

Dialogos de Cocina

Que en el País Vasco se mueven las olas es cosa muy sabida; que muchos usan la chapela, también, pero que la plana mayor de la Cocina Vasca esté por la labor de seguir aprendiendo, eso ya lo saben menos personas.

José Mari Arbelaitz, José Juan Castillo, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Gorka Txapartegi e Isaac Salaberria, presentaron en San Sebastián el pasado día 16 de febrero, un proyecto "revolucionario", que pudiéramos definir como una reunión de alto nivel entre distintos sectores de la Cocina y la Hostelería de alta gama en donde se plantearán y debatirán las cuestiones que preocupan a los profesionales: tecnología, innovación, desarrollo de tendencias, análisis profundos de cuestiones que entorpecen el desarrollo de una cultura gastronómica, etc. El encuentro se desarrollará en el Parque Tecnológico de Miramón a lo largo de un día y medio durante el cual se impartirán 14 ponencias de 30 minutos de duración y se organizarán tres mesas redondas. Las jornadas podrán ser seguidas a través de: www.dialogosdecocina.com

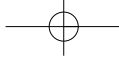
La reunión se realizará bajo la convocatoria de Euro-Toques, la organización de cocineros europeos que cuenta con casi cuatro mil miembros de 18 nacionalidades diferentes y que fundada en el año 1986 por Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, actual presidente de la organización. La sección española cuenta con unos 800 miembros activos en la actualidad.

Una de las piezas clave para dar profundidad a estas reuniones y jornadas será la presencia de Harold McGee, el norteamericano autor de un libro fundamental en el desarrollo de la llamada Cocina Molecular: "On Food and Cooking, The Science and Lore of the Kitchen" y de Davide Casi, Profesor de Física Teórica de la Universidad de Parma. También aportarán su filosofía y enfoque los miembros de diferentes Baluartes de Slow Food, representantes de Euskal Abereak - organización vasca dedicada a preservar y fomentar el desarrollo de las razas ganaderas autóctonas-; el Instituto Vasco sobre la Investigación Marina y Alimentaria, Azti. También acude a la cita "Alicia", la fundación respaldada por Ferran Adriá y dedicada a estudiar los problemas planteados en el mundo de la alimentación.

La presencia de personalidades de la gastronomía también está garantizada con Joan Roca, Michel Bras, Luc Dubanchet o Heston Blumenthal, sin olvidar al motor imparable de Andoni Luis Aduriz, que quiere asistir como oyente - estudiante para seguir aprendiendo, enfocando con mayor conocimiento las realidades que plantea la cocina actual más allá de sus anécdotas.

Una cita a la que debería ser obligatorio asistir.





ACTUALIDAD

nº 72 MARZO 2007 COCINA FUTURO

Programa de Actividades

Lunes, 12 de marzo

- 08:45 h. **Presentación** del encuentro y de sus contenidos a cargo del presidente de Euro-Toques.
- 09:00 h. **Producto, materias primas, medio ambiente, entorno y cultura.**
- 09:00 - 09:30 h. **Identidad y medio.** Razas autóctonas y productos de calidad. Mariano Gómez (*Euskal abereak*).
- 09:40 - 10:10 h. *"Bueno, limpio y justo"*. Piero Sardo (*Slow Food. Terra madre*).
- 10:20 - 10:50 h. *Pausa para café*
- 11:00 - 11:30 h. **Distribución.** Redes de desarrollo alternativo. Carlos Tristancho PQ (*el país donde habitan las Quercus*).
- 11:40 - 12:10 h. **Compromiso y entorno.** Jose Uranga (*Productor biológico*).
- 12:20 - 12:50 h. **Labels, Kalitatea y denominaciones.** Alazne Urbarri (*Directora de Dinamización y Promoción de Kalitatea Fundazioa*).
- 13:00 - 14:00 h. **Mesa redonda.** *"Producto y productores característicos y de calidad ¿Un imposible?"*. Mariano Gomez (*Euskal abereak*). Piero Sardo (*Slow Food. Terra madre*). Carlos Tristancho PQ (*el país donde habitan las Quercus*). José Uranga (*Productor biológico*). Alazne Urbarri (*Kalitatea Fundazioa*). Joan Roca (*chef*).
- 14:30 - 15:30 h. **Comida de trabajo.**
- 16:00 h. **Tecnología, técnica y ciencia.**

- 16:00 - 16:30 h. **Otras formas de pensar.** Toni Massanes (*Fundación Alicia*).
- 16:40 - 17:10 h. **Otras formas de entender.** Antonio Duch (*Fundación Azti*).
- 17:20 - 17:50 h. **Otras formas de hacer.** Harold MacGee.
- 18:00 - 18:30 h. **Otras formas de ver.** Davide Cassi.
- 18:40 - 19:40 h. **Mesa redonda.** *"¿Qué nos puede aportar la ciencia además de técnicas y tecnología?"* Toni Massanes (*Fundación Alicia*). Antonio Duch (*Fundación Azti*). Harold MacGee. Davide Cassi. Heston Blumenthal (*chef*).

Martes, 13 de marzo

- 09:00 h. **Visiones, valores, alma.**
- 09:00 - 09:30 h. **Innovación.** José Luis Larrea (*Presidente de Ibermática*).
- 09:40 - 10:10 h. **Creatividad.** Igor Calzada (*Mik*).
- 10:20 - 10:50 h. *Pausa para café*
- 11:00 - 11:30 h. **Interculturalidad.** Santos Bregaña (*Tabula*).
- 11:40 - 12:10 h. **Debate e intercambio.** Luc Dubanchet (*Onnivore*).
- 12:20 - 12:50 h. **Fusión y mestizaje.** Bénédicte Beaugé.
- 13:00 - 14:00 h. **Mesa redonda.** *"¿Qué valores queremos promover en la gastronomía de hoy y del mañana?"* José Luis Larrea (*Presidente de Ibermática*). Igor Calzada (*Mik*). Santos Bregaña (*Tabula*). Luc Dubanchet (*Onnivore*). Bénédicte Beaugé. Michel Bras (*chef*).

¡No os lo perdáis!