

**Nota de prensa
26 de octubre de 2021**

“ESTE CONGRESO TENÍA QUE SER EN HUELVA, EN ESE PUNTO DE UNIÓN ENTRE LA PENÍNSULA E IBEROAMÉRICA”

José Andrés se asoma a Binómico desde Canarias para lanzar un mensaje de solidaridad a quienes sufren y de amor a la cocina durante la ponencia “La cocina canaria desde la visión italo-chilena”

Dijo que estaría y aquí ha estado, puntual a su cita y a su promesa con la organización y los colegas que participan estos días en el primer Congreso Gastronómico Iberoamericano de Europa que se celebra en Huelva. “Tenía que ser en Huelva donde se hiciera este congreso, en ese punto de unión entre la península e Iberoamérica”, ha reconocido el chef, que ha conectado con Binómico desde la distancia, desde donde tenía que estar: desde la isla de La Palma, desde Tajuya y con el volcán de fondo.

Porque si es indudable el talento de José Andrés en la cocina, también es imprescindible su labor solidaria. De hecho, el chef se encuentra en la isla con su ONG World Central Kitchen para alimentar a cuantos están sufriendo o trabajando durante la crisis volcánica que está atravesando La Palma, fiel a su compromiso de “dar de comer siempre a quien más lo necesite”, porque “plato a plato podemos conseguir un mundo mejor”.

José Andrés ha apelado a la comprensión y la solidaridad de los presentes, todos, de algún modo, habitantes de aquí y de allá, como él, que ha sido “inmigrante toda mi vida, he viajado y he vivido por diferentes partes de España y el mundo”. Esto hace que “tengamos la necesidad de dar un poco de todo aquello que hemos recibido en algún momento de nuestra vida”.

binomico.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO

República Dominicana



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



La cocina es una forma de darse, de mostrarse, es “universal. Cada región y pueblo son pequeños ecosistemas y en cada uno hay una historia que contar”. Y a pesar de las diferencias, “es mucho lo que nos une”. No obstante, el célebre chef ha reconocido, sobre la gastronomía de su propia tierra natal, que “cuanto más sé de comida española, más sé que no sé nada”.

“Los cocineros están para alimentar el alma, somos artistas que contamos una historia, embajadores de las personas que hacen posible estos ingredientes”, por lo que “pido más respeto por los inmigrantes, porque sin ellos no habría gente que trabajara en el campo, que reparta la comida, que la recojan con sus manos y la traten con cariño”, ha instado el chef asturiano. “Ese respeto y esa unión es un sentimiento de familia”, que engrandece, porque, “Las mesas más largas son lo que nos enriquece, no los muros más altos”.

La intervención de José Andrés se ha producido durante el transcurso de la ponencia “La cocina canaria desde la visión italo-chilena”, de Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes, y ya es uno de los momentos históricos que quedarán atesorados en esta primera edición de Binómico.

binomico.com