Gastronomika 2021 enciende los fogones

La directora de San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country, Roser Torras, y los cocineros y miembros del Comité Técnico Martín Berasategui, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana hann presentado en el Basque Culinary Center la edición 2021 de Gastronomika.

San Sebastian Gastronomika dará el domingo, con la jornada popular, el pistoletazo de salida a una edición, la XXIII, que se alargará presencialmente en el Kursaal hasta el miércoles, 17 de noviembre.

“Estoy muy feliz de estar aquí de vuelta en Donostia para presentar una edición de Gastronomika como las de toda la vida”, seguía la directora en alusión a la vuelta a la presencialidad tras la edición virtual y premiada de 2020. “Como el sector, el año pasado nos tuvimos que reinventar siendo imaginativos, innovando con nuevas propuestas y apuestas tecnológicas inéditas, convirtiéndonos en el primer congreso digital de gastronomía del mundo”.

Pero 2020 ya es pasado, y la edición actual de Gastronomika se reencuentra con el público y con Francia, que trae a algunos de sus mitos (**Marc Veyrat, Pierre Gagnaire** o **Alain Ducasse**, que recibe el Premio Homenaje del congreso) además de figuras actuales y futuras. Con una amplia

representación también de cocineros estatales, Gastronomika 21 empieza esta semana una edición que cuenta ya con más de 10.000 acreditados, la participación de casi 100 chefs que suman 104 estrellas Michelin y más de 120 expositores en el Market, la feria comercial sin la que no se entiende el congreso.

De ello, y de la labor que hace Gastronomika por el territorio y la gastronomía, se congratulaban en la rueda de prensa el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco**, Bittor Oroz**; el diputado foral de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa, **Javier Larrañaga**, y el alcalde de San Sebastián, **Eneko Goia**, que bromeaba y se mostraba "encantado" de que fuera Francia el país invitado, "pues somos una ciudad con fama de afrancesada". Sin bromas, Goia reconocía que "Gastronomika aporta mucho al buen saber de Euskadi y de San Sebastián, y nos proyecta al mundo con un escaparate incomparable".

Del mismo parecer era Oroz, que demandaba un congreso "fuerte y presencial ya que es el mejor contexto posible para responder a todas las cuestiones de futuro que se nos plantean", y Larrañaga, quien incidía en la competitividad que aporta el congreso. También ha intervenido **Joxe Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center, edificio que alojaba el evento. "Gastronomika nos ha aportado mucho en estos diez años de historia y nuestro vínculo es profundo". Tanto que de nuevo será el Basque Culinary Center el lugar escogido para celebrar la cena inaugural del congreso, que tendrá lugar el próximo domingo.

Antes de ella, Gastronomika 2021 habrá abierto sus puertas en el Kursaal para la jornada popular. El lunes también lo hará online para que desde cualquier parte del mundo pueda seguirse lo que en el auditorio suceda. "Y esa es la nueva fuerza del congreso", reconocían en la presentación.

Para abrir boca, la mejor croqueta y la mejor ensaladilla

La actividad en Gastronomika empezará el domingo. De 11.30 a 13.30, la Sala de Cámara del Kursaal acogerá el evento **Chef x un día**, donde los ganadores de un sorteo realizado por Super Amara -dos adultos y dos niños- cocinarán con cinco chefs guipuzcoanos o con restaurante en la ciudad. Una jornada lúdica y abierta a la participación de todo el que quiera, que después podrá disfrutar de la oferta de comida popular que Gastronomika ofrece siempre en la jornada dominical.

Porque a las 13.30h se inaugura el **Street Food** del congreso, que estará abierto sin solución de continuidad hasta el miércoles. En esta ocasión, Castilla-La Mancha llega a San Sebastián con los cocineros del restaurante albaceteño Cañitas Maite (Casas Ibáñez), ganadores del Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2021. Javier Sanz y Juan Sahuquillo ofrecerán desde su food-truck un brioche de mantequilla relleno de costilla de vaca asada y la codiciada croqueta de jamón Joselito, con la que ganaron el concurso de croquetas de Madrid Fusión.

De tapa galardonada a tapa galardonada, pues otro food-truck ofrecerá la ensaladilla rusa de

Chinchín Puerto (Caleta de Vélez, Málaga), que se alzó con el primera puesto en el último Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel. Otro stand ofrecerá además, y en honor a Francia, una selección de quesos galos, y la jornada contará también con plátanos de Canarias, en una acción solidaria con la isla de La Palma. Toda la oferta estará disponible para el público en el porche del Kursaal hasta las 19h.

Para abrir boca, la mejor croqueta y la mejor ensaladilla