

El Fenjiu chino brilla en la Conferencia del SCWC, creando puentes entre el licor chino y el arte culinario occidental

[Multimedia](#)

Fenjiu debuta en la escena internacional combinando tradición, innovación y fusión cultural, y cautivando a los expertos mundiales en alimentos y bebidas

Fenjiu, una de las principales marcas chinas de licores, hizo una aparición histórica en el Congreso Mundial de Ciencia y Cocina (SCWC) celebrado en Barcelona (España). Famosa por su estilo de fragancia ligera y su rica herencia cultural, Fenjiu cautivó a los profesionales de la alimentación y las bebidas de todo el mundo al mostrar su combinación única de tradición, innovación y sostenibilidad.

A la reunión asistieron Li Zhenhuan, Vicepresidente de Shanxi Xinghuacun Fenjiu Group Co., Ltd., y personal relacionado con Fenjiu International Trade. La delegación de Fenjiu presentó la rica historia de la marca, su minucioso proceso de elaboración y sus innovadoras aplicaciones en la cocina moderna. Durante un discurso pronunciado en la Universidad de Barcelona, el representante de Fenjiu destacó cómo la marca preserva la artesanía tradicional al tiempo que adopta prácticas sostenibles y gustos globales.

En esta ocasión, el Presidente Castells del SCWC elogió el compromiso de Fenjiu con la innovación, afirmando que su participación introduce nuevas oportunidades de colaboración entre las tradiciones culinarias china y occidental. La versatilidad de Fenjiu como base de cócteles y maridaje con cocinas occidentales, como el marisco y los postres, recibió comentarios entusiastas de los asistentes.

"Fenjiu es un licor de aroma ligero adecuado, que puede utilizarse como base de cócteles para satisfacer las necesidades de diferentes grupos de personas" dijo el Presidente de la Conferencia y autoridad culinaria de renombre mundial, Harold McGee, al presentar Fenjiu a los asistentes. Junto a McGee, el Vicepresidente Li Zhenhuan destacó la adaptabilidad del Fenjiu y su atractivo para públicos diversos.

Además, el célebre barman español Albert Álvarez creó cuatro cócteles personalizados con Fenjiu, que fueron muy aclamados por su sabor único. Álvarez describió el Fenjiu como "más suave que el whisky y más complejo que la ginebra", lo que lo convierte en una bebida alcohólica perfecta para la coctelería creativa.

Catadores profesionales y estudiantes de cocina se mostraron sorprendidos y encantados con el sabor suave, dulce y refrescante del Fenjiu. Muchos destacaron su capacidad para integrarse perfectamente con ingredientes occidentales, salvando las distancias culturales.

La conferencia culminó con una cena temática titulada "Cocina Fenjiu para que el mundo la aprecie". En su discurso, Li Zhenhuan celebró el enfoque compartido de tradición e innovación. La creciente presencia internacional de Fenjiu, que abarca 66 países, alcanzó nuevas cotas con las asociaciones anunciadas durante el evento, entre ellas el bar PARADISO de Barcelona y el MONT BAR, galardonado con una estrella Michelin.

El Presidente Honorario del SCWC, McGee, subrayó la importancia de los intercambios culturales a través de la comida y la bebida, y calificó a Fenjiu de puente entre el patrimonio chino en materia de licores y la escena culinaria mundial.

Página web: <https://www.fenjiu.com.cn/>
