jueves 23 de enero de 2020

Madrid acoge la presentación de la Ruta ‘ADN Huelva’, un viaje por Huelva a través de su gastronomía como hilo conductor

El cocinero más representativo de la ciudad andaluza, Xanty Elías, cocinará a cuatro manos con los mejores chefs de España

Descargar imagen

El Restaurante LÚA (con una Estrella Michelín) del chef Manuel Rodríguez, ha acogido la puesta de largo de la ruta ‘ADN Huelva’, una novedosa iniciativa en la que Huelva (a través de su gastronomía) estrechará lazos con Madrid, Zamora, León, Bilbao, Santander y Sevilla.

Así, un destacado grupo de prescriptores y prensa especializada nacional se daba cita anoche en la capital para dar el pistoletazo de salida a una ruta “con Estrella Michelín” que pretende mostrar las bondades de Huelva bajo el sello de sus productos gastronómicos más identitarios.

A través de “nueve platos, seis catas, dos lugares y un sólo ADN”, los asistentes han podido degustar un menú diseñado por el chef onubense Xanty Elías y Manuel Rodríguez con elementos como el choco de Huelva, el solomillo de cerdo ibérico de bellota, los frutos rojos o los vinos del condado onubense.

La cena de presentación de ADN Huelva también ha contado con la asistencia de Gabriel Cruz, alcalde de Huelva e Ignacio Caraballo, presidente de la Diputación de Huelva (junto a otros representantes de ambos organismos), como entidades responsables (junto con Xanty Elías) de esta iniciativa que fusiona el turismo y la gastronomía para dar a conocer el potencial de la capital onubense.

SOBRE ADN HUELVA
Se trata de una ruta por 6 restaurantes de España con Estrella Michelín. En cada uno de ellos, se llevará a cabo una cena, (seis en total) realizada a cuatro manos entre el cocinero más representativo de la ciudad andaluza y otros ocho chefs (de entre los más destacados del territorio nacional) que cederán sus restaurantes para el público general, prescriptores y prensa especializada.

2019 © Diputación Provincial de Huelva

En definitiva, 6 eventos únicos con sello ‘made in Huelva’, en los que los asistentes conocerán, a través de sabores y la maestría de los mejores cocineros, las entrañas de la capital onubense. La ruta ADN Huelva acercará su riqueza gastronómica, así como los encantos turísticos todavía desconocidos por muchos, a toda España. Los comensales, además de degustar las mejores creaciones culinarias con ADN Huelva (sesenta y seis platos en total), optarán a premios, viajes VIP y experiencias únicas para disfrutar de las bondades que ofrece la capital.

En la ruta ADN Huelva, los distintos chefs, cada uno con su cocina, encuentran en la ciudad de Huelva y en su cocinero más destacado (Xanty Elías) el vínculo con el que desarrollar su maestría. Así, la primera parada será el 6 de marzo en el Restaurante ‘El Ermitaño’ - una Estrella Michelín - , de los chefs Pedro Mario y Óscar Manuel, en Zamora.

El resto de la ruta se llevará a cabo en el restaurante Cocinandos, de Yolanda y Juanjo - una Estrella Michelín- (el 17 de marzo en León); La Tasquería, del chef Javi Estévez -una Estrella Michelín- (el 31 de marzo en Madrid); restaurante Zárate, de Sergio Zárate - una Estrella Michelín- (el 14 de abril en Bilbao); El Muelle del Centro Botín / Cenador de Amós, con Jesús Sánchez -3 Estrellas Michelín- y Francisco Helguera (el 15 de abril en Santander) y restaurante Abantal, de Julio Fernández - 1 Estrella Michelín-, (el 6 de mayo en Sevilla).Una ruta gastronómica sin precedentes en la que ciudad y gastronomía estrechan lazos para ofrecer un viaje sensorial con una misma raíz. El ADN de Huelva.

XANTY ELÍAS

Tras formarse siendo joven en Huelva y su provincia (con la intención de conocer a fondo la cocina más enraizada), viaja al norte para afinar sus conocimientos en el Restaurante Arzak, donde trabaja mano a mano con Juan Mari y Elena durante 2 años.

En 2003 vuelve a su tierra natal y, tras pasar por hoteles de 5 estrellas y crear su propia empresa de consultoría gastronómica, decide abrir en 2011 Acánthum. A día de hoy este es el único restaurante gastronómico de la provincia de Huelva ya consolidado con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.

A lo largo de estos nueve últimos años ha recibido premios de gran calado como el 'Premio Internacional Jaén, Paraíso interior', premio al 'Mejor Cocinero Andaluz', 'Mejor Restaurante de Andalucía' y 'Mejor Empresario Joven'. Además, Elías ha sido finalista del los 'Basque Culinary World Prize' 2019.

También es el promotor y presidente de la Fundación Prenauta, cuyo proyecto 'Los Niños se Comen el Futuro' tiene el objetivo de introducir una asignatura de Cultura Gastronómica en las aulas de los niños de primaria de toda españa.

Las RESERVAS para todos los restaurantes de la ruta ya están disponibles en el siguiente enlace: https://restaurante.covermanager.com/ruta-adn-huelva [https://restaurante.covermanager.com/ruta-adn-huelva]/