

martes 7 de febrero de 2023

La Diputación de Huelva y BCC Innovation colaboran en la promoción de la gastronomía onubense

La presidenta, María Eugenia Limón, ha mantenido un encuentro con representantes de BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center (BCC), para avanzar en un proyecto conjunto dirigido a mejorar el posicionamiento nacional e internacional de la gastronomía de Huelva.



Descargar imagen

La Diputación de Huelva ha iniciado un proyecto en colaboración con BCC Innovation dirigido a la promoción nacional e internacional de la gastronomía onubense. Con ese objetivo, la presidenta de la institución provincial, María Eugenia Limón, ha mantenido hoy un encuentro con representantes del Centro Tecnológico para avanzar en el desarrollo de un proyecto conjunto dirigido a mejorar, a través de la innovación, el posicionamiento estratégico de la gastronomía de Huelva

de cara al periodo de 2030.

Este proyecto de la Diputación y BCC Innovation, que cuenta con varias fases de actuación, ha iniciado con un ejercicio a primera etapa de entendimiento de la situación actual, en la que se han definido los planes y acciones a seguir y concretar las personas que participarán en cada una de ellas, junto con otros agentes clave.

En la segunda fase, actualmente en marcha, el trabajo se dirige a la definición del perfil gastronómico de Huelva, para lo que se han realizado entrevistas con representantes de cada eslabón de la cadena de valor de la gastronomía con el fin de identificar el patrimonio cultural e identidad gastronómica de la provincia, así como las necesidades más apremiantes y las oportunidades con una visión de futuro.

Entre los aspectos que se analizarán en esta etapa se encuentran las necesidades de toda la cadena de valor, las tendencias a las que sumarse, los factores singulares, las referencias nacionales e internacionales, los posibles motores de cambio y el establecimiento de sinergias de interés.

Estas entrevistas, realizadas por miembros de BCC Innovation, van acompañadas de visitas a los lugares en los que se desarrolla la actividad de cada representante, a lo ancho y largo de toda la geografía onubense. A partir de este acercamiento a la realidad gastronómica de Huelva, se desarrollará un diagnóstico de la situación actual y potencial de esta, incluyendo activos, recursos y valores gastronómicos, tangibles e intangibles.

Seguidamente, la tercera fase comprenderá la identificación de propuestas innovadoras en materia gastronómica, apoyándose de la puesta en marcha de una sesión participativa para la cocreación de acciones compartidas con el ecosistema gastronómico onubense con vistas al horizonte 2030. El proyecto culminará con un plan de actuaciones y proyectos concretos para poner en valor la gastronomía onubense.

Sobre BCC Innovation

BCC Innovation, Centro Tecnológico en Gastronomía de Basque Culinary Center, es un centro de investigación interdisciplinar que contribuye a la transformación de la cadena de valor de la gastronomía y la alimentación, aportando un conocimiento diferencial a empresas, territorios y emprendedores, diseñando y desarrollando negocios, productos y servicios que generan impacto a nivel económico, ambiental y social, bajo principios de valor culinario, de sostenibilidad y de salud.