

Nota de Prensa
25 de octubre de 2021

BINÓMICO APUESTA POR UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y CON FUTURO

Las intervenciones de la tarde ponen de manifiesto la tendencia mundial por innovar y procurar un mayor equilibrio a través de iniciativas sociales, culturales y educativas

“Hecho en Chile, la cocina chilena como ejemplo de sostenibilidad y transmisión cultural en la infancia”, ha supuesto un interesante balcón al que asomarse de la mano de Juan Pablo Mellado y Jaime Toha para conocer la realidad del país iberoamericano. Siendo Chile el país más largo del mundo, la labor que emprendió Juan Pablo Mellado de transformar y mejorar la calidad y sabor de los más de dos millones de raciones diarias que reciben los niños de todo el país, no era un reto fácil. Este proyecto incluye el asesoramiento a los departamentos de alimentación escolar en otros países de la región.

Para Mellado, “la alimentación y la cocina deben ser una asignatura obligatoria en todas las escuelas de Chile” ya que saber cómo leer las etiquetas nutricionales, las mezclas o cocinar algunos básicos, puede ayudar a “combatir la obesidad infantil”.

Las políticas públicas y su papel en el futuro de la alimentación dio origen a un interesante debate en el que han participado Yanina Martínez, secretaria de Promoción Turística de Argentina, Gabriel Cruz, alcalde de Huelva, María Eugenia Limón, presidenta de la Diputación de Huelva y Miguel Ángel Encinas, coordinador general de Aecid. Limón ha destacado que desde la Diputación se promueven los espacios de encuentro con las mujeres iberoamericanas que viven en la provincia de Huelva. “De los 20 alimentos saludables que recomienda la ONU, 16 los tenemos en Huelva”, aseguró la presidenta.

binomico.com

Por su parte, Yanina Martínez explicó que su país, Argentina, viene trabajando desde hace muchos años en políticas públicas en cuanto a la alimentación sostenible y al turismo gastronómico. Se han puesto en marcha múltiples programas alimentarios a través de las ayudas directas a las familias con la entrega de bolsas de alimentos o indirectamente por medio de ayudas a comedores escolares ya que, en el caso de Argentina, “uno de los factores de riesgo para la salud es una alimentación inadecuada”.

Miguel Ángel Encinas explicó el trabajo de la Aecid desde la sostenibilidad, la innovación social y la equidad de género, la gobernanza y la competitividad turística, mientras que Gabriel Cruz enumeró los proyectos en los que participa el Ayuntamiento de Huelva con el fin de paliar la falta de alimentos que cada vez se extiende a más estratos de la población.

Y si María Marte abría Binómico con brillantez, el broche de oro a la primera jornada de congreso lo ha puesto otra gran chef dominicana, Chef Tita. Inés Páez es embajadora de la nueva cocina dominicana y una de las primeras chefs en enfocar su línea de cocina al rescate del patrimonio gastronómico y de las recetas ancestrales del país, un trabajo de investigación que empezó por acercarse a las poblaciones más pequeñas. A través de la Fundación IMA, se dedica a investigar sobre los orígenes, historia, influencias, productos autóctonos y costumbres culinarias de la República Dominicana.

Además, y dado que Chef Tita entiende la comida como un arma de cambio social, ha creado Fogones Gastronomía Solidaria, un movimiento que con el apoyo de un grupo de más de 100 chef, cocineros y colaboradores abastece con platos terminados y nutritivos a hospitales, barrios y personas vulnerables.

Chef Tita ha cocinado en directo y ha dado a probar a los asistentes la torta de casabe, un pan crujiente, delgado y circular hecho de harina de yuca, producto propuesto para ser patrimonio inmaterial de la Humanidad.

binomico.com

Ambientazo en Escenario Cruzcampo

Buena temperatura, ambiente familiar, grandes cocineros y un presentador que ha hecho las delicias del público, Daniel del Toro. Con estos mimbres, la primera jornada en el Escenario Cruzcampo situado en la Plaza de las Monjas sólo podía ser un éxito. “Estamos en una tierra por la que han pasado las grandes civilizaciones, y eso se refleja en nuestra cocina”, un modo de entender la gastronomía que “hemos llevado a otros mundos, como Iberoamérica”, explicó Del Toro antes de dar paso a Manuel García, de Restaurante Montecruz, con su Cocina Serrana con la que quiso hacer un guiño a la gastronomía peruana.

Igual de amenos y enriquecedores resultaron el resto de los showcookings de la tarde, en los que el público terminó interactuando mientras los chefs han cocinado platos como pluma de ibéricos sobre crema de tentullos (Manuel García), La causa limeña de papas con choco y habitas (Juan López), salmorejo paymoguero de matanza (Diego García) y carrillera de cerdo ibérico con crema de gambas (Tony Alberto Estévez).

José Andrés se apunta a Binómico

El Congreso Gastronómico Iberoamericano tendrá mañana un invitado de excepción. El gran chef José Andrés conectará en directo con Binómico durante la ponencia “La cocina canaria desde la visión italo-chilena”, que se celebrará a partir de las 17 horas. Con este gesto, el popular cocinero quiere enviar todo su apoyo al pueblo canario, especialmente a los habitantes de La Palma, que atraviesan duros momentos a causa de la erupción del volcán de Madre Vieja.

Igualmente, José Andrés mostrará su respaldo a Binómico en esta primera edición, algo que ha llenado de orgullo a la organización no sólo por la importancia de este icono culinario, sino también y muy especialmente por la

binomico.com

enorme labor humanitaria que desarrolla en todo el mundo. Para el chef es importante la conexión iberoamericana y española que surge en Huelva en esta primera edición y se dirigirá al público asistente en vivo y en *streaming* para resaltar la concienciación de una buena cultura alimentaria.

La segunda jornada de Binómico comenzará a las 10 con la ponencia “El encuentro de la cocina vasca e iberoamericana” a cargo de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz); continuará con “El cerdo ibérico, origen del porcino iberoamericano” con Luismi López (Arrieros) y “El tomate, de planta ornamental a base de la cocina tradicional”, de la mano de Pepa Muñoz (El Qüenco de Pepa).

Continuará con la ponencia “El AOVE, base de la repostería saludable” a cargo de Sergio Ortiz; “La cocina valenciana desde la pasión argentina”, con Germán Carrizo y Carito Lourenço (Fierro) y “El producto como eje de la gastronomía a pie de playa”, con Luis Miguel Menor y César Morales (La Milla), seguido de “MUYU, la sostenibilidad del destino a través de la gastronomía”, a cargo de Luciana Bianchi (MUYU).

Tras el descanso del almuerzo, en el que los participantes podrán degustar un guiso realizado con garbanzos de la IGP Garbanzo de Escacena, continuarán las ponencias con la mencionada sobre la cocina canaria, la mesa redonda “La gastronomía y la alimentación hacia la Agenda 2030” y “La Innovación del patrimonio biocultural”, a cargo de Leonor Espinosa (Leo).

Todo ello sin pasar por alto los interesantes talleres profesionales y la fiesta del Escenario Cruzcampo, que mañana tendrá a partir de las 17:30 a Carlos Ramírez, Abel Masero, Adela Terón y Charo Fortes a los fogones, mientras que la mexicana Sheila Osorio cerrará la actividad con la presentación del “Programa Alma, el origen importa”.

binomico.com