

lunes 20 de octubre de 2014

## Chefs onubenses e iberoamericanos debatirán en Huelva sobre la Gastronomía de ida y vuelta



**El Patronato de Turismo patrocina el I Encuentro Iberoamericano de Cocina, del 24 al 26 de octubre en el Barceló Mar de Punta Umbría**

La Diputación Provincial de Huelva y el Patronato Provincial de Turismo patrocinan el I Encuentro Iberoamericano de Cocina, una cita con las últimas tendencias en el mundo de la alta cocina que se hace en uno y otro lado del atlántico. Dos prestigiosos chefs, referentes de la cocina actual de Ecuador y Perú, otro portugués y tres onubenses participarán en esta cita para

difundir los valores turísticos, gastronómicos, ambientales y socioculturales de la provincia a través de la divulgación del paisaje gastronómico onubense y su vinculación con Iberoamérica a través de la cocina.

Durante todo el fin de semana, del 24 al 26 de octubre, se presentará en el Hotel Barceló Mar de Punta Umbría la investigación y las tendencias actuales de la cocina iberoamericana, de la gastronomía de ida y vuelta y el turismo basado en la biodiversidad y la diversidad cultural de nuestras comarcas, contempladas como gastrorregiones y destinos de turismo gastronómico.

Con el asesoramiento y dirección de la empresa onubense Ladrús, a través de esta iniciativa se pretende poner en valor y resaltar las posibilidades de los productos gastronómicos de Huelva, con la aportación de cocineros iberoamericanos y locales.

En este primer encuentro participan los chefs Esteban 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 Rodrigues, formado en la Escuela de Hostelería y Turismo del Algarve y cocinero del restaurante O Convento, de Tavira. Como representantes de la cocina onubense participarán en el encuentro 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.

Los cocineros Iberoamericanos tendrán oportunidad de visitar distintos enclaves de la provincia, como Doñana, Niebla, Moguer, Linares de la Sierra, Aracena, donde visitarán una empresa de Jamones y Bollullos y La Palma donde recorrerán distintas bodegas de la Denominación de Origen Condado de Huelva. Los chefs participantes conocerán enclaves turísticos y lugares de origen de nuestros productos más emblemáticos para elaborar recetas que reflejarán el entorno turístico y el paisaje gastronómico de la provincia de Huelva, así como su maridaje con los vinos del condado.

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.