

Nota de prensa  
6 de noviembre de 2021

## **BINÓMICO REPORTA A LA MARCA HUELVA 50 MILLONES DE IMPACTOS Y MÁS DE DOS MILLONES DE EUROS DE RETORNO ECONÓMICO POR VALOR PUBLICITARIO**

**El primer Congreso Gastronómico Iberoamericano despertó el interés de los profesionales, de 124 medios nacionales e internacionales y compartió la experiencia con la ciudadanía, que se ha volcado en las actividades paralelas**

Más de 1.500 acreditados han participado en la primera edición de Binómico. Un dato objetivo que certifica el éxito del evento en el año de su estreno, pero que además constata que la gastronomía iberoamericana interesa y mucho, que la elección de los ponentes ha sido más que acertada y que el Congreso Gastronómico Iberoamericano tiene un gran futuro.

Lo tiene en las ponencias dirigidas especialmente a los profesionales, pero también a todo aquel amante de la cocina que tenga inquietud por aprender y conocer la historia y la evolución de la fusión de la gastronomía a ambos lados del Atlántico. En este sentido, el formato elegido para la celebración del evento también ha dado buen resultado, ya que ha permitido la convivencia de profesionales y aficionados con igual grado de aprovechamiento. “Las ponencias han tenido un buen equilibrio entre lo técnico, lo lúdico y lo pedagógico, algo que para la organización era fundamental a la hora de integrar un espectro más amplio de participantes”, explica el director de Binómico, Alberto de Paz.

En este sentido, para Enfoque Comunicación, empresa organizadora del evento, la implicación de los ponentes ha sido vital. “Se trata de expertos de primer nivel, muchos de los chefs más importantes del mundo, periodistas altamente especializados y promotores de iniciativas con un grado de especialización muy alto, pero todos ellos

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

han enfocado sus intervenciones de forma que resultaran didácticas, amenas y también muy evocadoras del espíritu de fusión de ambos mundos que queríamos transmitir”, afirma Alberto de Paz, que ha querido agradecer la “tremenda implicación de todos los ponentes”. Cabe recordar que las ponencias han sido retransmitidas en *streaming* para todo el mundo, con más de 24 horas de emisión durante el congreso.

En el caso de los talleres profesionales patrocinados por diversas empresas y entidades públicas y privadas, y celebrados de forma paralela en la Sala 100 de la Casa Colón, más de 450 han participado en estos eventos formativos que han tenido como temas centrales la cata y el análisis de vinos, como el de la DOP Condado de Huelva, el uso de maquinaria profesional o el cocinado de productos como el garbanzo con IGP Garbanzo de Escena.

Una de las actividades más populares ha sido la desarrollada en el Escenario Cruzcampo, en la Plaza de las Monjas. Conducida por el comunicador gastronómico Daniel del Toro y con grandes chefs tras los fogones, el escenario ha atraído la atención de unas mil personas diarias, un público familiar que ha disfrutado y aprendido nuevas cosas de la cocina onubense e iberoamericana. En cuanto a los tenderetes de recetas diseminados por distintos puntos de la ciudad, se han recopilado en torno a 900 recetas en cada uno de los nueve tenderetes, “lo que aporta un material valiosísimo para elaborar una recopilación muy completa de nuestros platos más tradicionales”.

Acerca de los datos que se desprenden de la difusión de lo acontecido en el congreso, para el director de Binómico no pueden describirse más que como “abrumadores”. Los datos de alcance superan los 50 millones de impactos, con 1.106 noticias que han sido publicadas por 124 medios de comunicación diferentes, de los que 16 son medios internacionales (dos andorranos, cuatro argentinos, un medio francés, dos de México, uno de Perú, cinco de la República Dominicana y un medio de Estados Unidos). El estudio del valor publicitario de estas publicaciones da como resultado un retorno económico de más de dos millones de euros, “que revierten no sólo en el propio Binómico, sino también en las instituciones y en las empresas que han hecho una

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

apuesta valiente por un proyecto inédito que gracias a la colaboración y al trabajo de todos ha sido un éxito indudable”.

Así lo considera el Ayuntamiento de Huelva, promotor del evento. El alcalde de Huelva, Gabriel Cruz, que durante la clausura de Binómico ya anunció la continuidad del congreso, considera que “para la ciudad de Huelva, este evento pionero supone una importante plataforma para nuestra proyección exterior como potencia gastronómica, promocionando el nombre de nuestra ciudad a nivel internacional, vinculado a una de nuestras fortalezas y al carácter vanguardista que ha tenido una cita que ha venido para quedarse y para convertirse en un referente en el ámbito culinario”.

Por su parte, para la presidenta de la Diputación Provincial, María Eugenia Limón, “debemos felicitarlos porque la repercusión del Binómico ha superado con creces todas las expectativas, logrando la proyección internacional de la provincia de Huelva a través de más de un centenar de medios de comunicación”. La representante de la institución supramunicipal se apoya precisamente en los datos para afirmar que “Huelva ha sido el mejor escaparate gastronómico, turístico y cultural para este encuentro, reforzando además nuestro vínculo con Iberoamérica.

La delegada territorial de Turismo de la Junta de Andalucía, Mari Ángeles Muriel, también se apoya en los datos de impacto y repercusión para hacer “una valoración muy positiva”. “Sin duda se han conseguido los objetivos previstos de visibilidad y difusión, tanto en el ámbito nacional como internacional”, ante lo que ve como un “reto” conseguir “la transferencia de esos magníficos datos a todo el sector turístico y hostelero de la provincia de Huelva, para que podamos seguir avanzando en la recuperación económica de nuestro destino” tras la crisis del Covid-19. Para Muriel, la continuidad de este evento servirá “para trabajar en la consolidación del Destino Huelva como referencia de calidad dentro del segmento del turismo gastronómico”, contribuyendo a “enriquecer y desestacionalizar nuestra oferta”.

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



25-27 OCTUBRE  
2021 HUELVA

Finalmente, José Carlos Álvarez Martín, director gerente de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa) considera que el balance de Binómico viene a demostrar el valor de este evento, inédito en toda Europa”, un congreso que “ha permitido mejorar el conocimiento y la proyección a nivel mundial de las producciones agroalimentarias y pesqueras de calidad de Andalucía en general y de Huelva en particular”. Álvarez califica como “muy positivo” que Binómico “haya sabido aprovechar el avance experimentado durante la alerta sanitaria por las nuevas tecnologías digitales para trascender fronteras y globalizar su alcance”.

“Hoy por hoy –continúa el representante de la administración autonómica - este sector es uno de los principales motores de nuestra economía, cuyas producciones son fuente de sabor, salud y sostenibilidad, unas virtudes que hemos podido trasladar a la ciudadanía en su sentido más amplio, a través de la marca “Gusto del Sur”, nuestra herramienta para promocionar en foros como este la excelencia de una materia prima de excepción”.

Por todo ello, finaliza Álvarez, Binómico “ha demostrado ser un excelente escaparate para consolidar a nuestra comunidad autónoma, y sobre todo a Huelva, como referente de una gastronomía hermana con la cocina iberoamericana, algo que, sin ninguna duda, debemos seguir explotando en ediciones futuras”.

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

