

San Sebastián Gastronomika 2025: cocinas que regeneran, territorios que dialogan, sabores que construyen futuro

En un mundo gastronómico que cada vez cuestiona más sus modelos productivos, éticos y culturales, **San Sebastián Gastronomika 2025** no se conforma con servir platos deslumbrantes. Este año, del **6 al 8 de octubre**, el congreso más veterano e influyente del panorama culinario español propone una edición profunda y provocadora bajo el lema **“Tradición y regeneración”**, una consigna que trasciende lo estético para interpelar estructuras.



Celebrado como siempre en el imponente [Palacio Kursaal](#), el congreso se presenta como un gran cruce de caminos entre lo local y lo global, lo ancestral y lo emergente, lo técnico y lo emocional. Gastronomika no es solo una cita: es un termómetro, una vitrina y una plaza pública donde se confrontan ideas, memorias, herramientas y visiones sobre el acto de cocinar, comer, producir, enseñar y narrar la gastronomía.

Ponencias con sentido: cocinas que cuentan algo más

Uno de los momentos más esperados de la edición será el **Tribute Award a Heston Blumenthal**, reconocimiento que subraya no solo su prestigio, sino su papel como puente generacional entre la cocina técnica y la cocina con sentido. Blumenthal, autodidacta según su propia narrativa, transformó la cocina moderna al fusionar principios de física, química y psicología sensorial con el oficio tradicional.



Una leyenda viva...Heston Blumenthal

Su restaurante “The Fat Duck” fue nombrado mejor del mundo en 2005 y ha sido un laboratorio continuo de ideas disruptivas: desde las famosas **triple-cooked chips** hasta técnicas de encapsulación de sabor, cocción con nitrógeno y experiencias multisensoriales.

Para Blumenthal, la cocina no es solo sabor, sino percepción: sus platos activan memoria, contraste y sentidos en diálogo constante. Uno de sus conceptos más emblemáticos, “Sound of the Sea”, integra sonido ambiental (olas, gaviotas) como parte del servicio para transportar al comensal hacia el contexto marino del plato.

A su vez, rescató la tradición gastronómica británica con su restaurante **Dinner by Heston**, en Londres, que rehace recetas antiguas con una mirada contemporánea.





Chef Heston Blumenthal

No menos relevante es su reflexión sobre la cocina molecular: Blumenthal ha dicho que la «gastronomía molecular» como término nunca existió realmente, sino que la cocina siempre tiene reacciones moleculares; lo que importa es el uso consciente de la técnica, no su exhibición. [Gastroeconomy](#) Además, en entrevistas recientes ha compartido que vive con trastorno bipolar y que esa condición ha influido en su creatividad y en la intensidad con que afronta su oficio. [restaurantonline.co.uk](#)

Por todo ello, su homenaje en Gastronomika 2025 no es solo simbólico: es un gesto que legitima la idea de que la innovación tiene que convivir con la

memoria, de que la técnica sin relato se queda vacía, y de que uno de los deberes de la gastronomía actual es reconstruir puentes entre lo ancestral y lo explorado.

Junto a él, nombres como **Eneko Atxa, Jordi Roca, Álvaro Garrido, Ramón Freixa, Hideki Matsuhisa o Sergio Ortiz de Zárate**, además de chefs emergentes e independientes, trazarán un mapa de ideas que tocarán desde la cocina de brasa hasta la fermentación, la biodiversidad marina, el aprovechamiento del descarte y las nuevas tecnologías aplicadas.



Chef Eneko Atxa



Jordi Roca



Chef Álvaro Garrido



Chef Ramón Freixas



chef Hideki Matsuhisa



Chef Sergio Ortiz de Zárate

Del otro lado del Atlántico, destaca la presencia del peruano **Mitsuharu “Micha” Tsumura**, con su visión madura de la cocina nikkei, y la participación especial de **Río de Janeiro** como **Ciudad Invitada**, llevando al escenario central su compleja red de cocinas afrobrasileñas, callejeras y de fusión natural.

Una feria profesional que no solo expone: propone

En paralelo al congreso, se despliega una **feria profesional (zona Expo)** con más de 150 marcas y entidades del sector. No se trata de un mercado estático, sino de un ecosistema que permite interactuar con soluciones reales, maquinaria, insumos, tecnología, innovación aplicada, sostenibilidad y experiencias.

Entre los expositores confirmados figuran empresas como **Robot Coupe**, **Balfegó (atún rojo sostenible)**, **Cafés Baqué**, **Asturias**

Cocina de Paisaje, S.Pellegrino, Sabores Almería, junto a denominaciones de origen, clústeres regionales, firmas de digitalización como **Asisman, y marcas emergentes que entienden el valor del relato y la trazabilidad.**





Se anticipa un aumento en las propuestas ligadas a la inteligencia artificial, la cocina conectada, la

automatización en procesos, así como herramientas de gestión ecoeficiente para el canal HORECA. El congreso lo ha dejado claro: regenerar no es volver atrás, sino avanzar con conciencia.

Además, habrá espacios experienciales: degustaciones técnicas, catas guiadas, showcookings por expositores, talleres abiertos al público profesional, e incluso sesiones de networking B2B para propiciar alianzas. Todo ello en un recinto que estará abierto entre las **10:00 y 20:00 (lunes y martes)** y hasta las **18:00 el miércoles**, convertido en laboratorio vivo de lo que se cocina dentro y fuera de las cocinas.

Gastronomía en plural: regiones que no quieren pasar desapercibidas

El relato de los territorios cobra fuerza en esta edición. Porque ya no basta con estar presente: hay que saber contar por qué y para qué.

- **Río de Janeiro** no solo estará como ciudad invitada. Su propuesta es integral: incluirá cocina callejera, influencia africana, recetas tradicionales de las favelas y reinterpretaciones desde la alta cocina contemporánea brasileña.
- **Asturias**, bajo el sello “Cocina de Paisaje”, vuelve a posicionarse como región de producto y memoria, destacando su recetario popular y sus recursos hídricos y ganaderos.
- **Almería**, a través de la marca “Sabores Almería”, despliega su riqueza hortofrutícola, vinos de altura y cocina de transición mediterránea.
- **Cataluña, Euskadi, Galicia, Madrid, Extremadura, Navarra y Valencia** también estarán representadas a través de cocineros, productores, marcas institucionales y proyectos formativos.

Este cruce de cocinas no es decorativo: es fundamental para pensar una gastronomía que entienda el territorio no como postal, sino como origen de las decisiones culinarias.

Canarias: voz propia, relato común

En este gran mosaico, las **Islas Canarias** no se quedan atrás. Al contrario: llegan con un dispositivo sólido, bien planificado, que va más allá de la exhibición. Canarias aterriza en Gastronomika con voz y con argumento.

Tenerife: la isla que cocina desde el mar

Tenerife llevará un stand-restaurant de **200 m²**, el más amplio entre los destinos presentes, donde desplegará una programación continua de actividades bajo el eje temático del **océano como despensa**.

- Participan **más de 40 bodegas** en catas estructuradas y abiertas.
- Se programan **almuerzos temáticos**, talleres de **gofio**, **mieles**, y un espacio para la reinterpretación de **productos tradicionales como el pescado seco, los quesos ahumados y el cacao isleño**.
- Una de las actividades más esperadas será el **ronqueo en vivo de tñnidos locales**, con explicación didáctica sobre su aprovechamiento.
- El chef **Braulio Simancas**, junto a su padre Pepe, protagonizará una ponencia sobre cocina marinera canaria que pone en valor la tradición familiar como base de regeneración gastronómica.
- Tenerife también será anfitriona del **II Foro de Tabernas y Taberneros**, donde presentará los **guachinches** como modelo de autenticidad territorial, identidad social y gastronomía sin artificios.



Y para cerrar con contundencia, la isla tendrá presencia en la **Cena de Inauguración**, con dos “corners” dedicados: uno de cocina en vivo y otro de vinos y productos.

Fuerteventura y Gran Canaria: matices insulares

Desde **La Oliva (Fuerteventura)** se organizará una **cena fusión canario-vasca**, en la que se mezclará el producto mayorero con técnicas vascas en un ejercicio de mestizaje cultural y gastronómico. Además, se espera la presencia de productores queseros, expertos en aceites de oliva virgen extra y cocineros de la zona.

Por su parte, **Gran Canaria** participará a través de representación institucional, con enfoque en la cocina de kilómetro cero, la identidad atlántica y la vitivinicultura emergente. Aunque los detalles aún no han sido difundidos, se prevé participación de chefs, sumilleres y bodegueros con propuestas diferenciadas.

El conjunto canario se completa con la presencia de centros educativos, como el IES San Marcos o el IES María Pérez Trujillo, cuyos alumnos formarán parte de experiencias formativas in situ. Porque también se cocina desde la escuela.

Cómo asistir: información práctica

- **Entradas:** Ya disponibles en sansebastiangastronomika.com.
Se puede optar por entradas diarias o abono completo. Hay precios especiales para profesionales, estudiantes y grupos.
- **Lugar:** Palacio de Congresos Kursaal, Donostia / San Sebastián.
- **Fechas:** Del 6 al 8 de octubre de 2025.
- **Horarios:** De 10:00 a 20:00 h (lunes y martes), y hasta las 18:00 h (miércoles).
- **Idioma:** muchas ponencias cuentan con traducción simultánea.
- **Recomendación:** descargar la app oficial del congreso para acceder al programa en tiempo real, plano de expositores y alertas de actividades.

Además, se habilitarán zonas de descanso, puntos de información turística, servicio de restauración, acreditación ágil y asistencia técnica durante todo el evento.

Desde canariasgourmet.es seguiremos de cerca cada jornada del congreso gracias a nuestro equipo colaborador y las fuentes directas en San Sebastián.

Porque un evento como Gastronomika no se resume en platos bonitos, sino en discursos que construyen futuro. Lo contaremos con mirada isleña, criterio informativo y vocación por visibilizar lo que de verdad importa.