

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



GASTRONOMÍAS EVOLUTIVAS, EMERGENTES, DIVERSAS



PERÚ | BRASIL | MÉXICO

ALTA

OFF

POPULAR

MARKET

SAN SEBASTIÁN
del 20 al 23 de noviembre de 2011
Palacio Kursaal

www.sansebastiangastronomika.com

GASTRONOMÍAS EVOLUTIVAS, EMERGENTES, DIVERSAS

Ya son tres años de un nuevo proyecto enraizado en una larga trayectoria de 13. Tres años de innovaciones, nuevos formatos, apertura a otros mundos gastronómicos paralelos. Tres años de éxitos crecientes. Pero el mundo gira y gira. Evoluciona. Se transforma. Cambia. Nada parece ser hoy definitivo, absoluto. Miramos, aprendemos, descubrimos, adaptamos, mezclamos. Lo local se hace universal y el eclecticismo todo lo trastoca... La diversidad, el Norte y el Sur, Oriente y Occidente, vanguardias y mitos ancestrales nos van revelando colores inesperados y posibilidades ignoradas que se antojan infinitas...

El mundo de la cocina ya es global. Pero no como estandarización de ofertas y sabores, sino como artefacto en continuo y constante crecimiento a partir del conocimiento universal. El mundo de la cocina es, por ello, diverso. Y mestizo. Convergencias y divergencias, aromas, sabores y texturas de aquí y de allá recreando fusiones y emociones, flamantes corpus culinarios que, con el concurso de las aceradas técnicas contemporáneas, se disparan hacia universos cada vez más complejos e inquietantes. Más ricos y apasionantes.

Damos la bienvenida a 2011. A las **Gastronomías evolutivas, emergentes, diversas.**

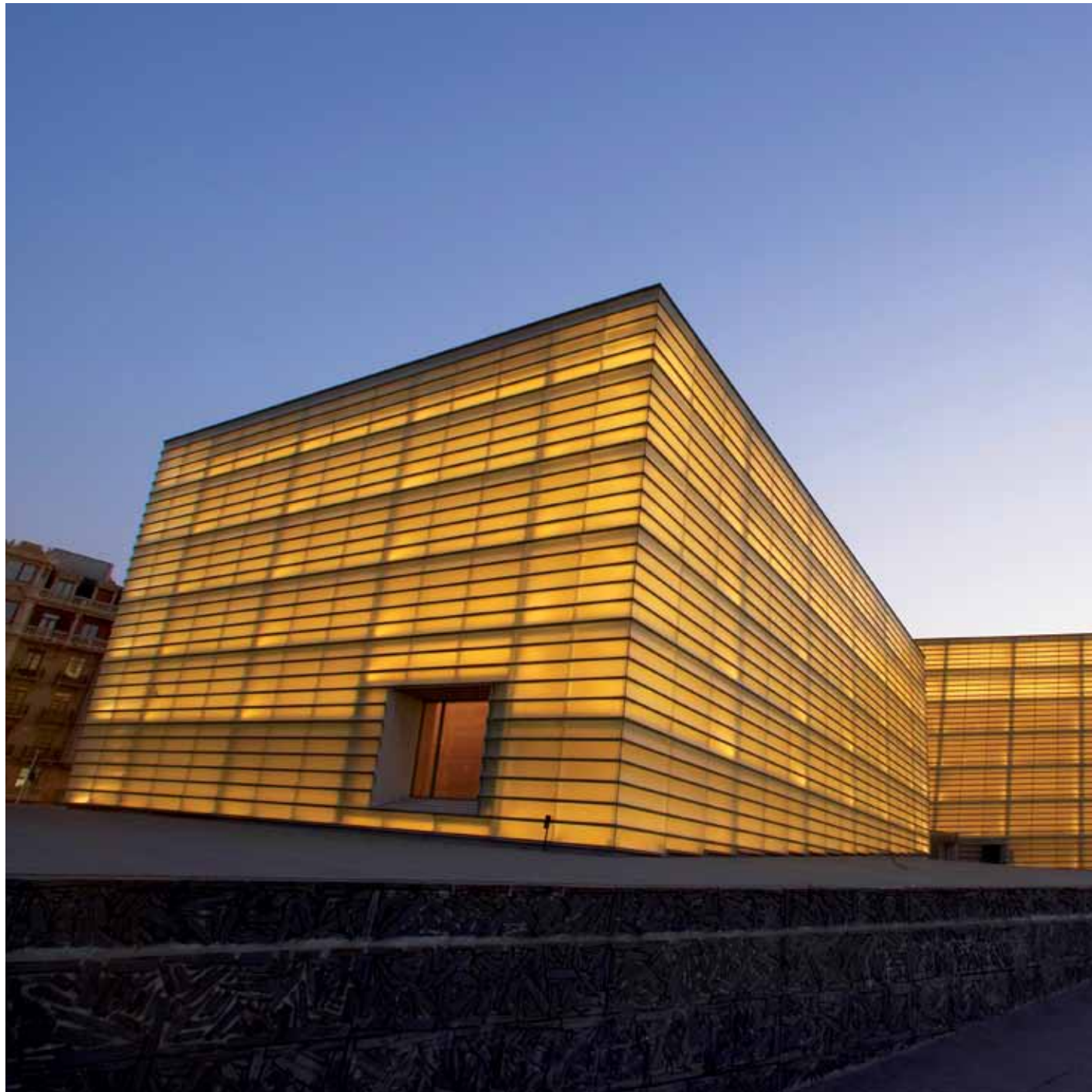
San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala saluda a los nuevos colores, a las nuevas cocinas, a las sensaciones culinarias más emergentes.

Por ello, este año, apostamos por tres grandes cocinas de la América Latina, por tres tradiciones que se propulsan al futuro, por tres gastronomías emergentes: **Brasil, México y Perú.**

A partir del "salto adelante" dado el pasado 2010, borramos las fronteras y nos lanzamos a la pluralidad culinaria. Las tres grandes promesas de América Latina: **Brasil, México y Perú.** Una selección de sus mejores cocineros vanguardistas y tradicionales. Y, naturalmente, con la posibilidad de probar todas sus coloristas creaciones en tiempo real, en el mismo Auditorio. Toda una explosión de exotismo. También nos emocionaremos con los más grandes creadores del planeta. **España, Francia, Italia, USA, Suecia, Reino Unido y Singapur.** Y también "nos los comeremos" en directo.

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

Equinoccio Viajes
(Grupo Unida)
Larramendi, 23
20006 San Sebastián
Tel.: 0034 943 216580
Fax: 0034 943 473341
E-mail: vequinoccio@unida.com
Web.: www.equinoccioviajes.com



Con el mismo espíritu, y siguiendo con la internacionalización iniciada en 2010, **Planeta Parrilla** volará hacia las brasas más cosmopolitas. Y habrá mucho más **Off Gastronomika**, más sala, más hostelería, más vinos, y más **Hotel**. También un **Market** más abierto y... diverso. Y una reforzada **Zona del Congresista**, el contenedor idóneo para el networking, este año con más razón gracias a las posibilidades de intercambio con las culinarias más emergentes...

Y con nuestros formatos personalizados **-Tertulias y Talleres-**, los grandes concursos, sinergias, interactividad, encuentros, degustaciones, cenas...

Lo viviremos en

San Sebastian Gastronomika 2011
Gastronomías, emergentes, diversas

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala Alta

Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Roser Torras

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala Off

Ferran Centelles, Fernando Gallardo, Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristancho, Roser Torras

ÍNDICE

10

ALTA

12

ALTA
Lunes 21 - Brasil

14

ALTA
Martes 22 - México

16

ALTA
Miércoles 23 - Perú

18

ALTA
Degustaciones

20

OFF

23

OFF
La sala, el vino,
el Hotel

24

OFF
Concurso mejor
Sumiller

25

OFF
Planeta Parrilla

26

MARKET

30

OTRAS
ACTIVIDADES

31

HOTEL

LOS CUATRO MUNDOS GASTRONOMIKA

Aproximarnos al universo gastronómico desde sus cuatro geografías.
Captar lo más esencial de la gastronomía en sentido global.
Desvelar lo más novedoso, innovador, inédito.

Miramos la gastronomía bajo todos los prismas: la cocina, la sala, el vino, el hotel, la parrilla, la salud, lo popular.
Y lo sumamos todo a partir de sus partes. En cuatro mundos diversos pero convergentes. En cuatro mundos diferentes pero complementarios.

Alta, Off, Popular, Market. Los cuatro mundos Gastronomika.

ALTA

Gastronomías
evolutivas, emergentes,
diversas

OFF

Nuevas tendencias
en sala, restauración,
vino, parrilla y hotel

POPULAR

Espectáculo y
sinergias ciudadanas

MARKET

Networking
cosmopolita

INSCRIPCIONES

EVENTO CUOTA

Congreso "ALTA"

Tertulias (por cada tertulia)
Cocinas Privadas (por cada cocina privada)

Nota: El acceso a la zona "A" del Auditorio, con degustaciones de las ponencias, se reservará por orden de inscripción (plazas limitadas).

Congreso "OFF"

El Mundo de la Restauración "la Sala y el Vino", el Hotel Planeta Parrilla

Nota: Todos los congresistas ("Alta" y "Off") tendrán acceso a la zona del congresista, con degustaciones durante todo el día y espacio de reuniones.

POR PERSONA

375€

50€

50€

150€

100€

INSCRIPCIÓN PREMIUM CONGRESO "ALTA" (PLAZAS LIMITADAS)

Inscripción **PREMIUM de 300 €**.

Fecha límite: **15 de septiembre de 2011**.

Incluye:

- Asiento garantizado en la **zona "A"** del Auditorio (con degustaciones de las ponencias).
- Las **50 primeras inscripciones** realizadas y abonadas, tendrán derecho a asistir a la exclusiva cena de inauguración del congreso, el día 20 de noviembre.

Puede realizar la inscripción a través de la web del congreso:

www.sansebastiangastronomika.com/inscripcion

Del 21 al 23 de noviembre de 2011

ALTA

BRASIL MÉXICO PERÚ
ESPAÑA FRANCIA ITALIA
REINO UNIDO SINGAPUR
SUECIA USA



Lunes 21 de noviembre de 2011

BRASIL

LA EVOLUCIÓN

Refinamiento francés, color carioca

Claude Troisgros

Rest. Olympe (Río de Janeiro)

LA EVOLUCIÓN

Transgresiones en cuatricomía

Helena Rizzo y Daniel Redondo

Rest. Maní (Sao Paulo)

LA TRADICIÓN

El arrebató del Nordeste

Rodrigo Oliveira

Rest. Mocotó (Sao Paulo)

Ingredientes locales, pensamiento global

Roberta Sudbrack

Rest. Sudbrack (Río de Janeiro)

LA EVOLUCIÓN

Deconstruyendo la Amazonia

Álex Atala

Rest. DOM (Sao Paulo)



Claude Troisgros



Helena Rizzo y Daniel Redondo



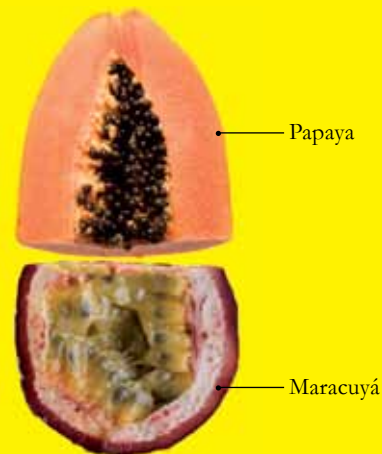
Rodrigo Oliveira



Roberta Sudbrack



Álex Atala



Papaya

Maracuyá

Lunes 21 de noviembre de 2011

OTRAS PONENCIAS

HOMENAJE A UNA TRAYECTORIA: LUIS IRIZAR

Toda una vida dedicada a la cocina

LAS COCINAS EMERGENTES

Canarias: cocina entre volcanes y alisios

Juan Carlos Clemente

Responsable gastronómico Hoteles 5* de Iberostar

Pedro Rodríguez

Rest. Humboldt (La Orotava)

Rogelio Quintero

Escuela de Hostelería Virgen de la Candelaria (Sta. Cruz de Tenerife)

CARA A CARA

El Mediterráneo a cuatro manos

Carme Ruscaldeda y Raül Balam

Rests. Sant Pau (Sant Pol) y Moments (Barcelona)

LA NUEVA GENERACIÓN

Paisajes creativos

Eneko Atxa, Josean Martinez Alija y Xabier Diez y Aizpea Oihaneder

Rests. Azurmendi (Larrabetzu), Nerua (Bilbo) y Xarma (San Sebastián)

VANGUARDIAS TREPIDANTES

Tres miradas audaces

Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, Joan Roca

Rests. Quique Dacosta (Dènia), Mugaritz (Errenteria), Celler de Can Roca (Girona)



Luis Irizar



Juan Carlos Clemente



Pedro Rodríguez



Rogelio Quintero



Carme Ruscaldeda



Raül Balam



Eneko Atxa



Josean Martinez Alija



Xabier Diez y Aizpea Oihaneder



Quique Dacosta



Andoni Luis Aduriz



Joan Roca

Martes 22 de noviembre de 2011

MÉXICO

LA EVOLUCIÓN

Cocina callejera con alma de vanguardia

Enrique Olvera

Rest. Pujol (México DF)

LA EVOLUCIÓN

Multisensorialidad con memoria

Alejandro Ruiz

Rest. Casa Oaxaca (Oaxaca)

LA TRADICIÓN

La cuna de la cocina mexicana

Titita Ramírez

Rest. El Bajío (México DF)

Con sabores del pasado

Abigail Mendoza

Rest. Tlamanalli (Oaxaca)

LA EVOLUCIÓN

La fusión vascomexicana

Bruno Oteiza y Mikel Alonso

Rest. Biko (México DF)



Enrique Olvera



Alejandro Ruiz



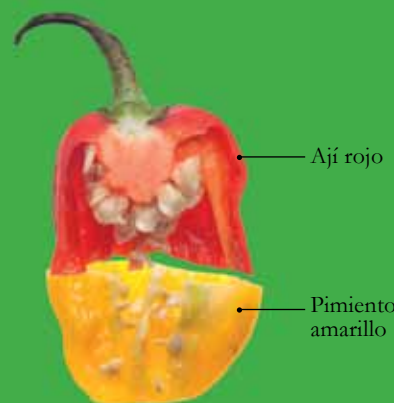
Titita Ramírez



Abigail Mendoza



Bruno Oteiza y Mikel Alonso



Martes 22 de noviembre de 2011

OTRAS PONENCIAS

III Premio Internacional Guerdón de Oro

Juli Soler

eIBulli (Roses)

El mestizaje: Brasil, México, Perú

Dani García, Pepe Rodríguez, Paco Roncero

Rests. Calima (Marbella), El Bohío (Illescas),
La Terraza del Casino (Madrid)

LA NUEVA GENERACIÓN

Un viaje alucinante a los últimos sabores

Ricard Camarena · Rest. Arrop (Valencia)

Rodrigo de la Calle · Rest. de la Calle (Aranjuez)

Ángel León · Rest. Aponiente (El Puerto de Santa María)

Paco Morales · Rest. Paco Morales (Bocairent)

Marcos Morán · Casa Gerardo (Prendes)

Francis Paniego · Rest. Echaurren (Ezcaray)

Rubén Trincado · Rest. El Mirador de Ulía (San Sebastián)

Los mitos vascos

Arbelaitz, Arzak, Berasategui, Subijana

Rests. Zuberoa (Oiartzun), Arzak (Donostia),

Berasategui (Lasarte), Akelarre (Donostia)



Juli Soler



Dani García



Pepe Rodríguez



Paco Roncero



Ricard Camarena



Rodrigo de la Calle



Ángel León



Paco Morales



Marcos Morán



Francis Paniego



Rubén Trincado



Hilario Arbelaitz



Juan Mari Arzak



Martin Berasategui



Pedro Subijana

Miércoles 23 de noviembre de 2011

PERÚ

LA EVOLUCIÓN

Osadía novoandina

Pedro Miguel Schiaffino

Rest. Malabar (Lima)

LA TRADICIÓN

Fervor criollo

Teresa Izquierdo

Rest. El rincón que no conoces (Lima)

Cocina Nikkei: orígenes, presente y futuro

Mitsuharu Tsumura

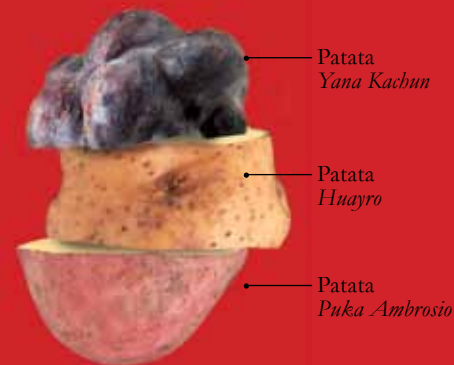
Rest. Mäido (Lima)

LA EVOLUCIÓN

En busca del ceviche perfecto

Gastón Acurio

Rest. Astrid & Gastón (Lima)



Patata
Yana Kachun

Patata
Huayro

Patata
Puka Ambrosio



Pedro Miguel
Schiaffino



Teresa Izquierdo



Mitsuharu Tsumura



Gastón Acurio

Miércoles 23 de noviembre de 2011

OTRAS PONENCIAS

LA EVOLUCIÓN

La postradición

Ramon Freixa, Manolo de la Osa, Nacho Manzano, Xavi Pellicer

Rests. Ramon Freixa (Madrid), Las Rejas (Las Pedroñeras), Casa Marcial (Arriondas), Can Fabes (Sant Celoni)

LA VUELTA AL MUNDO

Alta cocina de supervivencia

Magnus Nilsson

Rest. FävikenMagasinet (Fäviken, Suecia)

Modernidad universalista

Alexandre Gauthier

Auberge de la Grenouillère (Montreuil-sur-Mer, Francia)

Manipulando sensaciones

Heston Blumenthal

Rest. FatDuck (Bray, Reino Unido)

Los sorprendentes sabores de Singapur

Ignatius Chan

Rest. Iggys (Singapur)

Provocar, emocionar

Grant Achatz

Rest. Alinea (Chicago, USA)



Ramon Freixa



Manolo de la Osa



Nacho Manzano



Xavi Pellicer



Alexandre Gauthier



Heston Blumenthal



Ignatius Chan



Grant Achatz



Magnus Nilsson



DEGUSTACIONES EN TIEMPO REAL

Una de las grandes exclusivas de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala.

Degustaciones en tiempo real, en vivo y en la propia butaca del auditorio, elaboradas por nuestro equipo al momento en las cocinas del Kursaal.

El espectáculo gastronómico total. Por fin los congresistas pueden aprender de forma totalmente integrada, sensorial y lúdica. Degustando en la mayoría de las ponencias – incluyendo las de los grandes chefs nacionales y extranjeros – lo que se está cocinando en el escenario. A la vez. Inmersión gastronómica global.

Tras el éxito de las degustaciones en tiempo real de la pasada edición 2010, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala 2011 amplía y mejora sus degustaciones en tiempo real.

En exclusiva en San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala.



Del 21 al 23 de noviembre de 2011

OFF

LAS NUEVAS FILOSOFÍAS
DE LA SALA, EL VINO,
LA PARRILLA, EL HOTEL...





LA EVOLUCIÓN DE LA SALA, EL VINO, EL HOTEL

Con un espíritu a la vez de continuidad en lo esencial pero de innovación en las propuestas, y siguiendo con la internacionalización iniciada en 2010, el congreso **Off Gastronomika**, dedicado específicamente –aunque con sinergias- a la sala, la restauración y la hostelería en general, en esta edición 2011, volará más alto. Mucho más alto.

En el apartado dedicado a la **restauración y el vino**, uno de los más dinámicos en el actual contexto gastronómico, tendremos muchas más propuestas relacionadas con la hostelería en general y también vinculadas al gran reto on line y de redes sociales que estamos afrontando, con ponencias de vanguardistas gurús de la **promoción electrónica y del marketing aplicado a internet y las comunidades sociales**. Y, desde luego, una programación dedicada al **vino –ponencias, catas-** de alta tensión creativa.

En cuanto al **Hotel**, dedicaremos, como el año pasado, parte de la programación al mismo, comprendiendo los grandes desafíos que tiene en estos tiempos difíciles pero a la vez de oportunidad.

Martes 22 de noviembre de 2011

CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2011



El prestigioso y espectacular Concurso Oficial para determinar el mejor sumiller de España, se celebra por segunda vez consecutiva en su historia en San Sebastián, y, como el año pasado, dentro de la programación de San Sebastian Gastronomika Off, donde tiene prevista su celebración en los próximos años.

La final de este Concurso se desarrollará en dos fases: un examen escrito privado, por la mañana, y el gran show en vivo de las pruebas prácticas por la tarde.

Las pruebas, que se realizarán en directo en el escenario, son las siguientes:

- Identificación de producto y cata comentada
- Carta errónea (detección y corrección)
- Menú-maridaje (en una mesa con comensales en el escenario)
- Servicio y decantación (en una mesa con comensales en el escenario)

PLANETA PARRILLA

Planeta Parrilla, uno de los ámbitos de **Off** más celebrados en sus ya dos ediciones, volará hacia las brasas más cosmopolitas. Internacionalización del fuego.

La programación, que como en ediciones anteriores contará con los mejores parrilleros vascos y españoles, integrará, en sinergia con los países que protagonizan el congreso 2011, a algunos de los astros del fuego emergente de Brasil, México y Perú. Otras maneras, otras técnicas, otros sabores.



OTRAS ACTIVIDADES



II CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA "EUSKADI SABORÉALA"

El II Concurso Nacional de Parrilla San Sebastian Gastronomika Euskadi Saboréala se consolida, a partir del éxito de su primera edición en 2010.

Diseñado en un formato de túnel, línea de parrillas con todos los cocineros trabajando a la vez, y con un fondo eminentemente popular. El jurado lo componen los propios congresistas de Planeta Parrilla (que juzgarán cocción, textura y sabor), todos ellos grandes expertos, y el objetivo del concurso es vindicar, comunicar y estelarizar una de nuestras formas más singulares y exquisitas de cocina, buscando, a lo largo y ancho de España, a los más "grandes" del asado.

Las estrellas de la parrilla.



GASTRONOMIKA EN BASQUE CULINARY CENTER

Este año, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala celebra la apertura del Basque Culinary Center.

Y lo hace con una alianza estratégica que se plasmará durante el congreso con un miniprograma de actividades paralelas dirigidas, en horarios específicos y complementarios a la programación en el Kursaal, a profesionales y al público en general.

Gastronomika en Basque Culinary Center propone, en esta edición, no sólo conocer las flamantes instalaciones de esta novedosa infraestructura, sino un calendario de actividades enoculinarias que se desarrollarán en formatos como la tertulia, el taller o la cata.

Una oportunidad única para los congresistas pero también para los propios ciudadanos, que podrán vivir y "aprender" en primera persona el Basque Culinary Center durante la celebración de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala.



II CAMPEONATO INTERNACIONAL DE GIN TONIC "JORDI ESTADELLA"

La desaparición de Jordi Estadella, el periodista, el gourmet, el amigo, fue el acicate definitivo para crear en la pasada edición un evento que, por una parte, pertenece a nuestra historia, y por la otra, fue una de las grandes pasiones de Jordi, verdadero virtuoso del trago.

En la edición 2011 consolidamos un Campeonato que es una reclamación histórica y el justo homenaje a quien tanto dio por la excelencia gastronómica en general y por el gin tonic en particular.

El Campeonato, que tiene carácter anual, se enmarca en el programa del congreso **Off Gastronomika**, el dedicado a la sala y el vino en el ámbito de San Sebastian Gastronomika Euskadi Saboréala. Se plantea como un acontecimiento diferenciador, creativo, absolutamente profesional, de alcance internacional, con importantes premios en metálico, abierto a distintas marcas y con voluntad de permanencia.

Los mejores bartenders.

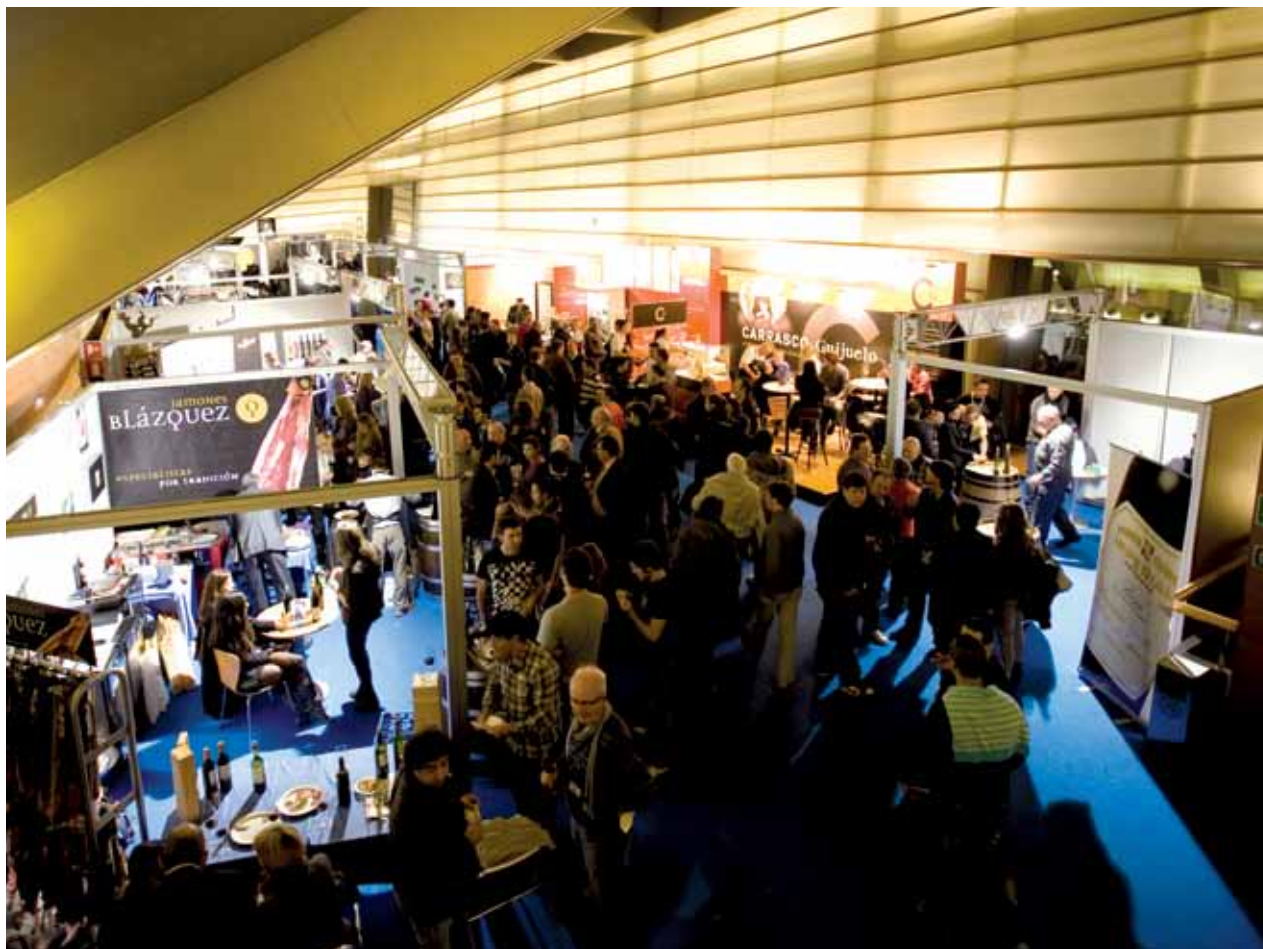


Del 21 al 23 de noviembre de 2011

MARKET

EL PUNTO DE ENCUENTRO
PARA EL NETWORKING
GASTROALIMENTARIO





Del 21 al 23 de noviembre de 2011

MARKET

Con unas cifras apabullantes en la anterior edición 2010 (5.000 metros cuadrados de stands en tres plantas, 130 expositores con más de 1.200 acreditaciones, 1300 marcas, fuerte presencia extranjera, 12.000 profesionales visitantes...), en 2011 el Espacio Market seguirá siendo, como la gran feria del norte de España, un referente comercial y de networking nacional e internacional a partir de tres parámetros claros: absoluta profesionalización; internacionalización y riguroso diseño de acreditación e identificación de cara a la facilitación de los contactos.

Este año, además, con el atractivo extra de contar con los tres países más emergentes de América: **Brasil, México y Perú.**

El Espacio Market, que acogerá entre sus visitantes a los más prestigiosos prescriptores –jefes de compra de las grandes superficies, etc.-, este año registrará además sugerentes espacios –como el dedicado a los vinos de España, parte del segundo desembarco del Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010- y nuevas iniciativas, con lo que la organización asegura no sólo el fácil intercambio profesional, sino unas jornadas de alto contenido lúdico.

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, perfectamente comunicada con el centro. Está totalmente renovado.

INSCRIPCIONES Y RESERVAS

Equinoccio Viajes
(Grupo Unida)
Larramendi, 23
20006 San Sebastián
Tel.: 0034 943 216580
Fax: 0034 943 473341
E-mail: vequinoccio@unida.com
Web.: www.equinoccioviajes.com

HOTEL	CATEGORIA	DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
		AD	SA	AD	SA	AD	SA
SILKEN AMARA PLAZA (Hotel OFICIAL)	4****	144 €	127 €	-----	-----	118 €	109 €
BARCELO COSTA VASCA	4****	106 €	-----	-----	-----	91 €	-----
TRYP ORLY	4****	125 €	-----	112 €	-----	115 €	-----
LONDRES	4**** (Vista Plaza) (Vista Mar)	-----	149 € 179 €	-----	124 € 154 €	-----	-----
SAN SEBASTIAN	4****	-----	95 €	-----	80 €	-----	-----
PALACIO DE AIETE	4****	99 €	-----	-----	-----	80 €	-----
EUROPA	3***	115 €	105 €	107 €	102 €	-----	-----
CODINA	3***	106 €	88 €	86 €	81 €	-----	-----
IRENAZ RESORT	Apartamentos		135 €		117.72 €		

PRECIOS POR HABITACIÓN Y NOCHE. IVA INCLUIDO

AD = Alojamiento y Desayuno.

SA = Solo Alojamiento.

Organizadores

EL DIARIO VASCO



grup gsr
PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA

Instituciones

EUSKADI Saborea



GIPUZKOA



donostia Turismo
SAN SEBASTIAN



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



Ayuntamiento de San Sebastián



Ayuntamiento de San Sebastián



ESPAÑA

Patrocinadores



Balejo

GRUPO CODORNIU

VIÑA POMAL



FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL

guzmán
Gastronomía



RIEDEL



Euro-Toques



RIOJA



ACQUA PANNA
S. PELLEGRINO



FEVER-TREE



PITAF



EUSKO LABEL



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



tanta de sabor



volant



Gobierno de Canarias



Gobernación de Canarias



basque culinary centres



BAQUE



Estrella INEDIT



HOTELERÍA SILKEN



SOLEGRAELLS