

sábado 25 de enero de 2020

## Huelva acoge las Jornadas de gastronomía iberoamericana 'Hacia la Agenda 2030' que organizan Diputación y SEGIB

Desde hoy y hasta el lunes 27, una quincena de expertos del sector gastronómico recorrerán distintas zonas de Huelva y provincia, como Moguer, Jabugo o Aracena



Descargar imagen

El Mercado del Carmen de la capital onubense ha sido el punto de partida elegido para iniciar el programa de actividades que integran las Jornadas de gastronomía iberoamericana 'Hacia la Agenda 2030' que se van a desarrollar entre hoy y el próximo lunes 27 en distintas zonas de la provincia onubense. Organizadas por la Diputación de Huelva y la Secretaría General Iberoamericana (Segib), estas jornadas se prevén como la antesala al proyecto

del Plan Iberoamericano de Gastronomía hacia la Agenda 2030 que va a elaborar la Conferencia Iberoamericana con expertos del mundo de la gastronomía.

El presidente de la institución provincial, Ignacio Caraballo, ha dado la bienvenida a la provincia al grupo de participantes en estas jornadas gastronómicas iberoamericanas, compuesto por quince representantes de instituciones como la Secretaría Pro Tèmpore de Andorra, la Organización Mundial del Turismo (OMT); las Academias española, iberoamericana, mMadrileña y andaluza de Gastronomía (AIBG); la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI); el programa Ibercocinas; el Basque Culinary Center (BCC) y la Secretaría de Turismo de Tamaulipas; entre otros, así como un selecto grupo de periodistas especializados.

Este nutrido grupo de expertos en gastronomía va a estar acompañado durante este viaje de familiarización por el territorio gastronómico onubense por los chefs Estrellas Michelin Lucía Freitas, del restaurante "A Tafona", y Xanti Elías, del restaurante "Acánthum", así como el chef peruano Jhosef Arias, de los restaurantes "Piscomar", "Callao24", "Capón" y "BoldKitchen" y Sergio Ortiz, de la Pastelería La Torre.

Caraballo, que ha agradecido la presencia en el Mercado del Carmen de varias empresas productoras provinciales, ha incidido en el hecho de que "con esta importante iniciativa estamos dando el primer paso para poner en marcha una estrategia para la gastronomía vinculada al turismo", un objetivo que persiguen la Segib y la Diputación de Huelva "para posicionar la gastronomía hacia el desarrollo económico, social y medioambiental y compartir el proyecto del Plan Iberoamericano de Gastronomía hacia la Agenda 2030 por parte de la Conferencia Iberoamericana".

Como ha destacado el presidente de la Diputación de Huelva, “gracias a esta iniciativa vais a tener la oportunidad de realizar diferentes visitas y actividades gastronómicas en el territorio de nuestra provincia y recorrer localidades como Jabugo, en el parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, o Moguer, en las estribaciones del Parque Nacional de Doñana, famosas por su producción agroalimentaria”.

Respecto a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, Carballo ha subrayado que “la gastronomía está presente de forma transversal en los 17 ODS, al ser un sector vinculado al concepto de sostenibilidad a la economía, la salud, la lucha contra la pobreza, la inclusión y la igualdad” y por esta razón “estará presente en la agenda de la vigésimo séptima Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y Gobierno de Andorra”.

### **Gastronomía iberoamericana hacia la Agenda 2030**

Tras la visita al mercado, en la que los participantes han podido conocer de primera mano el amplio abanico de materias primas presentes en la gastronomía onubense, el grupo de expertos se ha dirigido a las instalaciones de Grufesa, para conocer esta importante cooperativa de Moguer productora y comercializadora de berries. A continuación, está prevista una comida en el restaurante Acánthum que dirige Xanti Elías, donde los participantes podrán disfrutar de la cocina de autor de inspiración onubense.

Ya por la tarde, los integrantes de las jornadas se desplazarán hasta Aracena donde, tras visitar la ciudad, compartirán una cena en el restaurante Mesón Arrieros, en Linares de la Sierra. El domingo 26 por la mañana está prevista la visita a la empresa Sánchez Romero Carvajal en Jabugo, de referencia en el mercado ibérico 100 por cien bellota. Seguidamente, el grupo participará en una actividad micológica a cargo del experto en ecoturismo Daniel Calleja, de Babel Nature, con el que recorrerán los senderos del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche en busca de setas comestibles.

El almuerzo se servirá en el restaurante Casa Dirección, en Valverde del Camino, uno de los espacios gastronómicos con mayor proyección de la provincia, liderado por el joven cocinero José Duque, que apuesta por innovadoras técnicas de cocina al servicio de una excelente materia prima.

### **Impulso al Turismo Sostenible**

El lunes 27, la secretaria general iberoamericana, Rebeca Grynspan, se unirá a los participantes de las jornadas en el Convento de Santa Clara, en Moguer, para trabajar en el Plan Iberoamericano de Gastronomía hacia la Agenda 2030 a través de las jornadas “Impulsar el Desarrollo Sostenible a través del Turismo” que reunirán también a representantes de los 22 Ministerios de Turismo de Iberoamérica.

La actividad concluirá el mismo lunes con una cena iberoamericana ofrecida en la Casa Colón de Huelva de la mano de la Diputación de Huelva y los chefs participantes en las jornadas, elaborada con productos de la gastronomía onubense y dirigida a los participantes del encuentro, en las que estará presente Rebeca Grynspan.

Culmina así en Huelva un proceso iniciado el pasado año en Madrid durante el I Encuentro sobre Turismo, Gastronomía y Desarrollo Sostenible en Iberoamérica y posteriormente en México donde un grupo de expertos relacionados con el sector turístico identificaron las líneas de acción más relevantes para la Estrategia. Las conclusiones de ambos encuentros se plasmarán en el documento consensuado que se presentará el 9 de marzo en la II Conferencia de Ministros y Ministras de Turismo y Economía de Andorra 2020.