

## Estrella Damm Gastronomy Congress aterriza en Lisboa para descifrar las claves de la cocina contemporánea

12/09/2016

La mejor cocina contemporánea se dará cita el próximo 19 de septiembre en Lisboa para compartir conocimiento y propuestas gastronómicas. Un congreso de un día de duración, donde tres chefs lusos y tres españoles celebrarán distintos showcookings para descubrir la esencia y secretos de la mejor cocina contemporánea.

Tras el éxito conseguido por este evento en ciudades como Londres o Miami, el Estrella Damm Gastronomy Congress llega a Lisboa con la intención de ser una cita anual en la que poder degustar la más vibrante actualidad gastronómica, que en esta primera edición tendrá como escenario la LX Factory, una antigua imprenta reconvertida que ha conservado todo el encanto industrial del siglo pasado.



El congreso contará con la participación de los chefs españoles Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Renteria), que presentará su ponencia 'Cocina no euclidiana'; Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes), que expondrá su visión sobre la 'Neotradición'; y Albert Adrià (Hoja Santa, Pakta, Tickets, Niño Viejo, Bodega 1900, Barcelona), que presentará 'La esencia de la creatividad' en el auditorio lisboeta.

Por su parte, Kiko Martins (A Cevicheria y O'Talho, Lisboa) recorrerá 'El mundo en 80 sabores'; Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa) articulará su ponencia en torno a 'La vanguardia transibérica'; y João Rodrigues (Feitoria, Lisboa) acercará la tradición lusa a Oriente en un showcooking en el que mostrará la confluencia de ambas culturas. En conjunto, una representación diversa y de peso del presente y futuro de la gastronomía peninsular que comparte las ganas de difundir los secretos de la cocina contemporánea y de trabajar conjuntamente para continuar innovando en esta disciplina.

La jornada, dirigida al público profesional, contará con varios showcookings de mañana y tarde, en los que los cocineros presentarán su cocina en solitario y junto a sus compañeros. Al finalizar el día, se celebrará un debate donde se comentarán las conclusiones obtenidas respecto a las claves de la gastronomía contemporánea.