**Las III Jornadas gastronómicas Atún Rojo Salvaje de Almadraba de Jerez se celebran entre el 24 de mayo y el 9 de junio**

**15 de mayo de 2024.** El teniente de alcaldesa de Turismo y Promoción de la Ciudad, Antonio Real, el presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Jerez, Alfredo Carrasco, y Pepa Ramírez, de Gadira Productos de Almadraba, han presentado este miércoles el cartel de las III Jornadas gastronómicas Atún Rojo Salvaje de Almadraba, que se van a celebrar en Jerez entre el 24 de mayo y el 9 de junio, con la colaboración del Ayuntamiento.

Se trata de un nuevo homenaje que esta asociación profesional organiza en torno a este manjar tradicional de la costa de la provincia, con propuestas sorprendentes y sabrosas, contando con el patrocinio de Gadira Productos de Almadraba.

El teniente de alcaldesa Antonio Real ha señalado que el Ayuntamiento va a colaborar en esta iniciativa, que va a coincidir unos días con Vinoble, y que se va a celebrar después del Gran Premio de España y de la Feria. Ha apuntado que “siempre es bueno añadir eventos adicionales que vengan a complementar la oferta de nuestro destino, por lo que felicito a la Asociación Empresarial de Hostelería de Jerez por la idea del atún rojo, que es un producto que, en manos de los profesionales que tenemos en la ciudad, va a venir a impulsar el enoturismo y toda la oferta gastronómica local”.

Por su parte, el presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Jerez ha destacado que estas jornadas pretenden llenar de contenido la oferta turística gastronómica de Jerez en esta época del año, en la que los primeros atunes se acercan a la costa, para ofrecer a los visitantes y a la ciudadanía una propuesta diferente. Ha recordado que el atún rojo es “un producto de alta cocina muy apreciado que, en manos de nuestros magníficos profesionales y maridado con los vinos de nuestra denominación de origen es un espectáculo, una explosión en el paladar”. Ha añadido que desde la asociación de profesionales se busca también “algo atractivo no sólo para el público, sino también que suponga un reto para nuestros profesionales”.

En representación de Gadira Productos de Almadraba, Pepa Ramírez ha dado las gracias a la Asociación Empresarial de Hostelería de Jerez por la puesta en marcha de estas nuevas jornadas dedicadas al atún rojo, a la que en cada edición se suman más profesionales, señalando que “las personas cada vez reconocen más el valor de este producto de kilómetro cero”.

(Se adjunta fotografías y enlace de audio)

#### <https://ssweb.seap.minhap.es/almacen/descarga/envio/b9be95595a90449fd0f96962561f0ea74a252357>