

miércoles 14 de julio de 2021

La Diputación y el Ayuntamiento destacan el compromiso de Huelva con el turismo gastronómico sostenible

La presidenta de la administración provincial y el alcalde de Huelva han participado en un evento internacional organizado por la Secretaría General Iberoamericana, donde se han presentado novedades acerca del Congreso Gastronómico Iberoamericano 'Binómico'



La Diputación y el Ayuntamiento de Huelva han participado, a través de sus máximos dirigentes, en la jornada de diálogos 'Retos del sector alimentario y gastronómico en Iberoamérica', organizada por la Secretaría General Iberoamericana, en Madrid. Ambos han intervenido en la mesa de debate '¿Por qué Andalucía? De la visión local a la proyección internacional: la importancia de los sistemas alimentarios sostenibles', destacando el compromiso de Huelva con el turismo gastronómico sostenible, en el que juegan un papel fundamental el sector de la hostelería y los

productores onubenses, estos últimos, especialmente concienciados con modelos sostenibles de producción, como por ejemplo el sector de los frutos rojos, donde la innovación y respeto por el medio ambiente lo convierte en referente a nivel mundial.

En este sentido, la presidenta de la Diputación provincial, María Eugenia Limón, ha señalado que "Huelva es mucho más que sol y playa, y que tiene valores patrimoniales que han sido menos visibilizados en las estrategias turísticas, como la gastronomía, pero ahora se encuentra un camino de proyección importante, como la oportunidad de sumarnos a la PIGA de la propia SEGIB o la organización internacional del I Congreso Gastronómico Iberoamericano 'Binómico', que tendrá lugar en octubre.

"Esta es la hoja de ruta que marca Europa en su Agenda 2030, y es el compromiso que todas y todos debemos asumir", ha señalado Limón para terminar afirmando que: "No podemos, considerar la alimentación, los medios de vida y la gestión de los recursos naturales, todas ellas piezas clave del desarrollo rural, como algo al margen de la propia gastronomía".

Por su parte, el alcalde de Huelva, Gabriel Cruz, ha puesto de manifiesto la apuesta municipal “por consolidar a la capital como un destino gastronómico sostenible de referencia a nivel nacional e internacional, porque entendemos que la gastronomía es un emblema de Huelva, que puede y debe ser un motor importante de su desarrollo”. “Queremos y trabajamos para que la gastronomía onubense se vincule al territorio, a nuestro patrimonio cultural, a la autenticidad, pero también a la vida saludable, a la sostenibilidad y al consumo responsable, porque tenemos que llevarnos al terreno medidas para la consecución de los ODS”, ha destacado.

Según el primer edil, “Huelva, como destino gastronómico sostenible, se afianza y adquiere este año una nueva dimensión internacional con la organización del I Congreso Gastronómico Iberoamericano ‘Binómico’, que pondrá el acento en la vocación americanista de esta tierra, pero que contempla además un importante apartado centrado en la sostenibilidad alimentaria y turística”.

Novedades sobre el I Congreso Gastronómico Iberoamericano ‘Binómico’

En el marco de esta jornada celebrada en Madrid, se han presentado novedades acerca del I Congreso Gastronómico Iberoamericano ‘Binómico’, que se celebrará en la capital onubense del 25 al 27 de octubre. En este sentido, se ha anunciado el país invitado de esta primera edición que es República Dominicana. Además, se han incorporado nuevos nombres como los de los prestigiosos chefs internacionales Ángel León (España), Virgilio Martínez (Perú), Andoni Luís Aduriz (España), Albert Adrià (España), Paco Méndez (Méjico), María Marte (República Dominicana) y Chef Tita (República Dominicana).

Por otro lado, para difundir el congreso a lo largo y ancho del mundo, contaremos con la profesionalidad de los periodistas especialistas en gastronomía Benjamín Lana (España), José Carlos Capel (España), Julia Pérez (España), Pilar Salas (España), Antonella Ruggiero (Venezuela), Cuchita Lluch (España) y María Rytter (Argentina).

‘Binómico’ también contará con alabados expertos sommelieres: Ricardo Grellet (Chile) y Andrés Rosberg (Argentina), y será el marco encargado de dar a conocer los nuevos Embajadores de la Gastronomía Iberoamericana.

Recordar que el I Congreso Gastronómico Iberoamericano, impulsado por el Ayuntamiento de Huelva, cuenta con la colaboración de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible y la Consejería de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración local; la Diputación provincial de Huelva, la secretaria General de Estados Iberoamericanos y, recientemente, el Gobierno de España, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La mesa redonda ha contado además con la participación de Gabriel Ferrero, embajador titular de Seguridad Alimentaria Global en el Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación, y José Carlos Álvarez Martín, director gerente de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.