividades y su promoción y comercialización como destino turístico”.