

Nota de Prensa
26 de octubre de 2021

ADURIZ INVITA EN BINÓMICO A ABRAZAR “UNA MEZCLA” QUE “NOS ALIMENTA”

El prestigioso chef ha tratado en la segunda jornada del Congreso Gastronómico Iberoamericano “El encuentro de la cocina vasca e iberoamericana” y ha profundizado en su proyecto Topa Sukaldería, donde concurren ambas gastronomías

“Un homenaje a 500 años de relación y amor entre Iberoamérica y el País Vasco”. Así ha definido en más de una ocasión el cocinero vasco Andoni Luis Aduriz el modelo de su último proyecto hostelero: Topa Sukalderia, que hoy ha encontrado en Binómico, el primer Congreso Gastronómico Iberoamericano de Europa, el escenario a su medida.

El chef de Mugaritz, acreedor de dos Estrellas Michelin, ha recalado en Huelva, vínculo paradigmático entre España e Iberoamérica, para tratar precisamente la mezcla que después de más de cinco siglos se hace más que evidente en las cocinas de ambos lados del Atlántico. O del “estanque”, como él ha llamado hoy a un océano que se vuelve pequeño cuando se constata cómo nos ha enriquecido a ambas partes. Lo ha hecho durante su ponencia “El encuentro de la cocina vasca e iberoamericana”, en la que uno de los cocineros más creativos e influyentes del mundo se ha mostrado tajante sobre cómo ha de ser nuestra relación con Iberoamérica: “Tenemos que abrazarnos a esta cultura y sentarnos juntos en la misma mesa”.

El proyecto Topa Sukaldería es en efecto una celebración de esos siglos de unión, de encuentro. “Un punto en el que ambas gastronomías se encuentran para compartir productos, sabores, recetas, historias y costumbres, con el deseo de disfrutar, descubrir y pasarlo bien”. Y es que a Aduriz, una serie de

binomico.com

coincidencias le revelaron que el vínculo entre el País Vasco e Iberoamérica era más fuerte de lo que pensaba, y que permanece materializado en los alrededor de 10 millones de latinoamericanos con ascendencia vasca y en los 15.000 apellidos vascos que “dejó la diáspora” en ultramar, o “en el entusiasmo por el jai-alai que se ve en el frontón de México”. “De este lado del estanque, el intercambio se mantiene vivo en las decenas de productos iberoamericanos que hemos hecho nuestros”.

Frijoles, pimientos, patatas, chiles... son indispensables en nuestra gastronomía. Una “mezcla que nos alimenta” y que, por ello, no debería ser sometida a juicio ni a prejuicio”.

Aduriz ha estado seguido en el escenario de Binómico por el chef de Arrieros, Luismi López, que ha tratado el origen del porcino iberoamericano, un animal muy distinto a nuestro ibérico, porque se cría en altura y con una alimentación muy diferente; y ha hecho un guiño a la DOP Jabugo, “porque gracias a ellos llegamos a muchos sitios con el mejor jamón del mundo”.

Pepa Muñoz, de El Qüenco de Pepa, ha estado a cargo de la ponencia “El tomate, de planta ornamental a base de la cocina tradicional” y es que, de hecho, la conocida como “dama de rojo” ha contado cómo en origen el tomate era considerado un producto tóxico, hasta que en los años 60 se crea en España un importante banco de semillas.

Muñoz apuesta por la recuperación, conservación y divulgación de variedades antiguas de tomate “para rescatar los aromas, colores y sabores de antaño”. En su restaurante, de hecho, se han recuperado semillas de más de 50 años. El resultado está lleno de pasión y de su toque humano, regados por su amplia sonrisa, símbolos de una de las chefs más queridas de nuestro país.

Sergio Ortiz ha tomado el testigo para tratar un tema absolutamente innovador que abre la puerta a mayores posibilidades a la hora de disfrutar de un placer gastronómico como es el de la repostería: el aceite de oliva virgen extra como

binomico.com

base para una “repostería saludable”, seguido de “La cocina valenciana desde la pasión argentina”, con Germán Carrizo y Carito Lourenço y “El producto como eje de la gastronomía a pie de playa”, con Luis Miguel Menor y César Morales, del Chiringuito La Milla.

La mañana se ha cerrado con “MUYU, la sostenibilidad del destino a través de la gastronomía”, en la que Luciana Bianchi, chef del restaurante MUYU, en Islas Galápagos (Ecuador), ha explicado cómo se fundó este proyecto basado en la educación y el empoderamiento de jóvenes y mujeres con el fin de que comiencen una carrera en la restauración, sobre la base de la ética, la sostenibilidad y la conservación del propio destino, con una cocina basada en el autoabastecimiento de vegetales y frutas orgánicas producidos en el entorno natural, evitando la importación innecesaria.

“La pandemia global nos ha venido a demostrar que la gastronomía es mucho más que comer. Es un espacio de emociones: alimentamos la fantasía, el alma. Los cocineros somos la voz de la gente que trabaja en el mar, por la noche, que dedica muchas horas de su vida para darnos este resultado excelente”, ha ejemplificado Bianchi.

De forma paralela, hoy se han desarrollado cuatro talleres profesionales que han resultado del mayor interés. Por un lado, Manuel Castaño ha ofrecido una masterclass de hornos mixtos de la mano de Rational. El Menú V Centenario, patrocinado por la Junta de Andalucía y a cargo del historiador y archivero Antonio Sánchez de Mora; y la Cata de Vinos de Tierranuestra, guiada por José Luis Becerra, han seguido a La cocina del garbanzo, en la que Paco Méndez ha ejecutado un guiso de garbanzo con IGP Garbanzo de Escacena, que después han podido degustar los participantes en Binómico.

binomico.com