

SNACKS

ElBarri de Albert Adrià en Gastronomika 17



Redacción 22/9/2017

Ibert Adrià desplaza hasta San Sebastián a sus seis jefes de cocina (Ferran Soler, Bodega 1900; Jorge Muñoz, Pakta; Paco Méndez, Niño Viejo y Hoja Santa; Fran Agudo, Tickets; David Gil, jefe de pastelería de elBarri, y Oliver Peña, Enigma) para presentar una ponencia única donde desgranarán la fórmula de negocio. Además, **Joxe Mari Aizega** y **Diego Prado**, del Basque Culinary Center, presentarán por primera vez en público el resultado de su investigación sobre hierbas silvestres y su valor gastronómico.



San Sebastian Gastronomika 2017 apuesta por el intercambio de opiniones también en grupo. **Joan Roca, Ricard Camarena, Jordi Cruz, Martín Berasategui...** Los mejores chefs tienen ya perfiladas unas ponencias que enseñarán y darán qué hablar, pero esta vez el congreso incide en las mesas redondas y en las charlas plurales para avanzar en la discusión. Así, se trabajará en común la concepción de un negocio único

pero multilateral como el consagrado por **Albert Adrià** en elBarri de Barcelona mediante una charla única de sus seis jefes de cocina. También se debatirá sobre la importancia del servicio en la restauración con tres gurús del sector y se ahondará en la cocina de territorio con la actuación en directo de cuatro chefs que trabajan la biodiversidad. Charlar apara aprender, contrastar para crecer. En la diversidad está el gusto, también culinario.

Albert Adrià desplaza hasta Donosti a los seis jefes de cocina de los seis locales que actualmente conforman uno de los mayores holdings restauradores del mundo. ElBarri, en Barcelona, abarca seis restaurantes de cocina temática, seis locales que se completan y que hablarán en boca de sus representantes, con cocina en vivo, sobre su construcción, sobre una nueva forma de negocio local con vocación internacional. Bajo el título de “Gastrourbanismo de vanguardia”, charlarán de acciones culinarias individuales para crear un todo común, un todo que ha transformado un barrio sin tradición contemporánea en un mediático polo de influencia culinaria mundial. La ponencia contará con la participación de **Ferran Soler**, de **Bodega 1900**; **Fran Agudo**, de **Tickets**; **Jorge Muñoz**, de **Pakta**; **Oliver Peña**, de **Enigma**; **Paco Méndez**, de **Niño Viejo y Hoja Santa**, y de **David Gil**, jefe de pastelería de elBarri, y tiene prevista una sorpresa final.

La ponencia de elBarri tendrá lugar en el primer día del congreso, (lunes, 9), y otra comunal ocupará su sitio en el último día (miércoles, 11) para cerrar en compañía San Sebastian Gastronomika–Euskadi Basque Country 2017. Será la relativa a los Chefs de territorio, nuevo formato del congreso que quiere vindicar la cocina local en un mundo global. Centrada en España, una ponencia en formato de “jam sesión” reunirá en el escenario del Kursaal a cinco cocineros, cada uno de ellos representando e interpretando culinariamente un ecosistema específico con un concepto más allá del Km 0.

José Antonio Rivera (Chef Rivera, Padrón, Galicia) hablará y enseñara a cocinar la lamprea; **Fran López (Villa Retiro**, Xerta, Cataluña), hará lo propio con los sabores del Delta del Ebro; **Diego Gallegos (Sollo**, Fuengirola, Andalucía), con los pescados de río, y **Roberto Ruiz (Frontón**, Tolosa, Euskadi), con las alubias. Una ponencia conjunta para descubrir un nuevo mundo de productos e ingredientes concretos, de sinergias y armonías muy a menudo desconocidas por el gran público. Para desvelar las “pequeñas grandes” gastronomías que viven en los hábitats más singulares. Cada uno de ellos cocinará su producto.

En medio, el martes, otra charla coral cruzará la puerta y hablará de sala, en concreto del arte de servir. Sobre el escenario, tres figuras del sector que se interpelarán para llegar a conclusiones y divisar futuros como **Josep Roca**(sumiller de **El Celler de Can Roca**), **Javier de las Muelas** (director de **Dry Martini**) y **Ferran Centelles** (sumiller de elBulli Foundation). “La importancia del servir” es el título de un encuentro que tratará también la relevancia de la carta líquida de cualquier local de restauración.

Otras singularidades en formato individual

Aunque guste el cruce de declaraciones y la réplica, las ponencias individuales sentarán cátedra en el Kursaal con especial interés este año también en la que ofrecerá el Basque Culinary Center. **Joxe Mari Aizega** y **Diego Prado**, director y

profesor respectivamente del centro, discurrirán sobre hierbas silvestres y su valor gastronómico, uno de sus pilares de investigación más importantes, y presentarán el “Manual de Plantas Silvestres con valor Gastronómico de España peninsular”, un libro de carácter académico que dotará a los profesionales de la gastronomía de mayores conocimientos botánicos.

Atención también al nuevo “Chef a seguir” del congreso. La sección que señala la progresión de jóvenes profesionales de la gastronomía ha destacado esta vez a **Safe Cruz**, del restaurante **Gofio by Cícero Canary** de Madrid. El canario afincado en la capital presentará en el escenario su visión de la “Nueva Cocina Canaria: revisión, actualización y proyección”, demostrando el porqué de un título que señala.

Las inscripciones para el congreso ya están abiertas, como también lo están para las sesiones de “Cocinando con” y “Cocinas privadas”, la oportunidad que brinda Gastronomika para trabajar en la cocina y en petit comité con algunos de los mejores chefs. Este año, se podrá cocinar codo con codo con **Andreu Genestra (Andreu Genestra Restaurant, Capdepera, Mallorca)**, **Fran López (Villa Retiro, Xerta, Tarragona)**, **Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes, Barcelona)** y en una sesión magistral a dúo entre el gastrónomo **Miquel Brossa** y **Francis Paniego (Echaurren, Ezcaray, La Rioja)**. Además, para ahondar en el conocimiento culinario asiático, compartirán fogones los ponentes con restaurante en Nueva Delhi **Gulam Qureshi (Dum Pukht)**, **J.P. Singh (Bukhara)** y **Saurabh Udinia (Masala Library)**.

Más información, listado completo de ponentes y charlas y compra de entradas [aquí](#).