

Nota de prensa
25 de octubre de 2021

BINÓMICO “ENALTECE” LA RIQUEZA DE LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA

La chef dominicana María Marte conquista con la ponencia inaugural a los participantes en el primer Congreso Gastronómico Iberoamericano de Europa y promete “seguir mostrando nuestra identidad gastronómica”

Estaba prevista como un arranque de altura y no ha defraudado. María Marte, Medalla de Oro a la Mujer Trabajadora por la Comunidad de Madrid, Premio Nacional de Gastronomía y Embajadora Iberoamericana de la Cultura por la Secretaría General Iberoamericana (Segib), única mujer latinoamericana en conseguir, de golpe, dos Estrellas Michelin, ha conquistado con la ponencia que ha abierto el primer Congreso Gastronómico Iberoamericano de Europa, Binómico, que acoge la ciudad de Huelva desde hoy hasta el próximo 27 de octubre.

“Enaltecendo la gastronomía iberoamericana” ha sido su título y lo que ha hecho precisamente la dominicana, que ha mostrado una cocina “limpia, llena de fusión y, sobre todo, con el sabor a mis raíces”. Una mujer que entiende que ya no es una trabajadora, sino una persona feliz, porque trabaja en lo que le gusta, y esto “nos hace sacar lo mejor de nosotros”. Inquieta e innovadora, siempre buscando transformar la cocina iberoamericana y llevarla al lugar que merece con platos que incluyen los productos más tradicionales de República Dominicana –país invitado en esta primera edición de Binómico-, como la yuca, parte fundamental de la receta con la que revalidó sus dos Estrellas Michelin y un producto muy básico “que había que enaltecer”.

Con su búsqueda de integrar el Caribe en la cocina mediterránea, Marte ha presentado en Binómico una secuencia de platos como su versión del sancocho, un guiso de carne con tubérculo reinterpretado a través del plátano y el pescado; un pequeño bizcocho de tres leches con el que ha recordado uno de los sabores favoritos de su infancia –el del zumo pera-piña que ha obtenido al cocer el arroz con piña-, y la sorprendente mezcla

binomico.com

del cacao dominicano con un helado de pimienta. También ha recordado su exitoso “Isla Bonita”, un plato que presentó en Masterchef Celebrity 2017.

Pero, más allá de su talento culinario, María Marte ha conquistado por su afán de superación y su espíritu solidario. No olvida sus comienzos, fregando platos, ni su ascenso al cielo de la gastronomía o los numerosos reconocimientos que atesora. El Premio a la Innovación le reportó 50.000 euros que sirvieron para crear la Fundación María Marte, con la que proporciona formación a niñas de su localidad en España, “la cuna de la mejor gastronomía del mundo”. “Nos hemos detenido un poco con la pandemia, pero vamos a seguir trabajando y formando a profesionales porque ese es mi compromiso con la república dominicana”.

El mismo compromiso que ha manifestado hoy, en la Casa Colón de Huelva, epicentro de Binómico, hacia la “identidad gastronómica” iberoamericana, enaltecida desde hoy por una de sus mayores exponentes, “orgullosa de decir que soy una chef iberoamericana, porque estoy orgullosa de nuestra cultura, de la cultura iberoamericana”.

Unidos bajo una misma identidad

Antes de la conferencia inaugural se ha producido la apertura institucional de un congreso que tiene vocación universal y, por supuesto, de futuro. “Huelva es una de las mejores despensas del mundo”, ha afirmado con rotundidad Alberto de Paz, director de Binómico, que ha recordado que este congreso ha nacido y está radicado en una provincia que “lleva en su ADN el cariz iberoamericano”.

De Paz ha dado paso a María Andrea Albán, secretaria para la Cooperación Iberoamericana de Segib, quien ha abordado otro de los grandes ejes del congreso: la sostenibilidad en la alimentación y el establecimiento de alianzas estratégicas a este respecto.

binomico.com

El viceministro de Cooperación Internacional de la República Dominicana, Carlos Peguero, ha mostrado su orgullo por la distinción que Binómico hace a su país. “Este congreso nos compromete como país a una participación sumamente activa en la agenda 2030”, ha declarado.

El secretario general de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel Pablo Muñoz, ha augurado el éxito a Binómico y ha recordado que “somos una referencia en sabores exclusivos, en formas y variedades como, por ejemplo, la tapa”, mientras que la presidenta de la Diputación Provincial, María Eugenia Limón, ha recordado la “unión histórica” de Huelva con Iberoamérica y la influencia que la gastronomía tiene en sectores como el turismo.

Gabriel Cruz, alcalde de Huelva, ha cerrado el acto inaugural sin ocultar su “emoción por ver un sueño cumplido”. “Si Huelva es Iberoamérica, también es gastronomía”, un vínculo que se ha fomentado con acciones como la capitalidad gastronómica.

Para Cruz, Binómico es un encuentro de “gastronomía sostenible, de la cultura popular, de la unión de los países con los que hemos estado unidos históricamente”. “Y la vivimos con pasión, por eso invitamos a que disfruten de la ciudad, y sobre todo del carácter del onubense, acogedor y que es un apasionado de su materia prima”, ha recalcado el alcalde.

Algo más que dar de comer

La intensa primera mañana de Binómico se ha cerrado con la mesa redonda “La comunicación como transmisión de la cultura gastronómica”, moderada por José Carlos Capel y en la que han intervenido profesionales de la talla de Julia Pérez, Antonella Ruggiero, María Rytter y Javier Suárez.

En el debate, los miembros de la mesa han expuesto hasta qué punto es importante la comunicación en un ámbito como el de la gastronomía, “algo más que dar de comer”. Para Julia Pérez, periodista gastronómica, es una responsabilidad tanto del emisor

binomicon.com

como del receptor y ha puesto de manifiesto la necesidad de ser más críticos y responsables con la información. “El intercambio de dar información a cambio de publicidad es lo que limita el alcance al gran público”, ha manifestado.

Para la venezolana Antonella Ruggiero, “la influencia de los medios masivos ya no viene dada por el periodista, ya que las redes sociales son una ventana para los “nuevos comunicadores”: son “los que tienen las herramientas para emitir un mensaje: un móvil y seguidores”.

Javier Suárez ha roto una lanza por la tradición: “La clase política se olvida de las raíces, ni siquiera en las escuelas de hostelería se estudia la cocina de nuestros abuelos, lo que somos”, por lo que, ha insistido, “preservar la cultura gastronómica es fundamental”.

Una recepción a la altura del congreso

Los participantes en este primer Binómico pudieron disfrutar anoche, con todos los sentidos, de la esencia de Huelva. La organización ofreció una cena en la Casa del Conquero, con un maravilloso atardecer y los aromas de la ría, compuesta por los platos de los chefs Juan López, Tony Alberto Estévez, Carlos Ramírez, Diego García, Paco Méndez, Isabel López y Sergio Ortiz y de la Escuela de Hostelería Virgen de Belén, un centro que es un referente en la formación profesional y en la potenciación del talento de muchos grandes profesionales de la hostelería de nuestra tierra.

binomico.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO

República Dominicana



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES

