

viernes 24 de octubre de 2014

Chefs de Iberoamérica fusionan productos de ida y vuelta con la gastronomía onubense



Los cocineros Estaban Tapia, de Ecuador y Miguel Ángel Valdivieso, de Perú, recorren la provincia para conocer los productos más emblemáticos

Semillas milenarias de la Región Andina como la quinoa o el amaranto, fusionadas con chacinas y embutidos ibéricos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Ésta es una de las propuestas en clave de de 'cocina de ida y vuelta' que el prestigioso chef ecuatoriano, Estaban Tapia, representante del movimiento show food, ha elaborado para culminar el I

Encuentro Iberoamericano de Cocina. Una experiencia para difundir los valores turísticos, gastronómicos, ambientales y socioculturales de la provincia a través de la divulgación del paisaje gastronómico onubense que ha sido patrocinada por la Diputación Provincial de Huelva y el Patronato Provincial de Turismo.

En este primer encuentro han participado como invitados los chefs Estaban Tapia de Ecuador, Presidente de la Comisión del Arca del Gusto de Ecuador; el peruano Miguel Ángel Valdivieso, propietario de los restaurantes 'Tampu' y 'La Cevichería' de Madrid y el chef portugués, Jorge Rodríguez, formado en la Escuela de Hostelería y Turismo del Algarve y cocinero del restaurante O Convento, de Tavira.

Como representantes de la cocina onubense han intervenido el chef Luismi López, propietario del restaurante 'Arrieros' de Linares de la Sierra, formado en la Escuela de Hostelería de Islantilla, José Antonio Zaíño, propietario de Casa Rufino de Isla Cristina; y Xanty Elías, propietario del Restaurante 'Acánthum' de la capital, formado en la Escuela de Hostelería de Islantilla y en el reconocido restaurante Arzak.

Durante toda la semana han recorrido la provincia para conocer los productos estrella de la gastronomía onubense como el jamón de Jabugo, las gambas, el atún, los vinos en los mismos lugares en que se producen. Una suerte de la gastronomía de ida y vuelta y del turismo basado en la biodiversidad y la diversidad cultural de nuestras comarcas, contempladas como gastrorregiones y destinos de turismo gastronómico.

Los cocineros Iberoamericanos han visitado distintos enclaves de la provincia, como Doñana, Niebla, Moguer, Linares de la Sierra, Aracena, donde han visitado una empresa de Jamones y Bollullos y La Palma donde han recorrido distintas bodegas de la Denominación de Origen Condado de Huelva. Los chefs han conocido los enclaves turísticos y lugares de origen de nuestros productos más emblemáticos para incorporar a sus recetas todo el patrimonio y el paisaje gastronómico de la provincia de Huelva, así como su maridaje con los vinos del condado.

Esta iniciativa, que ha contado con el asesoramiento y dirección de la empresa onubense Ladrús, ha sido organizada con el objetivo de resaltar las posibilidades de los productos gastronómicos de Huelva, contando con la aportación de cocineros iberoamericanos y locales, para promocionar la provincia como destino gastronómico.

La UNESCO ha contribuido a reforzar el concepto de patrimonio gastronómico, promoviendo el valor universal de los paisajes culturales, incluyendo manifestaciones culinarias y alimentarias tradicionales o la promoción de la gastronomía. Los Itinerarios Culturales Europeos, promovidos por el Consejo de Europa, también incluyen iniciativas relacionadas con el patrimonio culinario como un elemento transversal.