

IV Encuentro Iberoamericano de Cocina de Huelva

En esta edición se han realizado cuatro rutas de turismo gastronómico para dar a conocer la provincia a través del paisaje, sus productos y la cultura culinaria local



[p://www.525aniversario.es/export/sites/525aniversario/es/.galleries/Noticias/junio-2016/WEB_COCINA.jpg](http://www.525aniversario.es/export/sites/525aniversario/es/.galleries/Noticias/junio-2016/WEB_COCINA.jpg)

En esta cuarta edición han estado representados los universos gastronómicos de Portugal, Venezuela y Perú, con la participación de los cocineros Samuel Da Rosa, del Restaurante 'Mém' y chef ejecutivo del Restaurante 'Pezinhos n'aréia' de Praia Verde, en Portugal; Adnaloy Osio, un joven talento culinario emergente del Restaurante 'Caña de Azúcar' de Barcelona, exponente a la cocina Venezolana en nuestro país, y Miguel Ángel Valdiviezo, chef del Restaurante 'Tampu' de Madrid, una de las propuestas más interesantes de la cocina peruana creativa, que vuelve a Huelva para participar en este encuentro.

Este año, los organizadores también han contado con la participación del historiador gastronómico José Rafael Lovera, de Venezuela, designado por la Unesco para construir el mapa gastronómico Iberoamericano.

Como representantes de la cocina de Huelva, esta edición han participado los cocineros Francisco Pérez Larios, del restaurante del Hotel 'La Malvasía' de El Rocío; Aurelio Carretero, del Restaurante 'Zalema' también ubicado en la aldea de El Rocío; José Almenta, del Restaurante Almenta, de la capital y Carlos Ramírez del Restaurante Cikitraque de Huelva.