

# San Sebastian Gastronomika: 20 años de vanguardia gastronómica

Hace 20 años se inició una revolución, la de la gastronomía contemporánea española que ha cambiado el mundo. Hace 20 años, en San Sebastián se dio a luz una mitología culinaria basada en la libertad y la mirada sin fronteras que no sólo volvió del revés la cocina, sino que transformó el hecho gastronómico en una experiencia global. Y hace 20 años nació un congreso que la arropó y alentó. Por ello, para unir efemérides, [Gastronomika](#) 2018 celebra del 8 al 10 de octubre el vigésimo aniversario del congreso gastronómico de la ciudad de San Sebastián y regala una programación para rendir homenaje a los chefs y al saber hacer que nos presentó al mundo, y quienes les siguieron en la primera línea mundial. San Sebastian Gastronomika 2018, 20 años de vanguardia gastronómica; el principio de la revolución.

Gastronomika presenta un cartel con los protagonistas de esta revolución sin límite. Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, Josean Alija, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Ángel León, Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano o Pedro y Marcos Morán –quienes ofrecerán una ponencia conjunta- subirán al escenario en distintos formatos de actuación nunca antes vistos. Muchos de ellos, presentando por primera vez a sus discípulos destacados –ya con restaurante y nombre propio en su mayoría- en una muestra generosa de traspaso generacional. Los consagrados dando la alternativa a los ahora mismo desconocidos pero próximamente estrellas. La revolución que nunca muere.

Además, Gastronomika 2018 amplía visiones y enlaza pasado, presente y futuro invitando a las nuevas generaciones de chefs

para comprobar cómo está la vanguardia española actual en cada comunidad. Para ello, se contará con la participación de Diego Guerrero, Iván Domínguez, Juan Carlos y Jonathan Padrón, Pablo González, Víctor Martín, María José San Román, Mari Carmen Vélez, Arnau Bosch, Óscar García, Xanti Elías o Yolanda León.

El estado actual se reflejará a nivel individual y también a nivel colectivo con cuatro charlas conjuntas en un formato ameno por el que el congreso apuesta. Serán la de los tres hermanos Sandoval; del trío de Disfrutar; de Cocinas históricas con Albert Raurich, Paco Morales y Miguel Ángel Mayor, y la del estado de la cocina levantina con Kiko Moya, Alberto Ferruz y Ricard Camarena.

### **El futuro es sostenible**

El futuro ligado al pasado y el futuro ligado al presente de sostenibilidad, una de las tendencias que el congreso donostiarra quiere poner en valor. De ello se hablará en una ponencia múltiple a cargo de chefs punteros procedentes de todo el mundo como Germán Martitegui, Rodrigo de la Calle, Rodolfo Guzmán y Chele González. De sostenibilidad ineludible también hablará y cocinará uno de los ponentes internacionales del congreso, que mostrarán el estado mundial de la gastronomía, Virgilio Martínez, que vuelve a Gastronomika tras su en 2014.

### **Pol Pairet o José Andrés, el estado de la gastronomía mundial**

Como presencia internacional, al peruano le acompañarán el italiano Matías Perdomo y José Andrés, el gran referente español en América, hijo también de la revolución gastronómica que sufrió este país en este caso en la piel de elBulli. Como colofón, el francés Paul Pairet (Ultraviolet, Shaghai) y el japonés Yoshihiro Narisawa (Narisawa, Tokyo) mostrarán como pocos la evolución de la gastronomía mundial.

Con más e importantes nombres aún por desvelar, Gastronomika 2018 se presenta como un espectáculo más allá de lo

imaginable, un repaso a la leyenda y un viaje al futuro. La revolución que no cesa...Celebramos el principio de la revolución, y los nuevos horizontes gastronómicos en el 20 aniversario del congreso de gastronomía de San Sebastián.









[su\_note note\_color="#f2f2cc" radius="8"][INSCRIPCIÓN AL CONGRESO](#)[/su\_note]