



25-27 OCTUBRE  
2021 HUELVA

**Nota de Prensa**  
**20 de octubre de 2021**

## **ATLANTIC COOPER SE SUMA A LA FIESTA GASTRONÓMICA IBEROAMERICANA DE BINÓMICO**

**La emblemática fundición patrocina la actividad de intercambio de recetas iberoamericanas y onubenses y el taller profesional “La cocina del cobre”**

Binómico es un congreso abierto a todos, porque la cocina, la gastronomía, forma parte indisoluble de la vida de las personas. Es más, más allá de los foros profesionales, es en las cocinas particulares donde se han fraguado desde siempre las recetas más exquisitas e identificativas de la gastronomía de cada zona. Para promover el enriquecimiento mutuo y la fusión de las cocinas de uno y otro lado del Atlántico, Binómico cuenta entre sus actividades paralelas con un intercambio de recetas que tendrá lugar en diversas plazas de la capital, desde La Orden a la Isla Chica (por las tardes) y desde el Mercado del Carmen al de San Sebastián (en horario de 11:30 a 14:00), gracias al apoyo de Atlantic Copper. Allí, el público encontrará tenderetes con recetas típicas de Iberoamérica a las que los interesados podrán acceder siempre y cuando dejen, en unas plantillas que les serán proporcionadas por el personal del congreso presente en el mostrador, una receta típica de Huelva.

Atlantic Copper se suma así a la nómina de patrocinadores del evento, que contará con más de 40 ponentes de 11 nacionalidades distintas, y lo hace con una actividad popular y enriquecedora, también a futuros, ya que las recetas recogidas servirán para realizar un estudio sobre las más populares de Huelva, los trucos más originales que se utilizan en las casas de los onubenses a la hora de cocinarlas y otras curiosidades y detalles. De este modo, el legado de las personas que participen no se perderá.

[binomico.com](http://binomico.com)



Pero, además, Atlantic Copper, compañía que desarrolla su actividad en Huelva como una de las más punteras y vanguardistas en la producción sostenible del cobre, impulsará uno de los 15 talleres profesionales que se desarrollarán en el transcurso del Congreso Gastronómico Iberoamericano, Binómico. Se trata del taller “La cocina del cobre”, que se celebrará en la sala 100 de la Casa Colón de la mano del reconocido chef Pablo Cáceres, del catering Arcos 3.

En su transcurso se pondrá de manifiesto la extraordinaria utilidad del cobre en los utensilios de cocina y las ventajas y beneficios de su utilización. No en vano, el cobre ha estado y sigue estando presente en los fogones de muchos de los mejores restaurantes del mundo y en cocinas particulares, sobre todo de las zonas rurales, y no son pocos los platos que serían sencillamente imposibles de elaborar sin el uso de recipientes de cobre. Para muchos profesionales de la cocina, el cobre es el mejor metal en la cocina por su excelente transmisión de calor y su gran durabilidad. Además, es un antibacteriano natural, ya que por sus características es muy hostil para que los microorganismos sobrevivan en él.

Para Antonio de la Vega, director de Responsabilidad Social Corporativa de Atlantic Copper, “los lazos históricos de Huelva con Iberoamérica son indudables y hoy podemos disfrutar de espacios de encuentro para profundizar más en la cultura de sus pueblos, como históricamente es el Festival de Cine, al que venimos apoyando desde la empresa y desde la puesta en marcha de nuestra Fundación, y, ahora, con Binómico, donde vamos a mostrar las capacidades del cobre como material empleado en el mundo de la gastronomía”.

Por su parte, Alberto de Paz, director de Binómico, considera el patrocinio de Atlantic Copper una nueva muestra de su visión y apoyo a la iniciativa social de Huelva, “una empresa comprometida no sólo a nivel económico y laboral con la sociedad onubense, sino también cultural y solidario”. “Creo que es de justicia reconocer su generosidad a la hora de apostar por actividades que supongan la participación de la ciudadanía y, sobre la temática del taller, que además viene de la mano de uno de los chefs

[binomico.com](http://binomico.com)



25-27 OCTUBRE  
2021 HUELVA

onubenses con una trayectoria más brillante del panorama actual, es ideal para que conozcamos con profundidad las características y todo lo que aporta un material noble como es el cobre”.

En efecto, el taller “La cocina del cobre” estará dirigido por Pablo Cáceres, que mostrará a través de un *showcooking* todas esas ventajas del metal rojizo. Pablo Cáceres es natural de Trigueros y titulado por la Escuela Superior de Hostelería de Islantilla. Comenzó su andadura profesional en el negocio familiar –Los Arcos 2-, aunque posteriormente emigró a Barcelona donde se especializó en alta cocina y catering de a mano de El Bulli Catering y Paradis. Tras su andadura en Cataluña, funda Arcos III Catering y se adentra en el mundo de la formación como formador y diseñador de platos saludables.

[binomico.com](http://binomico.com)

