

Andanatura y empresarios de Alcalá de Guadaíra se coordinan para promocionar las tortas de Alcalá

Se trata de una acción promovida por la Fundación Andanatura en el marco del proyecto CIA-EM

Alcalá de Guadaíra

30 de junio de 2015

 @andanatura

Empresarios y empresarias de la Asociación de Productores de “Tortas de Alcalá” Alcalá de Guadaíra se dan cita hoy, martes 30 de junio, en la Casa El Polvorón (Avda. 28 de Febrero, 44), a las 19.00h., en una iniciativa dirigida a promocionar uno de los productos más relevantes de la gastronomía tradicional de este municipio: las tortas de Alcalá. Andanatura ha sido la encargada de llevar a cabo esta actividad, que busca desarrollar productos icónicos y generar clústeres empresariales en las zonas rurales.

El evento contará con representación del Ayuntamiento de Alcalá, que ha servido de puente con los productores de las tortas a través de la Federación de Industriales y Comerciantes de Alcalá (FICA), cuyo presidente, D. Carlos García Gandul, intervendrá en la jornada. Participarán también la Asociación de Productores de “Tortas de Alcalá” y Dña. Pilar Pérez Martín, gerente de la Fundación Andanatura. El evento concluirá con una degustación de tortas.

Las tortas de Alcalá son parte fundamental de la tradición panadera del municipio. Elaboradas a base de harina de trigo, azúcar, ajonjolí, ralladura de limón, canela, clavo y manteca, son muy finas, casi transparentes, y recuerdan a la repostería árabe. Aún se pueden visitar en el municipio los



PROGRAMA
**Cooperación
Transfronteriza**
España-Fronteras Exteriores

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo
Regional
Invertimos en su futuro



molinos árabes fortificados del río Guadaíra, en los que se molía la harina para el pan y los dulces que se elaboraban en Alcalá en la Edad Media.

Los productos icónicos son productos de calidad muy ligados a la historia, la tradición artesanal y la etnografía de un territorio. Tienen un gran valor etnográfico, cultural, patrimonial y económico: conservándolos y promocionándolos contribuimos a conservar el patrimonio inmaterial del territorio y su sostenibilidad económica, a través de la conservación de oficios artesanales.

Muchas veces estos productos, a pesar de su calidad, no son conocidos por los visitantes de los territorios. El objetivo de esta iniciativa es que tanto los visitantes como los habitantes del territorio los conozcan, y que ese producto se identifique con el territorio y se convierta en uno de sus productos estrella. Protegiendo este producto se contribuye a conservar esta especie y a proteger la economía del territorio, fundada sobre todo en empresas de carácter familiar y tradicional.

Esto se concreta en un kit de imagen con elementos promocionales del producto, que se entregarán a los empresarios y empresarias implicados en la cadena de valor. Este kit de imagen incluye carteles, flyers y salvamanteles.

En el marco de este proyecto se han desarrollado también los productos icónicos del tomate rosado de la Sierra de Huelva, la cerámica de cuchara de Cortegana, y el cordero de la Sierra Morena.

El desarrollo de productos icónicos es una de las acciones desarrolladas por Andanatura en el marco del proyecto CIA-EM: Competitividad e Innovación Artesanal España-Marruecos. CIA-EM es un proyecto de Andanatura, Prodetur y la Diputación de Huelva, cofinanciado en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), a través del Programa de Cooperación Transfronteriza España-Fronteras Exteriores (POCTEFEX).

Más información: Fundación Andanatura. 954 468 040.

Prensa: Ana de Haro.

adeharo@andanatura.org



PROGRAMA
**Cooperación
Transfronteriza**
España-Fronteras Exteriores

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo
Regional
Invertimos en su futuro



