
El Patronato Costa Blanca y APEHA distinguen con un sello de calidad la excelencia de paellas y arroces alicantinos

Un comité de expertos evaluará los platos en función de su sabor, textura, temperatura y aspecto

El diputado de Promoción Turística, Eduardo Dolón, y la presidenta de la asociación hostelera, María del Mar Valera, presentan todos los detalles de este certificado

En los próximos días se llevarán a cabo reuniones con los distintos ayuntamientos de la provincia para presentarles esta iniciativa

Reconocer la calidad y excelencia de las paellas y arroces que se cocinan en los restaurantes de la provincia es el objetivo del nuevo distintivo que ha impulsado la Asociación de Empresarios de Hostelería de Alicante -APEHA- con el apoyo del Patronato Costa Blanca.

El vicepresidente y diputado de Promoción Turística, **Eduardo Dolón**, la presidenta de APEHA, **María del Mar Valera**, y la concejal de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados de Alicante, **Marisa Gayo**, han presentado esta mañana todos los detalles de este prestigioso sello que **otorgará un comité de expertos en función del sabor, la textura, la temperatura y el aspecto de este tradicional plato.**

El distintivo, con el que se pretende **promocionar y potenciar uno de los principales atractivos turísticos de la provincia -la gastronomía-**, tendrá en cuenta también el uso de productos autóctonos, el tipo de arroz, la calidad del aceite de oliva o el empleo de colorantes naturales, entre otros aspectos.

“Este proyecto, diseñado junto al sector hostelero de la provincia, servirá para distinguir la excelencia de nuestros establecimientos y garantizar el nivel de nuestra gastronomía, poniéndola en valor para que sea un importante atractivo turístico los 365 días del año”, ha manifestado el diputado, quien ha añadido, en este sentido, que “entre las prioridades del Patronato se encuentran la desestacionalización de la demanda y la creación de un servicio de calidad que nos permita diferenciarnos de otros destinos”.

Por su parte, María del Mar Valera, quien ha explicado que en la provincia se pueden degustar **más de 300 especialidades diferentes** de platos de arroz, ha señalado que “llevamos años trabajando en esta iniciativa que contempla la creación de un sello que distingue a aquellas arrocerías que cumplen con unos parámetros de calidad específicos”.

Asimismo, el diputado ha avanzado que en los próximos días se llevarán a cabo **reuniones con los distintos ayuntamientos de la provincia para presentarles este proyecto** con el fin de que lo den a conocer a los restaurantes de su municipio para que se puedan beneficiar de esta iniciativa.

La gastronomía es uno de los **principales activos de la economía y de la oferta turística de la provincia**, que cuenta con importantes chefs reconocidos a nivel nacional e internacional y acumula doce estrellas Michelin en sus establecimientos hosteleros. Además, presenta un nutrido elenco de productos con denominación de origen y otros con una calidad reconocida mundialmente. El arroz cocinado de diversas formas es uno de sus platos más característicos.