

San Sebastian Gastronomika 2018 en 10 puntos

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country son ponencias y debate, pero también es una completa agenda de actividades, catas, concursos y premios que completan un congreso único. Novedades incluidas, ésta es la guía para no perderse en la 20ª edición del congreso donostiarra.

Mucho menos de un mes para que Donostia vuelva a albergar San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2018; menos de un mes para que la capital guipuzcoana celebre dos décadas de congreso culinario, para que celebre los 20 años de la revolución que situó a España en la vanguardia gastronómica internacional. Cúmulo de celebraciones que vivirá su apogeo del 8 al 10 de octubre en el palacio Kursaal, donde se concentrará la élite gastronómica nacional a quien el congreso quiere homenajear. **Joan Roca, Marcos Morán, Quique Dacosta, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Carme Ruscalleda, Ángel León, Paco Pérez, Dani García** o el doblemente homenajeados **Juan Mari Arzak** subirán al escenario para hablar y discutir de evolución y revolución gastronómica, pero Gastronomika 18 ha planteado un programa de actividades paralelas que bien valen el viaje. Resumimos en diez puntos las actividades y curiosidades de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2018.

20 AÑOS DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN

En 1999 tuvo lugar la primera edición del Congreso Gastronómico de San Sebastián, llamado “Lo mejor de la gastronomía”, el primer congreso de alta gastronomía celebrado en el panorama internacional y uno de los más prestigiosos del sector. De formato innovador, evolucionó y se hizo grande, y

en 2009, consolidado a nivel mundial, cambió el nombre a San Sebastian Gastronomika para profundizar en su vocación internacional. El congreso donostiarra ha crecido al ritmo que lo hacía la gastronomía peninsular, siendo testigo de su éxito y consolidación tras 20 años en la cúspide. Para celebrar la efemérides, además, Gastronomika estrenará nuevas chaquetillas para todos los chefs participantes, diseño conmemorativo obra del estudio Des Garçons de Café.

1999-2018



20 AÑOS
DE VANGUARDIA GASTRONÓMICA

EL PRINCIPIO DE LA REVOLUCIÓN

EL DUELO CHEFS-CRÍTICOS

“La evolución de la cocina de vanguardia” es el título de una de las ponencias singulares de esta edición. Los periodistas **José Carlos Capel, Rafael García Santos y Benjamín Lana**, y los cocineros **Quique Dacosta** (Quique Dacosta, Dènia) y **Joan Roca** (El Celler de Can Roca, Girona) compartirán escenario para analizar el auge de la gastronomía en España en los últimos años, cartografiando cómo fueron sus inicios y cómo está su estado actual, y proyectando, con las ideas y opiniones de todos ellos, sus posibles líneas de futuro. Un duelo críticos-chefs. Un diálogo conjunto de protagonistas. Un debate único.

CONCURSOS DE PARRILLA, TAPAS, SUMILLERÍA Y ENSALADILLA

San Sebastian Gastronomika sigue apostando por la gastronomía también en formato ocio con la celebración de varios concursos en su seno. El Concurso Nacional de Parrilla celebrará en Donostia su IX edición, para reconocer tanto a la mejor carne como al mejor parrillero. Este año, su celebración se traslada al exterior del Kursaal, ganado en popularidad y espectáculo. D'tapas COVAP Pasión ibérica también celebrará en Gastronomika la final de su tercer concurso gastronómico, como una apuesta por el ibérico entroncado con el universo culinario moderno.

Como novedad, este 2018 Gastronomika alojará la cuarta edición del Ruinart Challenge de la mano de Ruinart, un concurso para sumilleres profesionales de toda España que cuenta con el apoyo de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres en España. El ganador disfrutará de una beca de 1.000€ así como de un viaje de formación de cuatro días en la Champagne. La diversión y el prestigio tendrán continuación con el I Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa, de la mano de San Miguel, donde ocho prestigiosos restaurantes de todo el país

competirán ante un jurado profesional para ofertar la mejor ensaladilla de España.

WINE SESSIONS

El mundo del vino sigue presente en Gastronomika, con la programación de singulares catas nacionales e internacionales a cargo de los grandes gurús de la sumillería y la enología. Vinos californianos con Bodegas Torres, los mejores vinos húngaros, maridajes extremos con CR Cava, los espumosos de Raventós o una cata exclusiva de vinos de Jerez de la mano de **Pepe Ferrer** son algunas de las actividades planificadas, además de una cata especial de Bodegas Roda, que viajará por los 20 años del congreso a través del vino.

UN STREET FOOD ESPECIAL

El congreso se abrirá a la ciudad para ofertar en los porches del Kursaal una degustación pensada. Coincidiendo con el aniversario, la propuesta del Street food se vincula este año a la gastronomía española, con tapas históricas y creaciones con sello de algunos de sus mejores chefs. Entre otros, se podrán degustar los canelones de **Carles Gaig**, la fabada de **Marcos Morán**, las croquetas de **Nacho Solanay** el bacalao en salsa verde de **Gorka Txapartegi**. El Street food ocupará el porche de entrada del Kursaal desde el domingo hasta el miércoles, en horario de 11 a 20h (domingo, de 13.30 a 19h).

TALLERES Y ACTIVIDADES PARA TODOS LOS GUSTOS

Conocer, disfrutar y degustar los productos más selectos es el objetivo del programa de talleres de San Sebastian Gastronomika, que este año se potencia. Los chefs cocinarán y los productores enseñarán virtudes y novedades, entre otros, mediante ostras Amélie, carne de cordero, lubinas de Aquanaria

a cargo de **Julián Mármol** (Yugo The Bunker, Madrid) o atunes a cargo de **Julio José Vázquez** (El Campero, Barbate) y Balfegó (en este caso en boca y manos de dos de sus chefs **Ekaitz Apraitz y Marc Miró**). También celebrarán actividades el chef **Enrique Fleischmann**, que presentará las nuevas bolsas de baño de inmersión de Sammic; Food Revolution de Bidfood Iberia; Embutidos Alejandro; los territorios de Cádiz, Málaga o Soria, así como San Pellegrino, que celebrará su ya clásico almuerzo en esta ocasión de la mano de **Nacho Manzano** (Casa Marcial, Arriendas) y Hungría, cuyos representantes guiarán a los presentes en un viaje a través de las gastronomías del país.

Siete expertos en gestión hostelera celebrarán una sesión conjunta en la Sala de Cámara. **Federico Fritzs**, **Eva Ballarín**, **Beatriz Romanos**, **Óscar Carrión**, **Eva Ballarín** y **Ramón Dios** explicarán en un pentágono “25 conceptos para entender el futuro a partir del pentágono gestión-estrategia-tecnología-talento-digitalización”, ilustrando con ideas y casos prácticos. El periodista y cocinero **Manu Balanzino** cerrará la sesión con las conclusiones. Gastronomika también ha planificado un taller práctico en el que varios chefs y productores trabajarán con el queso ganador del XLV Concurso de Quesos de Ordizia (DO Idiazabal), queso que el congreso adquirió tras pujar en la subasta (a un precio 8.750€ los 500gr).

LOS ESTUDIANTES, JEFES DE COCINA; LOS CHEFS, “PINCHES POR UN DÍA”

Un año más, Makro vuelve a acercar a los estudiantes de hostelería a los mejores chefs del país. “Escoge a tu Pinche” vinculará saberes para que cuatro estudiantes -aquí concursantes- cocinen junto a **María Salinas** (María Salinas Restaurant, Mancor de la Vall), **Aurelio Morales** (Cebo, Madrid); **Begoña Rodrigo** (La Salita, Valencia), y **Enrique**

Pérez (El Doncel, Sigüenza). Los estudiantes serán los jefes de cocina y sus “pinches de lujo”, los chefs consagrados. En la final, cada participante cocinará un plato basado en la región de su “pinche de lujo” (Baleares, Madrid, Valencia o Guadalajara) y el ganador será elegido por un jurado. El maestro de ceremonias del concurso será el humorista **Leo Harlem**.

GASTRONOMÍA EN PETIT COMITÉ EN COCINAS PRIVADAS Y COCINANDO CON

Dos de los formatos más exclusivos del Congreso permiten a un pequeño grupo de escogidos meterse en las cocinas y trabajar codo con codo con algunos de los mejores chefs del momento. En esta ocasión serán **Kiko Moya** (L’Escaleta, Cocentaina) y **Chele González** (Gallery Vask, Manila) quienes se pongan a disposición en la sección Cocinando con, que permite clases prácticas para solo diez personas en close up total. Cocinas Privadas, los talleres monográficos de cocina para 40 personas que organiza San Sebastian Gastronomika, contará con la participación de **Germán Martitegui** (Tegui, Buenos Aires), **Matías Perdomo** (Contraste, Milán) y **Rodolfo Guzmán** (Boragó, Santiago de Chile).

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 paso en 2014.

POL PAIRET O JOSÉ ANDRÉS EN 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 **Pol Pairet** (Ultraviolet, Shaghai) mostrará 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 de San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country.

Más información, inscripciones y programa: sansebastiangastronomika.com