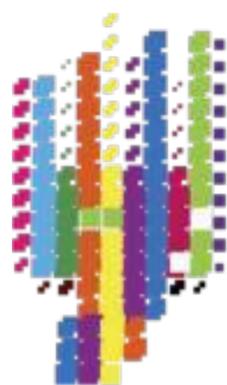


BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





¿QUÉ ES BINÓMICO?

BI- NÓMICO

El único congreso
gastronómico
iberoamericano, con
periodicidad anual, del
mundo



**BI-
NÓMICO**

**La unión de la historia
de la gastronomía de
sus 22 países**

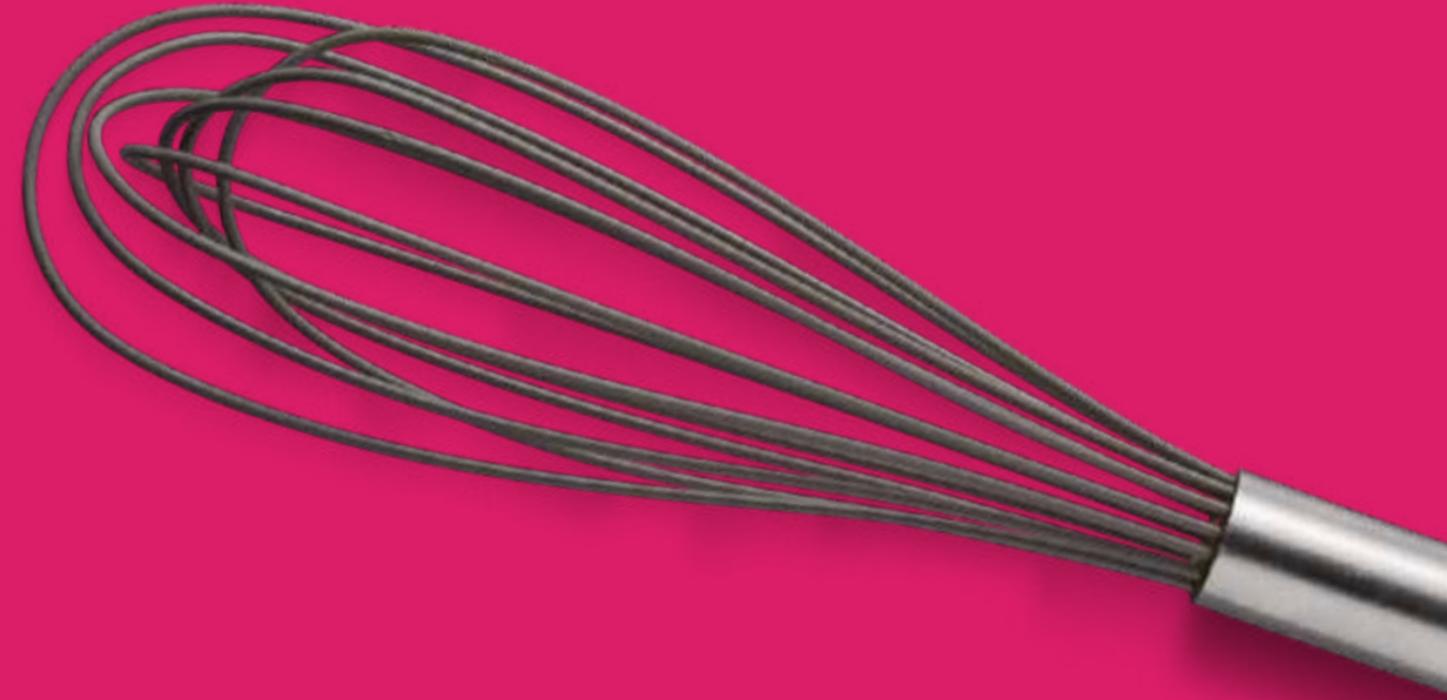


BI- NÓMICO



Un espacio que aúna las sensibilidades de Iberoamérica y la importancia de su gastronomía como atractivo turístico y cultural y que está alineado con la Agenda 2030





DATOS DE INTERÉS

DATOS DE INTERÉS

I Edición

57

Ponentes

14

Nacionalidades

42

Actividades
Paralelas

2K

Acreditados

24h

Streaming

II Edición

58

Ponentes

11

Nacionalidades

65

Actividades
Paralelas

+3K

Acreditados

3 días

Streaming



REPERCUSIÓN MEDIÁTICA

I Edición

+50M
De impactos

2M
De euros de
retorno

+100
Medios
diferentes

+400
De noticias

10
PAÍSES

II Edición

115M
De impactos

+5M
De euros de
retorno

+110
Medios
diferentes

+1K
De noticias

12
PAÍSES





HORA AMÉRICA

Argentina, país invitado en 2ª edición de Binómico, en Huelva

24/10/2022 03:38

Bajo el lema "Somos origen" se está celebrando en Huelva la segunda edición de Binómico, el Congreso Gastronómico Iberoamericano, que tiene a Argentina como país invitado.

Argentina se lució con un asado para mil personas en un congreso gastronómico en España: "Fue una locura"

El país fue huésped de honor en Binómico, el único encuentro gastronómico iberoamericano que se hace en Europa. El banquete se desplegó en una plaza



RECETAS POSTRES BEBIDAS SALUDABLE TENDENCIAS ESPECIALES TIPS DÓNDE COMER

EVENTOS GASTRONÓMICOS

Arrancó Binómico, el mayor congreso gastronómico Iberoamericano, con la presencia de 22 países

21 de diciembre de 2022 | EDICIÓN IMPRESA | PDF

Defendé la otra mirada por \$450

AM750

INICIAR SESIÓN

HACETE SOCIOS

SECCIONES Y SUPLEMENTOS El país | Economía | Sociedad | Espectáculos

EL PAÍS

El único congreso de gastronomía iberoamericana

La cocina argentina se hizo presente en el Binómico

21 de noviembre de 2022 | 11:37



EEUU GASTRONOMÍA

Joan Roca y Narda Lepes, entre los chefs que estarán en Binómico en Huelva

EE | Washington | 6 jul 2022



IMAGEN

Congreso español entrelaza las cocinas

Binómico será un foro culinario en Huelva, España



LA PLATA MIÉRCOLES 21 DE DICIEMBRE

T: 2 H: 5

POLÍTICA INTERNACIONAL INTERÉS GENERAL ESPECTÁCULOS EL C

Argentina brilló en la II Edición de Binómico

Se trata del único congreso gastronómico iberoamericano que se realiza en Europa. La delegación argentina realizó un gran asado popular en el cierre del evento.



RESTAURANTES VIAJES NOTICIAS COCINEROS

Leonor Espinosa sorprende con su «piracurú»

La cocinera colombiana, conquista y conciencia con la ponencia "Innovación del Patrimonio Biocultural" "La alta cocina va más allá de un emplatado bonito y un servicio con una cubertería y una vajilla. La alta cocina involucra al cocinero como un actor principal dentro de la cadena productiva con el primer eslabón: los artesanos y los pequeños productores". Con este compromiso desarrolla su labor Leonor Espinosa, cocinera colombiana catalogada como la Mejor Cocinera de Latinoamérica por The World's 50 Best en 2017 y una institución dentro de la gastronomía iberoamericana.



HOME PAÍS SECCIÓN OPINIÓN ENTREVISTAS UNIVERSITY DIRECTORIO RET

Inicio > Argentina

Argentina

Argentina, país invitado del Congreso Gastronómico Iberoamericano Binómico

Noticia seleccionada por América Retail Verónica González - 12 octubre, 2022





STAND EN FITUR 2023



Binómico es el primer congreso gastronómico en tener un espacio propio en toda la historia de la Feria Internacional del Turismo.

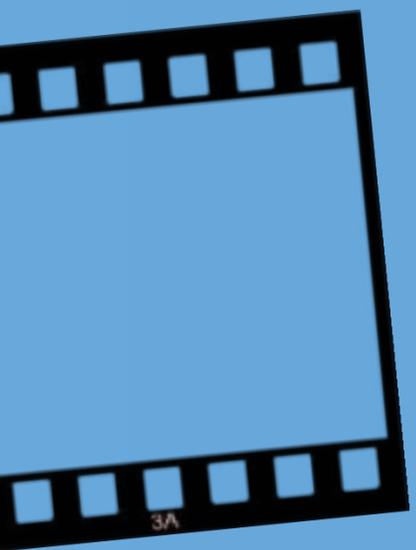
Un hito que persiguió fortalecer la identidad cultural de la gastronomía iberoamericana, y fortalecer las relaciones de Binómico con los 22 países iberoamericanos.



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



**UNA IMAGEN VALE
MÁS QUE MIL
PALABRAS**



BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





**BI-
NÓMICO**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
EDICIÓN
2021 HUELVA



binomico.com



BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
EDICIÓN
2021 HUELVA



binomico.com

#Huelva

BI-
NÓMICO
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI- NÓMICO

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



**BI-
NÓMICO**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





BI-nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



BI-
NÓMICO
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO





**III
EDICIÓN**



¿POR QUÉ?

Porque la I y II edición han resultado un rotundo éxito y han demostrado la **necesidad de un espacio de intercambio cultural y empresarial específico sobre Gastronomía Iberoamericana**.

Porque debemos continuar apostando por el estudio y difusión de una **gastronomía y alimentación sostenible** como parte fundamental del desarrollo de nuestros países y del futuro de nuestro planeta.

Porque la **gastronomía es una de las riquezas de Iberoamérica** con mayor impacto en la **Agenda 2030**.

Porque el **turismo gastronómico** es un segmento que se encuentra en pleno auge y que facilita la generación de valores culturales y diferenciales de cada territorio.

Porque necesitamos **alianzas entre gobiernos, sociedad civil, sector privado y expertos** que den valor a nuestro capital cultural y natural.

OBJETIVOS III EDICIÓN



Reforzar las señas de identidad de Iberoamérica respetando y poniendo en valor su diversidad.

Marcar el **carácter inclusivo e internacional del Congreso**, donde estarán representados los 22 países Iberoamericanos.

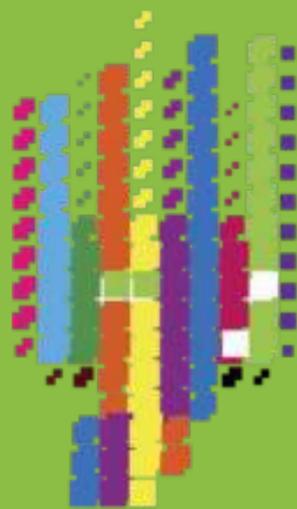
Divulgar la cultura iberoamericana a través de su gastronomía derivada de importantes lazos históricos.

Convertir a **España en núcleo** y nexo de unión de la **cultura gastronómica Iberoamericana**

Apoyar el **compromiso** de los gobiernos e instituciones iberoamericanas **con la Agenda 2030** a través de la gastronomía y alimentación sostenible.

Incidir en el concepto de Binómico como punto de encuentro de los sectores gastronómicos, turísticos y agroalimentarios de Iberoamérica.

Visualizar el **protagonismo y liderazgo actual de la mujer** en los sectores gastronómicos, turísticos y agroalimentarios, así como destacar su papel en el desarrollo histórico de los mismos.



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



INSTITUCIONES



PRESIDENCIA DE HONOR

Sus Majestades los Reyes de España



COMITÉ DE HONOR

SEGIB, representantes de países, instituciones y organismos gubernamentales e internacionales comprometidos con la región iberoamericana, los sistemas alimentarios, la gastronomía y el sector turístico de la región.



PAÍS INVITADO III EDICIÓN

Colombia



ASOCIACIONES

Asociaciones de Turismo internacional, academias gastronómicas y asociaciones empresariales forman parte activa de Binómico.



PROMUEVE

Huelva
original



ORGANIZA

enfoque
COMUNICACIÓN

PAÍS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL

H DIPUTACIÓN
DE HUELVA

Huelva eleva
tus sentidos.
www.turismohuelva.org

Secretaría General
Iberoamericana
Secretaria-Geral
Ibero Americana

PATROCINADORES INSTITUCIONALES

#alimentosdespaña



A
Junta de Andalucía

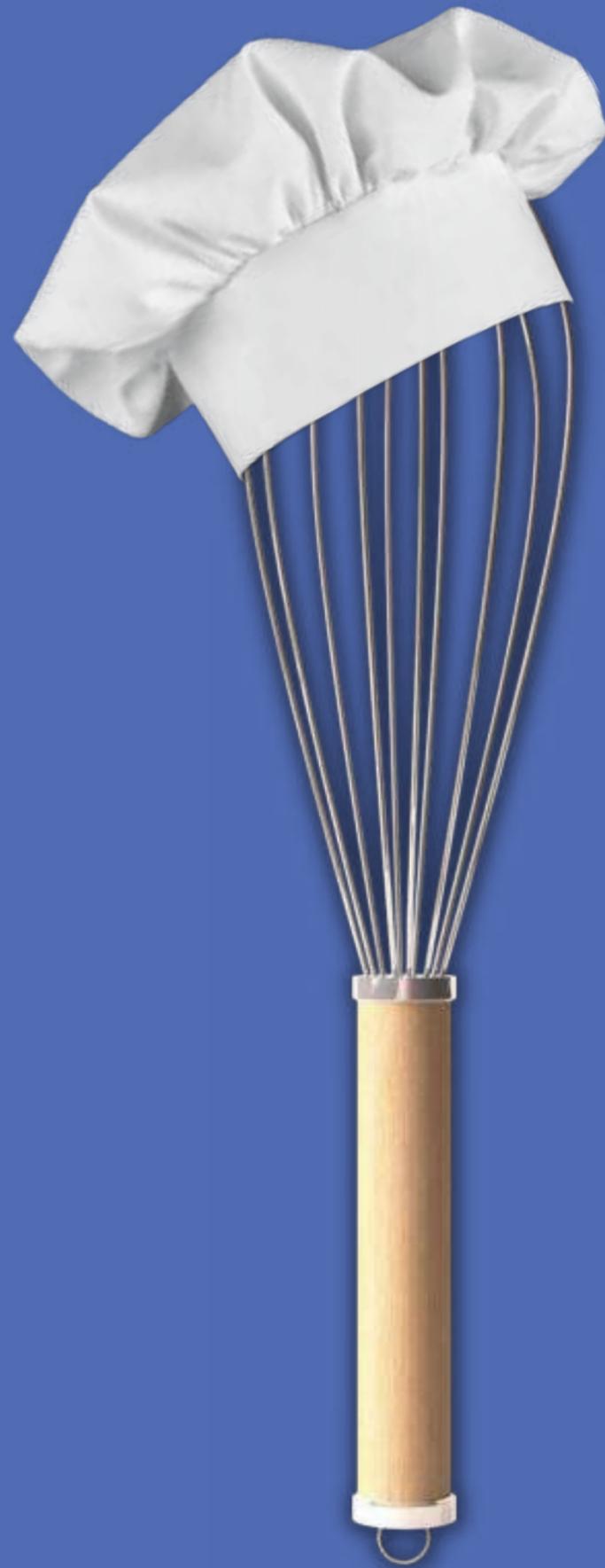


Andalucía



SON BINÓMICO





HAN SIDO BINÓMICO



Joan Roca
El Celler de Can Roca***



Virgilio Martínez
Central
(2 Best Restaurant In The World)



Andoni Luis Aduriz
Mugaritz**
(14 Best Restaurant In The World)



Jefferson y Janaina Rueda (American Express Icon 2020)
A Casa do Porco
(7 Best Restaurant in the World)



Ángel León



Chef Tita
Morisoñando (embajadora de la gastronomía iberoamericana)



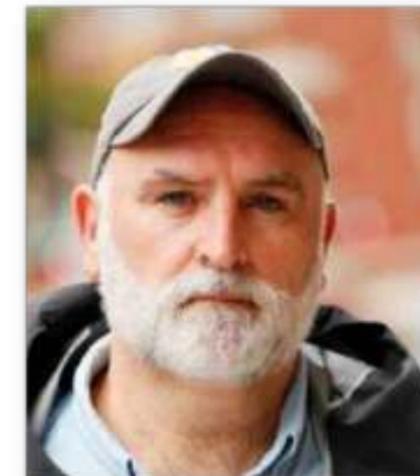
HAN SIDO BINÓMICO



Leonor Espinosa
Mejor chef mujer del mundo 2022



Xanty Elías
Finca Alfoliz*



Chef José Andrés
Proyecto World Central Kitchen



Mario Catrellón



Agustín Ferrando Balbi
Ando* (China)



Alejandro Chamorro y Pía Salazar
Nuema (Latin America's 50 Best Restaurants 2020)





HAN SIDO BINÓMICO



María Marte
Sky Europa



Sergio Ortiz
Pastelería La Torre



Luciana Bianchi
MUYU



Walter Leal
FINCA Food & Wine Experience



Marsia Taha
Gustu



Paco Morales
Restaurante Noor





Formato:
Presencial y Online

Duración:
3 días (ponencias por
las mañanas), del 23 al
25 de octubre

Lugar:
Huelva

Congresistas
+ de 3.000 (ampliamos
el aforo de la primera y
segunda edición)

Ponentes
internacionales

Líderes internacionales
en Turismo, Políticas
públicas y Alimentación
Sostenible

Exposición de
productos
gastronómicos del país
invitado

Principales periodistas
gastronómicos
nacionales e
internacionales

Talleres profesionales

Actividades paralelas
repartidas por toda la
ciudad

Visitas turísticas a
productores y sitios de
interés

Mesas redondas sobre
políticas sostenibles y
turismo gastronómico

PERFIL DE CONGRESISTAS E INVITADOS



Profesionales del sector de la hostelería (cocineros, jefes de sala, sumilleres, empresarios agroalimentarios, etc)



Representantes de instituciones públicas, gastronómicas y turísticas



Estudiantes de Escuelas de Hostelería, Escuela de negocios y universidades

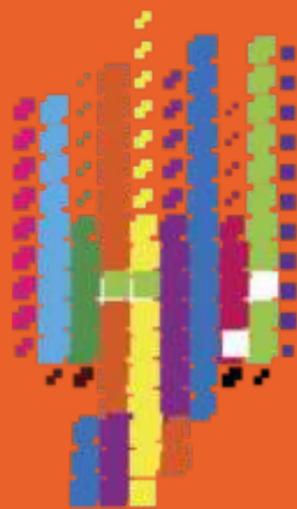


Distribuidores, exportadores e importadores agroalimentarios



Prensa generalista y especializada en gastronomía y Turismo de ámbito internacional





**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



ACTIVIDADES PARALELAS



CENA DE BIENVENIDA

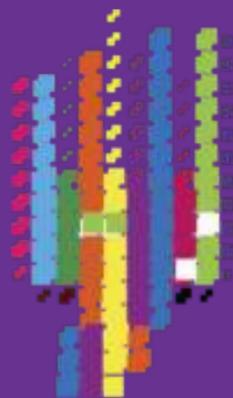
Llevaremos a cabo la organización de una cena de bienvenida, donde realizaremos la recepción de invitados, ponentes y autoridades como carta de presentación de la III edición de Binómico.



ESCENARIO POPULAR

Llevamos Binómico a la calle, como una gran fiesta gastronómica, por ello montaremos un escenario para showcookings y diversas actividades populares en la zona.

Este escenario, llevará un programa específico que complementará al programa del escenario principal en el que participarán conjuntamente chefs andaluces y colombianos.

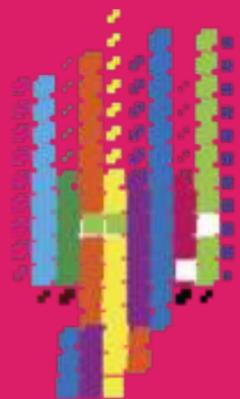


**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



PASEO DE LAS ESTRELLAS DE LA GASTRONOMÍA

Huelva cuenta desde la segunda edición de Binómico con el primer Paseo de las Estrellas de la Gastronomía del mundo. Chefs, diferentes personalidades y organizaciones del sector gastronómico quedarán recordados para siempre.



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



FESTIVAL DE FOOD TRUCKS

Realizamos una feria gastronómica en la que los distintos países iberoamericanos tendrán sus propias foodtrucks con comida tradicional de su país. Esta feria se situará en un lugar estratégico como es la Plaza de las Monjas, para dinamizar la participación de toda la ciudadanía en Binómico.



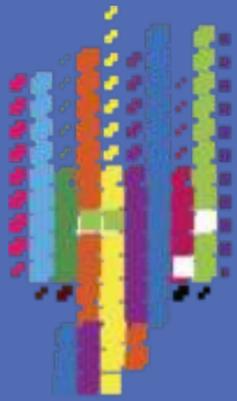
ENCUENTROS CON EL CHEF

Organizamos encuentros con chefs de nivel mundial en grupos reducidos (25-30) con alumnos de escuelas de hostelería. En estos encuentros los alumnos disfrutaron de una charla horizontal y más cercana con diferentes chefs, sobre su forma de entender la gastronomía, sus experiencias y vivencias en el mundo de la hostelería e inquietudes.



PROGRAMA GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA

Organizamos visitas a puntos de interés turísticos y agroalimentarios de la provincia, para prensa y ponentes



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



TALLERES PROFESIONALES

Organizaremos un amplio programa de talleres profesionales temáticos dirigidos a congresistas y acreditados donde se podrá aprender de primera mano cómo tratar y elaborar las materias primas y platos tradicionales colombianos, catas de productos, digitalización, generación de riqueza en el entorno o nuevos modelos de negocio.



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



Fotografías, información y curiosidades de la gastronomía de Colombia impulsando la Marca País. Sobre totems de 2 metros la ubicaremos en una de las arterias principales de Huelva desde la semana antes de que comience Binómico para ir implicando al público general.

**EXPOSICIÓN
CALLEJERA**



Un espacio de aprendizaje y transmisión de la cultura gastronómica Iberoamericana para los más peques, en colaboración con Fundación Prenauta del chef Xanty Elías



**BINÓMICO
KIDS**



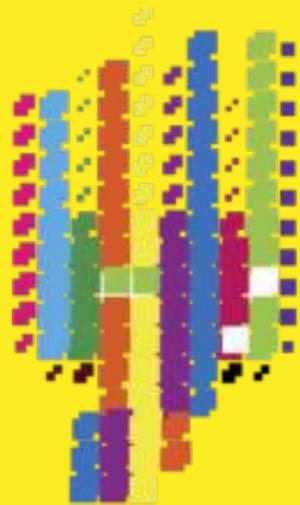
ENCUENTRO EMBAJADORES IBEROAMERICANOS EN ESPAÑA



Secretaría General
Iberoamericana

Secretaria-Geral
Ibero-Americana

Convocaremos e invitaremos a los Embajadores de los países Iberoamericanos en España para que conozcan Binómico y, a través de la SEGIB crear una reunión sobre los planes de Alimentación sostenible de cada país.



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



2023

TIMING 2023



MAYO

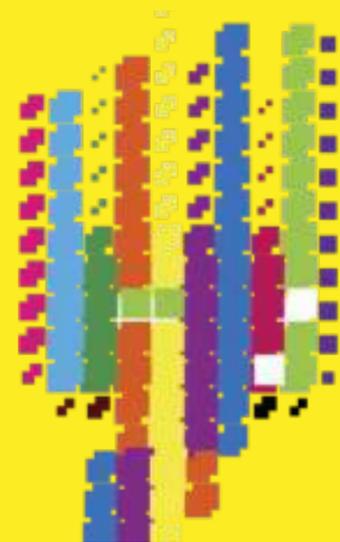
Llevaremos a cabo una cena de presentación de la III edición de Binómico en Madrid con periodistas gastronómicos.

JULIO

Realizaremos una presentación de la III edición de Binómico en EEUU a embajadores iberoamericanos en EEUU, periodistas, influencers gastronómicos.

SEPTIEMBRE

Realizaremos una presentación de la III edición de Binómico en Colombia junto a autoridades del mismo y distintos representantes institucionales.



BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

