

lunes 18 de octubre de 2021

Binómico celebra la gastronomía en la calle

En el Escenario Cruzcampo, situado en la Plaza de las Monjas, cocineros, cocinillas y amantes del buen comer podrán disfrutar de un amplio programa de actividades de manera gratuita



[Descargar imagen](#)

El Congreso Gastronómico Iberoamericano, Binómico, tiene una clara vocación pedagógica no sólo enfocada a profesionales, sino a todo aquel que sienta pasión por la cocina y por la buena mesa y que quiera conocer la herencia y la fusión que supone la gastronomía iberoamericana. Y para ello, Binómico saca los fogones a la calle, al corazón de la ciudad.

En la Plaza de las Monjas, desde el 25 al 27 de octubre, el Escenario Cruzcampo – empresa que ha apostado por el primer congreso

gastronómico iberoamericano de Europa-, acogerá a una docena de los mejores chefs del mundo que mostrarán a todo el que quiera participar cómo se conciben y se materializan sus platos, a través de showcookings y diversas actividades gastronómicas que se desarrollarán entre las 17:30 y las 20:30 h.

Así, el lunes, inaugurará el Escenario Cruzcampo a las 17.30, Juan López, del Restaurante Ultra Marino, con La cocina de Ultramarino, seguido de Manuel García, de Restaurante Montecruz (Aracena), quien desgranará –y mostrará- los secretos de La Cocina Serrana. A las 18.30 Diego García, de Restaurante La Bohemia, hablará y mostrará las infinitas posibilidades de La cocina de mercado, una seña de identidad de este ya emblemático local onubense, seguido por Tony Alberto Estevez, de Casa Idolina (Nerva), quien ofrecerá la ponencia y cocinado bajo el título Tapas con premio, para terminar la jornada aprendiendo juntos a realizar una cata de cervezas de la mano de un maestro cervecero de la casa Cruzcampo.

El martes, el joven y exitoso chef onubense Abel Masero abrirá el Escenario Cruzcampo con Huelva Fusión, con productos agroalimentarios andaluces como actividad de promoción de Gusto del Sur, marca de la Consejería de

Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Masero, uno de los mayores exponentes de la fusión de la cocina iberoamericana en la capital onubense, irá seguido por Carlos Ramírez, de Uno Beach, que nos invitará a dar un paso por la provincia de Huelva. A continuación, será Paco Méndez de Espacio Zenobia en Moguer, quien cree el deleite entre los asistentes.

Casa Lalo continuará calentando fogones con Plato al centro. Esta jornada en la Plaza de las Monjas terminará por todo lo alto con la mexicana Sheila Osorio, que presentará el Programa Alma. El Origen Importa. Se trata de una plataforma de divulgación internacional de bebidas tradicionales en cualquier parte del mundo, que protege el contexto social y cultural de las familias que las elaboran. Javier Caballero y Sheila Osorio han conocido de primera mano, en regiones de Filipinas, Ecuador, México y norte de España, la importancia del campo, las tradiciones, su artesanía, el entorno social y natural de las regiones productoras de bebidas y destilados, y lo más importante, han descubierto a las personas que hacen que todo sea posible.

El miércoles 27 la jornada en el Escenario Cruzcampo de Binómico se iniciará con el concurso “El mejor tirador de cervezas de Huelva”, mientras el alma de la cocina de la casa Juan José se adentrará en la tradición de la cocina onubense con Huelva Tradición a las 19.00 y cerrará el escenario, de la forma más dulce posible, la responsable de la heladería puntaumbriena 19 Palmeras Isabel López, que nos invitará a degustar el mejor helado de España.

El Escenario Cruzcampo contará con uno de los chefs más populares y queridos de nuestro país, el onubense Daniel del Toro, que se encargará de que la actividad esté siempre plena de emoción. “Para mí es un orgullo formar parte de esta iniciativa internacional liderada desde Huelva, que será el punto de encuentro de chefs y profesionales de la gastronomía de 22 países iberoamericanos”.

Para Del Toro, que saltó a la fama con el concurso Masterchef y que en 2020 fue nombrado Mejor Influencer Gastronómico por la Escuela de Hostelería de Sevilla, Binómico servirá para “reforzar la relación de la cocina española y latinoamericana, de la que históricamente hemos tenido una influencia importante y hemos aprendido mucho”. “Además, será un placer compartir escenario con los grandes chefs y las jóvenes promesas de la cocina onubense. Todos tenemos que apoyar eventos como este, el I congreso gastronómico iberoamericano, que posicionan a nuestra provincia como referente a nivel mundial”, ha querido transmitir.

La gastronomía iberoamericana es arte

La Gran Vía de Huelva acogerá desde el 23 de octubre una exposición fotográfica permanente concebida para divulgar la identidad gastronómica de cada uno de los 22 países que conforman la gran familia iberoamericana. Esta muestra, patrocinada por la Fundación Caja Rural del Sur, tradicionalmente volcada con la cultura de los países iberoamericanos, su conocimiento y su difusión en su área de influencia, está compuesta por 11 tótems con dos caras.

En total, serán 22 las imágenes a través de las que podremos conocer la evolución de la gastronomía de cada país, apoyadas por una reseña cultural que contribuirán a una mejor comprensión de su trayectoria. La exposición alternará así información e imágenes sobre platos típicos de cada país, las bebidas más conocidas y curiosidades como, por ejemplo, los Récord Guinness conseguidos por cada país relacionados con la cocina o la gastronomía.

