

sábado 9 de abril de 2022

La Botánica, nuevo tesoro gastronómico de la provincia de Huelva

Los chefs y biólogos Daniel Bustillo y Kike Gallardo, a través de su proyecto de investigación El Herbario Comestible, realizarán un show cooking este lunes en el Mirador de Don José en Cortegana para poner en valor la importancia de la botánica en la gastronomía

SHOW COOKING
Kike Gallardo & Daniel Bustillo

El Herbario Comestible

"NUESTRA BOTÁNICA, UN NUEVO TESORO GASTRONÓMICO POR DESCUBRIR"



Restaurante Mirador Don José
Cortegana
11 de abril 2022, 13.00 h



El área de Innovación turística y la agencia Destino Huelva de la Diputación Provincial, en el marco de su compromiso por propulsar la gastronomía sostenible en la provincia de Huelva, organizan este lunes 11 de Abril un show cooking de la mano de los Chefs de El Herbario Comestible, Daniel Bustillo y Kike Gallardo. El objetivo es poner en conocimiento de los agentes turísticos y gastronómicos invitados, las múltiples aplicaciones y posibilidades que nuestra botánica ofrece a los visitantes.

Esta actividad está alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, especialmente se enmarca en el ODS 12, centrado en garantizar modalidades de Consumo y Producción Sostenibles.

Por todos es conocida la riqueza gastronómica que ofrece nuestra provincia, los recursos son tantos y están bien valorados que se hace difícil pensar que quede alguno por descubrir, sin embargo los nuevos



Descargar imagen

proyectos de investigación, que parten del respeto y cuidado del medio ambiente, nos ponen por delante un nuevo tesoro en nuestra botánica. Plantas silvestres y una extensa diversidad de especies que crecen en nuestro entorno y que podrán ser aprovechadas como un nuevo reclamo turístico dándolas a conocer a nuestros visitantes a través

de los magníficos senderos que ofrece nuestra sierra, para luego ser degustadas en los platos de los restauradores onubenses.

El herbario comestible es un proyecto de divulgación científica en el que dos biólogos hablan de botánica, cada uno desde una perspectiva diferente. Daniel Bustillo desde una visión más artística, muestra las distintas especies a través de la pintura para una mejor localización e identificación de las mismas. Por su parte, el chef Kike Gallardo, quien fue parte del departamento creativo en El Celler de Can Roca, entre otros restaurantes de referencia, mostrará como la botánica sirve de inspiración creativa para unir naturaleza, cocina y arte. Por su trayectoria profesional, y por la labor educativa y transformadora del proyecto “El Herbario Comestible”, el Basque Culinary Center les acaba de otorgar el reconocimiento de Joven Talento 2022, por “dibujar el futuro de la gastronomía”.