



San Sebastián Gastronomika es el único congreso del mundo que ofrece en tiempo real los platos elaborados por los chefs. :: R. C.

EL CONGRESO**13.252**

personas asistieron el año pasado a San Sebastián Gastronomika, que estuvo dedicado a India. En la edición participaron 1.567 congresistas, setenta chefs presentaron sus creaciones y 160 expositores mostraron todo tipo de delicias. El congreso fue seguido por 412 periodistas.

Inscripciones

Gastronomika 2018 se celebrará entre el 8 y el 10 de octubre en el Kursaal de San Sebastián. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta la fecha del congreso. Hasta el 31 de julio existe la posibilidad de hacerse con una plaza Premium. Las inscripciones pueden reservarse en la página web www.sansebastiangastronomika.com. El teléfono es el 943 216 580.

Dos décadas prodigiosas

San Sebastián Gastronomika celebrará entre el 8 y el 10 de octubre sus veinte años de vida en la vanguardia de la revolución culinaria

:: JAVIER GUILLENEA



El evento traspasa las paredes del Kursaal e invade las calles. :: SARA SANTOS

Los protagonistas de la revolución que hace dos décadas cambió la cultura culinaria en todo el planeta volverán a reunirse en San Sebastián, donde entre los días 8 y 10 de octubre se celebrará Gastronomika 2018. El encuentro, que en otras ocasiones está dedicado a la cocina de un país concreto, celebrará en esta edición por todo lo alto el vigésimo aniversario de aquella ola que comenzó en la capital guipuzcoana y que aún no ha dejado de extenderse por todo el mundo.

Uno de estos cocineros, Juan Mari Arzak, recibirá un homenaje especial por su trayectoria. El veterano chef vasco estará arropado por Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, Josean Alija, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Qui-

que Dacosta, Ángel León, Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano o Pedro y Marcos Morán. Todos ellos subirán al escenario durante el congreso no solo para recibir el reconocimiento de los asistentes, sino también para mostrar sus últimas creaciones y poner de manifiesto de esta manera que las revoluciones, si se las alimenta bien, pueden ser permanentes.

La mayoría de estos grandes chefs hablarán y cocinarán en un formato novedoso de ponencia en el que presentarán por primera vez a sus discípulos destacados, con restaurante y nombre propio casi todos ellos. Será una manera de escenificar un traspaso generacional, de dar la alternativa a una nueva hornada de profesionales que se está abriendo paso hacia el olimpo de los fogones. «El año pa-

sado Martín Berasategui cedió unos minutos de su ponencia al joven cocinero Julián Mármol para simbolizar este relevo. La idea nos pareció genial y en esta edición lo vamos a repetir con más gente», dice Roser Torras, directora de Gastronomika.

Sostenibilidad

El congreso se convertirá también en un foro donde el pasado, presente y futuro quedarán enlazados a través de las nuevas generaciones de chefs, que tendrán la ocasión de comprobar el estado de la vanguardia española en todas las comunidades autónomas. 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 Vé-

lez, Arnau Bosch, Óscar García, Xanti Elías o Yolanda León.

Sobre el estado actual de nuestra cocina disertarán los tres hermanos Sandoval, del madrileño Coque; el trío de Disfrutar, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch; Albert Raurich, Paco Morales y Miguel Ángel Mayor, así como Kiko Moya, Alberto Ferruz y Ricard Camarena, quienes darán su punto de vista sobre la cocina levantina.

La sostenibilidad en el mundo de la gastronomía es una de las tendencias actuales con mayor proyección en el futuro. De este concepto, relacionado con términos como producto local o de temporada, responsabilidad social o la idea de no desperdiciar alimentos, hablarán en una ponencia múltiple chefs punteros procedentes de

todo el mundo como Germán Martegui, Rodrigo de la Calle, Rodolfo Guzmán, Chele González y el peruano Virgilio Martínez, que vuelve a Gastronomika tras su paso por San Sebastián en 2014.

La nómina internacional se verá completada por ponentes como el italiano Matías Perdomo y José Andrés, el gran referente español en Estados Unidos, hijo también de la revolución culinaria que vivió nuestro país. Como colofón, el francés Paul Pairet (Ultraviolet, en Shanghái) y el japonés Yoshihiro Narisawa (Narisawa, en Tokio) mostrarán la evolución de la gastronomía mundial.

Quien no podrá venir, pese a que tenía previsto hacerlo, será el estadounidense Anthony Bourdain. El mediático cocinero, que se suicidó el pasado día 8 en Francia, recibirá póstumamente el premio Homenaje, con el que el congreso distingue a una destacada figura de la gastronomía. Luis García y Luis Biosca, jefes de sala de El Bulli, recibirán por su parte el Gueridón de Oro, un reconocimiento dedicado al mundo de la sala y el vino.

La lista de cocineros participantes en Gastronomika aún se encuentra abierta, como también lo está el plazo de inscripciones para asistir al único congreso culinario del mundo con degustación en tiempo real de los platos elaborados sobre el escenario por reconocidos chefs internacionales. La edición del pasado año contó con la participación de 1.567 congresistas de 37 países y una asistencia de público de 13.252 personas. También aunó la complicidad de toda una ciudad, San Sebastián, cuyos habitantes se vuelcan cada año para hacer posible que la gran fiesta de la gastronomía invada las calles de la capital.