

**Nota de prensa
27 de octubre de 2021**

ÁNGEL LEÓN ZAMBULLE BINÓMICO EN EL OCÉANO QUE UNE ESPAÑA E IBEROAMÉRICA

El “chef del mar” abre la última jornada del congreso con “Fauna y flora del Atlántico: dos mundos, un océano”

Es más que un cocinero. Es un enamorado del mar que ha marcado su vida y su trayectoria y un investigador de su riqueza y de sus enormes posibilidades. Esta mirada al océano y lo que contiene le ha valido el sobrenombre de “chef del mar”, y ha elevado a Aponiente a la categoría de templo para aquellos que quieren saborearlo de mil y una formas.

Ángel León, tres Estrellas Michelin, ha abierto hoy la última jornada del Congreso Gastronómico Iberoamericano manifestando abiertamente su cariño por Huelva y su convencimiento de que “este congreso debería haberse hecho antes”, y como no podía ser de otra manera con una oda al mar y a su producto con la ponencia titulada “Fauna y flora del Atlántico: dos mundos, un océano”, dispuesto a “abrir la mente de los clientes” y “no sólo sus bocas”.

Abrir sus mentes a las posibilidades que procuran los mares, “algo que nos une a todos”. “Vivimos en un mundo donde nos han limitado el consumo de determinados peces, y está claro que está claro que lo que nos ofrece el mar es mucho más”. Frente a esto, León propone “volver al origen”, “observar”.

“Uno de mis sueños ha sido siempre que en el mar haya verduras o cereales, por ejemplo, proteínas básicas para la alimentación”. Su equipo de Aponiente “tuvo la

binomico.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



fortuna” de encontrar una planta que contenía una espiga de arroz “muy parecida a la quinoa”, una suerte de arroz marino, “un grano que no tiene gluten y que proyectamos plantar en diferentes zonas marinas del mundo”.

A pesar de la importancia de este descubrimiento, que trasciende lo meramente gastronómico, Ángel León, “un cocinero que cocina el mar, pero al fin y al cabo un cocinero” dice sentirse “muy sólo ante las administraciones”. “Ha sido un año muy malo para la hostelería, pero la ventana que hemos abierto a la ciencia desde hace años no ha tenido el apoyo que esperábamos”, ha lamentado, aunque no abandona su más que conocido optimismo: “seguimos trabajando a pesar de todo, porque es nuestro sueño”. “Ojalá algún día podamos contar que, desde Cádiz, desde Andalucía, se ha llevado este arroz del mar a todo el mundo”.

La dominicana Ana Lebrón ha recogido el testigo de Ángel León y ha abordado la “Fusión de la cocina dominicana y mediterránea”, no sin antes confesar su “orgullo” por estar en Huelva, una provincia que “hemos estudiado en los libros y estar aquí es una experiencia increíble”.

Mientras cocinaba uno de los platos más representativos de la República Dominicana, -país invitado en esta primera edición de Binómico-, pescado con coco, Lebrón ha destacado el espíritu de orgullo que en su país se está despertando respecto a su cocina. “Desde la Academia han contribuido a llevarla a la alta cocina para que pueda enseñarse en todo el mundo, elevar la cocina casera, callejera, a alta gama gastronómica”.

El chef Xanty Elías, primer onubense con una Estrella Michelin, ha mostrado durante su ponencia diversos proyectos que está liderando, como “Los niños se comen el futuro”, que pretende implantar en la sociedad la conciencia alimentaria y la sostenibilidad a través de los niños, intentando introducir la asignatura de gastronomía en la escuela; o su investigación para usar las secreciones de lombrices como abono.

binomico.com

En los fogones, el chef está experimentando con la maduración de la carne de cerdo ibérico puro en un trabajo nunca antes afrontado y en el que está colaborando Sánchez Romero. Sin duda, ha despertado los sentidos de los asistentes al poner a la brasa, con hierbas aromáticas que hacen que la carne se impregne de los olores de la dehesa, una chuleta de cerdo ibérico puro.

Tras la mesa redonda “La ciudad como actor gastronómico” y la ponencia “Vinos de Iberoamérica”, cada vez más relevantes y conocidos en todo el mundo, el portugués Joao Rodrigues ha presentado “Proyecto Materia”, que trata de hallar la verdadera identidad de la cocina portuguesa, dando importancia al producto y al productor, “alma del producto”.

“La importancia de los eventos gastronómicos en la era post Covid”, moderada por el director de Binómico, Alberto de Paz, ha llevado a Cuchita Lluch, Lourdes Muñoz, Benjamín Lana y José Carlos Capel a abordar cuestiones tan interesantes para el futuro de los eventos gastronómicos como la implicación de las nuevas generaciones, los formatos novedosos, como los digitales, y su futuro en una situación de normalidad y cómo afecta esto a la auténtica experiencia de “probar la comida, olerla y saborearla”, algo “analógico” e “imposible de sustituir”.

El arte de tirar cerveza

A mediodía se ha celebrado en el Escenario Cruzcampo de la Plaza de las Monjas el concurso para dirimir quién es el mejor tirador de cerveza de Huelva. El Tapeíto de Eduardo de la Rosa ha resultado ganador de este certamen, mientras que en segunda posición ha quedado Francisco José Carcela, de Cervecería La Antilla, seguido de José María Ruíz, de Dialogue.

La DOP Condado de Huelva, protagonista de los talleres

binomico.com



25-27 OCTUBRE
2021 HUELVA

Como cada día, de forma paralela a las ponencias se han celebrado los talleres profesionales en la Sala 100 de la Casa Colón. Una nueva masterclass de hornos mixtos patrocinada por Rational y a cargo de Carlos Gómez ha abierto la jornada, seguida de “Armonizando la aceituna de mesa con vinos DOP Condado de Huelva”, impartido por Carlos Ramírez y con el patrocinio de la Junta de Andalucía. Esta tarde Rafa Bellido dirigirá una cata de Ron Barceló y Mónica Rosón “La Cataora” realizará un recorrido por los vinos y vinagres de la DOP Condado de Huelva.

binomico.com

