

CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMÍA

GASTRONOMIARI BURUZKO
NAZIOARTEKO BILTZARRA

INTERNATIONAL
GASTRONOMY CONFERENCE

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

CULTURAS GASTRONOMIKAS



INSCRIPCIÓN
PREMIUM
ANTES DEL 31
DE AGOSTO

5 CONTINENTES

ÁFRICA SUDÁFRICA AMÉRICA BRASIL ASIA JAPÓN
EUROPA ESPAÑA-HUNGRÍA-TURQUÍA OCEANÍA AUSTRALIA

SAN SEBASTIÁN, DEL 2 AL 5
DE OCTUBRE DE 2016
PALACIO KURSAAL

ALTA OFF POPULAR MARKET

www.sansebastiangastronomika.com

CULTURAS GASTRONOMIKAS

5 CONTINENTES

ORGANIZACIÓN

El Diario Vasco

Camino de Portuetxe, 2
20018 Donostia - San Sebastián
www.diariovasco.com

CONCEPTUALIZACIÓN Y DIRECCIÓN TÉCNICA

Grup Gsr

Tuset, 27 - 7º 1ª - 08006 Barcelona
Tel.: +34 932 412 755
Mail: grup@grupgsr.com
www.grupgsr.com
www.7canibales.com

COMERCIALIZACIÓN Y FERIA

CM Gipuzkoa

Camino de Portuetxe, 2
20018 Donostia - San Sebastián
Tel: 943 410 884
Mail: comercial@sansebastiangastronomika.com

Grup Gsr

Tuset, 27 - 7º 1ª - 08006 Barcelona
Anna Riera
Tel.: 932 412 755
Mail: anna@grupgsr.com

PRENSA

Gemma Moliner
Tel: 932 412 755
Mail: prensa@grupgsr.com

INSCRIPCIONES Y RESERVAS

Equinoccio Viajes (Grupo Unida)

Prim, 29 - 20006 Donostia - San Sebastián
Tel.: 943 216 580 Fax: 943 473 341
Mail: info@reservasequinoccioviajes.com

EDITA

San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country – El Diario Vasco
Textos y edición contenidos: Grup Gsr y Xavier Agulló
Diseño: ec.lluch
Impresión: Legazpi Inprimategia – Gráficas Legazpi

Este programa podría estar sujeto a modificaciones.
Información actualizada en www.sansebastiangastronomika.com

El “leit motiv” de la edición 2016 de San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country es la cultura.

La cultura gastronómica.

Las culturas gastronómicas del mundo.

Tras este ambicioso diseño está la Capitalidad Europea de la Cultura que detenta San Sebastián durante todo el año 2016.

El congreso quiere ser el gran amplificador de la cocina vasca (en todos sus diversos y ricos ámbitos) y, a la vez, el contenedor de la gran celebración cultural y coquinaria mundial.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2016 será no sólo la capital europea de la cocina, sino la capital del mundo.

Los cinco continentes. Seis grandes culturas gastronómicas.

El atlas de la gastronomía planetaria 2016.

África. Presentando al país con mayor intensidad gastronómica contemporánea del continente: **Sudáfrica.** Recorreremos una cocina desconocida y sorprendente que es hibridación asombrosa de modernidad y atavismo, de raíces y de fusión.

América. Protagonizada por uno de los países con más proyección de futuro: **Brasil.** Una visión panorámica de sus exóticas cocinas amazónicas, explicadas por sus chefs más visionarios.

Asia. Una cocina que ha conquistado el mundo: **Japón.** Un relato que se expresará a través de sus chefs más brillantes, desde la neotradición hasta el infinito.

Europa. En busca de los nuevos fenómenos europeos, el congreso mostrará el continente desde la emergencia de **Hungría**, el exotismo de **Turquía** y la brillantez contemporánea de **Euskadi y España.**

España. Una programación que mostrará las últimas investigaciones y producciones de los más “grandes”.

Hungría. Un país en vertiginosa aceleración culinaria. La cocina más progresiva de Europa Central, en el centro del Viejo Continente.

Turquía. La encrucijada gastronómica entre Europa y Asia. Desde sus tradiciones remotas a sus cocineros más contemporáneos.

Oceanía. El gran espectáculo de **Australia.** Desde las personales interpretaciones surasiáticas hasta las cocinas enraizadas con lo aborígen, pasando por insólitas evoluciones fruto de floras y faunas en las Antípodas. Eclecticismo en el límite.

Bienvenidos al mundo.

A las culturas gastronómicas de los cinco continentes.

A San Sebastián, capital cultural del planeta gastronómico 2016.

Índice

INSCRIPCIONES	5	Alta	11
COMITÉS TÉCNICOS	6	Sudáfrica	12
HOMENAJE A GASTÓN ACURIO	7	Brasil	12
GUERIDÓN DE ORO	8	Japón	12
PREMIO PAU ALBORNÀ	8	Hungría	12
BCULINARY LAB	9	Turquía	13
ZAPOREAK SOLIDARIO	10	Australia	13
		España	13
		Degustaciones	14

Off	15	Escoge tu pinche con	18
Wine Sessions	16	Cocinas privadas	18
Concurso Wine & Win	16	Cocinando con...	18
Talleres y actividades	17	Concurso de Parrilla	19
Sinergias	17	Gastronomika Adolescentes	19

Popular	20	Market	22
Gastronomika Popular	21		
Street food SSG'15	21		

RESTAURANTES OFICIALES	24
HOTEL	30
RESUMEN EN EUSKERA	32
RESUMEN EN INGLÉS	34

Inscripciones

CONGRESO ALTA

375 €

OFF GASTRONOMIKA

Cocinas privadas (por cada Cocina privada)

50 €

Cocinando con... (por cada Cocinando con...)

80 €

Jurado VII Concurso Nacional de Parrilla

25 €

IV Concurso Wine & Win (concurso por parejas)*

50 € (pareja)*

Wine Sessions y talleres de pago

50 € (por cada actividad)**

Inscripción Premium

(Plazas limitadas)

Inscripción PREMIUM

300 €

Fecha límite:

31 de agosto de 2016

Incluye:

Asiento garantizado en la "Zona A" del auditorio con degustaciones de las ponencias en tiempo real.

Para las primeras 25 inscripciones realizadas y abonadas, asistencia a la exclusiva cena inaugural del congreso, el domingo 2 de octubre.

Para las siguientes 25 inscripciones realizadas y abonadas, asistencia a una actividad de OFF Gastronomika, que será definida por la organización.

Inscripciones en la web del congreso www.sansebastiangastronomika.com a través del sistema online o del formulario en pdf.

La "reserva paquete inscripción + alojamiento", incluye gratis una cocina privada.

(Ver alojamientos oficiales en la página 35.)

(Tarifas especiales: reserve ahora y pague el 21 de septiembre.)

* 50 € por pareja (además del concurso, los concursantes tendrán un descuento del 50 % en las catas programadas por la organización de las Wine Sessions. Hasta un máximo de 3 catas).

** Consulte en la web del congreso la agenda de catas y talleres de pago y gratuitos.

Los comités técnicos

Una mesa de análisis que asesora en la creación de los programas de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country. Se divide en dos consejos: Alta y Off. La primera está formada por los

grandes de la cocina vasca; la segunda, por reconocidos personajes del mundo del vino y la restauración. Ambas presididas por la directora del congreso, Roser Torras.

Alta



Josean Alija
Rest. Nerua
(Bilbao)



Hilario Arbelaitz
Rest. Zuberoa
(Oiartzun)



Karlos Arguiñano
Rest. Karlos Arguiñano
(Zarautz)



Juan Mari Arzak
Rest. Arzak
(San Sebastián)



Eneko Atxa
Rest. Azurmendi
(Larrabetzu)



Martin Berasategui
Rest. Martin Berasategui
(Lasarte)



Andoni Luis Aduriz
Rest. Mugaritz
(Errenteria)



Pedro Subijana
Rest. Akelarre
(San Sebastián)



Roser Torras
Directora
Grup Gsr

Off



Ferran Centelles
AIWS
Sumiller elBulli
Foundation



Josep Roca
Rest. El Cellar de
Can Roca (Girona)



Roser Torras
Directora
Grup Gsr

Moderadores

Xavier Agulló, Pau Arenós, Mitxel Ezquiaga, Iñigo Galatas, Tito Irazusta, Cristina Jolonch, Carlos Maribona

El homenaje 2016: Gastón Acurio

Lunes, 3 de octubre. Auditorio



Gastón Acurio es, además de un reconocido chef, escritor, hombre de negocios y un importante promotor de las artes culinarias peruanas. En el año 2005 fue nombrado Empresario del Año por la revista *América Economía*, la cabecera de negocios más importante de Latinoamérica.

Gastón ha recibido reconocimiento en todo el mundo por iniciar una revolución en favor de la cocina peruana. Se dio cuenta de que la comida de su país no tendría limitaciones para competir con las tendencias culinarias más grandes del mundo y decidió contribuir a darle su merecido lugar en el mundo. Y lleva este objetivo como bandera en todos los conceptos que desarrolla y en todas las organizaciones que dirige.

Pasados más de 17 años desde que Astrid & Gastón abriera sus puertas en Lima, el esfuerzo y dedicación constantes volvieron a dar sus frutos, y en 2012 el restaurante fue incluido con el número 35 en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo de S. Pellegrino, lista en la que sigue.

Esta marca serviría como un paraguas para todo lo que vendría después. Siempre destacando por su excelencia, las marcas La Mar Cebichería Peruana, Tanta, Panchita, Chicha, Madam Tusan y Los Bachiche no tardarían en llegar. Con 33 restaurantes en 12 países, Acurio Restaurantes está liderando la revolución culinaria del Perú.

Por todo ello, y coincidiendo con San Sebastian Capital Cultural Eutropea 2016 y el homenaje culinario al planeta del congreso, el Comité Técnico, por unanimidad, ha decidido dedicarle el gran homenaje de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country.

VIII Premio Internacional Gueridón de Oro

Gérard Basset

Hotel Terra Vina (Reino Unido)

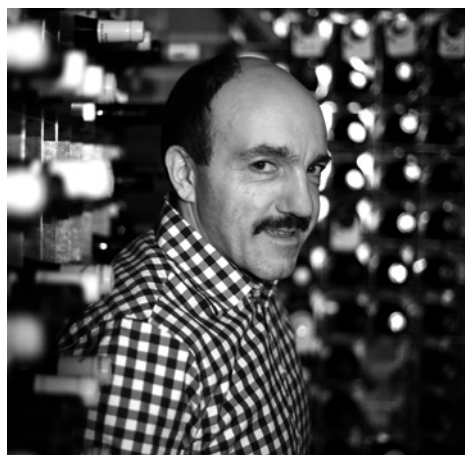
Martes, 4 de octubre. Auditorio

Nacido en 1957. Sumiller y Master of Wine. Tiene todos los premios posibles... "Mejor Sommelier" en todas sus distintas ediciones europeas, incluyendo "Mejor Sommelier del Mundo" en 2010. Posee cuatro "Cateys" y es miembro de la Orden del Imperio Británico. Es actualmente presidente honorario del WSET. Y única persona en el mundo que suma las distinciones de Master Sommelier, Master of Wine y Wine MBA.

Es copropietario del hotel Terra Vina, en Hampshire, Reino Unido.

Un currículum espectacular (y único) sumado al mayor respeto en el sector internacional del mundo hace acreedor a Gérard Basset del octavo premio Gueridón de Oro de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country.

El congreso celebra, con este merecidísimo premio, a una de las más grandes personalidades de la historia de la sumillería mundial.



IV Premio de Periodismo Gastronómico

Pau Albornà i Torras

Martes, 4 de octubre. Auditorio

San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country recuerda cada año al periodista y colaborador del congreso, Pau Albornà, que nos dejó en 2012, con la celebración de un premio anual dedicado al periodismo gastronómico nacional e internacional que premia al mejor periodista especializado del año.

Un jurado compuesto por cocineros, periodistas y gastrónomos decidirá quién es el merecedor del galardón.

De esta forma, San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country reconoce formalmente uno de los ámbitos de la gastronomía más pujantes y decisivos en la difusión de nuestra cocina y nuestros cocineros: el periodístico.



Innovación gastronómica en red: BCulinary Lab

Martes, 4 de octubre. Auditorio

BCulinaryLab es una cocina-laboratorio de investigación y desarrollo gastronómico con líneas de trabajo propias en el marco de funcionamiento del Centro de Investigación, Innovación y Emprendimiento del Basque Culinary Center.

Nace de la necesidad de crear proyectos de investigación gastronómica dentro del profesorado del Basque Culinary Center en directa relación con las tendencias y asignaturas relacionadas con la especialización de innovación y vanguardia, teniendo tres claras líneas de interés a investigar y desarrollar: fermentaciones, hierbas silvestres y nuevos conceptos y técnicas gastronómicas, documentando y generando conocimiento sobre estos temas de interés mundial, utilizando metodología científica y un lenguaje accesible a todas las personas interesadas.

La documentación y publicación se realiza principalmente a través del blog de BCulinaryLab, donde se puede tener libre acceso a la información; se realizan publicaciones científicas en revistas de interés gastronómico como *International Journal of Gastronomy and Food Science*, que también nace como una colaboración entre AZTI, Mugaritz y Basque Culinary Center. Y, además, se realizan diferentes ponencias y presentaciones nacionales e internacionales con contenido gastronómico investigado y desarrollado en BCulinaryLab.

Actualmente BCulinaryLab se encuentra realizando distintos proyectos en las tres líneas de investigación, como acuerdos de trabajo en conjunto con Mugaritz, Nordic Food Lab y la Embajada de Ecuador en España, entre otros.



Joxe Mari Aizega (director general BCC)

San Sebastian Gastronomika con Zaporeak Solidario

Este año, ¡ayudemos a los refugiados de Grecia! Dona un euro y alimenta un niño un día

“Sabores Solidarios”. Un proyecto liderado por los miembros de la Asociación Gastronómica de Intxaurre (Donosti). Un proyecto que comenzó con la sensibilización ante las durísimas imágenes que llegaban de los refugiados llegados de las guerras y el terror de Oriente Medio a Grecia... Familias enteras (ancianos, niños) con apenas techo pero sin agua, sin comida...

Y Zaporeak Solidario decidió levantarse del sofá y la televisión y ponerse en marcha. Se fueron, montaron una cocina y consiguieron los primeros alimentos. Y así, desde marzo de 2016, Zaporeak Solidario da de comer diariamente a 1.700 personas...

¿Qué significa esto? Unos 60.000 euros al mes. Así de claro. Y el sector de la gastronomía y la alimentación no puede ser ajeno al drama de los refugiados de Grecia, ¿verdad?

Aquí entra San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, con el apoyo de www.7canibales.com. Y queremos entrar en este necesario, urgente, proyecto en tres fases:

PRIMERA. Para empezar, porque queremos llegar al congreso con unos fondos y no perder ni un minuto ni una vida, te proponemos algo muy sencillo. Alimentar a un niño un día...

Con tan sólo 1 euro, alimentas a un niño un día. Fácil, ¿no?

SEGUNDA. Nos hemos propuesto conseguir, durante los tres días del congreso, esos 60.000 euros y, así, asegurar como mínimo un mes entero de alimentación a los refugiados atrapados en Grecia.

¿Cómo? Ubicaremos dos urnas y un pequeño puesto de Zaporeak Solidario en el palacio Kursaal durante el congreso. Y ahí, en esas urnas, os pedimos por favor que, si podéis, aportéis 30 euros. Y cada día, en un marcador en la pantalla del Auditorio, podremos ver el progreso de la cifra. 60.000 euros es sólo un primer objetivo; queremos conseguirlo. ¡Aspiramos a más!

TERCERA. Prepararemos para el mes de noviembre una expedición de cocineros españoles que, personalmente y durante unos días, cocinarán en el campo de refugiados de la isla de Chios para todos los refugiados. Con ello queremos dar visibilidad mediática a un gravísimo problema que es de todos.

Creo que sobran más palabras...

Aquí tienes las cuentas corrientes de Zaporeak Solidario para que puedas hacer tu transferencia. Pon en el concepto San Sebastian Gastronomika 2016.

Kutxabank. 2095 5011 80 9115250322

Caja Laboral. 3035 0103 88 1030035880

¡Y un inmenso gracias a todos!



anta



DEL 3 AL 5 DE OCTUBRE DE 2016

ÁFRICA SUDÁFRICA



Luke Dale-Roberts
The Test Kitchen
(Cape Town)
Vanguardia "chic"



Margot Janse
The Tasting Room
(Franschhoek)
África contemporánea



AMÉRICA BRASIL



Alex Atala
DOM (Sao Paulo)
Alta cocina de la selva



Felipe Schaedler
Banzeira (Manaus)
Mantener la Amazonia en pie



ASIA JAPÓN



Hideki Matsuhisa
Koy Shunka
(Barcelona)
Japón delirando Mediterráneo



Shinobu Namae
L'Effervescence
(Tokyo)
Mucho más allá del "nigiri"



Yoshihiro Narisawa
Narisawa (Tokyo)
Síntesis armónica de gastronomía y sostenibilidad



EUROPA HUNGRÍA



Lajos Biró
Bock Bisztró
(Budapest)
Cocina húngara de siempre y de hoy



Zoltán Hamvas
Gerbeaud
Confectionery
(Budapest)
La cultura de la pastelería de café: renacimiento y renovación



László Mihályi
Mihályi Patisserie
(Budapest)



Eszter Palágyi
Costes (Budapest)
Gastronomía húngara sin compromisos



Szabina Szulló y Tamás Széll
Onyx (Budapest)
La evolución del goulash

EUROPA TURQUÍA



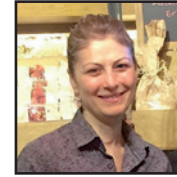
Mehmet Gürs
Mikla (Estambul)
Vanguardia radical turca



Maksut Askar
Neolokal (Estambul)
Deconstruyendo la tradición de Turquía



Kemal Demirasal
Alancha (Estambul)



Deniz Sahin
Kiva y Delimonti
(Estambul)



Cuneyt Bey
Günaydin
(Estambul)
El gran espectáculo del "meze" y el "kebab"

Alta

OCEANÍA AUSTRALIA



Peter Gilmore
Quay and Bennelong
(Sydney)
Raíces y cosmopolitismo



Jock Zonfrillo
Orana (Adelaide)
La cocina aborígen contemporánea

EUROPA ESPAÑA



Josean Alija
Nerua (Bilbao)
Fondos de alta complejidad



Hilario Arbelaitz
Zuberoa (Oiartzun)
Exasperando el neoclasicismo



Elena y Juan Mari Arzak
Arzak (San Sebastián)
Los próximos "fenómenos"



Martín Berasategui
Rest. Martín Berasategui (Lasarte)
Más allá de la perfección



Rodrigo de la Calle
El Invernadero
(Collado Mediano, Madrid)
El sabor del color verde



Ferran Centelles
elBulli Foundation
"Status quo" 2016



Quim Coll y Toni Romero
4 amb 5 mujades
(Barcelona)
El veganismo gamberro



Ramon Freixa
Ramon Freixa Madrid
(Madrid)
El "transabor"



Diego Guerrero
DSTAgE (Madrid)
"Steady food"



Ángel León
Molino Aponiente
(El Puerto de Santa María)
Extremismo pelágico



Andoni Luis Aduriz
Mugaritz (Errenteria)
Sensaciones sin referencias



Paco Morales
Noor (Córdoba)
Cocina andalusí XXI



Marcos Morán
Casa Gerardo (Prendes)
Cocina contemporánea asturiana. ¿Qué es cocina tradicional?



Manolo de la Osa
Adunia (Madrid)
La cocina neomanchega 2016



Xavier Pellicer
Célieri (Barcelona)
Neovegetarianismo



Paco Pérez
Miramar (Llançà)
Vanguardismo irreverente



Joan Roca
El Celler de Can Roca (Girona)
Vanguardismo sostenible



Carme Ruscalleda
Sant Pau (Sant Pol de Mar)
¿A qué suena la creatividad culinaria?



Mario Sandoval
Coque (Humanes de Madrid)
Alta probiótica



Pedro Subijana
Akelarre (San Sebastián)
Nuevas técnicas 2016



Sergio y Javier Torres
Dos cielos (Barcelona)
La sensibilidad con suculencia



Eduard Xatruch y Oriol Castro
Disfrutar (Barcelona)
La cocina creacionista pura

Un gran banquete de lunes a miércoles

Degustaciones desde la misma butaca del Auditorio

(Zona A)

Una de las señas de identidad que hace de San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country un congreso único en el mundo es la degustación en tiempo real, en directo y desde la propia butaca del Auditorio del Kursaal de lo que los grandes chefs están elaborando en el escenario.

Un gran banquete de tres días de duración ininterrumpida elaborado por todos los chefs invitados al congreso al momento, empezando el lunes a las 10 de la mañana y terminando el miércoles a las 7 de la tarde.

Los congresistas de la Zona A pueden, pues, degustar y comprender sensorialmente en vivo el "status quo" de las mejores cocinas del mundo sin moverse de su butaca.



DEL 3 AL 5 DE OCTUBRE DE 2016

Wine Sessions

En la parte "Off" del congreso; las Wine Sessions, una programación exclusiva y de alto voltaje dedicada al mundo del vino, con singulares catas nacionales e internacionales a cargo de los grandes "gurús" de la sumillería y la enología.

En el congreso 2016, y tras el éxito del formato en la anterior edición, las catas se celebrarán durante todos los días del evento, y se deberán adquirir por separado.

Cata Josep Roca. El Cellar de Can Roca. "Tras las viñas". Un viaje al alma de los vinos

Una cata muy especial. Con la presentación de su libro *Tras las viñas* y compartiendo con la psicóloga Imma Puig.

Leyendas de Ribera del Duero

La historia, la tradición, la evolución, la vanguardia y el futuro de Ribera del Duero serán protagonistas de la cata que la Denominación de Origen ofrecerá en San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country. Una cita única, excepcional e irrepetible que guiarán maestros de la sumillería, al alcance sólo de 40 privilegiados asistentes.

Y una extensa programación de catas singulares desde el lunes hasta el miércoles.



IV CONCURSO Wine & Win

Sala de Cámara

Cuarta edición de este gran concurso de cata de vinos por parejas. Un vertiginoso reto presentado en formato televisivo pero con mucha potencia teórica y práctica en su desarrollo. Diversión y conocimiento...

Diseñado para concursar en pareja, está abierto a todos los públicos, desde sumilleres profesionales hasta aficionados.

Semifinal y final

Las parejas concursantes deberán participar en la semifinal, y superar un examen teórico y de cata, para acceder a la final.

La final, con la participación del público en algunas de las preguntas, consistirá en una batería de preguntas y catas que se responderán desde las mesas preparadas en el escenario y con un diseño audiovisual a la manera de la televisión.

Los premios se entregarán en el Auditorio.

1er premio: 2.000 €

2º premio: lote de productos

3er premio: lote de productos

Inscripciones

www.sansebastiangastronomika.com o

info@reservasequinoccioviajes.com

Precio inscripción: 50 € por pareja

(Todos los concursantes tendrán derecho a un descuento del 50 % en las Wine Sessions programadas por la organización, hasta un máximo de 3 sesiones).

Talleres y actividades Gastronomika 2016

Lunes, día 3. De 17.30 h a 18.30 h

100% Arturo Sánchez, 100% Miramar: los escabechados ibéricos

Paco Pérez (Rest. Miramar, Llançà)

Sala 35

Durante este taller, Paco Pérez profundizará sobre los escabechados de ibérico realizados con una materia prima tan especial como el 100 % ibérico de Arturo Sánchez.

Martes, día 4. De 11.30 h a 12.30 h

Cata de novedades Guzmán Gastronomía con maridaje de cervezas artesanales By Racó d'en Cesc

Toni Romero –chef- y Edgar Rodríguez-Sumiller- (Rest. Racó d'en Cesc, Barcelona)

Sala 35

El chef Toni Romero y el sumiller Edgar Rodríguez presentarán una cata de novedades de productos Guzmán Gastronomía maridada con una selección de cervezas artesanales. Nuevas técnicas y aplicaciones de esos productos en recetas tradicionales (producto fresco Guzmán Gastronomía, Mugaritz Experiences, Texturas Albert y Ferran Adrià, Sempio, Salsas Albert Adrià...).

Martes, día 4. De 14.30 h a 16.30 h

Comida San Pellegrino

Restaurante Nineu

Esencia mediterránea:

Carles Gaig y Nandu Jubany "connection"

Dos puntos de inflexión. Dos culinarias que convergen en el Mediterráneo. La mítica "nueva cocina catalana" de Carles Gaig y la "nueva nueva cocina catalana" de Nandu Jubany. Maestro y alumno. Hoy, ambos unos gigantes en la gastronomía de la Catalunya siglo XXI. Un "cuatro manos" apasionado y apasionante. La extrema sutileza de Gaig, el chef que cambió para siempre la culinaria catalana tradicional, y la versión más suculenta y munífica de aquella revolución.

Dos líneas paralelas que se juntan en el infinito. Dos caras de los sabores y aromas de Catalunya. Un encuentro en la cima de los dos chefs que mejor han interpretado el legado culinario catalán desde la perspectiva contemporánea. Gaig vs Jubany. Jubany vs Gaig. La comida de la gran explosión mediterránea. (Plazas limitadas)

Martes, día 4. De 16 h a 17 h

100% Arturo Sánchez, 100% Coque.

Mario Sandoval (Rest. Coque, Madrid)

Sala 35

Un taller en el que se tendrá la oportunidad de trabajar con el fresco del ibérico 100 % para descubrir cómo sacar el mejor partido a un producto único, una joya de la gastronomía, como es el ibérico fresco de Arturo Sánchez, el único con dos montaneras.

Martes, día 4. De 18h a 19h

Oleum Experience: del olivo al plato (Oleum Flumen)

Martí Terès (Oleum Flumen) y Aizpea Oihaneder (Rest. Xarma, San Sebastián)

Sala 35

Un itinerario visual y sensorial por los AOVE de Oleum Flumen, en el que los astringentes, los verdes, los maduros picantes y los anisados originarios de los frutos del olivo inundan el plato.

Miércoles, día 5. De 14 h a 15.30 h

Marc Miró (Rest. La Llotja, Ametlla de Mar)

Restaurante Nineu

El ronqueo del atún rojo del Mediterráneo de Balfegó

Despiece en directo de un atún rojo de Grup Balfegó, con degustación de todas sus partes en crudo. Ponencia de cocina en vivo del chef Marc Miró, con el atún del ronqueo en diferentes aplicaciones.

Sinergia II jornada empresarial

Sala 10

Durante esta segunda edición de Sinergia, reconocidos expertos del sector de la restauración y la hotelería hablarán sobre la innovación en el sector de la restauración, como herramienta para mantenerse a la cabeza en un entorno tan cambiante. Desde una perspectiva didáctica y participativa, el programa pretende reflexionar y aportar valiosas claves para innovar en los negocios de hotelería o restauración, teniendo en cuenta que todo servicio o producto será innovador en la medida que genere un valor en el consumidor.

Al finalizar la jornada, habrá un espacio de networking dónde los participantes estarán invitados a una degustación de jamón Ibérico puro de bellota acompañado de una selección de vinos de finca.



Cocinas privadas

Talleres con temas monográficos, sólo para 40 personas, impartidos por reconocidos chefs que permiten aprender en directo, en la misma cocina y junto al cocinero, las últimas técnicas y conceptos.

Una programación con chefs españoles e internacionales.

Escoge tu pinche 2016

Sala de Cámara

Todo un espectáculo culinario en riguroso directo... MAKRO presenta a cuatro estudiantes de cocina previamente seleccionados, trabajando en el escenario y contando con la ayuda de cuatro grandes chefs españoles como sus pinches por un día.

Los alumnos se seleccionan en un concurso realizado con la participación de todas las escuelas de cocina de España. Los participantes deben enviar a MAKRO una receta de tapa o plato original, a partir de los cuales se realiza la criba. El premio: poder cocinar y perfeccionar su creación en el escenario de San Sebastian Gastronomika, teniendo como pinche a un gran chef español.

Al acabar el concurso, un jurado elegirá al estudiante y su pinche vencedores.

makro

Cocinando con...

Lo máximo en exclusividad. Clases singulares para 15 personas que permiten incluso cocinar conjuntamente con el chef en un formato muy cercano. Estos talleres íntimos son impartidos por los chefs del Comité Técnico y algunos de los mejores cocineros invitados.

Inscripciones:

www.sansebastiangastronomika.com

Gastronomika Adolescentes

Sala de Cámara

Con la filosofía de acercar la cocina y sus vertientes más saludables a los adolescentes, San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country programa cada año una sesión del congreso para los escolares adolescentes de Gipuzkoa. Un divertido y pedagógico espectáculo, muy interactivo, pensado para los jóvenes en formato de actividad extraescolar y buscando siempre la conexión entre gastronomía y salud.

La edición 2016 contará con la participación estelar de Ander González y Ramon Roteta, que harán un guiño a las cocinas del mundo, motivo del congreso 2016.

VII Concurso Nacional de Parrilla

Sala 10

La VII edición del Concurso Nacional de Parrilla San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country es, un año más, punto de encuentro de todos los amantes de la carne y el gran referente de la cocina de parrilla en España.

Diseñado como una gran cata, el jurado está compuesto por todos los asistentes al concurso (que juzgan la carne, su cocción, textura y sabor), junto con un jurado profesional.

El objetivo del concurso es celebrar y disfrutar a las grandes estrellas de la parrilla. El concurso entrega dos premios distintos: al mejor parrillero y a la mejor carne.



Gastronomika Popular

Las cocinas de Hungría y Turquía para todos los públicos.

Una mañana en directo, en la Sala de Cámara del Kursaal, con los mejores cocineros de la emergente Hungría y la exótica Turquía en vivo mostrando los platos más emblemáticos de sus respectivos países.

Una programación dominical, totalmente gratuita, que nos hará viajar desde la butaca a un maravilloso mundo de sabores magiares y otomanos...

El programa consiste en tres shows con cocina en directo sobre el escenario:

HUNGRÍA:

Lajos Bíró & László Jahni

La cultura húngara y sus encurtidos tradicionales

László Ruprecht

Mermeladas y variaciones sobre el hígado

TURQUÍA: El "meze" y los "kebab"

Deniz Sahin

Kiva Restaurant (Estambul)

Cuneyt Bey

Günaydin Restaurant (Estambul)



Un viaje sensorial donde se descubrirán, de Hungría y sus mercados la esencia del afamado "goulash", el verdadero repollo relleno húngaro y la sorprendente pastelería tradicional de Budapest; y de Turquía, los "kebabs" originales y otros platillos callejeros que sueñan el Gran Bazar.

El estallido de Hungría y las mil y una noches de Estambul...

Sala de Cámara



Lajos Bíró
Bock Bisztró
(Budapest)



László Jahni
Kistücsök Restaurant
(Balatonszemes)



László Ruprecht
Svét
(Hungría)



Deniz Sahin
Kiva Restaurant
(Estambul)



Cuneyt Bey
Günaydin Restaurant
(Estambul)

Street food SSG'16

Los mercados de Budapest y los bazares de Estambul en Donostia

Del domingo 2 al miércoles 5 de octubre.
Porche de entrada Palacio Kursaal

Los potentes sabores centroeuropeos de mercado de la hermosa Budapest y los exóticos aromas de las abigarradas callejuelas del milenario Estambul... Las especialidades callejeras más famosas de estos dos países humeando en el porche del Kursaal y elaboradas al momento por los mejores chefs magiares y otomanos.



DEL 2 AL 5 DE OCTUBRE DE 2016

MAR
KET

DEL 2 AL 5 DE OCTUBRE DE 2016

ALASKA SEAFOOD
ALUSALDU PRODUCTOS GASTRONÓMICOS
ARDANBERA - BODEGAS EXCLUSIVAS
ARTURO SÁNCHEZ
BANCO SABADELL GUIPUZCOANO
BASQUE CULINARY CENTER
CAFÉ BAQUÉ
CAFÉS AITONA
CANTABRIA INFINITA
CARRASCO GUIJUELO - EXCLUSIVAS MARDU
CONSEVAS YURRITA
CUCHILLERÍA NAVARRO
D.O.P. LOS PEDROCHES
DIPUTACIÓN DE CÁCERES - SERVICIO DE TURISMO
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN
DISTFORM
DISTRIBUCIONES OTORDU
EMBUTIDOS ALEJANDRO
FAGOR INDUSTRIAL
FRIGICOLL
GOBIERNO DE HUNGRÍA
GOBIERNO DE TURQUÍA
GOBIERNO VASCO - DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO
Y COMPETITIVIDAD
GOENAGA ESNEKIAK
GRUP Balfegó
GRUPO BERISTAIN, LOGISTIKA BANAKETA
GUMENDI INSTALAZIOAK
GUZMÁN GASTRONOMÍA
HEGAR
IRINOX
JAKITEA
JH SELECCIÓN
JOSPER
KAIKU KM 0
KELER
KLIMER
KOPPERT CRESS
MAKRO
MANITOWOC FOODSERVICE
MIL-TEK
OLEUM FLUMEN
PLANCTON MARINO
PORTO - MUIÑOS
RATIONAL
REYNO GOURMET
S. PELLEGRINO - ACQUA PANNA
SCHWEPPEs
SHIGARAKI POTTERY
UNIFORMES HAMAICA
UNOX
USAPAL
WINTERHALTER

Restaurantes oficiales San Sebastian Gastronomika 2016



AKELARRE

Completamente renovado, con nueva entrada, salón y terraza con vistas vertiginosas al Cantábrico, la cocina siempre en progresión y con un alto contenido en producto y juego creativo, el Akelarre de Pedro Subijana es historia y contemporaneidad en lo alto de Igeldo.

Dirección: Paseo Padre Orcolaga, 56
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 311 209
www.akelarre.net

Precio Menú: 175 € + IVA

Menú

“Ofrecemos a los congresistas de San Sebastian Gastronomika la oportunidad de elegir entre tres menús degustación para no limitarles a un menú fijo.

Eso nos produce más complicación de trabajo, pero es que uno de nuestros fines es el de hacer felices a nuestros comensales y darles opciones diferentes.

En estos tres menús (Aranori, Bekarki y Los Clásicos de Akelarre) queda reflejado todo nuestro estilo, desde algunos de los platos que han marcado época hasta nuestras creaciones más recientes.

Ingredientes: la mejor materia, el sabor más pronunciado, con técnicas de vanguardia y un poquito de humor.”



AQUARIUM BOKADO GRUPO

Una visión contemporánea y estilizada de la cocina vasca. En un enclave privilegiado, Mikel Santamaria desbroza con inteligencia moderna los sabores cantábricos buscando su esencia, su alma.

Dirección: Plaza Jacques Cousteau, 1
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 431 842
www.bokadogrupo.com

Precio menú: 40 € + IVA

Menú

Langostinos asados con pisto de changurro
en ensalada
Hongos salteados con huevo atemperado
Merluza con mojo de carabineros
Taco de ternera glaseada
Chocolate y naranja



KARLOS ARGUIÑANO

La cocina tradicional mirada desde la modernidad suave del grandioso Arguiñano.

Dirección: c/ Mendilauta, 13
Población: Zarautz
Teléfono: 943 130 000
www.hotelka.com

Precio menú: 35,95 € + IVA

Menú

2 entrantes
Un pescado
Una carne
Un postre



ARZAK

Una magnífica oportunidad, en el año de celebración del 40 aniversario del nacimiento de la Nueva Cocina Vasca, de sentir la experiencia culinaria del padre de la cocina española contemporánea, ya con su hija Elena, a partir tanto de algunos platos tradicionales como de la alta creatividad de sus últimas elaboraciones.

Dirección: Avenida del Alcalde José Elozegi, 273
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 278 465
www.arzak.es

Precio menú: 180 € + IVA

Menú

“Para definir la culinaria actual de Arzak, tendríamos necesariamente que referirnos a cinco factores que conforman sus señas de identidad. Es una cocina de autor, con personalidad muy concreta. Es una cocina de espíritu vasco, con raíces y, sobre todo, que parte de unos gustos o idiosincrasia gustativa: manera de ser, en este caso, de comer de una colectividad, la vasca, que se deben respetar. Otra faceta clave de su hacer culinario es la investigación, un factor muy importante del desarrollo en todas las facetas empresariales y por supuesto de las más creativas. Por lo dicho, es una cocina de evolución. No una culinaria que muere de éxito o que vive de las grandezas de una serie de fórmulas perfectas, sino que necesita estar constantemente avanzando para no estancarse. Y ello nos lleva al final de estas definiciones: es una cocina de vanguardia, que no siendo clónica de otras culinarias punteras no renuncia a nada, y menos a liderar junto con otros magníficos cocineros, la cocina vasca y la española, manteniéndolas en punta de lanza de la renovación permanente.



ELKANO

Decir que Elkano es la mejor parrilla marina del mundo ya es una tautología. Aitor y su madre, tras el fallecimiento del gran Pedro, el iniciador de todo, son capaces de convertir el rodaballo, las kokotxas y toda la carta en una ceremonia gastronómica irrepetible.

Dirección: Herrerieta, 2
Población: Getaria
Teléfono: 943 140 024
www.restauranteelkano.com

Precio menú: 75 € + IVA

Menú Gastronomika 2016

Bogavante
Kokotxas de las 3 maneras
Sopa "Joxepa"
Ventresca de cimarrón asada como txuleta
Rodaballo a la parrilla
Manzana, queso y almendras
Petit fours



MARTIN BERASATEGUI

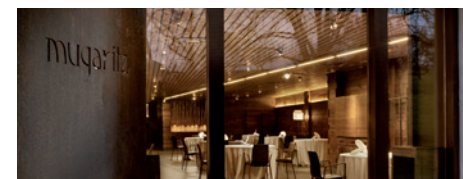
Con una fama nacional e internacional a la que muy pocos han podido acceder, Martin es ya el chef mundial que ha hecho de la perfección y la sutileza compleja su razón de ser. Un grande entre los grandes y un menú estratosférico.

Dirección: Loidi, 4
Población: Lasarte
Teléfono: 943 366 471
www.martinberasategui.com

Precio menú: 220 € + IVA

Gran menú degustación

1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde
2014 Royal de gamba roja y eneldo al aceite Venta del Barón
2016 Caviar y rutabaga, con dados de consomé de jarrete y limón
2015 Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de pepino y K5, manzana picante
2016 Mosto de remolacha y raifort en crudo con dados en ensalada, tarama impregnada en cítricos
2001 Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado
2016 Aceitunas verdes y negras con carne de buey, alcaparra y mostaza
2015 La Trufa con setas fermentadas y berza al aceite Alma de Jerez
2011 Huevo Gorrotxategui reposado en una ensalada líquida de hierbas y carpaccio de papada
2016 Salmonete con cristales de escamas comestibles, hinojo con azafrán y bombón líquido de chipirón



MUGARITZ

2016 es el año en que la radicalidad creadora de Andoni ha dado un espectacular salto hacia adelante. Libre, sin fronteras, jugando a las sensaciones extremas sin red ni memoria, su menú es la esencia misma de unas provincias sensoriales que hasta ahora nadie había osado hollar... ¿Qué hay más allá de la vanguardia?

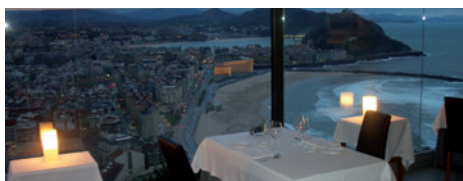
Dirección: Aldura Aldea, 20 Caserío
Población: Errentería
Teléfono: 943 522 455
www.mugaritz.com

Precio menú: 175 € + IVA

Menú

Pan asado de verduras y queso
Limón ostra
Pie de natto con Palo Cortado
Bomba glutinosa de cebolla y ajo
Trucha frita
Berlinesa de corales
Hebras de txangurro helado
Tira de regaliz artesano
Fritura fría de mole con chipirón
Arroz madre cocido con caviar
Almendros en flor
Tupinambo especiado a la parrilla del carbón
Salmonete en colorá
Pescado azul cocido bajo una nube de salazones
Mollejas y ajos
Cordero glaseado sobre sal de hojas
Arroz con pollo, del tiempo
Pinza de bogavante
Paté caliente
Txuleta y tu corte
El queso
Lacado dulce de pollo y lima
Texturas de leche
Majado de cerezas y ruibarbo gitano
A cada uno lo suyo...

Nota: algunos platos pueden cambiar y van a depender de lo que la madre naturaleza nos quiera dar en estas fechas.



MIRADOR DE ULÍA

Bajo la dirección culinaria del chef Rubén Trincado, el Mirador de Ulía, con vertiginosas vistas sobre todo Donostia, propone una cocina de reflexión pero muy lúdica, con una mirada que recorre la vanguardia vasca explicada a través de la técnica refinada, el cromatismo sávido y la inspiración cosmopolita.

Dirección: Paseo de Ulía, 193
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 272 707
www.miradordeulia.es

Precio menú: 100 € + IVA

Menú

El menú constará de 20 bocados elegidos según el producto del momento, a modo tanto de tormenta de aperitivos como de platos principales, esto sí, haciendo guiños a la rica gastronomía donostiarra.



NERUA

Con un estilo cada vez más reflexivo, depurado y esencialista, Josean seduce con una propuesta de audacia minimalista, sabores nucleares y texturas arrebatadoras... Una cocina platónica, donde las verduras bailan delirantemente con las proteínas, que ya no pertenece a este mundo...

Dirección: Avenida Abandoibarra, 2
Población: Bilbao
Teléfono: 940 000 430
www.neruagugenheimbilbao.com

Precio menú: 130 € + IVA

Menú

14 productos...

Tomates, hierbas aromáticas y fondo de alcaparras

Espárrago triguero, aguacate, rúcula y clorofila

Quisquillas, vainas y melocotón

Cangrejo de río, sofrito y pilpil

Corazón de atún y aceituna de Aragón

Anchoas fritas, crema de avena y salvia

Chalotas en salsa negra

Chipirón encebollado con jugo de guisantes

Bonito, crema de cebolleta y ajo

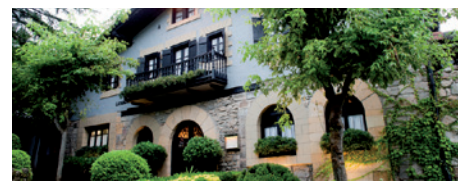
Merluza frita con hebras de pimiento choricero

Carrillera de cordero, coliflor y manzanilla

Codorniz, puré de patata, almendra y jugo de trigo

Higo, menta y leche de higuera helada

Carolina, fresas, rosa, coco y pimienta negra



ZUBEROA

Hilario ha llegado al perfeccionismo absoluto en su preciosista camino hacia la exaltación del neoclasicismo culinario. Grandes productos de exquisitos tratamientos, conjugaciones cronométricas, limpieza apabullante... El lugar donde las suculencias sueñan eternamente con las sutilezas...

Dirección: Araneder Bidea, Barrio Iturriotz, s/n
Población: Oiartzun
Teléfono: 943 491 228
www.zuberoa.com

Precio menú: 130 € + IVA

Menú

Tártaro de atún

Ravioli de txangurro y gambas en su consomé

Bogavante, coliflor e hinojo

Yema de huevo, crema de foie-gras y emulsión de hongos

Txipirones a la plancha y caldo gelatinoso a lo Pelayo

Salmonete, apionabo y quinoa

Pichón asado, tosta de higaditos y nabo relleno de setas

Albaricoques macerados en amaretto y sorbete de limón y menta

Crocanti de avellana con chocolate caliente

Hotel

HOTEL OFICIAL SILKEN AMARA PLAZA 4****

Un hotel con personalidad propia. Carácter. Ternura también.

Como la casa de unos buenos amigos. Calidez sin monotonía.

Y más cosas: gracias a su ubicación, está perfectamente comunicado con el centro.

Está totalmente renovado.

INSCRIPCIONES Y RESERVAS

Equinoccio Viajes

(Grupo Unida)

Prim, 29

20006 San Sebastián

Tel.: 0034 943 216 580

Fax: 0034 943 473 341

E-mail: info@reservasequinoccioviajes.com

Web: www.equinoccioviajes.com



DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
160 €	142 €	----	----	134 €	125 €

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
315 €	----	255 €	----	----	----

(5★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
296 €	270 €	----	----	282 €	270 €

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
242 €	204 €	----	----	218 €	204 €

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
150 €	----	----	----	135 €	----

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
159 €	134 €	117 €	102 €	----	----

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
123 €	100 €	----	----	113 €	100 €

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
130/160 €*	109/140 €*	----	----	120/152 €	109/140 €

(4★☆☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
119 €	97 €	97 €	86 €	----	----

(3★☆☆)

DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
AD	SA	AD	SA	AD	SA
141 €	116 €	----	----	124 €	111 €

(3★☆☆)

Consulte en Información y Reservas la opción de paquetes (inscripción, alojamiento, actividades, etc.).

PRECIOS POR HABITACIÓN Y NOCHE.

AD = Alojamiento y Desayuno buffet

SA = Solo Alojamiento.

Los precios indicados tienen el 10 % de IVA incluido

* Hotel Zenit: precio diferenciado para la noche del martes (más caro)

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2016 Nazioarteko Sukaldaritza Kongresua

Urriaren 2tik 5era
Kursaal jauregia. Donostia

Kultura Gastronomikoak Bost Kontinente

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country kongresuaren 2016ko edizioaren *leit motiva*. Kultura gastronomikoa. Munduko kultura gastronomikoa. Donostiak 2016. urte osoan zehar daukan Kulturaren Europako Hiriburutzako diseinu handinahi honen atzean.

Euskal sukaldaritzaren aplikadorea izan nahi du kongresuak (esparru anitz eta aberats guztietan) eta, aldi berean, mundu-mailako kulturaren eta sukaldaritzaren ospakizun bikainaren erakusle. San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2016, sukaldaritzaren Europako hiriburu izateaz gain, munduko hiriburu izango da. Bost kontinenteak. Bost kultura gastronomiko handiak. Planetako gastronomiaren 2016ko atlasa.

Bost kontinenteak, bost kulturak:

Amerika. Etorkizun handiena duten herrialdeetako batek izango du protagonismoa: Brasilek, hain zuzen ere. Hango sukaldaritza exotikoen ikuspegi panoramikoa, hango chef ameslarienek azalduta.

Afrika. Kontinenteko intentsitate gastronomiko garaiakide handieneko herrialdeak aurkeztuz: Hegoafrikak, hain zuzen ere. Sukaldaritza ezezagun eta harrigarria ezagutuko dugu, modernitatearen eta antzinako joeren hibridazio txundigarria, sustraitua eta fusionatua.

Ozeania. Australia, ikuskizun handia. Asia hegoaldeko interpretazio pertsonalak, sukaldaritza sustraituak, aborigenak, Antipodetako flora eta fauna onarritutako ez-ohiko bilakaerak. Eklektizismoa muturrera eramana.

Asia. Mundua maitemindu duen sukaldaritza: Japoniakoa. Hango chef bikainen bitartez adieraziko den kontakizuna, neotradiziotik hasi eta infinituraino.

Europa. Europako fenomeno berrien bila, kongresuak Hungariaren gorakadaren, Turkiaren exotismoaren eta Euskadi eta Espainiaren bikaintasun garaiakidearen bitartez erakutsiko du gure kontinentea.

Turkia. Europa eta Asiaren arteko bidegurutzeko gastronomikoa. Bere antzinako tradizioetatik hasi eta sukaldari garaiakideetara.

Hungaria. Sukaldaritzaren azelerazio benetan bizkorra bizi izaten ari den herrialdea. Europa Ekialdeko sukaldaritzarik progresiboena

Espainia. Sukaldari "handienen" azkeneko ikerketak eta ekoizpenak erakutsiko dituen egitaraua.

Ongi-etorri mundura.

Bost kontinenteetara. Bost kulturetara.

Donostiara, planeta gastronomikoaren 2016ko kultura-hiriburura.

ALTA

Planetako bost kontinenteetako chef onenekin osatutako egitaraua, Auditorioan. 2016ko edizio honetarako, Asiako (Japonia), Amerikako (Brasil), Afrikako (Hegoafrika), Ozeaniako (Australia) eta Europako (Hungaria, Turkia eta Espainia) sasoi onenean dauden sukaldarien hauta egin dugu. Mundu osotik etorriko diren chefen artean, honako hauek: Luke Dale Roberts eta Margot Janse (Hegoafrika); Alex Atala eta Felipe Schaedler (Brasil); Mehmet Gürs, Maksut Askar, Kemal Demirasa, Deniz Sahin eta Cuneyt Bey (Turkia); Szabina Szullo y Tamas Szell, Eszter Palagyi, Lajos Biro, Zoltan Hamvas y Laszlo Mihalyi (Hungaria); Peter Gimore eta Jock Zonfrillo (Australia); eta Shinobu Namae, Yoshihiro Narisawa eta Hideki matsuhisa (Japonia).

Eta espainiarrak: Hilario Arbelaitz, Juan Mari eta Elena Arzak, Martin Berasategi, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Eneko Atxa, Josean Aljja, Joan Roca, Carme Rusalleda, Eduard Xatruch eta Oriol Castro, Diego Guerrero, Torres anaiak, Mario Sandoval, Paco Morales, Angel Leon, Paco Perez, Ramon Freixa... Aurtun, Gaston Acurio perutarriari egingo dio omenaldia kongresuak.

OFF

Ardoaren eta jantokiaren mundua Wine Sessions saioetan; parilla eta osasuna gastronomiarekin lotuta, maila goreneko dastatzez betetako egitarau batean, desiratuen barne, Josep Rocarena (El Celler de Can Roca).

2016ko edizio honetan, Wine&Win bikoteka jokatzeko den dastatze lehiaketaren laugarren edizioa izango da, 2.000 euroko lehenengo sari bikainarekin. Eta Parrilla Lehiaketa Nazionala, Espainiako haragi eta parrillan espezializatutako sukaldari onenekin.

Urrezko Gueridon saria ere entregatuko da; Erresuma Batuko Gerard Basset Master of Wine adituari emango zaio. Eta Kazetaritza Gastronomikoaren Pau Alborna i Torres IV. Saria...

Azkenik, urtero bezala, nerabeei zuzendutako elikadura egokiari buruzko hitzaldiez gain, tailerrez eta formatu

txikiko ekintzez osatutako egitarau zabala, erakargarria eta oso interaktiboa izango dugu chef onenekin, bertatik bertara, elkarrekin ikasteko sukaldean.

Wine&Win lehiaketa

Bikotekako ardo-dastatze lehiaketaren laugarren edizioa. Erronka azkarra, telebistako formatuaz aurkeztutakoa, baina indar teoriko eta praktikoko handikoa. Dibertsioa eta ezagutza...

Bikoteka lehiatzeko diseinatutakoa, jende guztiarentzako irekita dago, sommelier profesionalentzat zein zaleentzat.

Finalurrekoa eta finala

Bikote lehiakideek finalurrekoan parte hartu beharko dute, eta azterketa teorikoa eta dastatze-azterketa gairiditu beharko dituzte finalera iristeko. Finalean, galderetako batzuetan, parte hartzeko aukera izango du publikoak; kontua izango da galdera sorta bati erantzutea eta hainbat dastatze egitea. Eszenatokian prestatutako mahaietatik emango dituzte erantzunak, eta telebista erako ikus-entzunezkoen diseinua izango du lehiaketak. Astelehenean, hilak 3, jokatuko da finala Ganbera Aretoan. Auditorioan emango dira sariak.

1. Saria: 2.000 €

2. Saria: produktu-sorta

3. Saria: produktu-sorta

Izen-emateak:

www.sansebastiangastronomia.com

edo info@reservasequinoccioviajes.com

Izen-ematearen prezioa:

50 € bikoteko

(Lehiakide guztiak % 50eko deskontua izango dute antolatzaileek programatutako Wine Sessions dastatzeetan; gehienez ere, hiru dastatzetan)

VII. Parrilla Lehiaketa Nazionala

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country kongresuko Parrilla Lehiaketa Nazionalaren VII. edizioa haragizaleen topaleku eta Espainiako parrilla-sukaldaritzaren erreferente nagusi izango da aurtun ere. Dastatze handiko formatuan diseinatuta dago, eta epaimahaia osatzen dute lehiaketara joaten diren guztiak eurek (haragia bera, nola erreta dagoen, haragiaren testura eta zaporea epaitzen dituzte) eta epaimahai profesional batek. Lehiaketaren helburua da parrillaren munduko izar handiez gozatzea. Bi sari banatzen dira: parrillari onenari eta okela onenari.

Asteazkenean, urriak 5, 10. aretoan.

Nerabeentzako Gastronomika

Sukaldaritza eta sukaldaritzaren alderdi osasungarrienak nerabeei gerturatzea da atal honen filosofia; asmo horrekin, Gipuzkoako ikasleentzako saioa antolatzen du urtero San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country kongresuak. Ikuskizun dibertigarria eta pedagogikoa da, oso erakargarria, gazteengan pentsatuta antolatutakoa, eskolaz kanpoko jarduera gisako formatuan, eta gastronomiaren eta osasunaren arteko lotura bilatzen duena.

Ander Gonzalez eta Ramon Roteta sukaldarien parte-hartze gorena izango du 2016ko edizioak; munduko sukaldaritzei keinu bat egingo diete, horixe baita 2016ko kongresuaren gaia. Asteazkenean, urriak 5, Ganbera Aretoan.

Gastronomika Herrikoia

Hungariako eta Turkiako sukaldaritza, jende guztiarentzat. Zuzeneko bat goizez, Kursaal jauregiko Ganbera Aretoan, Hungariako goraka doan sukaldaritzako eta Turkia exotikoko sukaldari onenekin; beren herrialdeetako platerik emblematikoenak erakutsiko dituzte zuzenean. Iganderako antolatua da egitarau hori, erabat doan, eta eserlekutik bertatik zapora magyar eta otomanoen mundu miragarrira bidaiatzeko aukera eskainiko digu. Eszenatoki gainetik eskainitako hiru *showz* gozatzeko aukera izango dugu zuzenean:

Hungaria

Lajos Biro, Bock Bisztro (Budapest)

Laszlo Ruprecht

Turkia

Deniz Sahin, Kiva Restaurant (Istanbul)

Cuneyt Bey, Günaydin Restaurant (Istanbul)

Igandea, hilak 2, Ganbera Aretoan.

“Street food”

Europa erdialdeko Budapest hiri ederreko merkatuko zapora indartsuak, eta milurteko Istanbul hiriko kaleko nabarretako aroma exotikoak... Bi herrialde horietako kaleko espezialitate ezagunenak, kea dariela Kursaal jauregiko atarian, eta unean bertan chef magyar eta otomano onenek prestatuak. Zentzumenen bidaiak, *goulash* ezagunaren esentzia deskubritzeko, Budapesteko gozogintza tradizional harrigarria, turkiar *kebab* orijinalak eta Bazar Handiko kaleko beste plater txikiak. Hungariaren eztanda eta Istanbulko mila eta bat gauak...

San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country 2016 International Gastronomy Congress

Urriaren 2tik, igandea, urriaren 5era, asteazkena, Kursaal jauregiaren atarian.

Sukaldaritza pribatuak eta "...kin sukaldean"

Lagun gutxi batzuentzako tailer eta eskola eskusiboak, betiere formatu pribatua sukaldean jarduteko aukerarekin. Batzorde Teknikoko chef guztiek eta Espainiako eta nazioarteko sukaldari onenetako batzuek gidatzen dituzte atalok, berriazko gaitz sortarekin, zuzenean eta sukaldean bertan 2016ko azkeneko teknika berritzaileen ikasteko.

Market

Market atalak hazten jarraitzen du... Eta ez bakarrik nazio zein nazioarte mailako stand, marka eta erakuskariei dagokienez, baizik eta baita formatu ezberdinei dagokienez ere, *networkinga* zein alderdirik ludikoenak dinamizatzeko.

Aurtengo honetan, Premium guneaz eta espazioaren berrantolaketa orokorraz gain, dastatzeko berriazko gune ezberdinak, barrak eta egunero sukaldaritzako erakustaldiak egiteko gune bat inauguratuko ditugu; mundu osoko gonbidatutako chefek zuzen-zuzenean egingo dituzte erakustaldi horiek. Gainera, beste berrikuntza batzuk ere ekarriko dizkigu aurtun Market sailak.

15.000 bisitari baino gehiago izaten du, gastronomiaren eta elikaduraren negozioko erreferente nagusienetako bat da Espainian; bisitarien erabateko profesionalizazioaren diseinua dauka, proposamenen nazioartekotasuna eta akreditazioarako eta identifikazioarako estrategia zaindua, negozio-harremanak eta elkartrukeak errazteko eta arintzeko helburuz.

2016ko Market azoka, gainera, munduko sektorearen *hub* sendo bilakatu da (planeta osoko herrialde askotako standekin), gastronomiaz gozatzeko modu interaktibo berri batekin.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country kongresuko batzordea:

Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Karlos Argiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Roser Torras (Alta).

Ferran Centelles, Josep Roca y Roser Torras (Off).

From the 2nd to the 5th of October 2016 Kursaal Palace. Donostia

Gastronomic cultures 5 Continents

The leitmotiv of 2016 San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country Congress is culture; gastronomic culture; the gastronomic cultures of the world.

Behind this ambitious design is the fact that San Sebastián is European Capital of Culture throughout 2016.

The congress aims to provide a huge boost for Basque cuisine (in all its diverse varied spheres), and at the same time to host a great celebration of culture and international cuisine.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2016 will not just be the European capital of cuisine, but the capital of the world.

The five continents. The five great gastronomic cultures. The atlas of planetary gastronomy in 2016.

Five continents, five cultures:

America. The spotlight will be on one of the countries with the brightest future: Brazil: an overview of its exotic cuisines explained by its most visionary chefs.

Africa: Presenting the country with the most powerful contemporary cuisine on the continent: South Africa. We will be taking a look at a little-known, surprising cuisine that is an astonishing cross between modernity and atavism, roots and fusion.

Oceania. The great spectacle of Australia: from personal South-Asian interpretations to cooking with deep aboriginal roots, not forgetting the unique developments that have occurred thanks to the flora and fauna of the Antipodes: eclecticism taken right to the limit.

Asia. A cuisine that has conquered the world: Japan. A narrative told through its most brilliant chefs, from neo-tradition to the infinite.

Europe: in search of new European phenomena, the congress will show a continent ranging from the emergence of Hungary, the exoticism of Turkey and the contemporary brilliance of the Basque Country and Spain.

Turkey: the gastronomic crossroads between Europe and Asia from its age-old traditions to its most contemporary chefs.

Hungary: a country whose cuisine is making dazzling progress. The most progressive cuisine of Central Europe, from the middle of the Old Continent.

Spain: a programme that will highlight the very latest research and creations by the "greats".

Welcome to the world.

To the five continents. Five cultures.

To San Sebastian, cultural capital of the gastronomic planet 2016.

ALTA

A programme in the large Auditorium with the very best chefs from the five continents on the planet. At this year's Congress in 2016, a selection of the leading chefs from Asia (Japan), America (Brazil), Africa (South Africa), Oceania (Australia) and Europe (Hungary, Turkey and Spain).

Among the chefs that will be coming here from all over the world: Luke Dale Roberts and Margot Janse (South Africa); Alex Atala and Felipe Schaedler (Brazil); Mehmet Gürs, Maksut Askar, Kemal Demirasa, Deniz Sahin and Cuneyt Bey (Turkey); Szabina Szulló and Tamás Széll, Eszter Palágyi, Lajos Biró, Zoltán Hamvas and László Mihályi (Hungary); Peter Gimore and Jock Zonfrillo (Australia); and Shinobu Namae, Yoshihiro Narisawa and Hideki Matsuhisa (Japan). And the Spaniards: Hilario Arbelaitz, Juan Mari and Elena Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Eneko Atxa, Josean Alija, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Eduard Xatruch & Oriol Castro, Diego Guerreo, the Torres brothers, Mario Sandoval, Paco Morales, Ángel León, Paco Pérez, Ramon Freixa... This year, the congress will be paying tribute to the Peruvian Gastón Acurio.

OFF

The world of wine and the dining room at the Wine Sessions, grilling and health issues linked to gastronomy in a programme packed with top-level tasting sessions, including the eagerly-awaited session run by Josep Roca (El Celler de Can Roca).

At the 2016 Congress we will be holding the fourth wine-tasting competition for couples, Wine & Win, with a sumptuous first prize worth 2,000 euros; and the national Grill Competition, with the very best meat and grill chefs in Spain.

The award-ceremony for the Golden Guerdón prize, which has gone to the great Master of Wine, Gerard Basset, (UK), and for the International Gastronomic Journalism Prize for Pau Albornà i Torras will be taking place...

Finally, as happens each year, apart from a presentation for teenagers and good food, a tightly-paced, attractive and highly interactive daily programme of workshops and small-format sessions with some of the really top chefs, to learn at first hand, working alongside them in the kitchen.

Wine & Win Competition

The fourth year of this popular wine tasting competition for couples. A dazzling challenge presented in TV format but with a strong theoretical and practical element in its development. Entertainment and knowledge...

Designed for people to compete in couples, it is open to the general public, from professional sommeliers to amateur wine-lovers.

Semifinal and final

The couples that are competing must take part in the semifinal, which consists of a theoretical exam and a tasting test, to reach the final.

The final, with the audience taking part in some of the questions, consists of a series of tasting challenges and questions that they will answer from tables set up on stage with an audiovisual TV-style design.

The final, on Monday the 3rd will be in the Chamber Room. The prize-giving ceremony will be held in the Auditorium.

1st prize: € 2,000

2nd prize: selection of products

3rd prize: selection of products

Registration:

www.sansebastiangastronomika.com or
info@reservasequinoccioviajes.com

Registration charge:

50 € per couple

(All contestants will have a 50% discount in the Wine Sessions programmed by the organisers, up to a maximum of 3 sessions).

VII National Grill Competition

The VII San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country National Grilling Competition is once again a meeting point for all meat lovers and the main grilling event in Spain.

Designed as a huge tasting session, the jury is made up of all the people attending the event (who judge the meat, cooking technique, texture and flavour), along with a professional jury.

The competition aims to showcase and enjoy the leading grilling stars.

Two different prizes will be awarded; for best grill chef and best meat

On Wednesday the 5th, in room 10.

Gastronomika for teenagers

With the philosophy of giving teenagers the chance to learn about the very healthiest aspects of cooking, each year San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country schedules a session at the congress for teenage schoolchildren from Guipúzcoa. An entertaining, educational, highly interactive show, designed for young people as an extracurricular activity that constantly aims to link gastronomy and health.

Local stars, Ander González and Ramon Roteta, will be taking part in the 2016 session with a nod at the cuisines of the world, the leitmotif of the 2016 congress.

Wednesday the 5th, in the Chamber Room.

Gastronomika popular

The cuisines of Hungary and Turkey for the general public: a morning of live cooking, in the Chamber Room at the Kursaal, with the very best chefs from up-and-coming Hungary and exotic Turkey providing a live demonstration of the most emblematic dishes of their respective countries.

A totally free Sunday programme, that will take us out of seats to transport us to a fabulous world of Magyar and Ottoman flavours...

The programme consists of three shows with live cooking on stage:

Hungary

The culture of Hungarian Pickles

Lázló Jahni, Kistücsök Restaurant (Balatonszemes)

The culture of Hungarian Jams and liver variations

Lázló Ruprecht, SVÉT Association (Hungria)

Turkey

Deniz Sahin, Kiva Restaurant (Istanbul)

Cuneyt Bey, Günaydin Restaurant (Istanbul)

Sunday 2nd, in the Chamber Room.

“Street food”

The powerful central European market flavours of beautiful Budapest and the exotic aromas of the colourful alleyways of age-old Istanbul... The most famous street-food specialties of these two countries, steaming on the entrance porch at the Kursaal, prepared on the spot by the very best Hungarian and Turkish chefs. A journey for the senses where we will be able to discover the essence of the renowned “gulyás”, the real Hungarian stuffed cabbage, and the surprising traditional pastries of Budapest, original Turkish “kebabs” and other street snacks that summon up the Grand Bazaar.

The boom in Hungary and the thousand and one nights of Istanbul...

From Sunday the 2nd to Wednesday the 5th on the entrance porch at the Kursaal.

Private cooking sessions and “cooking with”

Workshops and exclusive classes for small groups of people that always offer the possibility of cooking in private. Run by all the chefs on the Technical Committee and some of the top Spanish and international chefs, with specific themes to learn about the very latest and most innovative techniques in 2016 in the kitchen, in live sessions.

Market

The Market continues to grow... Not just with stands, brands and national and international exhibitors, but also in various formats to boost not only networking but also more entertaining aspects.

This year, apart from the Premium Zone and the general reorganisation of the space, we will also be opening several specific tasting areas, counters and an area for live and direct daily cooking demonstrations with guest chefs from all over the world, as well as other specific innovations.

The Market, with more than 15,000 visitors, is one of the major benchmarks in the food business and gastronomy in Spain, with a design that is always based on the strict professionalization of visitors, the internationalisation of the proposals on offer and a rigorous accreditation and identification strategy to facilitate and streamline business exchanges.

Apart from being a powerful hub for the international sector, (stands from various countries on the planet), the Market 2016 will also become a new interactive way to enjoy gastronomy.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country Technical Committee:

Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana and Roser Torras (Alta). Ferran Centelles, Josep Roca and Roser Torras (Off).

Ez da medikua,
baina gure osasuna
zaintzen du.

No es médico,
pero cuida de
nuestra salud.



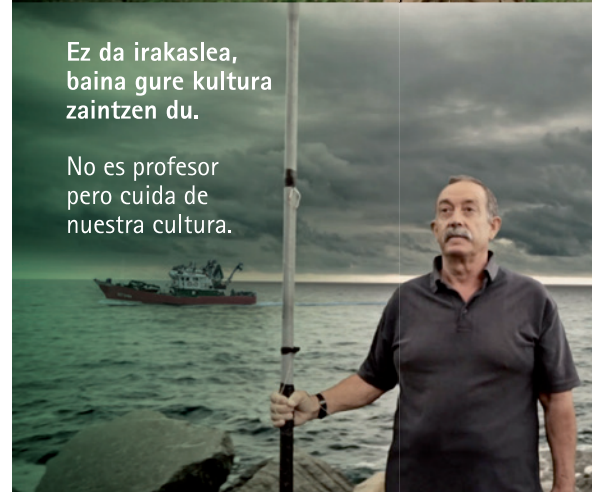
Ez da ingeniaria,
baina gure paisaia
zaintzen du.

No es ingeniera
pero cuida de
nuestro paisaje.



Ez da irakaslea,
baina gure kultura
zaintzen du.

No es profesor
pero cuida de
nuestra cultura.



Hori da geurea Es lo nuestro

Horrelakoak dira gure ekoizleak

Profesional handiak, guretzat elikagai osasungarri, samur eta naturalak ekoizteaz gain, gure osasuna, paisaia eta kultura zaintzen dutenak.

Horregatik, elikagai hauek kontsumitzea
ona da denontzat.

Son nuestros productores.

Grandes profesionales que además de producir para nosotros alimentos sanos, sabrosos y naturales, cuidan de nuestra salud, paisaje y cultura.

Por eso, consumir estos alimentos
es bueno para todos.

Goi mailako kalitatea eta jatorri deitura duten elikagaiak



Alimentos de calidad superior y
denominación de origen



Organizadores

EL DIARIO VASCO



Instituciones

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



donostiasustapena
fomentosansebastián
DESARROLLO ECONOMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKO GARAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIAN ECONOMIC DEVELOPMENT



Patrocinadores



Cantabria
Infinita

guzmán
Gastronomía



RIBEIRA
DEL DUERO



Proveedor oficial



Colaboradores



SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EL DIARIO VASCO


grup gsr