22 COCINAS,
UNA IDENTIDAD
BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
I EDICIÓN
25·27 OCTUBRE
2021 HUELVA
OIDO
COCINA !
+40 ponentes
+24 horas de streaming
+11 nacionalidades
13 Talleres profesionales
14 Showcooking
5 Actividades paralelas
2 Escenarios
3 días de Cocina a tope

PRESENTACIÓN

Binómico, de Huelva al mundo

Hasta el 27 de octubre se podrá disfrutar en la capital onubense del I Congreso Gastronómico Iberoamericano

FRAN MORENO

Alain Ducasse, cocinero francés, dijo que "la genialidad sin la base de un producto no tiene sentido. Pero la creatividad, si no hay un proyecto, tampoco tiene razón de ser". En este sentido, la capital onubense tendrá hasta el próximo miércoles, 27 de octubre, todos los atributos que esta afirmación tiene como aderezo. Desde hoy, Huelva se convierte en la capital mundial de los fogones gracias a Binómico, el I Congreso Gastronómico Iberoamericano.

El lema de Binómico, "22 cocinas, una identidad", es la antesala de lo que se podrá disfrutar desde el día de hoy. Se trata de un congreso internacional, que pondrá a la provincia de Huelva y Andalucía, como ejes de la cocina mundial. Durante las tres jornadas que dura esta iniciativa culinaria, se podrá descubrir la esencia perfecta de los países que componen la familia iberoamericana, un intercambio de riqueza cultural con siglos de experiencia que fusionados, no hacen más que corroborar la tradición más pura de nuestra manera de sentir y vivir la cocina.

La mítica Casa Colón será la sede oficial, una sede que albergará unas conferencias que serán impartidas por cuarenta ponentes de once nacionalidades distintas. Al ser un evento a escala mundial, el mismo se podrá seguir por streaming con más de 24 horas de retransmisión para los países iberoamericanos participantes. Además, se llevarán a cabo talleres profesionales y actividades paralelas que van a convertir a Huelva en la capital de la gastronomía iberoamericana.

LOS MEJORES CHEFS ESTARÁN PRESENTES

No todos los días uno puede deleitar al paladar y la sabiduría. Por ello, Binómico es una gran ocasión para conocer a los mejores chefs del momento y personalidades del mundo gastronómico. Aproximadamente, 40 profesionales del sector estarán presentes en e l congreso. Las mejores manos y recetas tradicionales de 22 países dispuestos a demostrar al mundo que su arte culinario tiene mucho que decir. Entre los más destacados se encuentran Ana Lebrón, Ángel León, Andrea Bernardi, Charo Val, José Carlos Capel, Leonor Espinosa, María Ritter, Pilar Salas o Xanty Elías, entre otros.

Cada uno de ellos podrá en el asador todo su saber para que los asistentes, muchos aficionados a la cocina y estudiantes de hostelería, aderecen sus mentes e inquietudes con la experiencia de los más grandes.

ACTIVIDADES PARALELAS POR TODA LA CIUDAD

En la Plaza de Las Monjas no sólo sobrevolarán Palomas, sino que además será uno de los puntos claves en los que se desarrollen las actividades de Binómico, un congreso gastronómico que tiene una clara vocación pedagógica no sólo enfocada a profesionales, sino a todo aquel que sienta pasión por la cocina y por la buena mesa y que quiera conocer la herencia y la fusión que supone la gastronomía iberoamericana.

En la ya comentada Plaza de Las Monjas, desde el 25 al 27 de octubre, el Escenario Cruzcampo –empresa que ha apostado por el primer congreso gastronómico iberoamericano de Europa-, acogerá a una docena de los mejores chefs del mundo que mostrarán a todo el que quiera participar cómo se conciben y se materializan sus platos, a través de showcookings y diversas actividades

DOP CONDADO DE HUELVA

Los vinos onubenses serán protagonistas

Los vinos con denominación de origen 'Condado de Huelva' serán los que se sirvan en los almuerzos y cenas y, además, se impartirán talleres profesionales con cata maridaje de vinos y vinagres amparados en las que se explicarán cómo se elaboran los principales vinos como el blanco joven con fermentación controlada, un fino, un oloroso y el vino Naranja, vino único con denominación de origen e IGP europea, una de las señas de identidad de esta Denominación. Además, como institución colaboradora, estará presente en toda la programación, cartelería promocional, etc. La zona de producción, crianza y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen 'Condado de Huelva' está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en 18 términos municipales: Almonte, Beas, Bollullos par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva. La Denominación de Origen está formada por 21 bodegas y cooperativas, de las cuales 8 pertenecen al Vinagre y 10 al Vino Naranja. Con este acuerdo se consigue un objetivo fundamental como es el impulsar la promoción de los vinos DOP.

Exposición fotográfica

La gastronomía Iberoamericana es puro arte

La Gran Vía de Huelva acogerá desde el 23 de octubre una exposición fotográfica permanente concebida para divulgar la identidad gastronómica de cada uno de los 22 países que conforman la gran familia iberoamericana. Esta muestra, patrocinada por la Fundación Caja Rural del Sur, tradicionalmente volcada con la cultura de los países iberoamericanos, su conocimiento y su difusión en su área de influencia, está compuesta por 11 tótems con dos caras.

En total, serán 22 las imágenes a través de las que podremos conocer la evolución de la gastronomía de cada país, apoyadas por una reseña cultural que contribuirán a una mejor comprensión de su trayectoria. La exposición alternará así información e imágenes sobre platos típicos de cada país, las bebidas más conocidas y curiosidades como, por ejemplo, los Récord Guinness conseguidos por cada país relacionados con la cocina o la gastronomía.

Escenario Cruzcampo

Una docena de grandes cocineros concebirán y materializarán sus platos ante los presentes

Diversidad cultural

Participan 22 países junto a sus mejores chefs para demostrar al mundo su riqueza gastronómica

des gastronómicas que se desarrollarán entre las 17:30 y las 20:30.

Así, el lunes, inaugurará el Escenario Cruzcampo a las 17:30, Juan López, del Restaurante Ultra Marino, con La cocina de Ultramarino, seguido de Manuel García, de Restaurante Montecruz (Aracena), quien desgranará –y mostrará- los secretos de La Cocina Serrana. A las 18:30 Diego García, de Restaurante La Bohemia, hablará y mostrará las infinitas posibilidades de La cocina de mercado, una seña de identidad de este ya emblemático local onubense, seguido por Tony Alberto Estevez, de Casa Idolina (Nerva), quien ofrecerá la ponencia y cocinado bajo el título Tapas con premio, para terminar la jornada aprendiendo juntos a realizar una cata de cervezas de la mano de un maestro cervecero de la casa Cruzcampo.

El martes, el joven y exitoso chef onubense Abel Masero abrirá el Escenario Cruzcampo con Huelva Fusión, con productos agroalimentarios andaluces como actividad de promoción de Gusto del Sur, marca de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Masero, uno de los mayores exponentes de la fusión de la cocina iberoamericana en la capital onubense, irá seguido por Carlos Ramírez, de Uno Beach, que nos invitará a dar Un paso por la provincia de Huelva. A continuación, será Paco Méndez de Espacio Zenobia en Moguer, quien cree el deleite entre los asistentes. Casa Lalo continuará calentando fogones con Plato al centro. Esta jornada en la Plaza de las Monjas terminará por todo lo alto con la mexicana Sheila Osorio, que presentará el Programa Alma. El Origen Importa. Se trata de una plataforma de divulgación internacional de bebidas tradicionales en cualquier parte del mundo, que protege el contexto social y cultural de las familias que las elaboran.

Por último, miércoles 27 la jornada en el Escenario Cruzcampo de Binómico se iniciará con el concurso "El mejor tirador de cervezas de Huelva", mientras el alma de la cocina de la casa Juan José se adentrará en la tradición de la cocina onubense con Huelva Tradición a las 19:00 y cerrará el escenario, de la forma más dulce posible, la responsable de la heladería puntaumbrieña 19 Palmeras Isabel López, que nos invitará a degustar el mejor helado de España. Además, el Escenario Cruzcampo contará con uno de los chefs más populares y queridos de nuestro país, el onubense Daniel del Toro, que se encargará de que la actividad esté siempre plena de emoción. "Para mí es un orgullo formar parte de esta iniciativa internacional liderada desde Huelva, que será el punto de encuentro de chefs y profesionales de la gastronomía de 22 países iberoamericanos".

El alcalde de la ciudad, Gabriel Cruz ha asegurado que "nuestra ciudad está preparada para estrenar la cita gastronómica que se merecía; un evento de referencia a nivel nacional e internacional, ya que será el primer congreso gastronómico iberoamericano con periodicidad anual que se organice en Europa. A través de esta cita Huelva se asomará en un escaparate mundial que nos servirá, no sólo para reunir a la excelencia de la cocina, para promover el aprendizaje de los profesionales, y para conocer las innovaciones y la vanguardia en este campo, sino también para dar cuenta de la excelencia de la despensa onubense".

AGENDA

Una programación excelsa para un Congreso único

Durante tres días, el Congreso Iberoamericano aglutina ponencias, charlas y encuentros de máximo nivel culinario

25 DE OCTUBRE

09.00 HORAS

ACREDITACIONES

10.00 HORAS

INAUGURACIÓN OFICIAL

10.45 HORAS

PONENCIA INAUGURAL. ENALTECIENDO DE LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA
María Marte (Rep. Dominicana) Embajadora de la Cultura Iberoamericana.
Modera: Luis Ros, Presidente de la Academia Dominicana de Gastronomía.

11:30 HORAS

EL CORDERO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA
José Duque (España) Restaurante Casa
Modera: Andrés Sánchez Magro, periodista gastronómico.

12.00 HORAS

LA ADAPTACIÓN DE PRODUCTOS DEL ATLÁNTICO AL MEDITERRÁNEO ALMERIENSE
José Álvarez (España) Restaurante La Costa* (España).

12.40 HORAS

LA COCINA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE LOS BOSQUES
Charo Val (España).

13.00 HORAS

MESA REDONDA. LA COMUNICACIÓN COMO TRANSMISIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.
Julia Pérez (España), Pilar Salas (España), Antonella Ruggiero (Venezuela), María Rytter (Argentina).

17.00 HORAS

HECHO EN CHILE, LA COCINA CHILENA COMO EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD Y TRANSMISIÓN CULTURAL EN LA INFANCIA.
Juan Pablo Mellado y Jaime Toha (Chile).

17.40 HORAS

MESA REDONDA. EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN DESDE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS
José Miguel Herrero Velasco, Dtor. General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. MAPA; Yanina Martínez, Secretaria de Promoción Turística de Argentina; Gabriel Cruz Santana, Alcalde de Huelva; María Eugenia Limón, presidenta de la Diputación de Huelva; y Miguel Ángel Encinas, Coordinador General, AECID. Ciudad de México.
Modera Luciana Binaghi, Asesora en Alianzas Estratégicas para el Desarrollo Sostenible. SEGIB

18.40 HORAS

LA NUEVA COCINA DOMINICANA
Chef Tita (R. Dominicana).

26 DE OCTUBRE

10.00 HORAS

EL ENCUENTRO DE LA COCINA VASCA E IBEROAMERICANA
Andoni Luis Aduriz (España), Restaurante Mugaritz** (España).

10.40 HORAS

EL CERDO IBÉRICO, ORIGEN DEL PORCINO IBEROAMERICANO
Luismi López (España), Restaurante Arrieros (España).

11.10 HORAS

EL TOMATE, DE PLANTA ORNAMENTAL A BASE DE LA COCINA TRADICIONAL
Pepa Muñoz (España) Restaurante El Qüenco de Pepa (España).

11.50 HORAS

EL AOVE BASE DE LA REPOSTERÍA SALUDABLE
Sergio Ortiz (España).

12.20 HORAS

LA COCINA VALENCIANA DESDE LA PASIÓN ARGENTINA
Germán Carrizo y Carito Lourenço (Argentina) Restaurante Fierro (Valencia).

12.50 HORAS

EL PRODUCTO COMO EJE DE LA GASTRONOMÍA A PIE DE PLAYA
Charo Val (España).

13.00 HORAS

MESA REDONDA. LA COMUNICACIÓN COMO TRANSMISIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.
Luis Miguel Menor y César Morales (España) Chiringuito La Milla (España).

13.20 HORAS

MUYU, LA SOSTENIBILIDAD DEL DESTINO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA
Luciana Bianchi (Italia -Brasil) Restaurante MUYU (Ecuador).

17.00 HORAS

LA COCINA CANARIA DESDE LA VISIÓN ITALO-CHILENA
Andrea Bernardi (Italia) Fernanda Fuentes (Chile), Restaurante Nub* (España).

17.40 HORAS

MESA REDONDA. LA GASTRONOMÍA Y LA ALIMENTACIÓN HACIA LA AGENDA 2030
Lucía Freitas. Chef. Restaurante A Tafona; Lázaro Rodríguez. Consultor para el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible (PIGA2030). Panamá; Raúl Martin Calvo, CEO en KMZERO Food Innovation Hub; y Joxe Mari Aizega, director general de BCC.
Modera: Ignacio Uriarte. Director de Planificación de la SEGIB

18.40 HORAS

RECUPERACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE COLOMBIA
Leonor Espinosa (Colombia) Restaurante Leo (Colombia).

27 DE OCTUBRE

10.00 HORAS

FAUNA Y FLORA DEL ATLÁNTICO, DOS MUNDOS UN OCÉANO
Ángel León (España), Restaurante Aponiente*** (España).

10.40 HORAS

FUSIÓN DE LA COCINA DOMINICANA Y MEDITERRÁNEA
Ana Lebrón (Rep. Dominicana).

11.10 HORAS

SOSTENIBILIDAD Y CONSCIENCIA DESDE EL ENTORNO A TRAVÉS DE LA FORMACIÓN
Xanty Elías (España) Finca Alfoliz (España).

11.40 HORAS

MESA REDONDA: LA CIUDAD COMO ACTOR GASTRONÓMICO
Almudena Maillo, Secretaria General de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericana (UCCI); Pablo Llano Torres, Director de CESAL y Representante de la Organización Mundial del Turismo (OMT).
Modera: Jorge Andrés Osorio, Responsable de Agenda 2030. SEGIB.

12.10 HORAS

VINOS DE IBEROAMÉRICA
Rafa Bellido (España), Presidente Federación de sumilleres de Andalucía, Andrés Rosber (Argentina) Sumiller, Ex Presidente de la Asociación Internacional de Sumilleres, Ricardo Grellet (Chile) Presidente Asociación Sumilleres Chile.

12.40 HORAS

PROYECTO MATERIA
Joao Rodrigues (Portugal), Restaurante Feitoria* (Portugal).

13.10 HORAS

MESA REDONDA. LA IMPORTANCIA DE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS EN LA ERA POST COVID
José Carlos Capel (España), Cuchita Lluch (España), Lourdes Muñoz y Benjamín Lana (España).

17.00 HORAS

HUELLAS MEXICANAS EN LA COCINA DE PROXIMIDAD
Óscar Calleja (España) Restaurante Ment.

17.40 HORAS

PREMIOS BINÓMICO
Categorías 'Embajadores de la gastronomía iberoamericana' y Premio Binómico 'Ciudad de Huelva'.

18.40 HORAS

RECORRIENDO LA BIODIVERSIDAD PERUANA Y CLAUSURA
Virgilio Martínez (Perú) Restaurante Central (Perú).

Una exposición para resaltar la tradición iberoamericana

Desde el pasado 23 de octubre ya se puede disfrutar en la Gran Vía de Huelva una exposición fotográfica permanente concebida para divulgar la identidad gastronómica de cada uno de los 22 países que conforman la gran familia iberoamericana. Esta muestra, patrocinada por la Fundación Caja Rural del Sur, tradicionalmente volcada con la cultura de los países iberoamericanos, su conocimiento y su difusión en su área de influencia, está compuesta por 11 tótems con dos caras. En total, serán 22 las imágenes a través de las que podremos conocer la evolución de la gastronomía de cada país, apoyadas por una reseña cultural que contribuirán a una mejor comprensión de su trayectoria.

JABUGO
Denominación de Origen Protegida

PRESENTA

LA PLENITUD

Europa
invierte en las zonas rurales

TODA UNA VIDA PARA ALCANZARLA.
TODO UN INSTANTE PARA
DEGUSTARLA.

BELLOTA 100% IBÉRICO

Síguenos en nuestras redes y gana una experiencia.

dopjabugo.es

UNIÓN EUROPEA
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

DIPUTACIÓN DE HUELVA

Una gastronomía referente

La Diputación de Huelva y el Congreso Binómico se unen para poner en liza una de las actividades económicas con mayor relevancia estratégica

LA provincia de Huelva ha sido siempre famosa por su luz y su naturaleza, por la riqueza de su tierra, ha sido foco de atracción de múltiples civilizaciones a lo largo de su historia que han marcado nuestra cultura y tradiciones y por algo que se puede comprobar desde el primer momento: la hospitalidad de sus gentes. Cuando surgió la idea de celebrar este congreso, tanto Ayuntamiento como Diputación se pusieron al servicio de la organización, aportando cada cual sus esfuerzos, sus recursos y su vocación iberoamericana. Porque esta vocación no es una cuestión improvisada, ni generada para la ocasión, sino que la unión de Huelva con Iberoamérica lleva acompañando a la provincia varios siglos, y desde las instituciones ponen todo su empeño en mantenerla viva y fortalecida cada día. Esta circunstancia va más allá de la vinculación histórica de La Rábida, y de toda la provincia, con América Latina. Se ha propiciado un nuevo diálogo más abierto y plural, entre las naciones del espacio Iberoamericano y, sobre todo, entre los ciudadanos y ciudadanas de aquí y de allá.

En el año 2019, la Diputación de Huelva se incorporó a la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible, una iniciativa que busca impulsar el turismo y la gastronomía como instrumentos clave del desarrollo económico, social y medioambiental de la región iberoamericana.

"Esta apuesta por el turismo y la gastronomía sostenibles es muy importante para nuestro futuro. Pero para hacerlo bien necesitamos dos cosas: primero, políticas públicas que piensen en el largo plazo y, segundo, alianzas entre gobiernos, sociedad civil, sector privado y expertos que den valor a nuestro capital cultural y natural", asegura M.ª Eugenia Limón, actual Presidenta de la Diputación Provincial de Huelva y Alcaldesa de San Bartolomé de la Torre.

Mª Eugenia Limón

"Queremos fomentar un cambio de modelo de producción y consumo saludable"

La Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible responde a uno de los mandatos aprobados en la XXVI Cumbre Iberoamericana celebrada en La Antigua (Guatemala) en noviembre de 2018, en cuya declaración final los 22 países de la región se comprometieron a priorizar el desarrollo del turismo sostenible como una política de Estado que contribuya alcanzar la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

La meta de la estrategia es promover, a nivel nacional y regional, políticas públicas y herramientas que impulsen no sólo el turismo como factor clave del desarrollo sostenible, sino también la gastronomía, que es uno de los sectores productivos de mayor impacto económico y ambiental en Iberoamérica.

La Diputación de Huelva comparte con la organización del Congreso Binómico un decidido interés por la promoción de los productos agroalimentarios de nuestra tierra, teniendo muy clara la vinculación de esta industria con el sector turístico, porque son piezas esenciales de la economía tanto nacional como local.

Se unen en este congreso Binómico dos valores que están en la esencia de nuestra provincia. De un lado, esa unión histórica con Iberoamérica; de otro, la riqueza gastronómica de la provincia de Huelva, como gran despensa, no solo de España sino del mundo, con productos únicos que nacen aquí, como el mejor jamón ibérico: el Jabugo; y una lista interminable de excelencias gastronómicas que nos ofrece el mar, la tierra, el sol y la luz que baña nuestra provincia: la célebre gamba blanca, pescados y mariscos, frutos rojos, garbanzos, aceites, salazones y conservas, carnes ibéricas… y tantos y tantos ingredientes que están presentes en las cartas de los mejores restaurantes del mundo.

SECTOR ESTRATÉGICO

Dentro de esta categoría, la gastronomía es una de las variables que más relevancia estratégica tiene y tendrá en el turismo en el futuro. Por eso, la Diputación está volcada en el apoyo a esta actividad económica. Además, como aseguran los grandes expertos de esta materia, el turismo es uno de los grandes motores económicos del mundo y descubrir la gastronomía del lugar que visitamos se ha convertido en uno de los elementos clave a la hora de decidir un destino.

Pero no es solo un revulsivo económico, sino también social. La gastronomía es sector decisivo que, en la provincia de Huelva, favorece la sostenibilidad de ecosistemas únicos, como la dehesa, mantiene tradiciones y preserva la autenticidad de nuestro destino.

Desde la Diputación se es muy consciente de la participación de los productores locales en el hecho gastronómico, algo indisociable: "Así entendemos el territorio; así entendemos el desarrollo humano; y, así entendemos el papel de lo público en la articulación de políticas garantistas del desarrollo integral de los pueblos. Por eso desde la Diputación estamos volcados en el apoyo a la industria turística y la gastronomía como actividad económica, que ha ido ganando peso entre las motivaciones de los viajeros hasta convertirse en una prioridad, llegando incluso a determinar destino y alojamiento. Se ha vuelto una tendencia emergente en el mundo entero", ha expresado la Presidenta de la Diputación Provincial.

Además, desde la institución se es consciente de que la gastronomía contribuye a mejorar la experiencia y la reputación de Huelva como marca y destino.

Afortunadamente, en la provincia de Huelva se cuenta con todos los ingredientes para situar a la provincia a la cabeza de esta tendencia. En palabras de la propia presidenta: "Somos un destino gastronómico de enorme interés, que resulta enormemente saludable, y que, sin duda alguna, va a ser una parte esencial en la recuperación de la Industria turística en España y por supuesto en la provincia de Huelva".

También juega la gastronomía un papel estratégico como motor de desarrollo sostenible, a la vez que impacta a los diferentes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) marcados por la ONU en 2015 en la Agenda 2030.

"Puede y debe contribuir de forma considerable a alcanzar los 17 Objetivos, ya sea mejorando el impacto económico de la actividad turística y desestacionalizando la demanda, así como favoreciendo la conservación del patrimonio cultural gastronómico y natural del territorio.Queremos fomentar un cambio de modelo de producción y consumo saludable, sostenible y promoviendo la comunidad y la cultura como incentivos para la sostenibilidad, así como los lineamientos de la economía circular.

Iberoamérica cuenta con importantes ventajas competitivas a nivel alimentario y gastronómico, gracias a la calidad y variedad de la materia prima de sus 22 países. Productos saludables y mundialmente reconocidos como el tomate, el aguacate, el maíz, la papa, el cacao -por nombrar sólo algunos- son originarios de estas tierras e importantes complementos en la mayoría de los platos del mundo.

No es casualidad que el país invitado en esta primera edición del Binómico sea la República Dominicana, pues los avances del desarrollo de la gastronomía del país y de su proyección al mundo, tienen nombres clave del panorama gastronómico mundial: los nombres de María Marte, de Chef Tita o de Ana Lebrón, entre otros, hablan por sí solos", asegura la Presidenta.

DIPUTACIÓN DE HUELVA

El mestizaje de la gastronomía

El I Congreso Binómico, una oportunidad para profundizar en este concepto

Opinión

MARÍA EUGENIA LIMÓN
Presidenta de la Diputación Provincial de Huelva

EL encuentro entre distintas culturas solo puede dar buenos frutos, bien lo saben el pueblo onubense y el iberoamericano. Desde aquel viaje que partió de nuestra tierra descubriéndonos un nuevo mundo hasta hoy, la riqueza y la sabiduría recibidas de nuestros hermanos se cuentan por siglos.

Mi querida amiga Rebeca Grynspan, secretaria general de la SEGIB hasta hace escasas semanas, suele recordarnos a menudo que "no existe Iberoamérica sin Huelva", y yo le añado: ¿Qué es Huelva sin Iberoamérica? ¿Qué es Iberoamérica sin Huelva? Nuestras calles, nuestras celebraciones y nuestra gente están impregnadas de su cultura, que en gran parte es la nuestra también.

Pocos pueblos -y han sido muchos los que han pasado por nuestra Historia- fueron capaces de dejar una huella tan profunda, arraigada y por tanto tiempo en la identidad onubense.

Por eso, ante cualquier mirada que ponga en duda los vínculos construidos entre culturas o el enorme enriquecimiento social que aporta su convivencia, solo puedo mostrar el resultado de una labor, la nuestra, basada en la cortesía y la generosidad. Juntos, hemos llevado a cabo un buen trabajo presidido por el respeto mutuo y la puesta en valor de ambas identidades por igual. Hace ya mucho tiempo que la mirada eurocentrista se alejó de nosotros.

El esfuerzo y el interés por cooperar en tantos asuntos que nos unen ha permitido que ambas regiones hayamos construido una agenda común en torno a los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Se trata de una intensa y apasionante agenda llena de retos.

Una de las cosas que te gustará saber es que la salud y el equilibrio alimentario, en todas sus dimensiones, forman parte de esos asuntos en los que venimos avanzando desde hace años. La Diputación Provincial de Huelva contempla en su gestión actuaciones orientadas a favorecer el buen equilibrio entre la explotación de tierra y el cuidado del entorno natural, el tratamiento de los productos agrícolas y ganaderos con el máximo respeto a la biodiversidad y el papel clave que la investigación y la innovación tecnológica tiene para estas actividades económicas. ¡Trabajemos en modo sostenible!

Pero también debemos dar pasos firmes hacia el fin de la pobreza y del hambre y, en ese sentido, es imprescindible que hagamos un esfuerzo con nuestros propios medios por una distribución justa de los recursos, una cooperación generosa entre territorios y, sin lugar a duda, un consumo responsable.

¿Cuál es el objetivo? Trazar importantes líneas de trabajo de la mano de la región iberoamericana. La institución que tengo el honor de presidir hace una fuerte apuesta por este I Congreso Binómico, pues vemos en él una gran oportunidad para seguir avanzando en todos los retos ya iniciados y para profundizar en la cultura que mana de esa sabiduría popular cocinada entre fogones a ambos lados del atlántico o en el propio mestizaje llevado al recetario y a sus ingredientes.

En muchas ocasiones, en esta vida vertiginosa, de ritmos imposibles y relojes imparables que nos arrastra, me paro a pensar en muchas de las mujeres que, procedentes de la cultura iberoamericana, hoy conviven entre nosotros, en nuestros pueblos, trabajan nuestra tierra y cuidan de nuestros mayores, aportan vida y alegría a nuestros municipios. Disfruto de las actividades que organizan en distintos puntos de la provincia para compartir las recetas de sus países. Ellas son depositarias de un legado ancestral y muchas aspiran hoy a abrirse un camino profesional en el pujante mundo de la gastronomía. Ellas y sus antecesoras están también aquí, muy presentes en el I Congreso Binómico.

No puedo obviar que este encuentro es, también, un marco perfecto para seguir proyectando Huelva como la gran despensa del mundo que somos.

Son los sabores de nuestra provincia una fuente de riqueza gastronómica que van desde la célebre gamba blanca, los pescados y mariscos, frutos rojos, conocidos como berries, garbanzos, aceites, salazones y conservas, carnes ibéricas… hasta tantos y tantos ingredientes que están presentes en las cartas de los mejores restaurantes internacionales.

Nuestra provincia muestra su enorme responsabilidad con el proceso de producción, desde la siembra de los frutos de una tierra rica como la onubense o el tratamiento y el mimo con que su gente lo elabora, hasta el mayor de los avances tecnológicos puestos al servicio de un consumidor que, cada día más exigente, reclama conocer al más mínimo detalle la trazabilidad de los productos.

Los mejores chefs y los grandes profesionales de la hostelería y del turismo ponen la guinda a esa excelencia gastronómica que nos regala el azul intenso de nuestro mar, el verde de los campos y el rojizo de nuestra Sierra. Y el resultado se degusta a mesa y mantel, ahí donde las conversaciones estrechan lazos y la experiencias entre el viajero y la cultura autóctona se hace inolvidable.

Estoy segura de que las expectativas generadas por este congreso y la ilusión que en él hemos puesto todas las entidades colaboradoras serán superadas con creces. Sin duda, asistiremos a muchas más ediciones de este y espero que, entre todos, consigamos convertirlo en un lugar de encuentro internacional y un espacio de intercambio de experiencia en torno a una manifestación cultural tan especial.

El éxito del I Binómico será el éxito de los trabajadores y empresarios del sector agrícola y ganadero, de nuestra tradición pesquera, de las pequeñas explotaciones y grandes industrias hortofrutícolas, de los profesionales del manipulado y el envasado, de los productos artesanos de nuestros pueblos, del sector hostelero y la industria turística, de las exportaciones de nuestra provincia. En definitiva, será un nuevo elemento dinamizador de la economía onubense.

Disfrútenlo, la mesa está servida.

SOMOS BINÓMICO

La cita de los grandes chefs

Hasta el próximo miércoles, la capital onubense será el centro neurálgico de los fogones mundiales. Desde hoy se podrá disfrutar de la I Edición de Binómico, Congreso Gastronómico iberoamericano que bajo el lema *22 cocinas, una identidad*, aglutina la riqueza gastronómica de los países que componen la gran familia iberoamericana, un intercambio de riqueza cultural, porque la gastronomía es una de las expresiones más rotundas de la idiosincrasia de cualquier territorio, pero que en el caso de los países que integran Iberoamérica, aglutina siglos de experiencia compartida, ingredientes y recetas de ida y vuelta que nos distinguen del resto. En estas jornadas, estarán presentes un total de 35 maestros culinarios.

Xanty Elías

Español. Nacido en Huelva, comienzó una importante etapa de entrenamiento en el reconocido restaurante Arzak. Actualmente su rumbo profesiona se encuentra en el Grupo Xanty Elías.

Andrea Bernardi

Italiano. Empezó a viajar a la edad de 21 años entre Austria-Alemania hasta llegar a España donde tuvo un despertar gastronómico. En 2010 es nombrado mejor cocinero de Canarias, mejor cocinero de España Adecco.

Luciana Bianchi

Italo-brasileña. Chef y escritora con experiencia en Ciencias Moleculares. Ha trabajado en restaurantes con estrellas Michelin y ha entrevistado a muchos chefs internacionales. Es directora de la Fundación Galápagos.

Charo Val

Española. Reconocida Chef española radicada en la isla de Ibiza. Propietaria desde 2006 de un modelo de negocio no convencional al que ha llamado "La Alacena del Gourmet".

João Rodrigues

Portugués. Desde muy joven estuvo vinculado a la naturaleza, la caza y a la pesca, aquí fue donde su amor y su interés por la cocina floreció. Actualmente Joao dirige el proyecto Matéria, una plataforma de investigación.

Luismi López

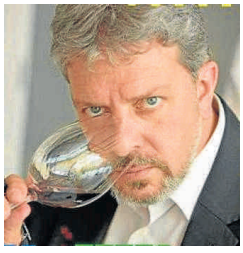
Español. En el año 2007 su Restaurante Arrieros entra por primera vez en la Guía Michelin siendo en el año 2009. La cocina del ibérico y la gastronomía de la Sierra onubense son sus principales credenciales.

Virgilio Martínez

Peruano. Considerado uno de los representantes del movimiento vanguardista de cocineros del país. La exploración de lo que hay fuera de sus fronteras lo ejemplifica en sus restaurantes Central, Kjolle, Mayo y MIl. A través de sus creaciones muestra la biodiversidad y la importancia del entorno social y ecológico.

Ricardo Grellet

Chileno. Profesional con 20 años de experiencia en empresas gastronómicas y de servicio. Fundador de la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile, organización que cuenta con la única Escuela de Sommeliers del país. Ganador del concurso Mejor Sommelier de Chile.



Andoni Luis Aduriz

Español. Andoni Luis Aduriz lidera desde 1998 Mugaritz, un proyecto que defiende como el ecosistema creativo que permite la libertad para crear sin ataduras. En su trayectoria ha recibido galardones como el Premio Nacional de Gastronomía o el Premio Eckart

Ángel León

Español. Es uno de los cocineros más influyentes de nuestra época, llevando el talento innato que le caracteriza a descubrir mundos tan poco explorados como el mar. Es marinero vocacional y su pasión por el mar y la pesca se fusionan en su gran restaurante Aponiente. En su trayectoria profesional ha recibido innumerables reconocimientos.

Andrés Rosberg

Argentino. A la fecha ejerce como wine writer para Uva, en Chile, y es el responsable de los vinos y el servicio en Hotel Fierro, además de manejar el fideicomiso productivo Los Arbolitos, en el Valle de Uco. Durante la pandemia cofundó *www.vinoatupuerta.org*.

José Álvarez

Español. Junto a su padre, aprendió la base del oficio y sobre todo el respeto por el producto y la tradición. Desde el Restaurante La Costa fraguó "La Boutique de José Álvarez" un nuevo concepto gastronómico con el que desembarca en la capital malagueña.

César Morales

Español. . Inició su formación en el sector estudiando en la escuela internacional de Les Roches Marbella. Tras múltiples experiencias, ha emprendido una nueva aventura junto a Luis Miguel Menor: La Milla Marbella.

Cuchita Lluch

Española. Presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana. Ha sido nombrada como miembro directiva Real Academia de Gastronomía y Embajadora Gastronómica de Conhostur.

Germán y Carito

Argentinos. Tras desempeñar ambos el puesto de jefe de cocina en "Vuelve Carolina" y "El Poblet" en Valencia, 3 proyectos centran toda su dedicación: Tándem Gastronómico, Fierro y Doña Petrona.

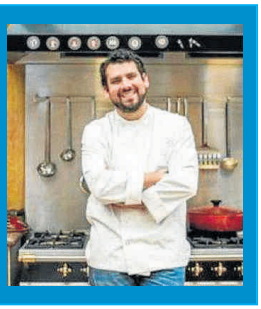
Fernanda Fuentes

Chilena. Se graduó en 2007 de Administrador en producción gastronómica. Realizó stage en Casa Albar de la mano de Andrea Bernardi (su marido). Fue jurado de MasterChef Chile.

José Carlos Capel

Español. Es un reconocido miembro de la Academia Española de Gastronomía. Es creador y presidente de la Cumbre Internacional Madrid Fusión. Es autor de cuarenta y ocho libros de literatura gastronómica y de cocina. Sin duda, una de las personas que más sabe de gastronomía en España, lo que lo ha llevado a ser de las personalidades más influyentes.

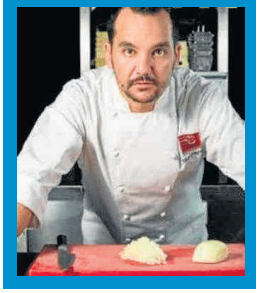
Juan Carlos Mellado



Chileno. Estudió cocina internacional en el Instituto Profesional y Centro de Formación Técnica de Viña del Mar. Actualmente dirige el Laboratorio Gastronómico de JUNAEB, es consultor de FAO para la incorporación de la gastronomía en tres países de la Latinoamérica y dirige su canal de Youtube llamado Sr. Mascada.

José Duque

Español. Llevó a cabo sus estudios en la Escuela de Hostelería de Sevilla en 2005 por su vocación gastronómica, destacando por su esfuerzo, perseverancia, trabajo diario y talento. Está reconocido como uno de los chefs onubenses de mayor proyección con su restaurante "Casa Dirección" en Valverde del Camino, que cuenta con un" Bib Gourmand " de la Guía Michelin como carta de presentación a la experiencia que en él se puede vivir.



Óscar Calleja

Mexicano. Chef Director de Ment. Su cocina es un sutil remix de sus influencias, su infancia en México, su madurez en Cantabria y las experiencias de Asia. Óscar y su equipo han logrado 2 Estrellas Michelin y 2 Soles Repsol.

Tita

Dominicana. Es la Chef ejecutiva del Restaurante Morisoñando, desde donde realiza alta cocina dominicana con sello de autor, y miembro de la Asociación Dominicana de Chefs. Es Fundadora de Fundación IMA.

Pepa Muñoz

Española. Es conocida como la "chef del tomate" por recuperar semilleros ancestrales de este fruto, producto fetiche de su restaurante. Junto a su socia Mila Nieto, pone en marcha su buque insignia "El Qüenco de Pepa".

Loures Muñoz

Española. Con una trayectoria de más de 18 años en el sector, ha demostrado su alta cualificación como manager de sala y en la gestión integral de eventos. Es miembro de la Academia de la Gastronomía Andaluza.

Leonor Espinosa

Colombiana. Dirige la cocina de Leo, una propuesta de alta cocina colombiana y de Mi Casa en tu Casa, un concepto casual basado en tendencias culinarias. Además, es Presidenta de Funleo.

Julia Pérez Lozano

Española. Autora de libros, guías de restaurantes, recetarios y multitud de artículos sobre cocina y gastronomía. Es miembro de número de la Real Academia de Gastronomía, miembro de número de la Academia de Gastronomía de Aragón. Es fundadora y directora del portal GastroActitud.

Sergio Ortiz

Español. Onubense de Nacimiento, al frente de la Pastelería La Torre en Lepe y con más de 20 años de experiencia en la pastelería y chocolatería. Se ha consolidado como uno de los renovadores de la pastelería actual.

Ana Lebrón

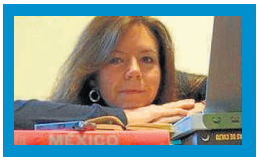
Dominicana. En el año 2002 creó su sello Ana Lebrón, Línea Gourmet, Catering Service, una cocina dominicana con fusión mediterránea que respeta la tradición con elementos vanguardistas. Es CEO del Grupo Correre. Su amorpor la cocina le llevó a formarse en Bélgica, Alemania e Italia.

Benjamín Lana

Español. Lleva 30 años dedicado al ejercicio del periodismo y al desarrollo de nuevos proyectos periodísticos y gastronómicos. Es miembro del comité de dirección del grupo Vocento desde 2011 y escribe en XL Semanal

Luis Miguel Menor

Español. la Revista Gourmet le consideró como uno de los segundos de cocina más importantes. Junto a César Morales ideó el proyecto La Milla Marbella.



Pilar Salas

Española. Desde hace 12 años, es Jefa de Área y responsable de información gastronómica en la Agencia Efe; colaborando a su vez en medios especializados como la Guía Repsol o La Guía Comer de La Vanguardia.

María Ritter

Española. Con más de 20 años de expetienmcia, en 2015 asumió la dirección de la Guía Repsol y desde entonces se ha propuesto renovar la Guía tanto en formato como en contenidos, así como el sistema de calificación gastronómico de los Soles Guía Repsol.

María Marte

Dominicana. Pieza fundamental de El Club Allard, restaurante al que pertenece desde el año 2003. Ha sido nombrada embajadora Iberoamericana de la cultura por la Secretaría General Iberoamericana.

José Toha

Chileno. El foco de Jaime Tohá ha estado en mejorar el Programa de Alimentación Escolar. Por eso crea en 2017 el Laboratorio Gastronómico, cuyo objetivo radica en una alimentación nutritiva, saludable y sabrosa.

Rafa Bellido

Español. Presidente de la Federación de Sumilleres de Andalucía y directiva de la nacional. Ha participado en diversos foros gastronómicos y actualmente es Director académico MBA Máster en Sumillería, Enología y Gestión de Bodega de Andalucía.

Antonella Ruggiero

Venezolana. Nacida en Caracas, fue en España donde se especializó en gastronomía y nutrición en la Universidad Alfonso X El Sabio. Dirige la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

AYUNTAMIENTO DE HUELVA

Binómico convierte a Huelva en la cumbre de la cocina iberoamericana

La capital estrena hoy un congreso gastronómico que reunirá a más de 40 ponentes de 11 nacionalidades diferentes

HUELVA ejerce desde hoy como anfitriona del Congreso Gastronómico Iberoamericano Binómico. La capital onubense estrena una cita gastronómica de ámbito internacional, que reúne durante tres días a la élite de la cocina española e iberoamericana con la presencia en la ciudad de más de 40 ponentes de 11 nacionalidades distintas, entre ellos algunos de los mejores chefs del mundo.

Con el lema '22 cocinas, una identidad', arranca un evento promovido por el Ayuntamiento de Huelva, situando a la ciudad en el foco mediático gastronómico, turístico y cultural a nivel mundial, y brindando una nueva oportunidad para poner de manifiesto y reforzar la vocación americanista de esta tierra a través de una de sus grandes fortalezas: la gastronomía.

UNA CITA PIONERA

Binómico refrenda a Huelva como el punto de conexión del viejo continente con la otra orilla, en esta ocasión a través de la celebración del primer y único congreso gastronómico iberoamericano con periodicidad anual organizado en Europa. Un encuentro profesional que pone también el acento en la sostenibilidad alimentaria, en las vinculaciones del sector con los ODS y en sus aportaciones de cara a los retos de la Agenda 2030.

Durante tres días, un lugar tan significativo como la Casa Colón se convierte en un gran foro profesional de la cocina, que servirá para debatir, para compartir y para demostrar la enorme riqueza de la gastronomía iberoamericana, su importante papel en la alimentación mundial y la relevancia que esta cocina está adquiriendo en un momento crucial de expansión y consideración.

Ponentes como Ángel León, María Marte, Ana Lebrón Virgilio Martínez, Leonor Espinosa, Andoni Luis Aduriz, José Álvarez, Pepa Muñoz, German Carrizo, Carito Lourenço, Luis Miguel Menor, Lucía Freitas, César Morales, Luciana Bianchi, la chef Tita, Joao Rodrigues, Luismi López, Fernanda Fuentes, José Duque, Xanty Elías o Oscar Calleja participan en esta primera edición del congreso que tiene como país invitado a la República Dominicana, referente de la gastronomía de todo el Caribe, que acapara actualmente las miradas del mundo.

La cocina dominicana, como la cocina onubense, ha sido fiel a sus raíces poniendo en valor todos esos alimentos autóctonos y recetas ancestrales que le dan una fuerte personalidad a su gastronomía, pero al mismo tiempo también ha sabido crecer y evolucionar hacia cotas elevadas de creatividad. Y serán tres de sus grandes chefs, Ana Lebrón, Chef Tita y María Marte, esta última embajadora iberoamericana de la Cultura, los que estarán en Binómico para describirnos el patrimonio gastronómico de su país y descubrirnos las nuevas tendencias culinarias.

A las ponencias, mesas redondas y talleres con los chefs participantes, se unen una serie de actividades paralelas que pretenden abrir el Congreso a la ciudad y llevar la gastronomía a la calle, como el intercambio de recetas en diversas plazas, una exposición de fotografías, información e imágenes sobre la cocina Iberoamericana en la Gran Vía, y el espacio Cruzcampo en la Plaza de Las Monjas, con una cocina al aire libre donde diferentes chefs onubense realizarán sus platos más exquisitos y emblemáticos en directo, demostrando la variedad y riqueza de la oferta culinaria de toda la provincia.

El Congreso Gastronómico Iberoamericano, al que también se sumarán periodistas gastronómicos y representantes de diferentes instituciones iberoamericanas, así como del sector empresarial, gastronómico y turístico, llegará a su fin con la entrega de los Premios Binómico Embajadores de la Gastronomía Iberoamericana y el Premio Binómico Ciudad de Huelva.

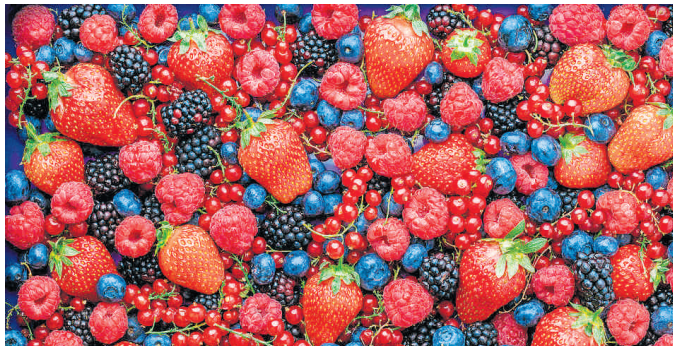
El abultado y variado programa, con más de 40 actividades, y el prestigio de sus participantes confirma el nivel de un evento que propicia el hermanamiento de 22 cocinas y una alianza de la gastronomía con la historia, con la cultura y con el medio ambiente.

PROYECCIÓN DE LA CIUDAD

En un año tan complicado para la hostelería y el turismo, el Ayuntamiento de Huelva, en alianza con el resto de instituciones y el apoyo de la sociedad onubense, ha vuelto a confiar en la gastronomía como palanca de futuro a través de un congreso, que hace recobrar las ilusiones en ambos sectores, sentando un antes y un después en la promoción de la ciudad.

Se trata de subir un escalón más en el camino de consolidar a Huelva como destino turístico gastronómico; un objetivo municipal que llevó a la ciudad a alzarse con el título de Capital Española de la Gastronomía en el año 2017 y que ahora lleva a emprender un reto todavía más ambicioso que tiene como compañeros de viaje a los países Iberoamericanos.

A partir de ahora y gracias a Binómico, la imagen de Huelva se proyectará en un escaparate mundial de la gastronomía que servirá, no sólo para reunir a la excelencia de la cocina Iberoamericana, para promover el aprendizaje de los profesionales, o para abordar las innovaciones y la vanguardia en este campo, sino también para dar cuenta de la excelencia de la despensa onubense y de nuestros cocineros y cocineras locales.



Agenda 2030
Binómico pone también el acento en la sostenibilidad , en las vinculaciones del sector con los ODS

La ciudad
La imagen de Huelva se proyectará en un escaparate mundial de la gastronomía

BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
I EDICIÓN
25·27 OCTUBRE
2021 HUELVA
22 COCINAS,
UNA IDENTIDAD
PROMUEVE
ORGANIZA
PAIS INVITADO
PARTNER PRINCIPAL
PATROCINADORES INSTITUCIONALES
PATROCINADORES
COLABORADORES
COLABORADORES INSTITUCIONALES

ENTREVISTA

Alberto de Paz. Director de Binómico

"Huelva es sinónimo de cultura iberoamericana"

Huelva será hasta el próximo miércoles la sede de 'Binómico', el I Congreso Gastronómico Iberoamericano

DESDE hoy y hasta el próximo miércoles 27 de octubre se podrá disfrutar en la capital onubense de 'Binómico', el I Congreso Gastronómico Iberoamericano. Con tres jornadas repletas de actividades y la presencia de los mejores chefs y profesionales del sector culinario, los visitantes podrán disfrutar de la esencia gastronómica y la cultura milenaria de 22 países que buscan fusionar recetas, tradición y cocina para que el mundo sepa que iberoamerica tiene uno de los sabores más característicos que se conocen. Para saber todo lo que rodea este primer congreso y los detalles más importantes, hemos tenido el placer de hablar con Alberto de Paz, Director de 'Binómico'.

–Una primera Edición en la que hay puesta mucha ilusión, ganas y esfuerzo. ¿Qué nos puede contar sobre 'Binómico'?

–'Binómico' es un proyecto y un sueño ahora hecho realidad. Se trata de un congreso internacional en Huelva, un congreso en el que se aglutina toda la riqueza de la gastronomía iberoamericana, en el que se puede realizar un gran intercambio cultural, aprender y, sobre todo, darle a la provincia de Huelva el sitio que merece dentro de la gastronomía nacional y, en este caso más concreto, en la gastronomía iberoamericana.

–Hablamos sobre un congreso dedicado a la gastronomía iberoamericana y Huelva es una provincia que refleja a la perfección la riqueza culinaria que ostentamos. ¿Qué nos puede decir sobre esta provincia y su elección para ser sede?

–Principalmente, Huelva es sinónimo de cultura iberoamericana, lo lleva en su ADN. Es decir, los onubenses tenemos sangre iberoamericana y así nos lo han inculcado desde pequeños. Esta tierra siempre ha tenido un papel muy relevante en la historia de la entrada y salida de productos que hoy llamamos "de ida y vuelta" y que tienen su origen aquí. La riqueza culinaria de Huelva está más que demostrada y se erige como gran defensa mundial. Por tanto, no había un lugar mejor para ser sede de esta primera edición de 'Binómico', el I Congreso Gastronómico Iberoamericano. Creemos que Huelva reúne todas las condiciones y características necesarias para ser la sede mundial de la gastronomía iberoamericana.

–"22 cocinas y una sola identidad". ¿Qué tiene de especial la gastronomía iberoamericana?

–La gastronomía iberoamericana tiene muchísimo de especial. De entrada, el arte culinario independiente de cada uno de los 22 países que participan son gastronomías de una personalidad arrolladora, fuerte y con una identidad bien asentada. Esta gastronomía es sabor, mundo, colorido, diversión fusionada con técnica y aprovechamiento, una infinidad de características que pretendemos dar a conocer en este congreso para poder generar una misma identidad, que se reconozca la cocina iberoamericana como una sola. A día de hoy reconocemos diferentes cocinas como la peruana, española, mexicana, pero se debe ir formando una sola identidad para que cuando se deguste algún plato, sin saber exactamente de dónde viene, se pueda identificar como cocina iberoamericana.

–Del 25 al 27 tendrá lugar esta primera Edición. ¿Qué actividades se contemplan en estos días?

–Hay preparado un amplio programa de

actividades, tanto profesionales como populares. De entrada, tenemos el programa de ponencias que se realizan dentro del auditorio de Casa Colón y donde se podrá disfrutar de más de cuarenta ponentes de once nacionalidades distintas y donde los principales agentes iberoamericanos estarán presentes como Ángel León, Leonor Espinosa o María Marte que es embajadora de la cultura iberoamericana, dominicana y será quien haga la ponencia inaugural, haciendo un guiño así a la República Dominicana, país invitado de esta primera edición. Durante las tres jornadas estarán presentes grandes cocineros y personalidades del mundo de la gastronomía. Además, hay un espacio en el que se llevarán a cabo más de 15 talleres profesionales que girarán en torno a las catas de vino, cerveza, rones, cocina con el garbanzo de escacena, con la aceituna de mesa, vinos de la DOP o digitalización de la hostelería. También tendremos en la calle el escenario Cruzcampo, situado en la Plaza de Las Monjas y que contará con muchísima actividad todas las tardes. Como dato curioso, habrá un intercambiador de recetas para intercambiar las típicas onubenses por otras de países de la cultura iberoamericana. Este espacio estará situado en la puerta del Mercado del Carmen y del Mercado de San Sebastián durante todas las mañanas que dura el congreso y en distintas plazas de la ciudad por las tardes. Por último, se podrá disfrutar de una exposición cultural de fotografía, historia y con muchas curiosidades sobre la gastronomía de cada uno de los 22 países iberoamericanos. Estará situada en la Gran Vía a la altura del Ayuntamiento.

–La gente necesita conocer la riqueza gastronómica de los países que participan, pero también el arte culinario local. Háblenos sobre las actividades que se darán en el escenario Cruzcampo

–El escenario Cruzcampo, situado en la Plaza de Las Monjas, será un punto clave. Por él pasarán muchos de los mejores cocineros provinciales porque creemos que es importante, como hemos dicho antes, conocer Huelva como cuna de la gastronomía iberoamericana. Por ello, se debe mostrar toda su riqueza gastronómica, no sólo de producto sino de profesionales y que todos los onubenses puedan disfrutar así de ello. También habrá el *Programa Alma* que lo presentará Sheila Osorio, una ponente mexicana con un contenido muy relevante a nivel social, sostenible y de investigación, que también será muy interesante. Como pincelada, tendremos por primera vez en Huelva el concurso *Mejor tirador de cerveza*, organizado por Cruzcampo el miércoles a las 13:00. En él, se decidirá el hostelero que mejor tira la cerveza de la provincia. Todo esto será dinamizado por el reconocido Daniel del Toro, onubense que participó en MasterChef y es gran comunicador y cocinero.

–Tres días, más de cuarenta ponentes y gran diversidad de nacionalidades, Este congreso se debe seguir en todo el mundo, de ahí que se dará en streaming, ¿verdad?

–Tendremos conexión en streaming para todo el mundo que quiera disfrutar de estas jornadas. El programa es bastante intenso, tanto las mañanas como las tardes, para que así puedan disfrutar de todo aun teniendo el cambio horario. Es decir, todo el que quiera podrá seguir este primer Congreso Gastronómico Iberoamericano de forma online, con más de 24 horas de actividades entre los tres días.

–Vienen grandes personalidades y cocineros de prestigio mundial. Los jóvenes cuyo futuro esté en la hostelería, ¿qué podrán aprender en estas jornadas?

–Los jóvenes no deben perderse este congreso porque van a aprender cultura general y gastronómica, técnica, cómo tratar productos que no están acostumbrados a ver y que pueden utilizar en sus cocinas, van a ver la fusión de distintos artes culinarios. En definitiva, va a ser una auténtica fiesta de la gastronomía iberoamericana en la que el intercambio cultural y aprendizaje serán fundamentales para que nuestros jóvenes y el futuro de la hostelería esté asegurado. Además, nos enorgullecemos de que sea en esta tierra, en Huelva, y que sus jóvenes y futuros profesionales del sector puedan deleitarse con este programa. Y no sólo ellos, vienen alumnos de diferentes escuelas de hostería de toda la comunidad y España que vienen a 'Binómico'.

DOP

"Huelva y sus vinos no tienen nada que envidiar a otras denominaciones de origen"

–Hablando de Huelva, los vinos con DOP serán protagonistas de este primer congreso. ¿Qué tienen de especial y cómo estarán presentes?

–De especial tienen muchos aspectos. Uno de ellos es nuestra uva zalema que es autóctona y casi exclusiva de la zona. Se trata de unos vinos con muchísima historia, además de que nuestros bodegueros vienen haciendo un gran trabajo, ya no sólo en el reconocido blanco joven que siempre ha sido el vino por excelencia o el magnífico vino de naranja, sino que también tenemos vinagres con denominación de origen que son una auténtica maravilla, auténticas joyas gastronómicas. Si hablamos de historia, son los primeros vinos que llegaron a lo que hoy conocemos como el entorno de iberoamerica. Creemos que no hay unos vinos mejores para aderezar este congreso. Estarán presentes de muy distintas formas: en las comidas internas oficiales, para que los ponentes y visitantes de prensa especializada puedan disfrutarlos, estarán presentes en los talleres con distintas catas de vinos de Huelva, ya no sólo de DOP sino de otras bodegas como Bodegas Cerro San Cristobal, que también está elaborando vinos espectaculares. Además, se pondrá en valor algo esencial y es que Huelva no sólo tiene vinos blancos sino también generosos de gran calidad, vermut de gran categoría y tintos que nada tienen que envidiar a otras denominaciones de origen.

–Por último, este congreso será el primero de muchos. ¿Cómo son las expectativas y qué intenciones hay de cara a próximos años?

–Las expectativas ya se han superado y eso que eran altas. Estamos muy contentos y felices, por lo que queremos agradecer a todas las instituciones que se han unido e implicado para que 'Binómico' sea una realidad. Hay que hacer especial mención al Ayuntamiento de Huelva y a la Diputación Provincial. La realidad es que la respuesta del sector ha sido perfecta y no han dudado en asistir y acompañarnos con gran ilusión y entusiasmo porque consideran que la gastronomía iberoamericana, su contenido e historia, necesita un evento único y especial como este. Esperemos que todo vaya bien y, aunque parezca mentira, ya estamos trabajando para una segunda edición que sea igual o mejor que la presente. Si Dios quiere, lo ideal sería que 'Binómico' cumpla, aunque ninguno lo veamos, su centenario y que se asiente como un proyecto a muy a largo plazo, un dato que será bueno para Huelva y para la gastronomía iberoamericana.

Congreso mundial

"Tendremos conexión streaming para que todo el mundo disfrute con estas jornadas"

–¿Qué tienen que hacer las personas para asistir? ¿aún pueden hacerlo?

–Sí, todavía están a tiempo de acudir a 'Binómico'. Sólo tienen que acudir a la web *www.binomico.com* y acreditarse para los tres días que dura el congreso. Es un evento global por lo que estaremos encantados de recibir a todos.

BODEGAS IGLESIAS

Bodega familiar y enoturismo en el Condado de Huelva

La bodega, con tres generaciones de historia, ofrece visitas enológicas

TRES generaciones de su familia y casi noventa años de historia han transcurrido entre las paredes de las Bodegas Iglesias. En 1935 empezó a gestarse el proyecto que aun hoy mantiene firme y con orgullo el principio que impulsó su fundador, José Iglesias Carrellán: calidad, mimo y respeto por la cultura del vino. A lo largo de los años, Bodegas Iglesias ha mantenido inalterables sus símbolos, sus aromas, sus colores y su espíritu, arraigados en una tradición y un pasado llenos de historia. La bodega se resguarda en pleno corazón del Condado de Huelva, en un antiguo Convento del s. XVIII, donde, bajo techos abovedados y de ladrillos, se lleva a cabo el añejamiento de vinos olorosos para Misa. En los últimos años han abierto sus puertas para recoger a los muchos interesados por comprender la cultura y la historia de los vinos, mas allá del paladar.

Bodegas Iglesias ofrece un recorrido por las distintas naves de crianza haciendo hincapié en la diferencia de la crianza oxidativa (olorosos secos y dulces, vino naranja, vino de misa) y la crianza biológica (vinos finos y vino ecológico). Todo ello explicado de forma pedagógica y en algunos casos interactuando con el visitante, logrando que este viva experiencias dentro de la bodega. Además, se puede visitar el viñedo en coche de caballos para conocer el proceso de cultivo disfrutando del paisaje. Se trata de una actividad destinada a quienes buscan vivir una experiencia en torno al vino, sin prisas, y degustando gastronomía propia onubense.

Por otro lado, Bodegas Iglesias defiende la cultura del vino cuando ofrece sus catas maridajes , sus concursos de pintura donde el vino es el protagonista, así como su Solera Flamenca, donde unen el mundo del vino y el flamenco, impulsando las raíces de nuestra tierra.

Más información en:
www.bodegasiglesias.com

BODEGAS PRIVILEGIO DEL CONDADO

Somos Condado, Somos Doñana, Somos Huelva

EL origen de los vinos del Condado de Huelva se remonta a hace más de 6 siglos, momento en el que zarparon con Cristóbal Colón para acompañarlo hacia el Nuevo Mundo. Hoy día y tras grandes logros obtenidos, las Bodegas Privilegio del Condado suponen la unión perfecta entre la tradición de los vinos de la Denominación de Origen Condado de Huelva combinada con los últimos avances del sector.

La de Privilegio del Condado es una marca que ha logrado posicionarse a nivel nacional e internacional, obteniendo numerosos premios y realizando una gran inversión en I+D+i. Una bodega donde, además de los tradicionales vinos blancos, naranja y generosos de la tierra, han nacido vinos tranquilos y vinos pensados para las nuevas generaciones de consumidores.

El Condado de Huelva está rodeado por tres parques naturales: al norte, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche; al oeste, el Parque Natural de las Marismas del Odiel; y al sur y al este, el Parque Nacional más grande y protegido de Europa: Doñana. Esto significa un entorno productivo, fértil, rodeado de olivares y otros cultivos extensivos y de secano, lo que representa a la perfección la convivencia entre el desarrollo tecnificado de la agricultura y la preservación de espacios naturales protegidos.

Una zona difícil de igualar en otras áreas para reunir mejores condiciones geográficas y climáticas en la siembra de la vid y de su uva, única en el mundo: la zalema. Con vinos que se encuentran amparados, además, por las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja Condado de Huelva.

Declarada Reserva de la Biosfera, Doñana está en su ADN. Es el alma de sus viñedos. Éstos forman parte de los ecosistemas del Parque Nacional, ya que la mayoría están ubicados en el área llamada preparque y ayudan a mantener los humedales fijando la arena al suelo. Están protegidos del viento de Levante en verano y de sus temidas olas de calor en los meses de julio y agosto. Por eso es fácil decir que los vinos de las Bodegas Privilegio del Condado son vinos Grandes Reservas de la Biosfera.

Para más información:
www.vinicoladelcondado.com

COCA COLA

Royal Bliss lanza la nueva tónica Vibrant Yuzu zero azúcar en lata

La gama premium amplía su gama de tónicas con este próximo lanzamiento

Royal Bliss -gama de premium mixers propiedad de The Coca-Cola Company- continúa consolidando su crecimiento con el lanzamiento del nuevo Royal Bliss Vibrant Yuzu Zero Azúcar. Una nueva variedad con cero calorías que está conquistando a los consumidores por la intensidad de su sabor, similar al de la versión clásica. Manteniendo los toques ácidos y amargos más tradicionales, este nuevo mixer destaca por su cuerpo fuerte, que sumerge al consumidor en un viaje de matices exóticos.

Con este lanzamiento, Coca-Cola continúa avanzando en su compromiso de reducir el contenido de azúcares en sus bebidas y apostar por las opciones sin o bajas en calorías, en línea con las demandas de los consumidores: en 2020, el 63% de sus ventas en España correspondieron a este tipo de opciones.

El nuevo Vibrant Yuzu Zero Azúcar llega al mercado español directamente a través del canal de Alimentación Moderna. Lo hace en un nuevo formato lata Slim de aluminio de 250 ml con el que la marca apuesta por liderar el consumo en los hogares. Para ello, además de esta nueva variedad, Royal Bliss lanza en formato lata Royal Bliss Vibrant Yuzu Tonic Water clásico, Royal Bliss Bohemian Berry Sensation y Royal Bliss Ironic Lemon.

Royal Bliss se consolida así como un caso de éxito de Coca-Cola en España. Nacida en nuestro país en 2017, el portafolio de la marca alcanza las diez variedades, agrupadas en cuatro familias de mixers: tónicas contemporáneas, con sabores que equilibran y complementan la pureza de cualquier alcohol; mixers aromáticos, con una alta carga aromática y versátil; legacy mixers, clásicos con un toque de renovación y modernidad que proporciona versatilidad a la mezcla; y mixers cítricos, que aportan frescura y naturalidad a la mezcla con un toque cítrico y fresco.

"Desde su nacimiento, Royal Bliss se ha consolidado como una referencia en el sector premium. Con estos nuevos lanzamientos, apostamos por seguir creciendo y lo hacemos llegando directamente a los hogares de nuestros consumidores, invitándoles a que creen sus propias combinaciones o se diviertan replicando las de nuestros mixólogos", señala Elena Baz, Senior Brand Manager de la marca en España.

UNA CAMPAÑA CON LA QUE INVITA A CREAR DONDE QUIERAS, COMO QUIERAS

Para reforzar el lanzamiento del nuevo Royal Vibrant Yuzu Zero Azúcar y de los nuevos formatos de lata, la marca ha lanzado este mes una campaña a nivel local que contempla los canales de redes sociales de la marca, publicidad exterior, acciones digitales con influencers y celebrities y patrocinios de TV.

La campaña refuerza el espíritu Royal Bliss de Freedom To Mix, invitando a los consumidores a que aprovechen las infinitas posibilidades de mezclas que ofrecen estos nuevos lanzamientos para sacar su vena más artística. Inspirándoles para que, como si de una obra de arte se tratase, modelen ese lienzo en blanco que es su copa. Cuando quieran, donde quieran.

Descubre el paraíso del sabor
BI-
NÓMICO
Huelva eleva tus sentidos.
patronato provincial
de turismo
HUELVA
convention bureau
DIPUTACIÓN
DE HUELVA
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE
Que sea
de Huelva