

Basque Culinary Center, mucho más que fogones y recetas

Comenzó con la idea visionaria de sus promotores de “elevar” el viejo oficio de los fogones a la categoría académica. Diez años después, el Basque Culinary Center (BCC) mira al futuro como referente internacional que ofrece a sus alumnos mucho más que recetas y técnicas culinarias e imparte gastronomía desde una óptica transversal.

Efeagro

EL [BCC](#) ha celebrado en su sede de **San Sebastián** su décimo aniversario con un acto que ha contado con una nutrida representación institucional en la que han estado el lehendakari, Iñigo Urkullu; el delegado del Gobierno, Denis Itxaso, y el diputado general de Gipuzkoa, Markel Olano, entre otras autoridades.

A la cita también han acudido cocineros como el peruano **Gastón Acurio**, **Quique Dacosta**, **Ferrán Adriá** y **Paco Roncero**, además de miembros del patronato del BCC entre los que figuran **Juan Mari y Elena Arzak**, **Pedro Subijana**, **Martín Berasategui**, **Hilario Arbelaitz** y **Eneko Atxa**, quienes han disfrutado de la fiesta de un centro que se contempla ya como una de las piedras claves del entorno gastronómico nacional e internacional.

Eneko Atxa (Azurmendi, tres estrellas Michelin) reconoce a Efe que, como en toda iniciativa que va a generar algo novedoso, en los inicios hubo que *“allanar caminos”*, pero el director, Joxé Mari Aizega, y su equipo transmitieron *“desde el primer minuto la seguridad de quien tiene una visión muy clara de lo que quiere hacer”*.

“El BCC es una herramienta imprescindible con la que me

hubiera gustado poder contar cuanto empecé”, confiesa el chef de Amorebieta (Bizkaia).

“No solo se enseña la gastronomía desde un puchero o una sartén, sino que se aporta una enseñanza transversal”, indica.

Para Atxa, el futuro pasará por *“esa visión amplia”* que contempla la alimentación como una *“llave fundamental”*, no solo para la gastronomía y la hostelería, sino también para construir una sociedad *“más sana que aporte valor a la sostenibilidad”*.

En cifras, la década de actividad del BCC se concreta en **más de 400 cursos para profesionales y de especialización**, la creación del primer doctorado en gastronomía a nivel mundial y 488 estudiantes ya graduados de 15 países diferentes y de procedencias académicas diversas.

Es el caso de Elena Romeo, una licenciada en Biotecnología de Zaragoza que nunca pensó que su futuro profesional tendría algo que ver con la cocina, pero, tras un período de transición al terminar su carrera, decidió matricularse en el máster de Ciencias de la Gastronomía.



Basque Culinary Center. foto: destinoeuskadi.com

*“Era la oportunidad perfecta para **unir ciencia y cocina** y poder investigar más sobre qué hay detrás de la gastronomía”,* señala Romeo, que trabaja como investigadora en BCC Innovation.

“Hay ciertos conocimientos de mi carrera que me ayudan, pero ha sido casi un aprendizaje desde cero sobre las ciencias gastronómicas y el análisis sensorial”, indica Romeo, quien

trabaja en una tesis sobre estrategias destinadas a reducir el azúcar de los alimentos sin que pierdan el dulzor que tanto atrae al paladar humano.

Javi Rivero, propietario de AMA (Tolosa) y Enea (San Sebastián) junto con Gorka Rico, iba para ingeniero pero no le *“llenaba”*, buscaba algo más *“creativo pero a la vez científico”*, y llegó a sus manos un programa del BCC en el que vio que todas las disciplinas que quería probar estaban en un único grado.

“Me dije: o pruebo esto o no duermo tranquilo”, dice este joven chef, que comprobó a los pocos días que efectivamente esto era lo suyo.

El paso por el BCC -formó parte de la segunda promoción- le permitió *“generar su propio negocio”*, junto con Gorka Río (de la tercera promoción), y *“ser libre”*, asegura Rivero, quien ve en el *“feed-back inmediato”* que un cocinero recibe de la persona que saborea una de sus preparaciones uno de los enganches del oficio.

“No entiendo la vida de otra manera”, señala el jefe de cocina de AMA, un local que busca cuidar al comensal y al productor local porque hablar de [hostelería en clave de sostenibilidad](#) es un concepto no solo medioambiental, sino también *“laboral, social y económico”*, explica.