

Iznaoliva y Cocineros Granadinos 4.0 presentan en Fitur la campaña “Cheftour Granada Tourism Ambassador” y el Centro de Oleoturismo Activo “Iznaoliva-Cultura”

Noticias

Estos proyectos de promoción turística han sido presentados en la 35 edición de la Feria Internacional del Turismo (FITUR)

La Sociedad Cooperativa Andaluza, Nuestra Señora de los Remedios “Iznaoliva” y Cocineros Granadinos 4.0 han presentado en la [Feria Internacional de Turismo \(FITUR\)](#), [1] el proyecto de promoción turística *Cheftour Granada Tourism Ambassador*. Esta iniciativa invita a visitar los lugares más atractivos de la provincia, de la mano de los mejores chefs granadinos, que se convierten en embajadores de la cultura y la gastronomía, inspirando a potenciales turistas de todo el mundo.

La presentación ha contado con la presencia de la Delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada, Dña. Sandra García; el alcalde de Granada, José Torres Hurtado; Macarena Díaz, en representación de la Sociedad Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios “Iznaoliva”; el presidente de Cocineros Granadinos 4.0, Jesús Bracero, acompañado de una representación de los 16 chefs que componen esta asociación, además de las entidades colaboradoras. El presidente de Ntra. Sra. de los Remedios de Iznalloz, Francisco Ramos ha mostrado su agradecimiento a todas las personas que hacen posible este proyecto “positivo para Granada” impulsor de una imagen turística innovadora de nuestra provincia gracias a unos embajadores de excepción, los chefs de la asociación Cocineros Granadinos 4.0. “Es un auténtico lujo contar con este grupo de profesionales de la gastronomía, comprometidos al cien por cien con el desarrollo turístico y gastronómico, involucrados en todas las iniciativas positivas para la provincia, solidarios y sobre todo, embajadores de un plan turístico innovador, y puntal imprescindible de este proyecto”, señaló Macarena Díaz, en representación de la cooperativa Ntra. Sra. de los Remedios de Iznalloz.

La delegada del Gobierno, Sandra García subrayó la originalidad de este proyecto impulsado por una cooperativa agraria que da un paso más en su internacionalización impulsando un proyecto innovador y comprometido con nuestra provincia. Por su parte, el alcalde de Granada, José Torres, acompañado por la concejala de Turismo, Rocio Díaz, destacó la excelencia en la labor de los chefs granadinos en pro de la gastronomía granadina.

Cheftour Granada Tourism Ambassador agrupa a 16 chefs, 14 restaurantes y 19 monumentos repartidos en 13 ayuntamientos que representan a 10 comarcas. Varias instituciones y entidades se han involucrado en este proyecto turístico que promueve

Granada desde el sentir de nuestros mejores chefs. Son estos profesionales quienes ejercen de embajadores de 16 enclaves privilegiados, describiendo sus atractivos turísticos y los motivos por los que turistas de todo el mundo estarían encantados de visitarlos. En cada uno ellos, se graba un capítulo de este video promocional que será difundido en Canal Youtube y redes sociales.

Este proyecto, impulsado por la cooperativa de aceite de oliva Iznaoliva con la colaboración de Cocineros Granadinos 4.0, pretende captar la atención del mercado asiático, europeo y americano a través de una experiencia visual y gastronómica con la finalidad de fomentar el turismo en la provincia de Granada y dar a conocer nuestros productos gastronómicos.

Como escaparate mundial del turismo, la organización de Cheftour Granada Tourism Ambassador ha presentado a profesionales y medios de comunicación el adelanto del video promocional que ha filmado en rincones tan emblemáticos como la Plaza de las Pasiegas y la Catedral, contados por el chef Dany Álvarez, de Restaurante Sevilla. Entre los fogones de Cheftour han estado las callejuelas del Sacromonte y el restaurante La Chumbera, con el chef Chechu González, de Saffron Gastrobar, así como el Mirador de San Nicolás con las mejores vistas a la Alhambra, con el chef Nicolás Fernández, de Hotel Andalucía Center.

Granada es conocida por el sonido del agua y en el Carmen de la Fundación Emasagra, que acoge el Aljibe del Rey, el chef José Leyva, de Restaurante Paladar, deleitó con su interpretación de este elemento. En la comarca de Huéscar, el chef Gregorio García, de Restaurante Gastrobar Oleum, descubrió a los visitantes el interés arqueológico de Orce, cuna de los primeros pobladores de la provincia, así como de su Castillo de las Siete Torres y el exquisito cordero segureño.

Cheftour Granada Tourism Ambassador tuvo el privilegio de inaugurar la temporada de invierno en la Estación de Esquí y Montaña de Sierra Nevada, de la mano del chef del Hotel Alhambra Palace, Jesús Bracero y la esquiadora olímpica y con mejor palmarés en la Copa del Mundo de esquí, Maria José Rienda. Ambos tuvieron la oportunidad inédita de cocinar en una pista de esquí. El último enclave que ha promocionado esta campaña es la Laguna de Padul, cuyo embajador fue el chef Rafael Jiménez, de Repostería de Dulce Granada. El rodaje gastronómico continuará su viaje hasta mayo en el Mirador de Montefrío, Trevélez, el Castillo de La Calahorra, el Peñón de Salobreña o el Puente Romano de Riofrío, entre otros espacios.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201501/fitur-2015-feria-internacional-turismo>