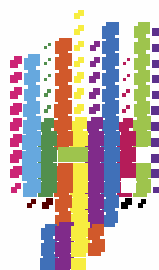


Libro de *Ponencias*

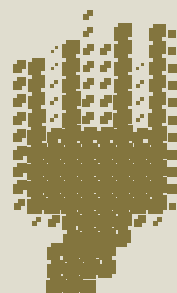


**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

23 - 25 OCTUBRE
2023 HUELVA

PAÍS INVITADO





BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis

Saluda

Alcaldesa de Huelva
Pilar Miranda Plata 6

Consejero de la Presidencia, Interior,
Diálogo Social y Simplificación Administrativa
Antonio Sanz Cabello 8

Consejero de Turismo, Cultura y Deporte
Arturo Bernal Bergua 10

Presidente de la Diputación de Huelva
David Toscano 12

Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación
Luis Planas Puchades 14

Gustavo Santos 16

Secretaria para la Cooperación. SEGIB.
Lorena Larios Rodríguez 18



Ponentes

Alejandro Chamorro y Pia Salazar Alga Coco Levadura	22	Jhosef Cristopher Arias Salinas Amaz by Jhosef Arias	68
Anitalia Pijachi Kuyuedo +Y+IKO	28	Juanlu Fernández Caballa en Piriñaca Fermentada	72
Andoni Luis Aduriz Origen: Semillas y huevas	32	Leonor Espinosa	76
Chef Tita (Inés Páez) Crudo de lambí de nuestro litoral con cebollas encurtidas y aguaji infusionado con palos de mamajuana de 40 años.	36	Pablo Bonilla	78
Diego Schattenhofer "Egea". Homenaje al caprino canario	42	Rey Guerrero Aborrajados de Pescado Ahumado	80
Francis Paniego Sánchez Boquerones en Vinagre con Almendras y Hierbas TOMATE, FONDO DE ARENQUE Y VINO con tierno de cordero.	48	Sergio Díaz Cuenca del Mirador	84
Francisco Escalona Forth Steew Conch in Coconut Milk and Drop Dumpling (Caracol guisado en zumo de coco con dumpling)	58	Xanty Elías Blacky, choco y sus interiores y garbanzo	88
Israel Aretxiga Lemus Arroz Meloso de Lechón Crujiente y Amanitas Caesáreas	64		

Uno de los pilares de nuestro programa de gobierno en el Ayuntamiento se centra en poner en valor la vocación americanista de Huelva, conscientes del impacto que la gesta histórica, liderada por los marineros onubenses, tiene en nuestra identidad individual y colectiva.

Para el onubense es un orgullo ese vínculo fraternal que nos ata con los países iberoamericanos desde hace más de cinco siglos y que ha dejado una huella imborrable material e inmaterial en nuestra ciudad. Una atadura que se ve ahora reforzada con la celebración en Huelva de Binómico, el único Congreso Gastronómico Iberoamericano de periodicidad anual que se organiza en el continente europeo.

La gastronomía es un nuevo puente que se tiende entre las dos orillas del Atlántico, convirtiendo a Huelva en un escaparate de los sabores y saberes de 22 cocinas muy diferentes, llenas de matices y de mestizajes, pero que han encontrado un denominador común en su historia, en la excelencia de sus materias primas y en una gran audacia por transformarse e innovar conectando el pasado con el futuro.

Binómico no sólo nos da pie a un hermanamiento gastronómico, sino que además se presenta como una excelente oportunidad para reflexionar sobre el papel de la gastronomía en el desarrollo sostenible y también para reivindicar su valor indiscutible en la marca Huelva, como un elemento que nos referencia en el mundo entero.

Es una satisfacción poder acoger la III edición de Binómico, dedicada a Colombia, recibir en nuestra ciudad a la gran familia iberoamericana, y proyectar la identidad colombiana de Huelva a través de un gran foro de la gastronomía.

Que la buena gastronomía es una seña de identidad de Huelva, nadie lo cuestiona, pero nuestra ambición y responsabilidad desde el Ayuntamiento es que continúe ganando prestigio, contribuyendo con ello a consolidar a Huelva como destino turístico y a que su cocina y sus productos adquieran la proyección internacional que se merecen.

Alcaldesa de Huelva

Pilar Miranda Plata

BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis

ENTO

MCMXLIX



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Comer ha pasado de ser una necesidad a convertirse en una expresión de nuestra cultura, que atrae a propios y extraños hasta Andalucía. Ese hecho aparentemente rutinario de sentarse a la mesa atesora una tradición que se remonta a nuestro pasado, del milenar aceite de oliva a los salazones o el vino, la historia de Andalucía está trufada de referencias gastronómicas. Una tradición que se funde hoy con la cocina de vanguardia, con propuestas que exploran sabores, texturas y productos para extraer lo mejor de ellos. Sobre esa base se asienta Binómico, concentrando durante tres días la esencia de 22 países de Iberoamérica, con Colombia como invitado de este año.

En el turismo, la gastronomía se ha posicionado como uno de los motivos prioritarios para el viaje. La ecléctica oferta a lo largo y ancho de Andalucía condiciona positivamente a nuestra comunidad, situándola en un lugar preferente respecto a otros destinos. Esta relevancia es fruto de la calidad de sus productos, por supuesto, pero también de las políticas públicas que tienen como prioridad destacar la excelencia en la producción, reconocida con denominaciones de origen y sellos de calidad que permiten identificarlos dentro y fuera de nuestra tierra. Son muchos quienes buscan una experiencia completa en torno a la gastronomía como una manera de conocer los lugares que visitan, porque habla de nosotros, del cuidado en

la elaboración, del mantenimiento de la tradición aunado con la última tecnología, de nuestras costumbres.

La gastronomía es cultura viva, en constante evolución, y propuestas como Binómico contribuyen a difundirla como una parte imprescindible de nuestra identidad y nuestro patrimonio, mostrando su nexo con Iberoamérica y abriéndose a nuevas propuestas que sirvan para

estrechar esos lazos. Motivos de peso para que el Gobierno andaluz mantenga su apoyo firme a este Congreso Iberoamericano Gastronómico, que en su tercera edición se consolida como una cita ineludible de la industria alimentaria en Huelva, con la mirada puesta en la alimentación sostenible y la digitalización.

Consejero de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa

Antonio Sanz Cabello

BI-
nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

La gastronomía aúna talento, progreso, cultura y tradición. Andalucía tiene mucho de todo esto. Por ello, desde la Junta de Andalucía es todo un honor participar en propuestas como Binómico, que apuestan por la difusión de la gastronomía y por acercar aún más a España e Iberoamérica.

Estamos orgullosos de la gastronomía andaluza, sin duda una de las mejores del mundo. Pero también lo estamos de acoger todas las propuestas que llegan desde países con un bagaje gastronómico y cultural tan amplio como el invitado de esta edición: Colombia.

Nuestra cocina es reconocida en el mundo entero por su amor por las cosas bien hechas, nuestros productos y por nuestra gente, que a lo largo de la historia ha sabido cuidarla y mimarla a fuego lento.

Andalucía es líder en turismo y entre muchas cosas lo es por su gastronomía. Más de 15 millones de turistas nos visitaron durante el primer semestre del año, lo que refleja el poder de atracción de nuestra tierra. Y como no, su cocina. Una

cocina basada en materias primas fantásticas y unos profesionales que la cuidan y sacan su mejor partido.

Aquí y al otro lado del Atlántico compartimos esa pasión por las cosas bien hechas, por dar a conocer nuestra cultura a través de sus platos y por convertir, durante los días que dure este congreso, a Huelva en la capital gastronómica y cultural de toda Iberoamérica.

Por eso, citas como ésta adquieren una especial importancia. Durante tres días, 22 países pondrán toda la carne en el asador para demostrar la calidad de la gastronomía de aquí y allá y los lazos históricos que nos unen.

Consejero de Turismo, Cultura y Deporte

Arturo Bernal Bergua

BI-
nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Que Huelva es 'Lugar de Encuentro' lo sabemos quienes la habitamos y quienes nos visitan. Nuestra provincia es espacio de confluencias por muchos motivos, desde que fue punto de partida de la singladura que marcó el inicio de la Edad Moderna, hasta convertirse en referente de la Comunidad Iberoamericana de Naciones, estrechando lazos con actividades y eventos de carácter institucional, cultural, académico y social.

Huelva también ha encontrado en la gastronomía un excelente nexo de unión. Materias primas y profesionales de excelencia, junto a años de experiencia y calidad, hacen de la capital onubense el escenario perfecto del Binómico. Un evento de puertas abiertas que constituye toda una celebración de la gastronomía iberoamericana, la más grande y auténtica del mundo.

Las sinergias generadas en las dos ediciones anteriores nos hablan de la fortaleza de esta gastronomía. Durante su celebración, el Congreso se erige en epicentro mundial del conocimiento y aprendizaje del arte culinario. Cocina del mundo y para el mundo, en la que participan los productores locales, fundamentales en el hecho gastronómico, para el territorio y para el desarrollo humano.

Un lema y un país aportan atractivas novedades a esta edición. El concepto de 'Metamorfosis', clave en la transformación y evolución de la agricultura, la alimentación y la gastronomía: tres motores del cambio global con los que dar respuesta a algunos de los desafíos del planeta. De ahí la importancia profundizar en el compromiso ineludible con la sostenibilidad, con los retos de la diversidad y la lucha contra las desigualdades.

Colombia, con su cultura culinaria de mestizaje, acude al Binómico como país invitado. Nuestra más cálida acogida a este pueblo, que mostrará la riqueza de técnicas y tendencias que han traspasado fronteras con una cocina que triunfa en todo el mundo.

Nuestra provincia debe seguir destacando como punto de encuentro gastronómico y, por eso, la Diputación de Huelva ha apoyado este congreso desde su primera edición. Si en ella se sentaron las bases de este evento,

en su segunda edición, el Binómico se consolidó como la mejor muestra de la diversidad gastronómica iberoamericana. Y estamos seguros que la propuesta de 2023 estará a la altura, situando esta cita en la vanguardia internacional del sector.

Deseo que disfruten estos días de un Congreso que nos extiende un puente con Iberoamérica, con la que compartimos historia, cultura, idioma y por supuesto, gastronomía. Transitemos ese recorrido de ida y vuelta, de lo compartido y de las diferencias. Porque en él se encuentra el vínculo que nos conecta y el orgullo de nuestra identidad.

Presidente de la Diputación de Huelva
David Toscano

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Primero, la pandemia y, ahora, las tensiones geopolíticas dibujan un escenario complejo y convulso con pocas certezas tan claras como el carácter esencial de los alimentos. Pero es, precisamente, esa cualidad de esenciales lo que convierte a los alimentos en un arma de guerra. Además, a lo largo de la historia, la alimentación y las costumbres gastronómicas también se han utilizado, muy a menudo, para subrayar las diferencias entre los pueblos.

Afortunadamente, Binómico representa todo lo contrario. Es el Congreso donde las ricas y variadas tradiciones culinarias de los 22 países que conforman Iberoamérica se dan cita para amalgamar ingredientes, sabores y aromas no sólo gastronómicos, sino también históricos y culturales.

Binómico se erige, así, en un largo y ancho puente sobre el océano Atlántico por el que transitan la esperanza y las oportunidades en torno a este estimulante encuentro iberoamericano. Frente a las sombras del mundo presente, Binómico nos recuerda la capacidad transformadora de la gastronomía y nos reúne en una cumbre internacional donde, en lugar de palabras, se habla a través de los alimentos.

De este modo, Huelva se transforma estos días en la gran cocina transatlántica. El diálogo culinario entre los diferentes territorios tendrá también una equivalencia en el diálogo temporal, ya que Colombia, el país invitado de esta tercera entrega de Binómico, nos propone una mirada sobre el vínculo entre tradición e innovación. Una línea del tiempo que nunca se rompe gracias a la vocación integradora de la gastronomía y a la alquimia de los fogones, que siempre es capaz de generar fusiones inesperadas, increíbles y felizmente sorprendentes.

En el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación nos sentimos plenamente identificados con este carácter mestizo y abierto a nuevas fusiones de la gastronomía iberoamericana. Y, en este sentido, nuestro apoyo a Binómico tiene como objetivo seguir creciendo en las dos vertientes que nos ofrecen los alimentos. Por un lado, como nutrición esencial para la vida, que debe desembocar en un mundo sin hambre y alimentado

con producciones sostenibles, según la aspiración de la Agenda 2030 que todos compartimos. Y, por otro lado, como expresión cultural y gastronómica de una necesidad básica.

Es decir, los alimentos nos nutren doblemente: en nuestra vida biológica y en el disfrute de nuestros sentidos. Además, en nuestras culturas, comer es siempre un acto social o familiar. Son tantos los elementos que configuran a la gastronomía como aglutinante de las culturas que, hoy más que nunca, celebrar un encuentro gastronómico es celebrar otra de las grandes aspiraciones humanas: la paz y la concordia entre los pueblos.

Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación
Luis Planas Puchades

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Hoy, la gastronomía es -para muchos turistas- el leitmotiv del viaje, del descubrimiento. La experiencia gastronómica define muchas veces el destino que elegirá el turista. Y en Iberoamérica hay una riqueza extraordinaria no sólo en los productos sino también en la forma de prepararlos y presentarlos.

La gastronomía es mucho más que la actividad de cocinar. No se refiere únicamente a mezclar ingredientes como diferentes productos que esconden sabores únicos, sino también a revelar la tradición, la identidad, dar a probar recetas ancestrales, preparadas con técnicas transmitidas de generación en generación. Es la cultura misma de una comunidad que en sus sabores y aromas, invita a conocer su terruño, sus paisajes, sus colores.

Desde la Organización Mundial del Turismo reconocemos esta riqueza y la importancia de la gastronomía que, sin lugar a duda, se ha convertido quizás en uno de los productos principales del turismo en el mundo entero. Los iberoamericanos tenemos mucho por dar, mucho por decir en esta materia, que es además un signo de identidad, una forma de mostrarnos a nosotros mismos con lo que somos, con lo que son nuestros recursos naturales, nuestros productos de la tierra.

Para muchos destinos, la preparación culinaria forma parte integral de su historia e identidad y se ha convertido en el elemento clave de la imagen de marca de cada país. La gastronomía -y también el turismo enológico- representan una oportunidad de revitalizar y diversificar el turismo, para potenciar la cadena de valor del turismo, promover el desarrollo económico local, involucrar a numerosos sectores profesionales distintos y ofrecer nuevos usos al sector primario. Por lo tanto, la gastronomía y el turismo enológico contribuyen a promover y crear la marca de los destinos, manteniendo y preservando las tradiciones locales y la diversidad y aprovechando y recompensando la autenticidad de cada uno de nuestros destinos.

Permiten también la revitalización de muchas zonas que pueden verse afectadas por la despoblación y la exclusión social, jugando un papel esencial en la promoción del empoderamiento de las mujeres y los jóvenes talentos.

La cocina iberoamericana ofrece una gastronomía llena de atractivos y un evento, como el que nos convoca, ofrece la posibilidad de promoverlos.

Gustavo Santos

DE JUNIO DE 2023, QUITO, EC

ETI
nómico


CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis

68 AM

DIRECTOR
REGIONAL



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Es un honor para la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) impulsar institucionalmente la realización de esta III edición de BINOMICO, Congreso Gastronómico Iberoamericano en Huelva, España.

Como Secretaria para la Cooperación quiero reconocer y agradecer a Huelva y a la Comunidad Andaluza en su conjunto la vocación iberoamericana, su compromiso con la región y el apoyo a este Congreso que nos une para reforzar los lazos como comunidad a un lado y otro del atlántico y nos permite trabajar por el desarrollo sostenible.

Este ambicioso proyecto de BINOMICO que iniciamos juntos en 2021, hoy se ha consolidado como un gran espacio donde visibilizar nuestras 22 cocinas, nuestra gente, nuestra materia prima y toda la cadena de valor que va de la tierra al plato y nos permite compartir fraternalmente una misma mesa.

Para la SEGIB, BINOMICO no sólo es un gran escenario que da visibilidad al trabajo de hombres y mujeres iberoamericanos que integran la cadena agroalimentaria y da a conocer nuestros productos, tradiciones culinarias y ancestrales, sino que

también crea conciencia de la importancia de trabajar y promover una gastronomía sostenible, saludable y del potencial y valor agregado de hacerlo en alianza, juntos.

Además de la gran riqueza y diversidad cultural, nuestra región es uno de los espacios territoriales con mayor producción agrícola del mundo, y es una de las mayores áreas de biodiversidad de ecosistemas naturales, oceánicos y costeros. De allí que la alimentación, los sistemas de producción y el consumo sostenible sean una prioridad para la SEGIB.

Desde el año 2014 con la aprobación del Programa IBERCOCINAS en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Veracruz, asumimos el compromiso de promover e impulsar políticas públicas que difundan la gastronomía de la región. En 2021, con el compromiso de llegar a toda la cadena de valor que involucra a la alimentación, de incidir con mayor precisión en cada uno de los 17ODS, aprobamos por consenso de los 22 países de la Conferencia Iberoamericana, el PIGA_2030- Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible

que como plataforma de alianzas que es, busca promover la importancia de una buena alimentación y gastronomía en las agendas nacionales y en la cooperación iberoamericana al más alto nivel, visibilizando el impacto social, económico, cultural, sanitario y medioambiental en la sociedad.

En SEGIB estamos convencidos de que la buena alimentación impacta en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, y en 11 de ellos lo hace de manera directa por lo que, desde un punto de vista de políticas públicas, la gastronomía sostenible brinda un potencial increíble para actuar sobre el desarrollo sostenible.

Enhorabuena a BINOMICO y a todas las instituciones que somos parte de este proyecto. Les reitero la disposición de la SEGIB para ser un aliado en la defensa de este gran ecosistema gastronómico al servicio del desarrollo sostenible.

Secretaria para la Cooperación. Secretaria General Iberoamericana
Lorena Larios Rodríguez

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023



100



Ponentes

BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Ecuador es uno de los países con mayor biodiversidad del mundo, abrigando la mayoría de especies del planeta Tierra. Dominado por los Andes, el país tiene 80 volcanes, parte de la selva amazónica y el 15% de las especies de aves del mundo - no es de extrañar que el naturalista británico Charles Darwin pasó 35 días en el archipiélago de Galápagos escribiendo su obra más importante, El origen de las especies. Y es a partir de esta enorme biodiversidad que la pareja de chefs Alejandro Chamorro y Pía Salazar construyen un universo de creatividad llamado Nuema.

Nuema nació en Quito en 2014, como un proyecto personal de Pía Salazar y Alejandro Chamorro, ganándose su nombre como un homenaje a los hijos de la pareja, Nuria, Emilio y Martín. Con el objetivo de tratar la cocina como un motor de identidad ecuatoriana, la casa busca enaltecer los diversos productos de cada localidad del país. La estética y el purismo han sido los pilares de su cocina, con la convicción de desarrollar la creatividad dentro de la abundancia de productos y la aplicación de una óptica muy local y propia que está inspirada en el tiempo y espacio actual de Ecuador.

Nuema, el único restaurante en Ecuador que figura en la lista The World's 50 Best Restaurants.

El restaurante Nuema, el primer restaurante en Ecuador en ingresar en la prestigiosa lista de los 50 Mejores Restaurantes LatAm, en 2020, bebe directamente de la fuente de las innumerables (y muchas veces desconocidas) especies que se originan en el país. A través de una cocina de producto extremadamente creativa, los chefs buscan recuperar las raíces de las tradiciones ecuatorianas a través de una experiencia contemporánea, siguiendo el ritmo de las estaciones y prestando especial atención a la rastreabilidad de los ingredientes que utilizan.

Dando igual importancia a la cocina y la pastelería, las creaciones de la pareja Pía Salazar y Alejandro Chamorro son sumamente técnicas y modernas, trayendo el naturalismo purista en la selección de ingredientes, a través de preparaciones que forman paisajes geométricos en los platos, elevando sabores y matices que traen el alma de su país al menú. Hoy Nuema ganó repercusión internacional y hace parte de la lista de los 50 Best LatAm, en el 24º lugar, lo cual sitúa a la pareja en jóvenes promesas e inspira a otros chefs de su país a transformar tradiciones y llevar la inmensa gama de productos ecuatorianos al mundo.

Pía Salazar

Pastelera y cocinera nacida en Cuenca, Pía fue chef pastelera del restaurante Astrid y Gastón, de Gastón Acurio. Hoy, junto de su esposo Alejandro, Pía concibe de manera extraordinaria y única la pastelería ecuatoriana. En su proceso evolutivo ha introducido de forma delicada e ingeniosa: vegetales, especias, hierbas, frutas y productos autóctonos, poco convencionales, en el mundo de la alta pastelería. Durante estos años, ha consolidado una gran capacidad técnica, reflexión para entender el territorio ecuatoriano y el rol en la cocina de las mujeres latinoamericanas. Poco más de seis meses después de haber sido votada como la Mejor Chef Pastelera de América Latina 2022, Pía Salazar ahora reclama el máximo galardón de la Mejor Chef Pastelera del Mundo elegida por la lista The World's 50 Best Restaurants.

Alejandro Chamorro

Cocinero ecuatoriano, Alejandro Chamorro pasó por varios restaurantes de prestigio, como NOMA de René Redzepi y Astrid y Gastón, de Gastón Acurio, donde aprendió y ganó experiencia para formar, años después, su propia personalidad culinaria para crear una casa con cocina de producto, repleta de identidad con una visión innovadora sobre el tiempo y espacio ecuatoriano.

Ecuador
Nuema

Alejandro Chamorro y Pía Salazar

Alga | Coco | Levadura

Ingredientes:

Alga
Salsa de coco
Crumble de coco
Granita de coco
Sabayon de ajo negro
levadura garrapiñada

ALGA

1. Sumergir las algas en agua y dejar hidratar por 40 minutos
2. Retirar las algas hidratadas y quitar el exceso de agua
3. En una funda al vacío agregar cada unidad de alga y colocar sirope hasta que cubra la misma
4. Cocinar en sous vide por 3 horas a 65°

CREMA DE COCO

2 latas leche de coco
160 gr azúcar
8 ml esencia de coco
2 gr xantana

1. En la thermomix añadir leche de coco, xantana y azúcar
2. Añadir esencia de coco
3. Retificar

CRUMBLE DE COCO

375 gr claras
650 gr azúcar impalpable
300 gr coco rallado
250 gr mantequilla
30 gr harina

1. Montar las claras de huevo con el azúcar impalpable
2. Colocar el coco rallado y mantequilla en cubos
3. Incorporar el harina hasta que se forme una masa uniforme
4. Estirar la masa sobre un silpat y hornear a 180° por 15 minutos
5. Enfriar y triturar.

BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

metamorfosis



*Libro Ponencias
/ Huelva 2023*

Alga | Coco | Levadura

LEVADURA GARRAPIÑADA

200 gr levadura
160 gr azúcar
40 gr agua

1. En el Horno a 180° agregar un bloque de levadura desmenuzado sobre una lata con silpat por aproximadamente 45 minutos hasta que este crocante
2. Triturar en trozos pequeños
1. Añadir agua y azúcar en una olla a 118°
2. Agregar los trozos de levadura y empanizar en el almíbar
3. Caramelizar lento hasta que tome textura
- 4 Dejar enfriar y reservar.

SABAYON AJO NEGRO

1 kilo ajo negro
300 gr azúcar
20 unidades yemas de huevo
3 gr xantana

1. Añadir en la termomix yemas de huevo y azúcar, cocinar a 75° por 15 minutos
2. Una vez cocido agregar el ajo negro a los 7 minutos
3. Agregar xantana y retificar.

GRANITA DE COCO

2 latas leche de coco
80 gr azúcar
6 gr gelatina
30 gr agua
2 gr xantana

1. Hidratar la gelatina previamente.
2. Procesar la leche de coco, azúcar y xantana.
3. Agregar la gelatina hidratada y retificar.

BI-
nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis

AFIANZAR LA COMUNIDAD IBEROAMERICANA **PARA CRECER EN DERECHOS DE LA CIUDADANÍA**

**VI Semana de la
Cooperación
Iberoamericana**

24-31 octubre 2022



Secretaría General
Iberoamericana

Secretaria-Geral
Ibero-Americana

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Indígena del Pueblo Okaina- Murui Muina, del clan jaguar. Del Departamento de Amazonas, Municipio de Leticia, resguardo Indígena Tikuna-Huitoto km6 y 11.

Como cocinera tradicional y aprendiz, honro los saberes de mis mayores reconociendo que la cocina tradicional de amazonas tiene una relación intrínseca con el manejo territorial, cosmogónico, espiritual desde lo propio de cada pueblo con los principios de equilibrio y armonía, del dar y recibir, de endulzar y enfriar el pensamiento, el corazón, la palabra de quienes cuidamos y nos visitan. Esto hace que desde la cocina tradicional sigamos comunicando, dando palabras de consejos a las nuevas generaciones la importancia cultural de nuestros saberes y sabores milenarios que depende de la transmisión del conocimiento desde las practicas cotidianas y talleres que motivan a salvaguarda los sistemas de cocina relacionada a las siembras, dietas, ritos, ceremonias, utensilios y espacios propios de preparación y enseñanza. Parte especial son las dinámicas propias del calendario ecológico.

*Anitalia
Pijachi Kuyuedo*

x *Anitalia Pijachi Kuyuedo*

+Y+IKO

(Se prepara según la temporada-calendario gastronómico de Amazonas)

Porción para 4 personas

Tiempo: 25 min Max.

Ingredientes:

1. 4 trozos de Pescado (según el gusto de la persona o familia y la temporada)
2. 15 ajíes
3. 8 hojas de Chicoria (cilantro cimarrón)
4. 20 semilla de macambo
5. 6 hojas de Dunabe (hortaliza)
6. Dos cucharadas de Omaiko/ tucupi (salsa picante a base del caldo de yuca brava)

Elaboración:

Se pone a calentar el agua, se agrega el pescado, la semilla de macambo, sal al gusto y se deja que hierva hasta que el pescado se muestre que ya casi está listo. Se agrega la salsa picante el Omaiko, los ajíes dulces, más la chicoria (cilantro cimarrón), la hoja de dunabe trozadas con las manos. Se deja que yerba 5 minutos.

Se acompaña con casabe de almidón, casabe de harina de yuca, con envueltos de yuca, o arepas de yuca.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
II EDICIÓN

somosrigen
metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Nacido en San Sebastián, lidera desde 1998 Mugaritz, un proyecto que defiende “como el ecosistema creativo que permite la libertad para crear sin ataduras”.

Sus ponencias en foros como la Universidad de Harvard o el MIT, sus artículos en El País Semanal, su pertenencia al Patronato de la Fundación Basque Culinary Center, a la Junta Directiva de Innobasque y al Consejo de Tufts Nutrition de la Universidad de Tufts o los libros -entre los que se encuentran colaboraciones con científicos y pensadores- son herramientas para difundir los conocimientos adquiridos por Mugaritz sobre la creatividad en las organizaciones, la salud, las percepciones, o la alimentación del futuro.

En su trayectoria ha recibido galardones como el Premio Nacional de Gastronomía, el Premio Chef's Choice Award de St. Pellegrino, el Premio Eckart Witzigmann y el Premio Gastronomía Saludable por la Real Academia de Gastronomía.

España
Mugaritz

Andoni Luis
Aduriz

× *Andoni Luis Aduriz*

Origen: Semillas y huevas

Para 10 personas

Para la Elaboración 1: Relleno

Ingredientes:

40 g. huevas de mujol
20 g. sal
80 g. azúcar
1 g. vainilla
1.5 g. vaina de vainilla seca

Elaboración:

Curar las huevas de mujol una hora en la sal y el azúcar. Sacar y limpiar con agua, secar con un paño limpio. Pelar las huevas y añadir las semillas de vainilla y la vaina seca, mezclar bien. En papeles sulfurizados de 7x20cm añadir 3 gramos de la mezcla de huevas. Moldear hasta obtener forma de vaina de vainilla. Congelar.

Para la Elaboración 2: Cobertura:

Ingredientes:

10 g. de extracto de vainilla
50 g. manteca de cacao
0.3 g. xantana

Elaboración:

En un baño maría fundir la manteca de cacao, añadir el extracto de vainilla y la xantana. Triturar con un brazo eléctrico, es importante que la mezcla esté todo el rato caliente, sino esta solidificará. Reservar.

Para el Acabado y presentación:

1 ud(s) elaboración 1
2 ud(s) elaboración 2
1 ud(s) colorante negro vegetal en polvo

Derretir el baño de manteca y con un pincel pintar las huevas, de manera que quede una cubierta lo mas fina posible, es importante que el pincel deje marcas en las huevas, así genera un juego visual mucho más real y parecido a una vaina de vainilla. Conservar en congelación. Pasar las huevas por colorante negro y con un pincel retirar el exceso. Servir en un plato congelado.

metamorfosis



*Libro Ponencias
/ Huelva 2023*

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Inés Páez, mejor conocida como Chef Tita, es licenciada en Hotelería y Turismo de la Universidad Iberoamericana (UNIBE). Realizó su pasantía en el hotel Trip Bosque de Palma de Mallorca, España y es diplomada en Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra (PUCMM), certificación en el Culinary Institute of America.

Es jefa de cocina y copropietaria del Restaurante Morisoñando.

Autora del Libro La Nueva Cocina Dominicana, un copilado de 100 recetas que rescata, reinventa y actualiza.

Su línea de trabajo se enfoca en el rescate del patrimonio gastronómico dominicano y en darle valor al producto local y a los productores de los campos, con el objetivo de dejar un gran legado a las futuras generaciones de cocineros, fortaleciendo la cultura e inspirándolos ser voceros y representantes de su identidad como dominicanos, para lograr que en cada rincón del mundo se conozca que la cocina de la República Dominicana tiene un sabor es único e incomparable.

Ha llevado la gastronomía dominicana a grandes escenarios en países como Alemania, Francia, Italia, España, Suecia, Reino Unido, India, Estados Unidos, México, Colombia, Perú, Cuba, Guadalupe, Honduras, Panamá, Islas Turcas and Caicos, entre otros.

Se le considera la Embajadora y creadora del concepto "la Nueva Cocina Dominicana".

República Dominicana
Restaurante Morisoñando

Chef Tita
(Inés Páez)

x *Chef Tita*

Crudo de lambí de nuestro litoral

con cebollas encurtidas y aguaji infusionado
con palos de mamajuana de 40 años.

Lambi

Ingredientes:

(Lambi)
1 Lb de Lambi sin limpiar

Elaboración:

Limpiamos el lambí y sacamos toda la piel hasta obtener unos filetes blancos y limpios..

Chimichurri Rústica

Ingredientes:

3 onza de ají gustoso
3 onza de al cubanela
4 limones verdes
2 cucharadas de cilantro ancho picado
2 cucharadas de cilantrico picado
Sal al gusto
1 pizca de Azúcar
1 pizca de Pimienta blanca
3 onza de aceite de oliva
1 onza de jengibre rallado
Aceite de guandules
Orégano
Ralladura de limón

Elaboración:

Picar en brunoise todos los ingredientes antes mencionado, mezclar y reservar.

Aguaji

Ingredientes:

1 cebolla blanca cortada en cruz
2 ají gustoso partidos a la mitad sinsemillas
2 ají cubanela partidos a la mitad sin semillas
2 tallos de apio
1 taza de cilantro entero sin Picar
2 dientes de ajos majados
2 taza de vino blanco
Aceite de oliva al gusto
El jugo de 2 naranjas agrias
1 litro de fondo de lambi.
1/2 taza de palos de mamajuana.
La piel que retiramos del lambi
1/2 taza de mamajuana.

Elaboración:

Llevar una sartén a fuego y sofreír con el aceite de oliva todos los ingredientes incluyendo la piel del lambi.

Luego de sofreír agregar el azúcar, glacear y agregar el caldo. Llevar a la Thermomix y triturar luego colar y llevar a fuego nuevamente, agregar el Zumo de naranja agria y dejar reducir 10 minutos y al final perfumar con aceite de oliva y la mamajuana.

continúa →

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

× *Chef Tita*

Crudo de lambí de nuestro litoral

con cebollas encurtidas y aguaji infusionado
con palos de mamajuana de 40 años.

Complementos del plato

Alioli de cilantro

Ingredientes:

1 yema de huevo.
1 dientes de ajo.
1 taza de cilantro blanqueado.
100 ml de Aceite de oliva
100 ml de Aceite de girasol
1 pizca de Sal.
El Zumo de 1/2 limón.

Elaboración:

Blanquear el ajo 2 minutos en agua hirviendo y retirar del fuego.

Blanquear el cilantro en agua hirviendo, colocar en el vaso todos los ingredientes y batir con una turmix para emulsionar y lograr la textura deseada.

Emulsión de aguacate

Ingredientes:

1 aguacate
1 pizca de sal
Jugo de 1/2 limón.
Ralladura de limón

Elaboración:

Picar en brunoise todos los ingredientes antes mencionado, mezclar y reservar.

Aguaji

Ingredientes:

1 cebolla blanca cortada en cruz
2 aji gustoso partidos a la mitad sinsemillas
2 ají cubanela partidos a la mitad sin semillas
2 tallos de apio
1 taza de cilantro entero sin Picar
2 dientes de ajos majados
2 taza de vino blanco
Aceite de oliva al gusto
El jugo de 2 naranjas agrias
1 litro de fondo de lambi.
1/2 taza de palos de mamajuana.
La piel que retiramos del lambi
1/2 taza de mamajuana.

Elaboración:

Llevar a la thermomix todos los ingredientes y batir hasta obtener un término cremoso.

Guandules blanqueados

Ingredientes:

1/2 taza de Guandules verdes.
2 Cucharaditas de bicarbonato
1/2 litro de agua.
Sal.

Elaboración:

Llevar el 1/2 litro de agua a punto de ebullición con la sal y el bicarbonato.

Agregar los guandules y dejar en el agua hirviendo por 10 segundos. Sacar y colocar en un baño de María inverso.

Retirar la piel y reservar.

Cebollas encurtidas

Ingredientes:

4 cebollitas pequeñas cortadas a la mitad y sacar pétalos de cada una.
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal
1/2 taza de vinagre.

Elaboración:

Mezclar el azúcar, la sal y el vinagre y agregar las cebollitas. Reservar hasta el momento de usar.

Tostones

Ingredientes:

1 plátano verde.
Aceite de soya abundante para freír.
Agua fría
1 diente de ajo majado.

Elaboración:

Pelar y cortar el plátano en ruedas bien finas. Darle un corte limpio con un cortador de pastas pequeño.

Pasar por el agua fría saborizada con el diente de ajo. Llevar una sartén al fuego y freír los plátanos.

Escurrir en papel toalla.

Emplatado:

Colocar el alioli en el fondo del caracol de forma recta, coloque arriba el lambi laminado, luego colocamos la Chimichurri, colocamos la emulsion de aguacate, cebollas encurtidas, esferificaciones, las flores y micros cilantro y por último los tostones.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

meta Orfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

1973 Taste, hotel Villa Cortés (Arona, Tenerife)

Argentino, afincado en Canarias desde hace 20 años. Se formó en Buenos Aires, con los grandes: Joan Coll, Pablo Massey y el grupo de Francis Mallman. Ya en España trabajó con Martín Berasategui, Francis Paniego, Juan Pablo de Felipe o Paco Pérez.

En Madrid Fusión 2011 obtuvo el Premio a la Mejor Innovación Tecnológica por sus 'Tapas voladoras', logrando también una distinción en los Flemish Primitives de Bélgica. Ha asombrado también en foros junto a Heston Blumenthal (Reino Unido), Dominique Persoone (Bélgica)...

Creador en Tenerife del equipo interdisciplinar Gastrosinapsis (con investigadores de diversas universidades españolas y europeas), su trabajo se dirige a la búsqueda de soluciones científicas aplicadas a la gastronomía y a la aplicación de la historia de la alimentación de los aborígenes guanches.

Entre todo ello, puesta al día de técnicas ancestrales aborígenes, la genética de la gallina y la cabra tinerfeña junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y con los investigadores Juan Capote, María Fresno y Alexandr Torres Krupij; recuperación de la fauna marina autóctona (pescados y mariscos)... Y, con su nuevo I+D+i, sigue desarrollando sus estudios sobre la cabra y los quesos (con el ICIA), la maduración extrema de pescados, el desarrollo de la pesca de la gamba y el carabinero de Tenerife...

En 2022, el restaurante ganó el Premio al Mejor Restaurante 'Consume Canario'.

En 2023 ha conseguido el primer Sol Repsol y ser Recomendado en la Guía Michelin.

Colombia

*Diego
Schattenhofer*

“Egea”. Homenaje al caprino canario

Tirado de Cabra:

Elaboración:

Disponer el entrecot una parte en Koji y otra en Kombu seco el tiempo deseado. Cortar en Láminas finas el entrecot de cabra. Y pintar levemente con aceite de oliva.

Ingredientes:

Entrecot curado Koji, entrecot fresco, entrecot curado kombu, aceite de oliva.

Vinagreta Sanguinea:

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y emulsionar.

Ingredientes:

Vinagre de manzana (50ml), vinagre macho (50ml), sangre de baifo (25ml), sal y aceite de oliva virgen extra (250ml).

Chip de Papa Bonita Lyo:

Elaboración:

Dorar levemente la piel de papa en manteca y una pizca de sal, cortar con la forma deseada y liofilizar durante 48 h.

Ingredientes:

Piel de papa bonita (3 uds), manteca de cabra, sal y liofilizadora.

Tartar de Cabra:

Elaboración:

Cortar finamente la cebolla, pepinillos, alcaparras y el solomillo. Aliñar con la mostaza y sal.

Ingredientes:

Solomillo de cabra (15gr), cebolla morada (4gr), mostaza de dijon (3gr), pepinillo encurtido (3gr), alcaparra encurtida (2gr) y sal.

Salsa de Baifo:

Elaboración:

Cubrir los huesos con agua y dejar cocinar a fuego lento, 36 horas.

Ingredientes:

Huesos de baifo tostado (1kg) y agua (1L)

Salsa de Cabra Reducida Giro:

Elaboración:

Cubrir los huesos con agua y dejar reducir a fuego lento 48 horas. Reducir en girovap 8 horas.

Ingredientes:

Huesos de cabra tostados (1Kg), agua (1L) y girovap.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



*Libro Ponencias
/ Huelva 2023*

x Carlos Jesús Contreras Ayala

“Egea”. Homenaje al caprino canario

Mojo Envejecido:

Elaboración:

Envejecer durante 2 años

Ingredientes:

Mojo envejecido 1973

Madroño Encurtido:

Elaboración:

Cortar el madroño en pequeñas tiras

Ingredientes:

Madroño

Vacio de Baifo Iyo:

Elaboración:

Liofilizar el vacío durante 72 horas y rallar en el momento del emplatao.

Ingredientes:

Vacío de baifo (200gr) y liofilizadora.

Despiece Baifo:

Elaboración:

Dar una cocción agresiva a los interiores del baifo y cortar. Cocinar la paletilla a baja temperatura, deshuesar y racionar.

Ingredientes:

Solomillo baifo, entrecot baifo, molleja baifo, riñón baifo, hígado baifo, cesos baifo, paletilla baifo baja temperatura (30gr)

Montaje:

Montar una chip de papa con un poco de tartar una sobre otra haciendo 3 pisos. Colocar las Láminas de entrecot y salsear con la vinagreta. Disponer las distintas partes del baifo, el madroño y salsear con ambas salsas. Pintar el plato con el mojo envejecido 1973. Rallar sobre este el vacío liofilizado



**gusto
del Sur**

ES CALIDAD.
ES ANDALUCÍA.



Lleva el Sur a lo más alto

con nuestros alimentos y bebidas
de calidad diferenciada.



Ahora, para reconocer la calidad superior de los productos andaluces, te presentamos la marca **Gusto del Sur**. Disfruta de nuestros alimentos y bebidas, y tú también llevarás el Sur a lo más alto.



—
Entra en gustodelsur.es



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Junta de Andalucía

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Nació en 1968, se ha formado en los mejores restaurantes de nuestro país, pero siempre ha mantenido una estrecha relación con la cocina tradicional y por los productos de su tierra La Rioja.

Francis presume de haber recibido sus primeras influencias y su ADN como cocinero de la mano de su madre, Marisa Sánchez, referente de la buena cocina tradicional riojana. Seguramente influido por esa querencia a ahondar en la tradición, sus últimos trabajos están dirigidos a poner en valor y actualizar la más honda tradición de la región.

Francis dirige las cocinas de los restaurantes El Portal de Echaurren, (dos estrellas Michelin y tres soles Repsol) y Echaurren Tradición (un sol Repsol). Ambos están dentro del Hotel Echaurren, negocio familiar desde hace 5 generaciones, recientemente remodelado y asociado al club de calidad Relais & Chateaux, en el precioso pueblo de Ezcaray. También se encarga de asesoría gastronómica del Hotel Marqués de Riscal en el Elciego (Álava) donde consiguió una estrella Michelin en 2012. Y desde 2019 también asesora el Hotel Hermitage de Andorra, donde ha conseguido la primera estrella Michelin en la edición 2022, la primera también para el pequeño país de los pirineos después de 18 años.

RECONOCIMIENTOS

- Premio Nacional de Gastronomía al Mejor jefe de Cocina de España 2011, por La Academia Española De Gastronomía.
- Dos estrellas Michelin en el restaurante El Portal de Echaurren
- Una estrella Michelin en el restaurante Marqués de Riscal.
- Una estrella Michelin en el restaurante Ibaya de Andorra.
- Premio al Chef de L'Avenir 2015 por La Academia Internacional De Gastronomía.

España

Francis Paniego Sánchez

Boquerones en Vinagre con Almendras y Hierbas

Ingredientes

Boqueron en Salmuera

Agua 500 ml
Vinagre de manzana 500 ml
sal gris de Gerandais 30 gr
Boquerones frescos o Anchoas 1 kg
Aceite de oliva Virgen Extra 100 ml

Espinas y Cola Frita de Boqueron

Espinas de Boquerones 250 gr
* C REMA DE AJKO BLANCO
Agua 150 ml
Aceite de girasol 150 ml
Aceite de oliva Virgen Extra 50 ml
Almendra marcona 100 gr
Ajo (diente) 1 Unidad
Vinagre de Jerez 25 años 10 ml
Sal fina 1,5 gr.

Granizado de Salmuera

Salmuera de hacer los boquerones 500 ml
Xantana 0,3 gr.
GELATINA (colas de pescado) 0,25 Unidadel servicio
colocado en manga pastelera con boquilla de
Mont-Blanc.

Granizado De Salmuera

Salmuera de hacer los boquerones 500 ml
Xantana 0,3 gr.
GELATINA (colas de pescado) 0,25 Unidad

Elaboración

Para Boqueron en Salmuera

- Limpiar los boquerones. Cortar con tijera la cabeza y arrastrar las tripas. Con la misma tijera, cortar la tripa hasta la cola y bajo un chorro de agua fina y fría limpiar bien quitando la espina hasta la cola sin romper los filetes ni arañar el lomo plateado.
- Secar bien los lomos y congelar 2 noches para dejar DESCONGELAR EN NEVERA antes de volverlos a utilizar.
- Para preparar la salmuera hervimos el agua con la sal para disolverla bien, una vez frio le añadimos el vinagre y reservamos en nevera.
- IMPORTANTE: PONER LA SALMUERA BIEN FRIA CON LOS BOQUERONES DESCONGELADOS Y SECOS DURANTE 2 HORAS.
- Quitar la salmuera y reservar para el granizado.
- Secar los boquerones.
- Guardar los boquerones en tuppers con AOVE mínimo 48 horas.
- Reservar en nevera.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Boquerones en Vinagre con Almendras y Hierbas

Espinas y Cola Frita de Boqueron

- Poner en agua una noche las espinas para ablandar la carne.
- Al día siguiente con la ayuda de un cepillo para uñas raspar suavemente las espinas para quitar la carne adherida.
- Secar y poner al horno a 70° para secarlas.
- Una vez secas, freír en aceite.
- Sacar a papel absorbente para quitar excedente de grasa y resvar en tupper hermético hasta su uso.

Para Crema de Ajko Blanco

- Triturar todo en Thermomix.
- Debe quedar una crema de textura tipo Philadelphia.
- Rectificar de sal y vinagre.
- Enfriar tapado con film a piel.
- Reservar siempre en frigorífico y solo utilizar lo necesario para el servicio colocado en manga pastelera con boquilla de Mont-Blanc.

Para Granizado de Salmuera

- Poner a hidratar la gelatina.
- Triturar la xantana con la salmuera.
- Calentar un poco de salmuera y fundir la gelatina. Agregar el resto de salmuera y mezclar bien.
- Poner en bandeja metálica filmada y congelar.
- Una vez congelada, romper trozos con un tenedor.
- MANTENER SIEMPRE EN EL CONGELADOR.

Acabado y Presentación

En el fondo del plato disponemos un poco de crema de almendras con la manga pastelera de hilos.

Encima colocamos tres rulos de boquerones, perfilados y con la piel hacia fuera.

Lo acompañamos con unos trozos de espinas deshidratadas.

Y unos cristales de salmuera.

PLAYA DEL ESPIGÓN DE HUELVA

más tuya



Ayuntamiento de
HUELVA

TOMATE, FONDO DE ARENQUE Y VINO con tierno de cordero.

Ingredientes

Salsa de Tomate Vieja

Aceite de oliva Intenso 200 ml
Cebolla 1.500 gr
Ajo (diente) 4 Unidad
Laurel Fresco 1 Hojas
Tomillo fresco 3 gr.
Tomate Pera conserva (lata de 5kg) 5 kg
Sal fina 2 gr.
Azúcar 250 gr
Avecrem pollo 30 gr
Maizena 25 gr
Agua 30 ml

Fondo de Arenque y Vino

Arenque secos 3 Unidad
Aceite de oliva Virgen Extra 100 ml
Cebolla 350 gr
Zanahorias 0,25 Unidad
Puerro Fino 0,25 Unidad
Laurel Fresco 2 Hojas
Pimienta negra en grano 1 gr.
Lengua de cordero 1 kg
Vino Tinto (cosechero Ibisate) 2.250 ml
Glucosa 125 gr

Elaboración

Para Salsa de Tomate Vieja

Picamos la cebolla en una mirepoix fina y la ponemos a rehogar con los dientes de ajo machacados, el tomillo y la hoja de laurel.

Cuando este BIEN CAMELIZADO TODO, añadiremos el tomate Pera que antes habremos triturado y colado. Lo rehogamos bien con la cebolla caramelizada y lo dejamos cocer todo a fuego lento hasta que reduzca.

Cuando vaya estando lo rectificamos de sal, añadimos el azúcar, lo dejamos cocer un poco más y lo ligamos con un poco de maicena, que nos dé un último hervor y le retiramos el tomillo y la hoja de laurel y lo guardamos hasta su uso.

La textura de esta salsa debe ser similar a la de una compota gorda.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

x *Francis Paniego Sánchez*

TOMATE, FONDO DE ARENQUE Y VINO con tierno de cordero.

Para Fondo de Arenque y Vino

Desescamamos bien los arenques y destripamos, lo abrimos por la mitad y les quitamos las espinas.

En una bandeja de horno ponemos las espinas, las cabezas y los cuerpos sin la tripa a tostar en horno a 180°C hasta que tueste bien.

Por otro lado, picamos todas las verduras en brunoise fina y las ponemos a tostar a fuego suave, con cuidado de que no se nos quemen, dejamos pochar hasta que toda la verdura quede bien caramelizada y tostada. Pasamos las verduras a punto a una olla a presión.

Añadimos las lenguas de cordero bien limpias y bien lavadas previamente.

Añadimos ahora los arenques tostados del horno, desglasamos la bandeja con el vino y mojamos con el resto de vino indicado y dejamos cocer todo durante 40 minutos en olla a presión a fuego muy suave para no perder todo el líquido.

Sacamos las lenguas con cuidado, las escurrimos bien y le retiramos toda la grasa que veamos, también la parte más fibrosa, donde la lengua agarra a la cabeza y las pelamos una a una procurando que nos queden bien intactas.

Colamos por chino fino el resto de la salsa de vino y arenque, presionando muy bien y pasamos por super bag y reducimos.

Rectificamos de sabor y añadimos la glucosa y cuidamos la densidad y el brillo de la salsa y reservamos hasta su uso.

Las lenguas terminadas se pueden envasar al vacío y regenerar al baño maría.

Acabado y Presentación

En el fondo del plato colocamos una línea de salsa de tomate viejo.

Sobre esta una lengua cortada en lascas y salseamos con la salsa de vino y arenque.



Huelva *eleva* tus sentidos

www.turismohuelva.org

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

metamorfosis



Libro de recetas

de los chefs participantes

Soy oriundo de San Andrés Isla, crecí rodeado de mis familiares conocedores de una tradición ancestral como lo es la cocina tradicional de nuestras islas, que me transmitieron de manera oral y de una forma simple, utilizando los elementos del entorno; es así que desde hace 35 años he llevado nuestra cocina tradicional a diferentes eventos locales, nacionales e internacionales donde resalto los olores y sabores únicos.

Ha participado en diferentes eventos y procesos como:

Apoyados por el Ministerio de Cultura

- Cocinando desde la Raíz en buenaventura (2021)
- Almuerzo gourmet en el metropolitan club de Bogotá (2021)
- Formación de niños, niñas en saberes culinarios ancestrales raizales, proyecto presentado y aprobado por el programa nacional de concertación cultural 2020, por medio del convenio 2508 de 2020.
- Cultura en los territorio (2020), presentación de un plato de nuestra cocina tradicional (Caracol en sumo de coco)
- Conversatorio herencias culinarias (Mayo 2020): Dialogo sobre la presencia Africana en Colombia
- Sabor Barranquilla 2019, departamento invitado San Andrés: Tuve participación en la agenda académica de la feria con “Preparaciones del Bread Fruit” donde mostré mis habilidades en la cocina tradicional del Archipiélago, presentación de las recetas y la utilización de los ingredientes autóctonos y plantas para aromatizar mis preparaciones. Montaje de una FAIR TABLE en el evento antes mencionado.
- Sabor Barranquilla 2013, departamento invitado San Andrés: tuve espacio en la cuota nacional con exhibición en tarima en representación de San Andrés grandes conocedor y especialista en cocina tradicional.
- Sabor Barranquilla 2012 departamento invitado San Andrés: Tuve participación en tarima con la “preparación de la sopa de cangrejo”.
- Festival de Teatro Internacional Ethnic Roots 2002: Muestra gastronómica para el lanzamiento del festival en el Teatro Colon de Bogotá.
- Lanzamiento Festival de Teatro Internacional Ethnic Roots 2001: Muestra gastronómica para el lanzamiento del festival en la Cancillería.

Otros eventos

- Evento de cocina tradicional del Caribe insular FI WIH TIES 2018: Evento con diversas actividades académicas y culinarias. Participación como especialista en el estudio de los sistemas culinarios locales – Banco de la Republica de San Andrés Isla y Viceministerio de Turismo.
- Semana Internacional del Colegio Mayor de Bolívar 2017: Región invitada San Andrés isla, representada por el instituto nacional de formación técnica profesional – Infotep. En esta ocasión fui invitado a dar clase de cocina tradicional y realizar una muestra gastronómica.
- Encuentro Cultural y Académico que organiza la Unidad Central del Valle del Cauca (UCEVA) 2016: Invitado por el instituto nacional de formación técnica profesional – Infotep. A realizar Intercambio de saberes culinarios.
- Muestra de cocina tradicional en la cámara de representantes – Bogotá
- Bogotá Food and Wine festival 2013 Cocinero tradicional invitado al encuentro de cocineros y chef de diferentes partes del país. - Viceministerio de Turismo.
- Colombia Trade Expo 2013 – 2014 (Miami – Florida): Invitado por la Gobernación de Archipiélago de San Andrés para realizar muestra gastronómica.
- Muestra gastronómica en la Embajada de Colombia en Jamaica, Invitado por la Gobernación de Archipiélago de San Andrés para realizar muestra gastronómica.
- Muestra dela cocina tradicional - Hotel Sunrise Beach San Andrés Isla.
- Promoción de san Andrés Sun Sand and Sea festival - Hotel la fontana, Hotel Belfort Medellín.
- Festival gastronómico Hotel Hilton - Bogotá
- Además he participado en diferentes oportunidades en la promoción y divulgación de la cocina tradicional en la Vitrina Turística de ANATO en la ciudad de Bogotá, invitado por la Gobernación de San Andrés. (2011, 2012, 2013, 2014. 2015)

Colombia

Francisco Escalona Forth

x *Francisco Escalona Forth*

Caracol Guisado en Zumo de Coco con Dumpling

Ingredientes

5 Libras de caracol
2 Cocos
1 Cucharada sopera de aceite de coco
1 Cebolla roja finamente picada
3 Dientes de ajo machacados
Albahaca al gusto
Sal al gusto
Pimienta al gusto
1 Basket peper (Scotch Bonnet)

Elaboración

Para empezar limpiar, lavar y ablandar el caracol con un mazo.

En primer lugar, cocinar el caracol con ajo y sal hasta que ablande.

En segundo lugar, pelar los cocos, rayar y extraerle el zumo, reservar.

A continuación, sofreír la cebolla en el aceite de coco, agregar el zumo de cocos y dejar hervir. Después agregar el caracol y la pimienta, dejar reducir. Luego se le agregan la albahaca y el basket peper (Scotch Bonnet)

Mientras tanto preparar los dumplings.

Para terminar se le agrega el dumpling y dejar cocinar hasta que reduzca.

Para los Dumplings

Ingredientes

250 gramos de harina de trigo
1 ½ taza de leche de coco
Sal al gusto

Elaboración

Mezcle la leche de coco con la harina de trigo y añadir la sal al gusto, hasta que quede una masa moldeable.

Con la mano forme bollos o pequeñas arepas.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



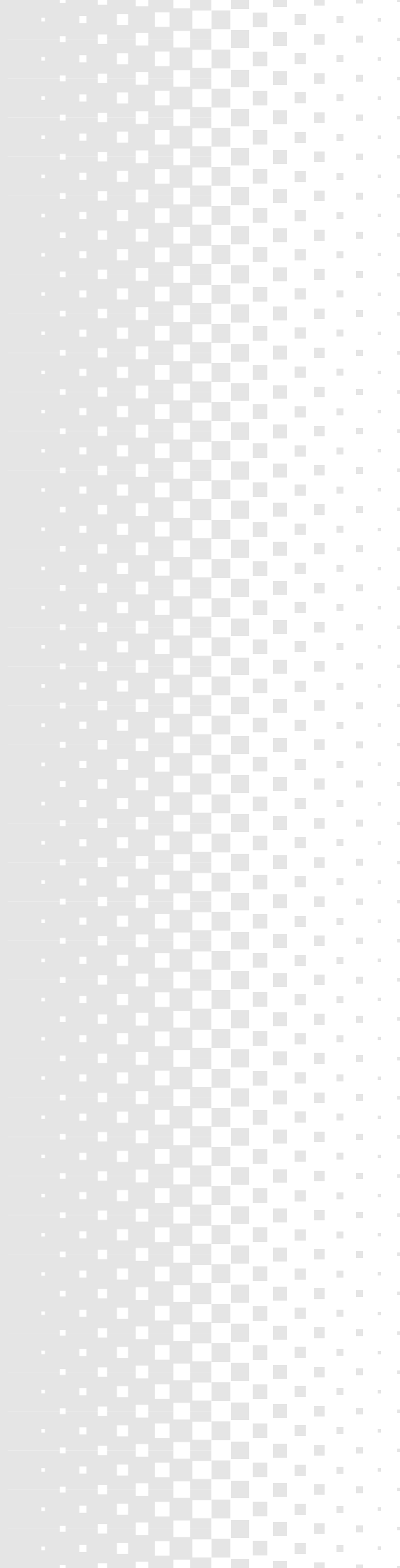
Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

metamorfosis

*Libro Ponencias
/ Huelva 2023*



JABUGO

Denominación de Origen Protegida

63

PRESENTA

LA PLENI TUD



TODA UNA VIDA PARA ALCANZARLA.
TODO UN INSTANTE PARA
DEGUSTARLA.

BELLOTA 100% IBÉRICO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

melam yoo



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Cocinero mexicano que inicia profesionalmente a los 15 años de edad encontrando desde el comienzo y por azares del destino en la cocina española una línea de formación y pasión que lo acompaña hasta el día de hoy.

Llega a formar parte de un grupo restaurantero vasco en México hace ya 17 años, logrando durante ese tiempo entender la filosofía y práctica de la cocina tradicional española no solamente en México sino también en España, manteniendo una cocina basada en el respeto al producto y la técnica para sacar lo mejor de sí, y entendiendo y aplicando la natural adaptación de la cocina Ibérica al gran producto de México.

Actualmente funge como socio, chef corporativo y director operativo de Grupo Zeru; un grupo mexicano que tiene como primer restaurante Zeru San Ángel, proyecto de cocina vasca tradicional que abrió sus puertas hace 15 años y que tuvo la oportunidad y fortuna de ver nacer y ayudar a crecer desde un inicio para consolidarse como un restaurante embajador de cocina española tradicional, manteniendo su esencia intacta durante estos años.

Como segundo proyecto a su mando crea Zeru Lomas, logrando darle un giro a lo que se entendía hasta entonces en el imaginario colectivo en México de un restaurante español, consiguiendo la convivencia particular de un tradicional asador Vasco, con producto del mar tanto de costas españolas, como sustentable mexicano y culminando con una extensa carta de arroces y socarrats, teniendo como paso siguiente el llegar a la ciudad más iberoamericana de Estados Unidos; Miami, para abrir hace 6 meses el tercer restaurante, Zeru Miami, llevando la misma filosofía de trabajo en equipo y visión de cocina española manteniendo el asador, los arroces y principalmente el producto como estandarte en una ciudad con una importante comunidad tanto española como latina que naturalmente aprecia lo que se busca decir a través de la comida.

En México ambos restaurantes están actualmente rankeados, dentro de los mejores restaurantes del país y mejor de cocina española. Por su parte Zeru Miami ha sido muy bien acogido por la crítica estadounidense siendo considerado desde su reciente apertura dentro de diversas listas y artículos como una de las grandes sorpresas del año, de las mejores aperturas e incluso el mejor restaurante español de la ciudad para algunos medios.

De manera paralela, desde hace 5 años hace de manera ininterrumpida el programa de televisión *Gastrolab* del *Heraldo de México* cocinando con diversos invitados y diferentes estilos de cocina y producto, logrando hasta al

día de hoy cientos de transmisiones en televisión abierta y por otra parte desde hace 3 años dirige como locutor el programa de radio de *Gastrolab*, igualmente enfocado a la gastronomía pero desde un ángulo más histórico, cultural y social, siendo transmitido en cadena nacional todos los fines de semana con duración de una hora.

Por otra parte está en vías de terminar un libro enfocado en el mestizaje gastronómico España – México desde el contexto histórico, sus inicios y todo lo que mundialmente ocurrió para que ambas gastronomías acuñaran productos, técnicas y hasta utensilios para resultar en lo que conocemos y sabemos al día de hoy, dos potencias gastronómicas con tanta historia como riqueza cultural y culinaria.

Finalmente como datos relevantes;

Hace más de 8 años se encarga de impartir cocina española en una de las instituciones gastronómicas mas respetadas en México; Centro Culinario *Ambrosía*.

Se encuentra certificado como sommelier en México por la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

Tiene una carrera técnica en gastronomía que inicia a los 13 años de edad y culmina con honores por promedio a los 16, así como diferentes cursos y formación no sólo en lo gastronómico sino en otras áreas como el manejo de equipos y dirección.

México

*Israel
Aretxiga Lemus*

Arroz Meloso de Lechón Crujiente y Amanitas Caesáreas

4 raciones

Ingredientes

Para el lechón

¼ pza de lechón (1 kg aprox)
500 ml aceite de oliva
½ kg manteca
2 chiles guajillos
¼ rama de romero
2 dientes de ajo

Para el arroz

200 g cebolla blanca
100 g zanahoria
100 g poro
150 g portobello
50 g tomate rallado
50 ml aceite de oliva
400 g arroz calasparra
4 pzas amanita caesárea
50 g zanahoria orgánica
50 g espárragos
1 pza cebolla de cambray confitada sin rabo
100 ml demiglaze
800 ml fondo de res

Elaboración

Para el lechón, fundir la manteca y agregar el aceite de oliva, romero, guajillos y dientes de ajo, reservar. Posteriormente colocar el lechón en una gastro acorde a su tamaño y cubrirlo por completo con la grasa. Hornear por 6 horas a 80° tapado con aluminio o por el contrario confitar a fuego bajo por 4 horas tapado pero moviendo cada tanto para evitar que se pegue al fondo de la cacerola, una vez cocinado sacar de la grasa y reservar el jugo.

Para el sofrito, cortar cebolla, poro, portobello y zanahoria en petit brunoise, reservar. En un sartén amplio o coludo de doble fondo agregar el aceite de oliva y empezar a sofreír la cebolla hasta que esté traslúcida, agregar después la zanahoria, luego el poro y finalmente el portobello, siempre buscando cocinar sin quemar, en ese punto subimos el fuego al máximo y una vez muy caliente agregamos el tomate y trabajamos hasta que se evapore todo el líquido y tengamos una consistencia pastosa, reservar el sofrito.

En una nueva olla agregar un poco de aceite de oliva e incorporar el arroz, dejar calentar el grano y agregar el sofrito, mezclar bien y en seguida agregar el jugo de cocción del lechón y luego fondo de res según lo vaya pidiendo el arroz, siempre evitando moverlo, más que la olla con la mano. Mientras tanto sellar el lechón en una plancha muy caliente para lograr que cruja la piel sin quemarlo, y en ese mismo sartén posteriormente sellar la zanahoria, espárrago, cebolla de cambray y las amanitas previamnete rebanas y salpimentadas.

Una vez que el arroz esté casi al punto agregar la demiglaze y todo lo que hemos sellado sobre el arroz ya terminado e incorporar moviendo la olla con la mano. Podemos terminar con un poco de cilantro criollo y acompañar con limón amarillo asado.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Jhosef Christopher Arias Salinas (35), dueño de un sueño, nació en Lima, Perú en 1988. Originario de San Juan del Lurigancho siempre orgulloso de sus raíces, descubre su pasión por la gastronomía desde muy joven, y desarrolla una ética y amor por el trabajo duro de la mano de su madre, cocinera nata con una sazón incomparable.

Es un cocinero cuya alma mater fue la escuela gastronómica INTECI, en el barrio de los Olivos en Lima. Siguió la carrera de alta gastronomía, con el objetivo de irrumpir en la escena culinaria a su manera. Emigra a España con 21 años y luego de trabajar como jefe de partida en el reconocido Hotel Meliá decide comenzar a escribir su propia historia, encontró la especialización que lo llevaría a montar futuros proyectos en Europa: la cocina a base de pescados y mariscos.

"Comprendí que para alcanzar mis objetivos tenía que afrontar algunos desafíos, que me llevarían a ser un profesional con actitud y capacidad para superar cualquier reto con pasión por mi carrera", señala Jhosef Arias.

Hoy, catorce años después consiguió lo que muchos emigrantes sueñan pero pocos logran, demostrando que no hay excusa ni obstáculo que valga cuando el trabajo es apasionado y excelente. Su proyecto gastronómico Jhosef Arias Restaurantes que engloba Piscomar, Callao24, Hasaku, ADN Origen Perú y HUMO, un proyecto de catering, así como su proyecto de investigación gastronómica Boldkitchen: Laboratorio I+D+i

Lima, Perú

Jhosef Christopher Arias Salinas

Amaz by Jhosef Arias

4 raciones

Descripción

AMAZ por AMAZonia, por AMAR, amor a la selva y a su cocina. Una lubina salvaje preparada de forma sostenible con ingredientes de nuestra Amazonia peruana.

Ingredientes

1 kilo Lubina salvaje
50 gr Mishkina
100 gr Cebolla roja
3 und Ají charapita
1 und Plátano maduro
2 unid Cebolla chalota
100 gr Leche de tigre
100gr Pasta ají amarillo
50 gr Pasta de cocona
C/N Brotes de cilantro para decorar

Elaboración

1. Cortamos el pescado correctamente, quitamos las espinas y cortamos en dados de 3x3 cm aproximadamente, salamos el pescado en un recipiente metálico con un poco de sal de pilluana, agregamos la Mishkina (que es una mezcla de condimentos, sachá culantro, sachá oregano, curcuma, sal, un poco de pimienta y un toque de comino) se deja reposar durante 20 minutos.
2. Sobre hojas de choclo se arma una base de cebolla roja con sachá culantro, y sobre esta se colocan los trozos de pescado marinados en la mishkina reposado. Se envuelve todo como si fuera un tamal para que la hoja del choclo de el sabor al pescado y se pasa al horno ya precalentado a 220 grados durante 8 minutos aproximadamente.
3. Por otro lado hacemos una salsa de ají amarillo con cocona, agregamos la parte citrica que es la leche de tigre, rectificamos sal y reservamos.
4. El plátano lo hemos cocinado entero en agua con todo y piel durante 40 minutos, una vez bien cocido lo pasamos a freír para que caramelice más con sus azúcares naturales.
5. Sacamos el pescado del horno, inmediatamente lo bañamos en la salsa de ají amarillo, cocona y leche de tigre, se decora con chalota, los dados de plátano maduro frito y brotes de cilantro.

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Juanlu nació en Jerez de la Frontera (Cádiz) en 1984. Desde muy pequeño creció viendo cocinar a su abuela recetas tradicionales andaluzas y los famosos vinos y vinagres de Jerez, parte esencial de la gastronomía de esta tierra, estaban siempre presentes en su casa.

A los 13 años empezó a trabajar en una panadería junto a su tío, en San José del Valle, y esta fue su primera aproximación a los ingredientes que son una de las bases fundamentales de su formación.

Con 15 años cambió su trabajo en la panadería por uno en una pastelería artesanal del centro de Jerez llamada Los Reyes y es aquí donde se abrió para él un nuevo mundo y comenzó su interés por la cocina y su inquietud por profundizar más en ella.

Con ese interés ya latente, a los 17 años, con la intención de seguir formándose e ir más allá, empezó a trabajar en diferentes

cocinas de la provincia de Cádiz y desde entonces, está enamorado de los fogones y, siendo la cocina su pasión, que mejor que fuese también su profesión.

Tan solo un año después, a la edad de 18, Juanlu empezó a trabajar con el gran maestro de maestros, Martín Berasategui, en su restaurante en Lasarte (Gipuzkoa) y fue aquí donde comenzó a aprender sobre técnica y precisión, entendiendo que, para trabajar en un restaurante de esta categoría, es necesaria mucha dedicación y constancia. Bajo las órdenes de Martín Berasategui se mudó a Tenerife para seguir trabajando y continuó formándose y aprendiendo no solo sobre cocina, sino también sobre gestión y liderazgo.

Con tan solo 23 años emprendió el proyecto de Aponiente junto a Ángel León dirigiendo el proyecto gastronómico del grupo y alcanzando, durante ese tiempo, importantes logros como los 3 Soles Repsol o las 3 Estrellas MICHELIN, además de otros muchos reconocimientos.

Con 33 años decidió que era el momento de emprender en solitario, para explorar las posibilidades de su cocina y poder hacerlo sin limitaciones. Decidió abrir su propio proyecto en el que deseaba poder volcar todo lo vivido hasta entonces y donde poder plasmar su personalidad y forma de entender la gastronomía. Es entonces cuando nace LÚ Cocina y Alma, en su ciudad natal, en su Jerez del alma en el año 2017.

LÚ es su restaurante, pero es mucho más, es el lugar donde Juanlu se expresa libremente, donde su amor por la filosofía de la cocina francesa le sirve de inspiración para crear una propuesta con la que desea interpretar su tierra, sus raíces, su cultura, su gastronomía y su propia historia.

Aquí es donde el duende aflora con total libertad y donde la cocina con duende se respira hasta en lo más ínfimo que nadie pueda imaginar.

En LÚ, Juanlu quiere recuperar esas recetas tradiciones que en parte se han ido perdiendo y desea cocinarlas desde otra perspectiva, sin dejar de lado la vanguardia actual, pero sin perder esa esencia que las hace únicas.

A los pocos meses de su apertura, Juanlu recibió uno de los galardones más especiales de su trayectoria en solitario, LÚ Cocina y Alma fue premiado con su primera Estrella MICHELIN. A este galardón para LÚ, le siguieron en febrero de 2019 el primer sol en la Guía Repsol y al año siguiente, en 2020, el segundo. En ese mismo año LÚ fue reconocido como uno de los mejores restaurantes del continente en el ranking "Top European Restaurants 2020" elaborado por la organización Opinionated About Dining (OAD).

Jerez de la Frontera (Cádiz, España)

Juanlu Fernández

x *Juanlu Fernández*

Caballa en Piriñaca Fermentada

Caballa

Ingredientes

1 ud caballa
c/n sal gorda
Sarmiento de viña

Elaboración

- Sacar los lomos y quitar las espinas.
- Curar en sal gorda directa durante 15 min, lavar y secar.
- Colocar la caballa sobre una rejilla de metal.
- En un horno sin temperatura ahumar las supremas durante 4 min, Reservar en cámara.
- Conservar en bolsas de vacío con aceite suave 0,4

Licudo de Piriñaca fermentada:

Ingredientes

1 kg pimiento rojo asar
1 kg pimiento verde asar
100 gr Aceite oliva arbequina

Elaboración

- Cortamos en trozo pequeños los pimientos por separado el verde del rojo, pesamos el 3% de sal según el peso que tenga.
- Metemos en bolsas de vacío y sellamos
- Dejamos fermentar a temperatura de 23°C durante 5 días
- Con la extractora de jugos, vamos pasando UN tipo de pimiento y después el otro
- Metemos los licuados en thermomix con el aceite arbequina y emulsionamos a máxima velocidad, reservar en nevera.
- Tomate cherry soleados
- Gel de perejil
- Rabanito fresco

BI-
nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Leonor Espinosa se ha convertido en una de las personalidades más importantes de Colombia gracias a su trabajo arduo y constante, mediante el cual no solo celebra y promueve los productos y sabores locales colombianos, sino que también destaca el valor de la biodiversidad del país y los aspectos sociales de la gastronomía.

Su propuesta busca reivindicar los ingredientes locales y las tradiciones de Colombia. Cada plato es parte de una narrativa gastronómica más amplia basada en la sustentabilidad, ofreciendo una experiencia enfocada en los variados ecosistemas del país que explora las formas en que nuevas especies biológicas se pueden utilizar con fines culinarios.

Leonor es una chef autodidacta que combina una extensa investigación científica con la innovación culinaria, y que aún continúa buscando nuevos conocimientos y educando a otros a través de su Fundación Funleo, una organización sin fines de lucro dedicada a generar bienestar social en comunidades étnicas rurales que la llevó a merecer el Basque Culinary World Prize en 2017.

Leonor estudió Artes Plásticas en la Escuela de Bellas Artes de Cartagena de Indias y Economía en la Universidad Tecnológica de Bolívar. Luego de estudiar ambas carreras, y trabajar como ejecutiva de publicidad, sintió la necesidad de satisfacer su espíritu creativo a través de la gastronomía.

En 2005 abrió el restaurante que lleva su nombre, donde fusiona lo tradicional y lo moderno. En 2015, LEO se consagró como uno de los mejores destinos gastronómicos de la región.

Recientemente, fue nombrada Mejor Chef Femenina del Mundo por The World's 50 Best Restaurants en 2022 y su restaurante LEO durante los últimos dos años ha sido incluido en esta prestigiosa lista, ocupando el puesto 48 en su edición de 2022. Durante ocho años, su restaurante también ha sido incluido entre los 50 Mejores de América Latina y ella recibió el premio a Mejor Chef de América Latina en 2017 y el Premio Chefs' Choice de Estrella Damm en 2020.

Otros reconocimientos obtenidos incluyen haber ocupado el puesto 69 en el Top 100 The Best Chefs Awards 2022, y el No. 5 en Travelers' Choice Winners Trip Advisor 2020.

Tiene varias publicaciones, entre ellas “Leo el sabor”, libro en el que narra historias de los fogones ancestrales y plasma una visión moderna a través de su experiencia en siete comunidades afrocolombianas e indígenas; y, “Lo que cuenta el caldero”, un libro sobre sus viajes por el país contados a través de mágicas y realistas crónicas culinarias.

Colombia

Leonor Espinosa

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

metamorfosis



*Libro Ponencias
/ Huelva 2023*

Es un cocinero costarricense que ha investigado por más de 10 años la cocina tradicional de su país, visitando pueblos originarios de la mano de proyecto jirondai, aprendiendo de sus técnicas e ingredientes. Actualmente es chef y propietario del restaurante Sikwa, con un menú inspirado en estas comunidades utilizando insumos locales centroamericanos en su oferta gastronómica. Anteriormente ha sido chef y propietario de restaurantes como Francisca y Tomillo con propuestas basadas en la misma investigación, además es consultor en proyectos hoteleros internacionales, charlista en proyectos con la FAO, gobiernos locales, Basque Culinary Center y chef invitado por restaurantes en América y Europa.

Colombia

*Pablo
Bonilla*

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

De madre Bonaerense, nacido en Cali Graduado como administrador hotelero con énfasis en gastronomía y egresado del SENA como cocinero. El amor por la cocina nació en la infancia, cuando de vacaciones en Buenaventura cogía cangrejos azules en el patio de la abuela para cocinarlos con los primos. Ya de joven veía a su madre cocinar con alegría y le fue gustando más la gastronomía.

Melómano apasionado, deportista y bailarín, amante de la gastronomía e investigador del legado

culinario africano. Su restaurante es un laboratorio donde realiza toda clase de preparaciones del Pacífico Colombiano. Firme defensor de la cultura AFROCOLOMBIANA siempre enfatiza sus orígenes y reconoce en ellos la AFRICANIA que sale de lo más profundo de su ser.

Su cocina está basada en la herencia que dejaron sus ancestros, y en ella prepara los platos con los que el Pacífico

colombiano es reconocido por ser una de las gastronomías más diversas y ricas en Colombia y el mundo.

Su sueño es tener una escuela de gastronomía del pacífico colombiano donde pueda dar clases gratis a las personas afrocolombianas que llegan en condiciones de desplazamiento

a la capital colombiana en busca de una oportunidad. En el momento realiza en su restaurante clases gratis para un grupo de personas

En asocio con su esposa CLAUDIA PELAEZ, tienen el RESTAURANTE REY GUERRERO, SABOR PACIFICO.

Hoy con 12 años de vigencia, siguen fortaleciendo su propuesta y llevando con altura y firmeza la gastronomía del Pacífico a todos los rincones del mundo.

Cali, Colombia

Rey Guerrero

Aborrajados de Pescado Ahumado

ABORRAJADOS DE PESCADO AHUMADO (derivaciones desde la conquista y nombres de preparaciones con el mismo producto en diferentes países)

El fufú de plátano verde, bolón de verde, mofongo, cabeza de gato, bola de plátano, banán-pilé o tacacho es una comida típica de la cuenca del caribe y parte de la Amazonia, Consiste en un puré de plátanos cocidos y machacados. Opcionalmente se pueden mezclar con grasa animal, carnes o verduras.

Esta forma tradicional de consumo de plátano tiene claras raíces del fufu de la región de Ghana y se introdujo en el Caribe mediante las personas africanas que llegaron secuestrados y esclavizados y que vivían en las plantaciones en la época de la colonia española.

Inicialmente surgió en la región de guapi cauca por la sazón y las diferentes preparaciones que le daban a la cocina las personas esclavizadas en el siglo XIX, después llega al valle del cauca y se le agrega harina y huevo.

Las diferentes modificaciones hacen que en nuestra cocina (Rey Guerrero Sabor Pacifico) lo preparemos de una manera diferente y llevemos el plátano a un punto diferente donde rellenamos el plátano con pescado ahumado, queso lo sazonemos con hierbas de azotea y lo apanemos con coco

Ingredientes

1 unidad de Plátano maduro
300 gramos de Filete de Pescado cortado en trozos pequeños de 2 cent
300 gramos de queso doble crema cortados en trozos de 2 cent
Hierbas de azotea (1 gramo de Poleo, 1 gramo de orégano de hoja grande, 1 gramo de cilantro cimarrón, 1 gramo de albahaca negra)
2 gramos de sal
2 gramos de pimienta
3 huevos
400 gramos de coco deshidratado
400 gramos de harina de plátano o común
1 litro de aceite
1 bowl
Vinipel
Trozos de madera

Elaboración

Pelar el plátano cortarlo en cubos de 100 gramos y ponerlos a freír; ahumar el pescado, en el bowl con trozos de madera y tapanlo con el vinipel, picar las hierbas de azotea y untárselas al pescado salpimentándolo, aparte en una pataconera ponerle el plástico y encima de este poner los plátanos maduros, hacer una arepa con estos y encima agregarle el pescado, y el queso, envolver en el plástico y hacer una bola, pasarlo por la harina luego en el huevo y llevarlo a freír, debe quedar dorado por fuera y cocido por dentro



BI-
nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis

Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

El Chef Sergio Díaz tiene una trayectoria de más de 18 años incursionando en la gastronomía, la cual considera como su forma de expresión, su pasión y su reto constante.

Sergio, es originario de Quetzaltenango, Guatemala. Desde muy pequeño inicia su interés por la cocina, por medio de las enseñanzas de su madre. Este mismo evolucionó al involucrarse en el restaurante familiar en donde descubre su pasión.

Su carrera inicia en Chile, en donde estudió Administración de Artes Culinarias y Servicios, en la escuela de gastronomía Culinary, obteniendo el reconocimiento más alto de la misma. Amplía su experiencia al colaborar en diferentes y muy reconocidos restaurantes catalogados como “7 tenedores” como lo son: Puerto Fuy Restaurante, Ox Restaurante y Restaurante WD.

Posterior a ello, viaja a Barcelona donde trabajó en uno de los restaurantes más icónicos, “El Cingle” con la Chef Montse Estruch. Finalizando esta etapa en España, forma parte del restaurante no. 1 en Estados Unidos, Chicago, “Alinea” con el chef Grant Achatz.

Sin duda alguna, los conocimientos obtenidos y su experiencia culinaria, despertaron un interés significativo para el Chef Díaz, puesto que decide regresar a Guatemala a iniciar la travesía de crear, innovar y compartir su pasión con los guatemaltecos. Es así como incursiona como Chef Corporativo del grupo Fine Dining Group. Fue nombrado como el “Chef De Jade”, el máximo reconocimiento a

nivel gastronómico en su país; así mismo le otorgaron el premio de “Chef Del Año”.

Las raíces y el talento del Chef lo hicieron destacarse en diversos países y restaurantes de renombre y es por eso que decide crear “Sublime”.

Sublime es un restaurante que cuenta historias inspiradas en el tiempo reinterpretando de forma creativa los sabores e ingredientes guatemaltecos para despertar y contagiar orgullo por el mundo.

Guatemala

Sergio Díaz

× *Sergio Díaz*

Cuenca del Mirador

4 personas

Ingredientes

Sopa de tusa 320 gramos
Puré de hongos y frijol 80 Gramo
Puré de Ayote mantequilla 160 Gramo
Ayote mantequilla en brunoise 150 Gramo
Polvo de Cenizas de cebolla 1 Gramo
Brunoise de ayote 40 gramo
Brote maíz 4 unidad

Fondo de Tusa

Elotes con tusa 5 Unidades
Agua 2 Litros

Elaboración

Limpiar el elote, quitarle la tusa, limpiarla y secarla.
Al tener la tusa seca ponerla sobre una bandeja y hornearla a 350 C hasta que este dorada.
En una olla colocar el agua, agregar los elotes y la tusa horneada. Dejarla hervir po hasta que agarre color cafecito.
Colar la sopa de tusa y guardar los elotes.
Sazonar limón y sal al gusto.

Polvo de Ceniza de Cebolla

Cebolla en Juliana 10 Unidades

Elaboración

Cortar en juliana la cebolla y hornearla hasta que se encuentre carbonizada.
Licuarla para tener el polvo.

Puré de Hongos y Frijol

Hongo champiñon en lasca 225 Gramos
Hongo Shiitake 7 Gramoss
Cebolla blanca en juliana 10 Gramos
Frijol volteado 125 Gramos
Mantequilla 50 Gramos
Ayote mantequilla en brunoise 40 Gramos

Elaboración

Sofreír la cebolla cuando este dorada agregar los champiñones.
Hornear los hongos shiitake.
Licuar los hongos shiitake hasta que su consistencia sea un polvo.
Licuar la cebolla, mantequilla, frijol, los champiñones salteados y de último agregar el polvo de los hongos shiitake.
Sazonar al gusto.

Montaje:

1. Colocar el puré de frijol en una pacha y calentar a 60°C.
2. Calentar el puré de ayote mantequilla en un sartén y mantener caliente.
3. En un plato hondo pequeño colocar el puré de ayote mantequilla con forma de quenelle.
4. Colocar dos puntos medianos de puré de frijol y hongos fuera al rededor del puré.
5. Colocar los cubos de ayote sobre el puré de ayote.
6. Rodear el puré con aceite de achiote y cobanero.
7. Colocar un brote de maíz.
8. Calentar el fondo de tusa hasta que hierva suavemente y apagar el fuego.

BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

mezame cosas



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



Libro Ponencias
/ Huelva 2023

Reconocido chef onubense a quién le fascina compartir su pasión por los productos de su tierra, de la que se considera un Embajador de altura. Nacido en 1980 en Huelva, inicia sus estudios de formación profesional de hostelería a los 14 años, obteniendo el mejor expediente de su promoción.

Más tarde, continua su especialización en cocina en la Escuela de Hostelería de Islantilla (Huelva), donde se gradúa a los 20 años. Tras su experiencia en diversos restaurantes onubenses, pone rumbo al norte de España, donde comienza una importante etapa de entrenamiento en el aclamado Restaurante Arzak durante dos años. Con ese aprendizaje a sus espaldas, vuelve a Huelva donde continúa su desarrollo profesional como Jefe de Cocina en el Hotel Isla Cristina Palace 5*, mientras gestiona una asesoría para pequeños establecimientos de restauración de la zona.

En 2011 comienza su aventura Acánthum, con la que empieza a recoger los frutos de su dedicación, que demuestran y apoyan la trayectoria firme y ascendente de este profesional y su equipo, alzándose con la Primera Estrella Michelin de Huelva en 2016, el Primer Sol Repsol de Huelva en 2013 y segundo en 2017 (entre otros muchos reconocimientos).

En 2016 empieza a fraguar lo que hoy es su único restaurante: Finca Alfoliz. Un nuevo concepto de restauración localizado en un lugar privilegiado rodeado de pinares y con un paraje de 10.000 metros cuadrados, que ofrece libertad y entorno natural a tan sólo 10 minutos de Huelva. Con un fuerte vínculo emocional para Xanty Elías, con el que rinde homenaje a sus padres, esta propuesta en plena naturaleza gira en torno a la sostenibilidad, la naturaleza y la cocina de proximidad basada en las brasas y las verduras del huerto, trabajadas mediante la técnica de la permacultura. Además, dispone de un entorno abierto orientado a distintas actividades, talleres o eventos, un espacio de juegos para los niños e incluso zona para la siesta. Todo orientado a ofrecer a todo el que acuda a disfrutar en ella, un espacio de desconexión y reconexión en plena naturaleza.

Finca Alfoliz es el primer restaurante europeo con certificado QODS por su gestión de los niveles de impacto de sostenibilidad y desarrollo. Un reconocimiento conseguido al estar alineados con los 17 objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de la ONU. Ha sido galardonado con una Estrella Verde Michelin en la categoría de Gastronomía Sostenible y tiene una distinción

Bib Gourmand por su excelente relación calidad/precio y un Sol Sostenible #AlimentosDEspaña Guía Repsol, así como el título de Recomendado en la conocida Guía.

Por tanto, a día de hoy, Xanty Elías es uno de los chefs más populares y reconocidos en el panorama gastronómico español, especialmente por ser un referente en el ámbito de la sostenibilidad aplicada a la gastronomía.

Fundador de Grupo Xanty Elías, también destaca por su compromiso con la sociedad y medio ambiente, que le ha llevado a, entre otras: coordinar la cocina de emergencia de la ONG del chef José Andrés: World Central Kitchen durante la crisis sanitaria de COVID-19, ser parte de la Junta directiva Euro-Toques o ser nombrado Patronazgo de Honor en la Fundación Restaurantes Sostenibles en Huelva. Además, Presidente y Fundador de Fundación Prenauta, con cuyo proyecto principal "Los Niños Se Comen El Futuro", promueve la gastronomía saludable con la asignatura "Cultura Gastronómica", cuyo objetivo principal es formar a los Consumidores Conscientes del futuro: los niños de primaria.

Un profesional incansable, comprometido, en contante cambio y aprendizaje por y para Huelva.

"Xanty Elías explora los territorios a través de una gastronomía honesta, en la que confluyen el respeto al producto, los productores, la sociedad y la cultura."

España
Finca Alfoliz

Xanty Elías

Blacky, Choco y sus Interiores y Garbanzo

Ingredientes

tartar de choco (negro es un color) 100 g
AJO TIERNO 5 g
Mahonesa ajo negro masterchef 3 g
MEZCLUM 10 g
LIMA 20 g
crujiente de garbanzo negro blacky masterchef 1 ud
crema de patata negra choco masterchef 100 g
Bizcocho negro de sésamo sifón masterchef 1 ud

Elaboración

- 1.- Colocar el choco con un aro de unos 12 cm por fuera con la manga haciendo un cordón continuo para evitar fugas de la salsa
- 2.- el plato donde se emplate debe estar a temperatura ambiente
- 3.- retirar el aro, y en el centro con una cuchara y sin manchar colocar la crema de patata emulsionada con cuidado
- 4.- en 3 puntos equidistantes colocar la mahonesa de ajo negro y en los centros de otros 3 puntos colocar los aros de los ajetes tiernos y los bizcochos
- 5.- poner con cuidado el crujiente en forma de círculo creando altura sobre la crema
- 6.- terminar con el mezclum encima del crujiente con un toque de aceite previo

Tartar de Choco (Negro es un color)

Ingredientes

choco pámpano 115 g
AOVE 15 ml
SAL FINA 1 g

Elaboración

- 1.- El choco, previamente lo habremos limpiado y, en este caso, el pámpano es la parte que utilizaremos (el resto del choco lo utilizaremos en otras elaboraciones). Lo enrollaremos en film transparente y lo congelamos.
- 2.- Una vez congelado, lo cortaremos lo más fino posible en la máquina de cortar film, sacando láminas de 1 mm
- 3.- esas láminas, las picaremos lo más fino posible con un cuchillo. Cuadrados de 1 mm x 1 mm
- 4.- mezclar e integrar todos los ingredientes en un bol
- 5.- Enmangar y conservar en frío.

Mahonesa Ajo Negro Masterchef

**BI-
nómico**

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis

Ingredientes

Ajo negro bolsa 2 unidades 35.71 g
25 g
ACEITE DE GIRASOL 25alto oleico 285 ml
LIMÓN FRESCO 6 g
SAL FINA 2 g
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO 1 litro 45 ml

Elaboración

1.- Mezclar en vaso de thurmix o thermomix depende de la cantidad. el huevo, el limón y la sal. triturar hasta integrar. añadir los dientes de ajo negro pelados.

2.- montar un poco e ir integrando el aceite de girasol de manera suave hasta monta como un mahonesa clásica.reservar en manga y frío



Blacky, Choco y sus Interiores y Garbanzo

Crujiente de Garbanzo Negro Blacky Masterchef

Ingredientes

TINTA DE CALAMAR bote cristal 25 g
AGUA 400 ml
HARINA DE TRIGO 80 g
HARINA DE GARBANZOS doy pack2 kg 10 g
AOVE 100 ml
SAL FINA 4 g

Elaboración

- 1.- mezclar todos los ingredientes con thurmix
- 2.- en una sartén antiadherente, pone un poco de aceite de oliva calentar bien, y aladir con un biberón la cantidad necesaria para hacer una torta de un círculo de unos 15-17cm (la base de la sartén, y dejar freir hasta evaporar el agua, de este modo conseguiremos una lámina
- 3.- crujiente que pondremos en papel secamanos. para el montaje del servicio. debe quedar muy crujiente y ojo el color puede llevar a confusión por el punto, no debe está quemada

Crema de Patata Negra Choco Masterchef

Ingredientes

patatas variedad agatha lavada 50/80 12 kg, PBruto 832 g, PNeto 650 g
AGUA 300 ml
TINTA DE CALAMAR bote cristal 10 g
SAL FINA 5 g
CALDO DE CHOCO base masterchef 400 g

Elaboración

- 1.- La patata la troncamos y cocemos con el caldo de choco y el agua hasta que esté tierna, sin nada de sal.
- 2.- Una vez cocida, escurrir muy bien y triturar a velocidad máxima con la tinta y la sal. quizás necesitemos algo del caldo restante de la cocción para adquirir la textura melosa
- 3.- debe quedar una crema muy integrada, y brillante unos 2 minutos de emulsión en thermomix con vaso a la mitad. Conservar en frío. o caliente su vamos a usarlo en el momento

Caldo de Choco Base Masterchef

Ingredientes

choco fresco aletas y cabeza 1.8 kg
CEBOLLA 90/110, PBruto 1.9 kg, PNeto 1.5 kg
AOVE 240 ml
HIGADO DE CHOCO 360 g
AGUA 19 L
SAL GRUESA 45 g
PIMIENTO ITALIANO, PBruto 625 g, PNeto 500 g
HARINA DE MAIZ 150 g
SIROPE DE CARAMELO 100 g
AGUA 100 ml

Elaboración

- 1.- En una marmita colocar el AOVE y calentar, cuando esté caliente añadir la cebolla para que coja un color dorado, después añadimos los pimientos, rehogamos
- 2.- después procedemos con el fuego todavía al máximo añadir las aletas y cabeza de los chocos frescos con sus hígados, y el agua rehogamos y tapamos para levantar al hervor.
- 3.- una vez hervido bajamos el fuego al mínimo durante 1 hora destapado para hacer el caldo
- 4.- pasaremos por chino y nos quedaremos con el caldo. a este una vez reducido a la mitad, pondremos los 100 gr de agua con el caramelo hasta diluirlo un poco
- 5.- después mezclaremos con la harina de maíz y ligaremos el caldo, añadiendo la tinta y poniendo a punto de sal.

Bizcocho Negro de Sésamo Sifón Masterchef

Ingredientes

CARGAS DE GAS N2O 1 ud
HARINA DE TRIGO 165 g
HUEVOS GRANJA MARTIN L 2 ud
AZÚCAR MORENO 65 g
TAHINI (PASTA DE SÉSAMO) 65 g
ACEITE DE GIRASOL 25 alto oleico 65 ml
leche de almendras 120 g
TINTA DE CALAMAR bote cristal 10 g
SAL FINA 8 g
LEVADURA QUÍMICA EN POLVO 1 g

Elaboración

- 1.- Introducir todos los ingredientes en la thermomix y turbinar poco a poco hasta conseguir una pasta homogénea
- 2.- pasar por colador fino, y meter en sifón de medio litro meterle una carga, reposar 12 horas
- 3.- pasar a vasos de cartón con un 3 cm de llenado de cada vaso.
- 4.- meter en el microondas de dos en dos vasos 1 a 2 minutos, subir el bizcocho y sacar poniendo el vaso boca abajo
- 5.- enfriar, y sacar los bizcochos, y deshidratar a 45°C o en el microondas.

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



Intendencia de San José



PATROCINADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS

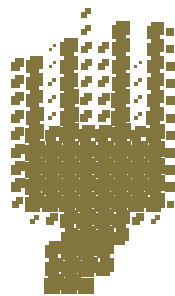


BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

III EDICIÓN

metamorfosis



metamorfosis

BI
HI
BO
BO

BO
BO
HI
BO