Las técnicas de cocina más punteras en San Sebastián Gastronomika

30 de septiembre, 2016

El lunes 3 de octubre se celebra el acto inaugural del congreso gastronómico más popular en nuestro país. San Sebastián Gastronomika mostrará a los **cocineros profesionales** las últimas innovaciones y **técnicas de cocina**, de la mano de chefs de todo el mundo y empresas innovadoras como **Caviaroli** y **Fitoplacton**, entre otras.

Un año más, el Kursaal de San Sebastián reunirá a los chef más importantes a nivel nacional e internacional para ver y mostrar cuáles son las **últimas tendencias en alta cocina.**

Una nueva edición de **San Sebastian Gastronomika-**Euskadi Basque Country, que coincide con la Capitalidad Cultural Europea de Donostia, en la que **están invitados siete países** con sus representantes gastronómicos más importantes.

Durante cuatro días (del 2 al 5 de octubre), los asistentes podrán acudir a presentaciones, catas, encuentros, novedades, cenas, networking, degustaciones...

Un mapamundi culinario

Brasil, Sudáfrica, Australia, Japón, Turquía y Hungría son los países invitados, de dónde vendrán 20 chefs propietarios de varios**restaurantes situados entre los 100 mejores del mundo**, como el japonés Yoshihiro Narisawa (Narisawa), el brasileño Alex Atala (DOM), el sudafricano Luke Dale-Roberts (The Test Kitchen Restaurant), el australiano Peter Gilmore (Quay) o el turco Mehmet Gürs (Mikla).

Estos, junto a los cocineros nacionales más reconocidos, tanto vascos (Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz, Josean Alija y Pedro Subijana) como del resto del país (Joan Roca, Carme Ruscalleda, Paco Pérez, Mario Sandoval, Ángel León, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Sergio y Javier Torres, Rodrigo de la Calle, Paco Morales, Diego Guerrero o Ramón Freixa); serán los encargados de mostrar al mundo los avances en sus cocinas.

Como novedad este año, se dará protagonismo a un chef que destaque especialmente por su trabajo en la actualidad, que en este caso será **Toni Romero** que, junto a Quim Coll, "ha revolucionado la comida verde" desde su restaurante 4 amb 5 mujades de Barcelona. Ambos subirán al escenario del Kursaal con una ponencia sobre "**Veganismo** gamberro".

Área de degustaciones

Una de las señas de identidad que hace del congreso es precisamente la elaboración de las preparaciones en directo sobre el escenario. Tres días de duración ininterrumpida, empezando el lunes a las 10 de la mañana y terminando el miércoles a las 7 de la tarde.

Entre algunas de las intervenciones, destacar la participación del equipo de Albert Adrià, que presentará en primicia la nueva gama de **esferificaciones Caviaroli Drops by Albert Adrià.** Oliver Peña (Jefe de Cocina de Enigma) y David Gil (Responsable de Repostería del grupo elBarri), y los hermanos Ramón de Caviaroli, harán un repaso a la técnica de la esferificación que el chef catalán y la empresa familiar Caviaroli han desarrollado, y pondrán luz al interesante proceso de elaboración de este innovador producto que cuenta con tres versiones: de oliva, mango o chocolate.

En el espacio del **Market de Gastronomika**, los profesionales podrán conocer los productos de expositores nacionales e internacionales, con degustaciiones específicas, barras y un **área para demostraciones culinarias** diarias.

En este espacio se podrá propbar y descubrir las aplicaciones del **Plancton Marino Veta la Palma** de la mano de **Fitoplacton.** Su espacio estará ubicado en la primera planta (stand 84).

El foro empresarial: sinergia

La segunda edición de Sinergia, el foro empresarial del congreso, girará alrededor de la **innovación desde una perspectiva de negocio**. Importantes **empresarios de la restauración** hablarán sobre experiencias en una jornada que se cerrará, como el año pasado, con una acción de intercambio acompañada de jamón ibérico y vinos.

En esta ocasión serán los empresarios **Carlos García**, director de los restaurantes del Grupo Dani García; **Juan Carlos Iglesias**, director general de **Grup Iglesias**; y **John Gorham**, uno de los chefs más relevantes de la costa Oeste de los Estados Unidos.

El programa más completo de talleres

La actividad no para en San Sebastián Gastronómilka, con talleres y ponencias en el Off de SSG 2016 sigue creciendo, con sesiones de **jamón con Arturo Sánchez**, cata de novedades con **Guzmán Gastronomía**, de aceites con **Oleum Flumen** o un cuatro manos mediterráneo con Carles Gaig y Nandu Jubany; sesiones magistrales de Josep Roca y Gerard Basset en las Wine Sessions y el **homenaje a Gastón Acurio y Gerard Basset.**

Consulta cómo hacer la inscripción y toma nota de todas las actividades en la web de San Sebastián Gastronomika 2016.