

San Sebastián Gastronomika tendrá una edición de 5 días adaptada a la pandemia

Efeagro

[San Sebastián Gastronomika](#) revisará las *"tendencias alternativas y realidades de la gastronomía internacional que se abren camino y están de rotunda actualidad"* en su congreso 2020, que tendrá dos días más y un formato adaptado a la situación creada por la covid-19.

La vigésimo segunda edición se celebrará del [5 al 9 de octubre](#) bajo el título *"Camino-Bideak-Pathways"*, según ha anunciado el veterano congreso en un comunicado, en el que destaca que la mayoría de las ponencias y actividades tendrán lugar en directo y se podrán seguir de forma telemática.



San Sebastián Gastronomika tendrá una edición de 5 días

Este año se combinarán distintos tipos de ponencias y actividades en vivo, pero **sin público presencial y emitidas desde “míticos” restaurantes donostiarras a través de una nueva plataforma digital de entrada gratuita: Gastronomika.**



Chef José Andrés Basque Culinary World Prize, “por su labor humanitaria y su apuesta solidaria permanente”.

Italia, la nueva ola de la “cocina negra” y la cocina que se sale de la senda Michelin serán algunos de los ingredientes de este evento, que **otorgará su premio-homenaje a José Andrés**, recién galardonado con el [Basque Culinary World Prize, “por su labor humanitaria y su apuesta solidaria permanente”.](#)

El nuevo canal contará con diferentes salas en las que se ofrecerán actividades simultáneas y también con un espacio expositivo digital en el que las empresas podrán mostrar sus productos y contactar con los asistentes a Gastronomika de modo similar al que lo harían si estuvieran en el mismo espacio físico.



El nuevo canal contará con diferentes salas en las que se ofrecerán actividades simultáneas

El congreso se podrá seguir en tiempo real desde cualquier rincón del mundo y estará estructurado en cinco grandes tendencias, una por día, para *“descubrir la diversidad de la gastronomía mundial”* de la mano de *“los mejores y más innovadores”* cocineros del planeta.

Hermanamiento con Italia y apuesta por los que se salen del *“modelo canónico”*

Habrà una jornada de *“hermanamiento”* con Italia, *“uno de los territorios europeos que más ha sufrido junto a España los efectos de la crisis sanitaria”*, en la que participarán algunos de los mejores chefs de ambos países, que además cocinarán juntos en dos de las cenas oficiales del congreso.

San Sebastián Gastronomika **penetrará también en el mundo de los cocineros heterodoxos**, los que se salen del *“modelo*

canónico” que lleva a las estrellas Michelin, para “redescubrir, analizar y dar valor a lo que se podría denominar *“post bistronomía”*, con un documental, mesas redondas y ponencias de una docena de estos *“alternativos”*.

Más visibilidad a la “cocina negra”

La organización apuesta también este año por **dar visibilidad a la “cocina negra”**, una *“new wave”* socio culinaria (*“Black Cuisines Matter”*) que reivindica con orgullo la raza y los ancestros culinarios (África, las Antillas, América) y que se va extendiendo en los últimos años.

Para ello, algunos de los mejores chefs negros del mundo pasarán por el escenario del auditorio virtual.

Premios

Además de José Andrés, **Txomin Rekondo**, que tiene en su restaurante de San Sebastián una de las mejores bodegas del mundo, **recibirá el Gueridón de Oro**, mientras que el **periodista Ignacio Medina será reconocido por su contribución al periodismo gastronómico de América Latina en los últimos diez años**.



Directora Gastronomika, Roser Torras.

“Seguimos al lado de la gastronomía; debíamos seguir por ellos. La celebración de Gastronomika 2020 es nuestra muestra de amor al sector, mediante un congreso igual de cercano pero más abierto que nunca”, ha destacado su directora, Roser Torras.