



25-27 OCTUBRE
2021 HUELVA

Nota de prensa
10 de Octubre de 2021

ABIERTO EL PERIODO DE CREDENCIALES PARA DISFRUTAR DE BINÓMICO, EL PRIMER CONGRESO CELEBRADO EN HUELVA CON AFORO COMPLETO DESDE EL INICIO DE LA PANDEMIA

Todos los amantes de la gastronomía que quieran disfrutar y aprender de los prestigiosos ponentes iberoamericanos pueden acreditarse en la web del evento, con precios especiales para las escuelas de hostelería con el fin de fomentar la formación de los profesionales del futuro

Binómico arrancará el 25 de octubre y comenzará así una auténtica fiesta que convertirá a Huelva en la capital gastronómica de Iberoamérica, con más de 40 ponentes de 11 países distintos, los más prestigiosos chefs de ambos lados del Atlántico y periodistas especializados que traerán a la Casa Colón la actualidad más candente de la cocina iberoamericana, sus innovaciones, sus mezcolanzas y las posibilidades de sus productos.

Para que puedan disfrutar de su interesante programación cuantas más personas mejor, la organización de Binómico mantiene abierto el periodo de formalización de credenciales, que hasta el 22 de octubre tendrán un precio de 50 euros y que pueden obtenerse de forma sencilla a través de la web del evento, www.binomicon.com

Por otro lado, los organizadores del Congreso Gastronómico Iberoamericano, el primero que se celebrará en Huelva con aforo completo desde que comenzara la pandemia, han querido contribuir al fomento de la formación de los futuros profesionales de la cocina. De este modo, las escuelas de hostelería contarán con condiciones especiales a la hora de formalizar la inscripción de los alumnos. En el apartado de acreditaciones, las escuelas disponen de un área específica

binomicon.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



en la que podrán obtener las credenciales a un precio de 150 euros por curso, hasta un máximo de 30 personas.

Los asistentes –ya sean estudiantes y estudiosos de la materia o personas que simplemente sienten interés por el mundo de la gastronomía-, podrán presenciar ponencias como la inaugural, a cargo de la chef dominicana María Marte, todo un emblema de la cocina iberoamericana que podemos saborear en España, y ponencias y cocinados en directo a cargo de José Duque, José Álvarez, Charo Val, Juan Pablo Mellado, Chef Tita, Andoni Luis Aduriz, Luismi López, Pepa Muñoz, Sergio Ortiz, Germán Carrizo y Carito Lourenço, Luis Miguel Menor y César Morales, Luciana Bianchi, Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes, Xanty Elías, Ana Lebrón, Óscar Calleja, Virgilio Martínez y por supuesto, un referente indudable de la cocina española más innovadora y revolucionaria como es Ángel León.

En esos nombres está representada la gastronomía de 11 países iberoamericanos, pero no sólo eso, también la fusión de sus cocinas, de sus ingredientes y el intercambio constante que se produce entre estos destacados profesionales y que da lugar a nuevas realidades gastronómicas. Es por eso que la cocina de uno y otro lado del Atlántico no deja de evolucionar y sorprender, un devenir producto de muchos factores que los organizadores del Congreso Gastronómico Iberoamericano, Binómico, han querido poner de relieve desde el principio y entre los que se cuenta la sostenibilidad, la adaptación de los productos a cocinas distintas y el poder transmisor de culturas y valores saludables que tiene la gastronomía.

De ahí también la celebración de las mesas redondas en las que periodistas especializados y expertos en la materia van a poner de manifiesto cuestiones de interés que están marcando decididamente la evolución de la gastronomía iberoamericana. “La comunicación como transmisión de la cultura gastronómica”, a cargo de Julia Pérez, Antonella Ruggiero, Pilar Salas y María Rytter será la primera de ellas, seguida, el mismo 25 de octubre, por la tarde,

binomico.com

por “El futuro de la alimentación desde las políticas públicas”, en la que intervendrán José Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura; Yanina Martínez, secretaria de Promoción Turística de Argentina, Gabriel Cruz, alcalde de Huelva; María Eugenia Limón, presidenta de la Diputación Provincial de Huelva y Miguel Ángel Encinas, coordinador general de la AECID en Ciudad de México. Esta mesa estará moderada por la asesora en alianzas estratégicas para el desarrollo sostenible de la SEGIB Luciana Binaghi.

El 26 de octubre se debatirá en Binómico sobre “La gastronomía y la alimentación hacia la Agenda 2030”, de la mano de la chef Lucía Freitas, del consultor para el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible (PIGA 2030), el panameño Lázaro Rodríguez; Raúl Martín Calvo, CEO en KMZERO Food Innovation Hub.; y Joxe Mari Aizega, director general de BBC. Modera en esta ocasión Ignacio Uriarte, director de Planificación de la SEGIB.

La penúltima mesa redonda tratará “La ciudad como actor gastronómico” y en ella intervendrán Almudena Maillo, secretaria general de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI) y Pablo Llano Torres, director de CESAL, con Jorge Andrés Osorio, responsable de Agenda 2030 de la SEGIB como moderador y finalmente, “La importancia de los eventos gastronómicos en la era Post-Covid”, en la que intervendrán José Carlos Capel, Cuchita Lluch, Lourdes Muñoz y Benjamín Lana.

Los vinos, su análisis y su papel imprescindible en la gastronomía iberoamericana también tendrán su lugar destacado con los conocimientos de Rafa Bellido, presidente de la Federación de Sumilleres de Andalucía, Andrés Rosber, sumiller y ex presidente de la Asociación Interrenacional de Sumilleres y Ricardo Grellet, presidente de la Asociación Sumilleres de Chile; en un programa que tendrá el broche de oro con la entrega de los Premios a los Embajadores de la Gastronomía Iberoamericana y el Premio Binómico Ciudad de Huelva.

binomico.com