

domingo 22 de octubre de 2017

Portugal Venezuela y Perú, presentes en el IV Encuentro Iberoamericano de Cocina de Huelva



[Descargar imagen](#)

En esta edición se han realizado cuatro rutas de turismo gastronómico para dar a conocer la provincia a través del paisaje, sus productos y la cultura culinaria local

El Patronato Provincial de Turismo de Huelva, en colaboración con la empresa Ladrús de Gestión Cultural, ha realizado por cuarto año consecutivo el Encuentro Iberoamericano de Cocina de Huelva, en el que cada año participan cocineros procedentes de uno y otro lado del Atlántico, para promocionar los productos de Huelva y la cultura

culinaria de nuestros pueblos.

En esta cuarta edición han estado representados los universos gastronómicos de Portugal, Venezuela y Perú, con la participación de los cocineros Samuel Da Rosa, del Restaurante 'Mém' y chef ejecutivo del Restaurante 'Pezinhos n'aréia' de Praia Verde, en Portugal; Adnaloy Osio, un joven talento culinario emergente del Restaurante 'Caña de Azúcar' de Barcelona, exponente a la cocina Venezolana en nuestro país, y Miguel Ángel Valdiviezo, chef del Restaurante 'Tampu' de Madrid, una de las propuestas más interesantes de la cocina peruana creativa, que vuelve a Huelva para participar en este encuentro.

Este año, los organizadores también han contado con la participación del historiador gastronómico José Rafael Lovera, de Venezuela, designado por la Unesco para construir el mapa gastronómico Iberoamericano.

Como representantes de la cocina de Huelva, esta edición han participado los cocineros Francisco Pérez Larios, del restaurante del Hotel 'La Malvasía' de El Rocío; Aurelio Carretero, del Restaurante 'Zalema' también ubicado en la aldea de El Rocío; José Almenta, del Restaurante Almenta, de la capital y Carlos Ramírez del Restaurante Cikitraque de Huelva.

Se han realizado cuatro rutas de turismo gastronómico cuyo principal objetivo es dar a conocer a los cocineros de España e Iberoamérica que participan, toda la provincia a través del paisaje, sus productos y sus profesionales.

Con Doñana como punto de partida, los itinerarios continuaron por la Ruta del Vino del Condado y posteriormente se adentraron en el universo de la Sierra con el Jabugo como producto estrella y protagonista absoluto de la Ruta que recorre el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, culminando este periplo gastronómico con la tradición y

frescura de la Huelva Marinera y su cocina basada en los pescados y mariscos del litoral onubense. Unas visitas que se han complementado con la Huelva histórica, y los lugares colombinos, representando el acercamiento de dos universos que se completan y fusionan en muchas facetas, entre ellas la cocina.

Las visitas han sido diseñadas para demostrar que Huelva posee un enorme capital gastro-turístico que empieza a ser apreciado, además del paisajístico y cultural que se cuida especialmente en las rutas.

Con todos ellos y tras varios días de intercambio de ideas y saberes, se realizó el Taller Iberoamericano de Cocina donde la fusión de productos y conocimiento logra platos de alto valor gastronómico pero también histórico y en el que se revisan modos de tratar los alimentos que conocemos desde que entre ambos continentes hubo un flujo constante de mercancías y modos de vida.

En estas cuatro ediciones, el Encuentro Iberoamericano de Cocina de Huelva ha puesto en contacto a cerca de cuarenta cocineros entre invitados y onubenses de un altísimo nivel, algunos con estrella Michelin. Se han visitado más de treinta empresas onubenses, cuyos productos han tenido cabida en restaurantes y nuevos espacios de mercado y se han mostrado los lugares más representativos de la historia y cultura de la provincia, especialmente aquellos que ponen de relevancia el pasado vinculado al viaje de Colón a América que, partiendo del Puerto de Palos de la Frontera, en la provincia de Huelva, hizo posible el encuentro entre dos mundos.

Al nombrar el Patronato de Turismo a todos los participantes, Embajadores Gastronómicos de Huelva, hemos conseguido una red de personas comprometidas con la divulgación de nuestra tierra, con un profundo conocimiento de la misma y capaces de llevarla fuera de nuestras fronteras.