

San Sebastian Gastronomika 2019 viaja con Elkano en el 500 aniversario de su vuelta al mundo

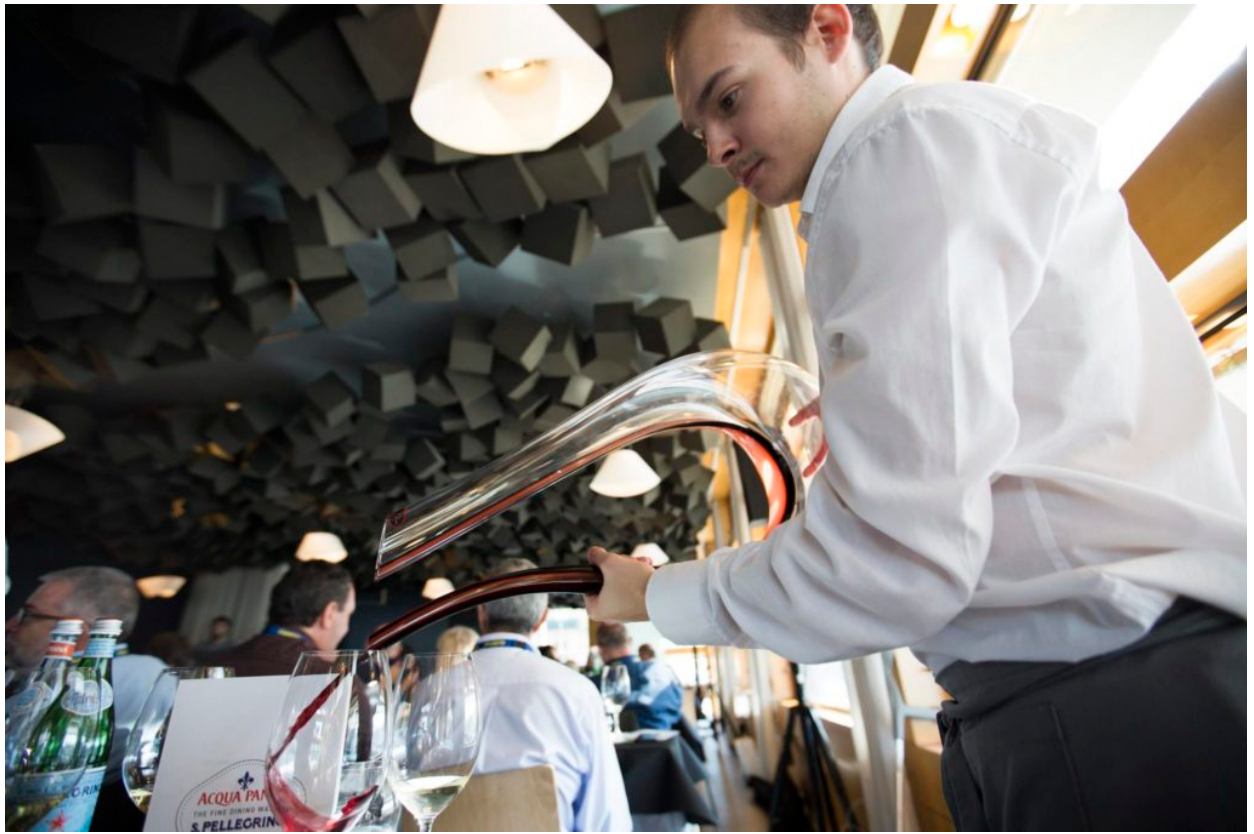
[San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country](#) celebrará, del 6 al 9 de octubre, su XXI edición dedicada a la conmemoración del quinto centenario del viaje que emprendió Juan Sebastian Elkano desde Sevilla-Sanlúcar de Barrameda para completar, tres años después, la primera vuelta al mundo en barco. Un viaje que demostró empíricamente las teorías que sostenían que el mundo era redondo en contra de las teorías escolásticas.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2019 va a ser el espejo contemporáneo de aquella proeza, reuniendo las cocinas y productos que aquellos marineros fueron descubriendo a lo largo de sus tres años de singladuras. Una vuelta al mundo singular se aromas y sabores de todo el globo en que se presentará desde la tradición culinaria hasta la máxima actualidad de los chefs y países participantes.

Para ello, Gastronomika 2019 partirá también de Elkano, en este caso del restaurante Elkano de Aitor Arregui en Getaria, para bajar hasta Andalucía y zarpar en busca de sabores resiguiendo la ruta original: Canarias, Brasil, Argentina, Chile, Filipinas, Indonesia y vuelta a Euskadi. El tour gastronómico

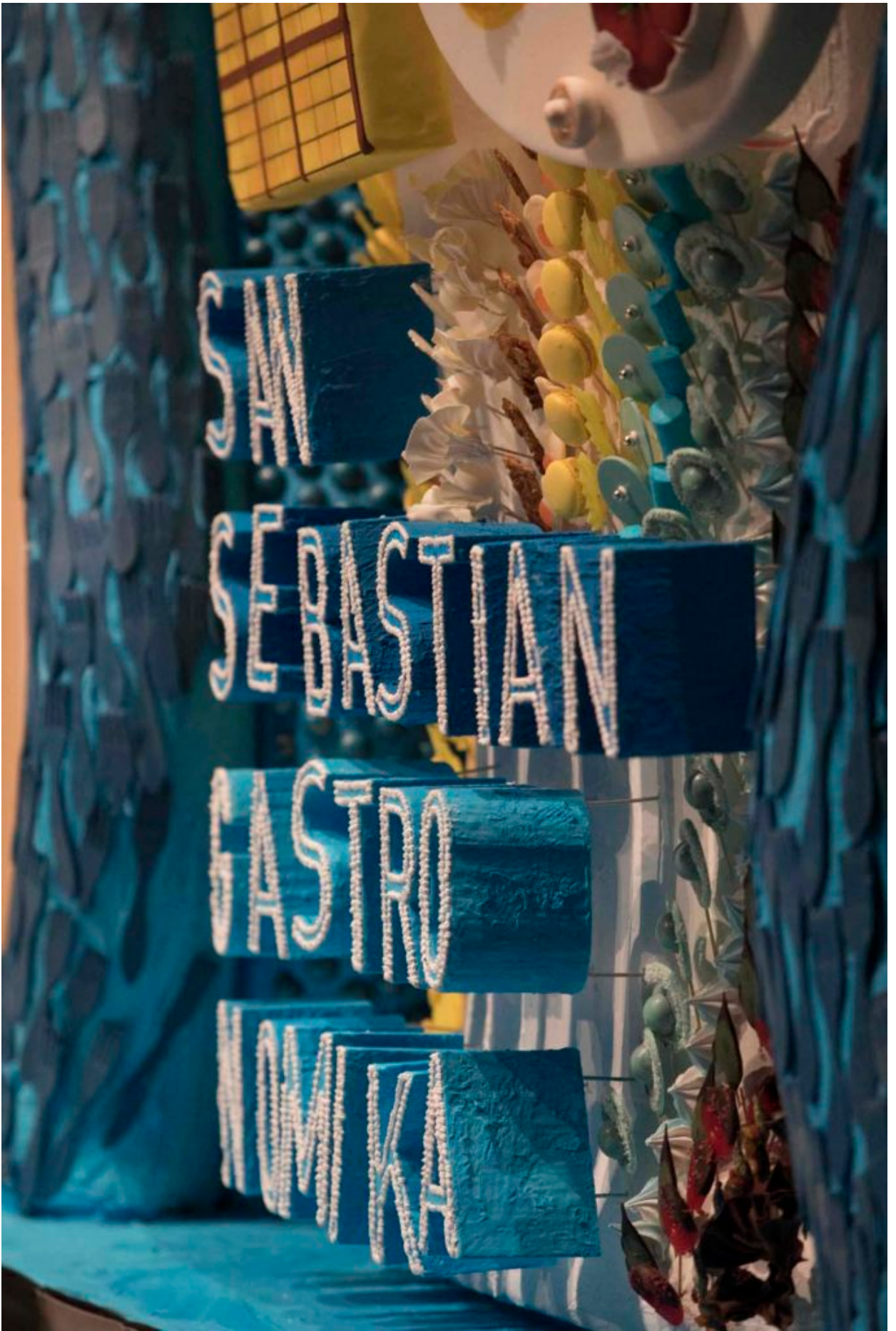
contará también con invitados ilustres de otras latitudes como Romain Meder, de Plaza Athénée (París, Francia) o Monica Galetti, del Restaurante Mere (Londres, UK) para ahondar en la idea global de Elkano.













Exotismos, costumbres nunca vistas, chefs inéditos y grandes estrellas.

Un crisol de experiencias culinarias planetarias que coincidirán en la capital gipuzkoana del 6 al 9 de octubre y que volverán a contar con el plantel de

chefs vascos -Andoni Luis Aduriz, Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Karlos

Arguiñano, Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Martin Berasategui y Pedro Subijana,

junto a Roser Torras, el comité técnico- como anfitriones.

Siguiendo la ruta de Elkano, participarán este año en Gastronomika Najat

Kaanache, Nur (Fez, Marruecos); Diego Schattenhofer, 1973 Taste Restaurante (Santa

Cruz de Tenerife), Bel Coelho, Clandestino (Sao Paulo, Brasil); Jefferson

Rueda, A Casa do Porco (Sao Paulo, Brasil); Carolina Bazán,

Ambrosía (Santiago de Chile, Chile); Kurt Schmidt, Restaurante 99 (Santiago de Chile, Chile); Sau del Rosario, 25 Seeds (Ángeles, Filipinas); JP Anglo, Sarsa (Manila, Filipinas); Kevin Cerkas, Restaurante Cuca Flavour (Bali, Indonesia), o Ray Adriansyah, Locavore (Bali, Indonesia).

Además del comité técnico, España estará bien representada con la presencia de los pluriestrellados Oriol Castro y Eduard Xatruch, Disfrutar (Barcelona); Joan Roca, El Celler de Can Roca (Girona); Begoña Rodrigo, La Salita (Valencia); Ángel León, Aponiente (El Puerto de Santa María); Maca de Castro, Restaurante Maca de Castro (Mallorca); Fina Puigdevall, Les Cols (Olot), o Dani García, en la que será su última intervención en un congreso como jefe de cocina del recientemente tres estrellas Michelin Dani García Restaurante (Marbella).

Con inscripciones ya abiertas ([Inscripción al Congreso](#)), San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country completará del 6 al 9 de octubre y en color lo que empezó Elkano en 1519; Gastronomika completará la ruta de Elkano con sabor.