

jueves 7 de octubre de 2021

Binómico, el primer Congreso Gastronómico Iberoamericano de Europa, presenta su programa definitivo

Instituciones públicas y privadas dan la bienvenida a este evento pionero, que concitará a los mayores expertos en la materia de ambos lados del Atlántico y supondrá un escaparate y una oportunidad para el sector agroalimentario y turístico de la provincia



Descargar imagen

Foto de familia de la presentación de Binómico

Faltan 18 días para que abra sus puertas Binómico, el I 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 y

al mismo tiempo, nos unen.

Así, el primer congreso gastronómico de periodicidad anual de Europa ha presentado hoy su programa definitivo, una programación que se desarrollará entre el 25 y el 27 de octubre en la Casa Colón y que contará con más de 40 ponentes de 11 nacionalidades distintas; más de 24 horas de retransmisión en streaming para Iberoamérica además de talleres profesionales y actividades paralelas que van a convertir a Huelva en la capital de la gastronomía iberoamericana.

Binómico arrancará el próximo 25 de octubre con la ponencia inaugural de la chef dominicana María Marte, titulada “Enalteciendo la gastronomía iberoamericana”. La chef es emblema de República Dominicana, país especialmente invitado de esta primera edición, cuyo comité de honor está conformado por varios países iberoamericanos y presidido por los Reyes de España.

Además de las ponencias y mesas redondas, que incluyen a los chefs y expertos en gastronomía de uno y otro lado del Atlántico, con nombres como Ángel León, María Marte, Virgilio Martínez, Leonor Espinosa y Andoni Luis Aduriz, entre otros muchos, la programación de Binómico incluye una serie de actividades paralelas como talleres profesionales, un programa de showcooking en la Plaza de las Monjas, intercambio de recetas en diversas plazas de la ciudad o una exposición fotográfica permanente en la Gran Vía onubense.

El día 27 se producirá uno de los momentos más emocionantes con la presentación del Comité de Honor y la entrega de Premios Binómico Embajadores de la Gastronomía Iberoamericana y el Premio Binómico Ciudad de Huelva.

Un espacio de encuentro y aprendizaje, y por supuesto, un escaparate único para la provincia de Huelva, que vuelve a ser pionera y valiente y que no olvida su vínculo indeleble con Iberoamérica, sino también para sectores productivos tan importantes como el agroalimentario o el turístico, de indudable peso en la economía onubense.

Así lo han destacado hoy los representantes empresariales e institucionales que han participado en la presentación de Binómico, “un evento comprometido con el desarrollo iberoamericano, la sostenibilidad y el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles de la Agenda 2030”, en un acto ilusionante que ha tenido lugar en el Salón de Chimeneas de la Casa Colón y en el que Alberto de Paz Moreno, director de Binómico, ha dado cumplida información de la programación definitiva del congreso.

Allí, 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”

Para el primer edil del Ayuntamiento de Huelva, institución que promueve el congreso, “la programación de Binómico confirma el nivel de un evento que propicia además una alianza de la gastronomía con nuestra historia, con nuestra cultural y con el medio ambiente y que pondrá a Huelva en el lugar que se merece dentro de la gastronomía mundial”.

Por su parte, la presidenta de la Diputación Provincial, María Eugenia Limón, ha destacado la unión que propicia Binómico de “dos valores que están en la esencia de nuestra provincia, nuestra unión histórica con Iberoamérica y la riqueza gastronómica de la provincia de Huelva, como gran despensa no sólo de España, sino del mundo”, y ha hecho hincapié en la aportación de la gastronomía a los sectores productivos y a la balanza de las exportaciones, al tiempo que ha puesto el acento en que la gastronomía “constituye una de las variables que más relevancia estratégica tiene en el presente y el futuro de la industria turística”, algo decisivo para la institución supramunicipal a la hora de prestar su apoyo al congreso.

Sobre la importancia que para el turismo tiene esta cita ha incidido especialmente la delegada territorial del ramo, María Ángeles Muriel, quien ha destacado el refuerzo que Binómico supondrá para la oferta de la provincia. “Desde la Consejería de Juan Marín hemos apostado por la celebración en Huelva este primer Congreso Gastronómico Iberoamericano, y vamos a participar de manera activa en las actividades paralelas del mismo donde se presentará nuestro producto Momentos foodie y el menú Andalucía Origen y Destino en conmemoración al V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo”.

De igual manera, Muriel ha recordado que el turismo gastronómico y enológico “son dos de los segmentos con mayor proyección”, pues “permite el aprovechamiento de los recursos vinculados a las actividades económicas locales para desarrollar un turismo de experiencia”. La delegada ha resaltado que la provincia “ha sabido crear una hostelería de primer orden y comprometida con la calidad y con el uso sostenible de los recursos”.

Recursos que en Huelva son abundantes y de calidad en cualquiera de sus sectores agroalimentarios, algo que ha recalcado el delegado de Agricultura, Álvaro Burgos. Para Burgos, Binómico es “una iniciativa sin precedentes en nuestra Comunidad Autónoma” que “representa una ocasión de oro para promocionar los valores saludables y sostenibles y la excelencia de la gastronomía andaluza y de los productos agroalimentarios y pesqueros y constituyen su base”.

Esa “oportunidad” adquiere mayor relevancia si hablamos precisamente del tejido que ofrece en nuestra provincia lo mejor de la cocina onubense. El vicepresidente de Bareca, Antonio Torres, así lo entiende, ya que “con este congreso podremos dar a conocer a 22 países la riqueza gastronómica de nuestra provincia, con sus potencialidades, al tiempo que los profesionales tendremos ocasión de aprender e intercambiar experiencias a base de productos que nos identifican, uniendo de esta manera, a través de la cocina, a nuestros respectivos territorios al uno y otro lado del Atlántico”.

Por su parte, Antonio Ramón Macías, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva, también ha incidido en la proyección que va a proporcionar la celebración de Binómico, un “objetivo prioritario” para la entidad que representa. “Hablar de turismo gastronómico se nos da bien”, y ejemplo de ello es la trayectoria de Huelva en el panorama del turismo gastronómico, hitos por los que Macías ha hecho un recorrido. “Es por todos sabido que un destino turístico que se precie debe aportar algún toque de singularidad para que se le estime como referente en este complicado y globalizado mundo del turismo”, referente que, a su juicio, está en la singularidad que aportan “nuestra cocina, nuestros productos, nuestra identidad y vinculación única en el mundo con Iberoamérica”.

“¡Hoy Huelva está de enhorabuena!”, ha celebrado Alberto de Paz durante la presentación del programa de ponencias y actividades de Binómico, tras dar las gracias a patrocinadores y colaboradores. “Y tenemos que sentirnos orgullosos, como onubenses, de que esta idea, pionera y relevante, naciera y vaya a desarrollarse en Huelva. Y esto, no es casualidad, porque Huelva es pionera y es Iberoamérica, lo lleva en su sangre, va en el ADN, en su cultura, en su forma de mirar el mundo y presumimos de ello constantemente”. En unos días será realidad gracias a la ambición, la visión y a la colaboración estrecha de entidades públicas y privadas.



Descargar imagen



Descargar imagen