

miércoles 9 de diciembre de 2015

## La semana que el mundo se rindió a la gastronomía de Huelva



Descargar imagen

**En los últimos días han sido numerosos los acontecimientos que han hecho aún más célebres los productos gastronómicos de Huelva y su cocina**

5 de diciembre de 2015. Diciembre no podía haber empezado mejor para Huelva, al menos gastronómicamente hablando. En los últimos días han sido numerosos los acontecimientos que han elevado a la provincia a las más altas cotas de popularidad en lo que al panorama culinario se

refiere, dentro y fuera de nuestro país.

Productos de fama mundial, como el Jamón de Jabugo, han atraído la atención de los medios de comunicación, algunos tan célebres como el New York Times. El Jabugo también ha sido elegido por los internautas como el mejor plato de España y un queso elaborado en Huelva ha obtenido en Birmingham (Inglaterra) dos de los galardones más prestigiosos del mundo en esta materia.

Los atractivos turísticos de Huelva con la gastronomía como gancho también han protagonizado un concurso en el canal de televisión nacional Antena Tres y empezamos la semana con los ecos de una noticia histórica para nuestra gastronomía: la llegada de la primera Estrella Michelin a Huelva gracias a Xanty Elías, el chef que mejor representa la cocina de vanguardia hecha en Huelva con ingredientes cien por cien onubenses... Una semana para recordar.

### **The New York Times alaba al Jabugo**

El prestigioso diario norteamericano The New York Times publicaba en la página 10 de su edición impresa el pasado jueves 2 de diciembre, un amplio reportaje sobre las excelencias del jamón de Jabugo, materia que también se reproduce en el diario online. De hecho, en el perfil de Facebook del periódico norteamericano se suscitó un torrente de comentarios -más de 400- alabando las excelencias del Jabugo. El corresponsal del NYT en Madrid, Raphael Remind, se ha hecho eco del gran momento que vive el producto estrella de la gastronomía nacional, ironizando incluso en su titular sobre la imposibilidad de que China logre imitar nuestra cotizada joya gastronómica por la falta de paciencia para afrontar el largo proceso de curación que requiere un buen jamón cien por cien ibérico como el nuestro.

### **Quesos onubenses de premio**

Otro de los excelentes productos de la gastronomía de Huelva -el queso- también ha sido noticia esta semana. El curado y semicurado de oveja elaborado con leche cruda por la quesería onubense, Dehesa Dos Hermanas, de la localidad andevalleña de Santa Bárbara de Casa, ha sido distinguido con dos medallas de plata en el concurso de queso más prestigioso del mundo, el World Cheese Awards, que el pasado viernes se falló en la ciudad inglesa de Birmingham.

Por segundo año consecutivo los quesos de la Dehesa Dos Hermanas han vuelto a ser reconocidos en este certamen, organizado por The guild of the fine food la principal asociación de productos gourmet de Gran Bretaña. Se presentaron más de 3.000 quesos de todos los rincones del mundo, reuniendo a queserías de 34 países diferentes, y un jurado compuesto por 250 expertos de diferentes países como Italia, Francia, Australia, Japón y Estados Unidos.

En esta edición la quesería andevalleña se ha codeado, con los más grandes quesos españoles, muchos de ellos con Denominación de Origen Protegida (DOP), como Idiazábal, zamoranos o manchegos.

### **El Jamón de Jabugo, mejor plato de España**

Jamón de Jabugo ha sido elegido por los internautas como el mejor plato regional de España al lograr más de 95.103 votos en la encuesta convocada por 'Cocinatis', el blog de cocina de la cadena Antena 3.

Antes de erigirse como el mejor de España, el jamón de Jabugo ya fue el plato más votado en la elección de lo mejor de la gastronomía andaluza, celebrada el pasado mes de septiembre entre los usuarios de este portal de Internet.

En segundo lugar quedó clasificado el Jamón de Extrema dura con 93.762 votos y en tercer lugar las papas arrugas de Canarias con 63.274 votos

### **Top Chef en el Muelle de las Carabelas**

La grabación de la semifinal del programa de Antena 3, que conduce el popular Alberto Chicote, desde el el Muelle de las Carabelas en La Rábida, ha resultado ser todo un revulsivo en los medios de comunicación antes, durante y después de la emisión del concurso. Desde el momento en el que se anunció en las redes sociales la publicación fue compartida por cientos de personas (un alcance de 17.000 personas). El resultado: que una audiencia de más de DOS MILLONES de espectadores han conocido la provincia, su historia y la riqueza y calidad de sus productos gracias al programa.

El Patronato y los empresarios de hostelería, a través de la FOE, con el flamante Estrella Michelin, Xanty Elías a la cabeza, colaboraron en la selección de productos con los que los concursantes tuvieron que cocinar, con el jamón, las fresas y berries, las gambas y las carnes ibéricas como materia prima.

### **Xanty Elías, Estrella Michelin**

El Resturante Acánthum de Huelva con su prestigioso chef a la cabeza, Xanty Elías, ha hecho historia. Desde el pasado día 25 lucen el más importante distintivo de la gastronomía internacional, la Estrella Michelin, la primera que se concede en toda la provincia.

Desde que abrió sus puertas en el año 2011, Acánthum se ha convertido en un "referente" de la cocina onubense, conservando su base tradicional pero aportándole importantes notas de evolución. Un galardón que llega tras años de esfuerzo, en los que Elías ha participado activamente en multitud de citas gastronómicas de reconocido prestigio, tales como el Congreso Gastronómico Andalucía Sabor en sus dos últimas ediciones, San Sebastián Gastronomika o Madrid Fusión, y en todas ellas siempre se ha presentado como gran defensor y representante de la gastronomía onubense, aspecto que también se ha reflejado en cada una de sus cartas. Gracias a esa labor, dentro y fuera de los fogones, hace dos años obtuvo también el primer Sol de la Guía Repsol para la provincia de Huelva, galardón que ha conservado desde entonces.

