

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

LEONOR ESPINOSA SORPRENDE CON SU “PIRARUCÚ” EN LA ÚLTIMA PONENCIA DE LA SEGUNDA JORNADA DE BINÓMICO

La chef colombiana, una de las más reputadas del mundo, conquista y conciencia con la ponencia “Innovación del Patrimonio Biocultural”

“La alta cocina va más allá de un emplatado bonito y un servicio con una cubertería y una vajilla. La alta cocina involucra al cocinero como un actor principal dentro de la cadena productiva con el primer eslabón: los artesanos y los pequeños productores”. Con este compromiso desarrolla su labor Leonor Espinosa, chef colombiana catalogada como la Mejor Cocinera de Latinoamérica por The Worlds 50 Best en 2017 y una institución dentro de la gastronomía iberoamericana.

Hoy ha cerrado la segunda jornada de Binómico y desde luego, su ponencia no pasará desapercibida, ni por sus palabras ni por su sorprendente acompañante: un pez del Amazonas llamado Piracucú que Espinosa ha traído consigo desde el otro lado del Atlántico para mostrar cómo se cocina con productos que aún no conocemos.

“Hay una Colombia invisible que es la que trabaja la tierra y obtiene alimentos desconocidos para la mayoría de la gente. Algunos de estos a veces generan cierto rechazo”, ha explicado, en referencia a este pez, del que se utiliza la lengua para cocinar, algo que ha mostrado en vivo y en directo para deleite de los presentes.

Leonor Espinosa, una virtuosa de la cocina, entiende que “el trabajo de la cocinera no se basa simplemente en los quehaceres culinarios”. Más allá, lo asume como “un proceso artístico con un fuerte componente social”, que ella

binomico.com

ha desarrollado con la Fundación Funleo, desde la que trabaja con diferentes comunidades indígenas y afrocolombianas con el fin de visibilizar estos territorios y de poner en el mapa sus culturas y alimentos ancestrales.

La cocina “latinochoquera” embelesa en Escenario Cruzcampo

Al igual que en la primera jornada, esta tarde la Plaza de las Monjas se ha llenado de público para disfrutar del espectáculo culinario de Escenario Cruzcampo, que hoy ha tenido frente a los fogones a Abel Masero (Masero), Carlos Ramírez (Uno Beach), Adela Terrón (Juan José) y Charo Fortes (Casa Lalo). Cada uno a su manera, han expuesto la influencia iberoamericana de la que disfruta la cocina onubense, o “latinochoquera” como la denominan en Masero, especialista en la gastronomía de las “dos orillas”, que ha ejecutado un plato que ha trasladado a los presentes al mismísimo Caribe cubano.

La tarde, igual de animada que ayer, ha sido cerrada por Sheila Osorio, de México, que ha expuesto el “Programa Alma, el origen importa”, una plataforma de divulgación internacional de bebidas tradicionales en cualquier parte del mundo que protege el contexto social y cultural de las familias que las elaboran.

Comer con los ojos

También ha llamado mucho la atención la exposición patrocinada por la Fundación Caja Rural del Sur que en estos días puede disfrutarse en la Gran Vía, frente al Ayuntamiento. La muestra tiene como objeto divulgar la identidad gastronómica de cada uno de los 22 países que componen la familia iberoamericana y supone un placer para la vista que, además, permite conocer, gracias a una serie de reseñas, la evolución cultural que ha tenido la gastronomía en cada uno de los países.

binomico.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO

República Dominicana



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES





25-27 OCTUBRE
2021 HUELVA

binomico.com

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO
República Dominicana



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES

