

## Dani García y Ángel León abren el Congreso de Andalucía Sabor resaltando la innovación como clave gastronómica



### Noticias

Este foro acoge charlas tanto de cocineros con una gran trayectoria de éxito como de nuevas promesas de los fogones andaluces

La quinta edición del [Congreso Gastronómico Andalucía Sabor](#), [1] evento que se celebra estos días de forma paralela a la feria agroalimentaria del mismo nombre en el nuevo auditorio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes), ha arrancado con un acto de bienvenida a cargo de la consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Carmen Ortiz. La consejera ha aprovechado este excepcional foro para destacar el valor añadido que supone la gastronomía para sectores estratégicos para Andalucía como la agroindustria y el turismo.

El Congreso de Andalucía Sabor, que esta edición está dedicado a la investigación y la innovación en la gastronomía, supone “una mirada al futuro para mejorar en una sociedad de cambio acelerado”, como explicó el presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Fernando Huidobro quien moderó la ponencia inaugural del congreso.

Tras la intervención inaugural de la consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, los chefs Dani García y Ángel León, junto a Paco Morales y Xanty Elías protagonizaron la ponencia magistral 'La evolución de la cocina andaluza a través de la innovación y la investigación ¿Hacia dónde nos dirigimos? Presente y futuro. Tres generaciones de cocineros andaluces'. Esta temática entronca directamente con el eje central de esta edición del congreso que ofrecerá a los asistentes diversas charlas tanto a cargo de cocineros con una gran trayectoria de éxito como de nuevas promesas de los fogones andaluces.

Para el chef Dani García, destaca la “personalidad propia” de la cocina andaluza en la que diferentes chefs han buscado su especialización culinaria. “Investigar, viajar y dedicar tiempo a la creatividad”, son las claves de la gastronomía del futuro que Dani García destacó en su intervención. En este mismo sentido, el chef Ángel León recalcó que “el camino del mar es también infinito en lo que a gastronomía se refiere”, en referencia a la investigación e incorporación de productos marinos en la cocina. “Estamos en un momento en el que necesitamos volver a la esencia”, coincidieron los ponentes.

Entre los principales objetivos del Congreso Gastronómico Andalucía Sabor que organiza la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural se encuentra la apertura de un debate dirigido a impulsar la innovación de la gastronomía andaluza del futuro a partir de las recetas más tradicionales del territorio. Así, el chef Paco Morales recalcó que “tenemos un recetario andaluz único” sobre el que hay que crear “conceptos diferentes”.

A esta ponencia le han seguido otras tituladas “Del chivo payoyo a la casquería marina, innovación desde el producto autóctono”, en la que han colaborado José Carlos García y Diego del Río; “Innovación e investigación de la cocina cordobesa”, con Celia Jiménez y Juan José Ruiz como protagonistas; y “La cocina fluvial, la investigación de los ríos al servicio de la gastronomía”, a cargo de Diego Gallegos.

El programa previsto para esta primera jornada cuyo lema es “Investigación e innovación, la nueva era de los fogones” se completa esta tarde con la intervención de Francis Paniego para tratar sobre “Investigación limitada a un microentorno, la inspiración del territorio”; la participación de Kisko

García y José Álvarez sobre “La transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados”; a la que seguirá la ponencia “La sala ¿Evolución de la sala a través de la cocina o viceversa? Nexo de unión entre cliente y cocina” a cargo de Didier Fertilati, Juan Ruiz y Pía Ninci.

Como colofón, Ángel León cierra este primer día de ponencias para hablar esta vez de los productos del mar y cómo trabaja con ellos este cocinero andaluz de gran renombre.

Las intervenciones cuentan además con la aportación de Rafael Bellido, presidente de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía, y Pepe Ferrer, sumiller y periodista gastronómico, que han ilustrado a los presentes con diferentes maridajes con vinos andaluces para cada uno de los platos que los chefs participantes elaboran durante sus ponencias.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

**Enlaces:**

[1] <http://www.besana.es/es/web/201506/andalucia-sabor-2015-v-internacional-fine-food-exhibition>