

SAN SEBASTIÁN
DEL 7 AL 10
DE OCTUBRE DE 2012
PALACIO KURSAAL

www.sansebastiangastronomika.com

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMIA
GASTROMOMIARI BURUZKO
NAZIOARTEKO BILTZARRA
INTERNATIONAL GASTRONOMY
CONFERENCE
CONGRÈS INTERNATIONAL
DE GASTRONOMIE

francia.la grande cuisine



Alta Off Popular Market



LABURPENA p. 50
SUMMARY p. 52
RÉSUMÉ p. 54

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

Equinoccio Viajes
(Grupo Unida)
Larramendi, 23
20006 San Sebastián
Tel.: 0034 943 216 580
Fax: 0034 943 473 341
E-mail: vequinoccio@unida.com
<http://www.sansebastiangastronomika.com>
<http://www.equinoccioviajes.com>

ESTE PROGRAMA PODRÍA SUFRIR ALGUNA MODIFICACIÓN

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



Y LLEGÓ “LA GRANDE CUISINE”. FRANCIA.

Por primera vez en España, el congreso San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala vivirá, celebrará y degustará la madre de todas las cocinas: la francesa.

Francia -y su “Grande Cuisine”- será en efecto el país invitado en esta edición 2012. Sus cocineros míticos, sus chefs más creativos, el fenómeno de la “bistronomie”, los maestros, los jóvenes y audaces, los productos, los vinos, los aromas. “La Grande France”.

Francia, pues, con todo su poder gastronómico, de la leyenda y la historia al futuro, será el “leit motiv” del congreso, que este año también inaugura fechas que nos permitirán vivir la gran fiesta de la gastronomía en un San Sebastián con más luz, con más sol, con mejor tiempo...

Un San Sebastián que celebra “La Grande Cuisine” no sólo francesa, sino también con los mejores cocineros de España, Europa y el mundo. Un San Sebastián que, de forma exclusiva, un año más, permite degustar en tiempo real, en la propia butaca del auditorio, lo que los chefs están presentando en el escenario. Un San Sebastián que paralelamente a la programación Alta presenta el congreso Off, dedicado a la sala, el vino, el hotel, la parrilla... Un San Sebastián de catas, degustaciones, concursos (Internacional de Gin Tonic, Mejor Sumiller, de Parrilla), presentaciones, cenas, gran mercado de productos, domingo popular, fiestas... Y con nuestros formatos más íntimos y personalizados como las tertulias o los talleres a cargo de los más grandes... Un San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala cada vez más amplio pero cada vez más personal. Un congreso para todos, que se podrá disfrutar de mil maneras distintas, con mil placeres diferentes. Solo tienes que elegir...

Bienvenidos todos a **San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala 2012**, la gran cita mundial de la gastronomía.

Comité Técnico San Sebastián Gastronomika Alta:

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

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala Off:

Ferran Centelles, Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristáncho y Roser Torras.



EUSKADI Saborea

LA GASTRONOMÍA VASCA HA SIDO, Y ES, UNA MARCA POR SÍ MISMA Y HA ACTUADO COMO EMBLEMA Y EMBAJADORA DE EUSKADI DURANTE MUCHOS AÑOS. A DIFERENCIA DE MUCHAS OTRAS GASTRONOMÍAS, LA VASCA ES UNA "COCINA DE AUTORES" MÁS QUE DE AUTOR, POR LO QUE SUPONE DE "CULTURA GASTRONÓMICA" Y PORQUE INVOLUCRA A TODA LA CADENA ALIMENTARIA Y A LA PROPIA SOCIEDAD.

materia prima de calidad

En Euskadi el mar y la tierra han sido generosos con sus materias primas y esto unido al buen quehacer en la cocina de restaurantes, sociedades y hogares, hace que, uno pueda comer bien casi en cualquier establecimiento.

El mar Cantábrico aporta a la gastronomía vasca productos verdaderamente exquisitos: la merluza de anzuelo, el bonito del norte, el rape, las anchoas, los txitxarros, el bacalao, los txipirones, entre otros, son una auténtica delicia en la mesa.

Tierra adentro, el origen de los productos agroalimentarios vascos garantiza una calidad extraordinaria, el pollo de caserío, la carne de ternera, los productos derivados de la oveja latxa, ... Además los productos de la huerta no se quedan a la zaga: los pimientos, las alubias, las guindillas, la patata alavesa, la lechuga y el tomate del país, todos son muy apreciados y no faltan en los hogares.

La industria agroalimentaria tiene un distintivo propio de calidad: Eusko Label, que se concede a los productos producidos, transformados y elaborados en Euskadi, cuya calidad supera a la media.

Pero, además, Euskadi cuenta con unos excelentes vinos, tintos y blancos, de fama internacional. Los caldos de Rioja Alavesa, con denominación de origen calificada desde 1991, son muy apreciados. Además del cultivo de atractivas viñas destinadas al txakoli, a lo largo de la costa viene de antiguo.

En Euskadi hay cinco denominaciones de origen: txakolis de Álava, Getaria y Bizkaia, el queso de Idiazabal y los vinos de Rioja Alavesa.

Mil y una experiencias gastronómicas

TODA ESTA RIQUEZA GASTRONÓMICA ADEMÁS DE DEGUSTARLA EN CUALQUIER RINCÓN SE PUEDE EXPERIMENTAR. EN EUSKADI EL VIAJE RO PUEDE SI QUIERE VIVIR EXPERIENCIAS SINGULARES QUE LE PERMITIRÁN SABOREARLA DE OTRA MANERA.

el txotx TURISMO DE LA SIDRA

En un viaje a Euskadi no puede faltar la visita a una sidrería. La costumbre del "txotx!" tiene su inicio en las catas de diversas sidras previas a su compra por un cliente. La costumbre se ha adaptado a nuestros días y las sidrerías vascas abren sus puertas, entre enero y mayo, a quienes desean comer o cenar en ellas. Las comarcas de San Sebastián, Tolosa, Legorreta, Aramaio y Gernika-Lumo cuentan con varias sidrerías.

DE pintxos

Además, existen otras opciones para una buena comida. Una de las más pintorescas es "ir de pintxos". Se trata de comer algo entre vino y vino. Y lo que comenzó con sencillos "pintxos" hoy ha derivado en sofisticadas recetas. Debido a su éxito, esta expresión culinaria se ha extendido a otros territorios y a los establecimientos con más glamour del planeta.



enoturismo RIOJA ALAVESA Y TXAKOLI

La propuesta comienza en Rioja Alavesa, comarca que ha sido paso histórico de cientos de pueblos y con una rica huella en el territorio: dólmenes, viñas, olivos y conjuntos arquitectónicos, necrópolis, ermitas, puentes, caminos, calados y bodegas...

Se cultivan cerca de trece mil hectáreas de viñedos que producen unos excelentes crianzas, reservas y vinos de año, que consiguen los primeros puestos en los certámenes enológicos internacionales. Pero, no todo es viñedo en esta comarca que está recuperando sus antiguos olivos. En Moreda y Lanciego puedes visitar dos coquetos trujales y en Barriobusto un museo del aceite. Además, en Rioja Alavesa es posible disfrutar de las obras de arquitectos como Mazières, Calatrava, Aspiazu, Gehry o Marino, entre otros, que rubrican llamativas construcciones y bodegas....

Una buena manera de conocer esta comarca, su patrimonio cultural y gastronómico, es subirte al "enobús" y recorrer la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

Además de los vinos de Rioja, los templados y húmedos aires del Golfo de Bizkaia impulsan en Euskadi el cultivo de atractivas viñas destinadas al txakoli. Con tres denominaciones de origen diferentes, el txakoli es reclamado por los sofisticados e innovadores mercados internacionales del vino. Su sabor difiere de todo. De atractivo y ácido carácter, hay quien dice que se entiende bien con los pescados.

compras, FERIAS Y MERCADOS

Si algo caracteriza a la gastronomía vasca es la materia prima. Siempre, de calidad. Por eso, los vascos disfrutan de su visita a los mercados y tiendas donde, con ojo crítico, miran, comparan y eligen los productos que luego cocinarán y servirán en su mesa.

Entre los mercados destacan los de San Sebastián, Ordizia, Tolosa, Bilbao, Gernika y Vitoria.

SENTARSE a la mesa

Si sus preferencias se decantan por la gastronomía, sin duda Euskadi es un referente de la mejor y aquí resulta fácil elegir un laureado restaurante cerca. No obstante, San Sebastián es la ciudad con mayor número de estrellas culinarias por habitante, en todo el mundo.

espacios PARA APRENDER, ENTRETENERSE Y DISFRUTAR

Y, como muestra de la importancia de la cocina en la cultura vasca, recientemente se ha inaugurado la primera facultad de ciencias gastronómicas de España: el Basque Culinary Center, donde el alumnado procede de todo el mundo y sus profesores son los primeros espadas de la cocina vasca. Si bien, existen también doce magníficas Escuelas de hostelería repartidas por la geografía vasca.

ÍNDICE

10 INSCRIPCIONES	12 MODERADORES	13 COMITÉS TÉCNICOS	14 ALTA	16 ALTA Lunes 8	18 ALTA Martes 9
20 ALTA Miércoles 10	28 OFF	30 OFF "DQD"	31 OFF Concurso Gin-Tonic	32 OFF Planeta Parrilla	33 OFF Concurso Oficial Mejor Sumiller
34 OFF Lunes 8	36 OFF Martes 9	39 OFF Miércoles 10	40 MARKET	44 OFF Gastronomika Popular	45 OFF Gastronomika Adolescentes
46 RESTAURANTES OFICIALES	48 HOTEL	50 LABURPENA	52 SUMMARY	54 RÉSUMÉ	

UN CONGRESO, CUATRO MIRADAS

Cuatro miradas distintas para conocer, aprender y disfrutar la gastronomía en su sentido más amplio, global.

Cuatro miradas abiertas a un fenómeno que se debe entender desde lo multidisciplinar.

Cuatro miradas curiosas y en profundidad para aprehender en cuatro días el "status quo" de la cocina contemporánea en todos sus colores e innovaciones.

Cuatro miradas que confluyen y se integran: la cocina, la sala, el vino, la parrilla, la salud, lo popular.

En la gastronomía del siglo XXI hay muchos mundos, pero todos están en San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala.

Alta, Off, Popular, Market. Cuatro miradas en un solo congreso.

Alta

"La Grande Cuisine".
Francia, Euskadi,
España, el mundo

Off

Lo último en sala,
restauración, vino,
parrilla...

Popular

Miradas francesas
desde España para
todos los públicos

Market

Novedades,
productos, "business"

INSCRIPCIONES

EVENTO	CUOTA POR PERSONA
Congreso ALTA	375 €
<small>Nota: El acceso a la zona A del Auditorio, con degustaciones de las ponencias, se reservará por orden de inscripción (plazas limitadas).</small>	
Congreso OFF	
Tertulias (por cada tertulia)	50 €
Cocinas privadas (por cada cocina privada)	50 €
Cocinando con... (por cada cocinando con...)	80 €
“DQD” Desafío de quesos en Donosti	15 €
III Concurso Nacional de Parrilla	25 €
Cata guiada “DQD”	25 €
Un concepto nuevo de desayunos - Nandu Jubany	25 €
¿Foie gras y vinos blancos?	25 €

INSCRIPCIÓN PREMIUM CONGRESO ALTA (PLAZAS LIMITADAS)

Inscripción **PREMIUM de 300 €**

Fecha límite: **31 de agosto de 2012**

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 7 de octubre.

Se puede realizar la inscripción a través de la web del congreso:

www.sansebastiangastronomika.com/inscripcion

PAQUETES SAN SEBASTIAN GASTRONOMICA:

(Hasta el 31 de Agosto)

Incluye: Inscripción Premium, 2 o 3 noches de hotel elegido, una tertulia, I “DQD” y cata de Foie gras para el paquete de 3 noches.

Precios por persona:

- En el Hotel Palacio de Aiete: (Alojamiento y desayuno)
2 noches 425 €. Suplemento single: 60 €
3 noches: 485 €. Suplemento single: 90 €
- En el Hotel San Sebastian: (Solo Alojamiento)
2 noches 430 €. Suplemento single: 80 €
3 noches: 495 €. Suplemento single: 120 €

Consultar alojamientos oficiales en la **página 48**

MODERADORES EDICIÓN 2012

Dirigiendo el gran espectáculo de la cocina, la sala, el vino, la parrilla, las ponencias populares y toda la gran maquinaria gastronómica del congreso, algunos de los periodistas especializados y gastrónomos más notables del panorama.



Xavier Agulló
Periodista
(El Mundo)



Pau Arenós
Periodista
(El Periódico de Catalunya)



Óscar Caballero
Periodista



Tana Collados
Periodista
(TV3)



Mitxel Ezquiaga
Periodista
(El Diario Vasco)



Iñigo Galatas
Periodista
(Teledonosti)



Salvador García Arbós
Periodista



Oraitz García
Periodista



Fernando Huidobro
Cronista
gastronómico



Tito Irazusta
Periodista
(Punto Radio)



Cristina Jolonch
Periodista
(La Vanguardia)



Toni Massanés
Director Fundació
Alicia

Además, estarán presentes en el escenario algunos de los más renombrados periodistas y comunicadores gastronómicos franceses: Maria Canabal, Sébastien Demorand, Luc Dubanchet, Jean Louis Galesne, Philippe Regol.

LOS COMITÉS TÉCNICOS

Una dirección colegiada de la programación. Las sinergias y el consenso, clave del éxito de la cocina contemporánea española en el mundo, se expresan en San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala a partir de dos comités técnicos –Alta y Off– conformados por los grandes cocineros vascos, por los más notables representantes del mundo de la restauración en general y por la dirección del congreso.



Hilario Arbelaitz
Restaurante
Zuberoa (Oiartzun)



Karlos Arguiñano
Restaurante
Arguiñano (Zarautz)



Juan Mari Arzak
Restaurante Arzak
(San Sebastián)



Martin Berasategui
Restaurante Martin
Berasategui (Lasarte)



Andoni Luis Aduriz
Restaurante Mugaritz
(Errenteria)



Pedro Subijana
Restaurante Akelarre
(San Sebastián)



Ferran Centelles
Restaurante el Bulli
(Roses)



Josep Roca
El Celler de Can Roca
(Girona)



Juli Soler
Restaurante el Bulli
(Roses)



Carlos Tristancho
País de Quercus



Roser Torras
Directora Grup Gsr



Del 8 al 10 de octubre de 2012

ALTA

HOMENAJE A LA COCINA FRANCESA

"La Grande Cuisine". Francia. Un homenaje coral a la gastronomía que todos, de una forma u otra, llevamos dentro; a la gastronomía que nos hizo creer y crecer. Un homenaje a las bases de la cocina moderna, a la revolución de la "Nouvelle Cuisine", al país que llevó lo culinario a lo más alto.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala se pone de pie ante el origen de todo. Y, todos juntos, celebraremos una historia insoslayable con la participación de mitos como los chefs Alain Senderens y Jacques Maximin.

Una reunión al más alto nivel de la leyenda que contará con la narración en directo de Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, los grandes maestros de la "Nueva cocina vasca" que hicieron el "gran cambio" a partir de la "Nouvelle Cuisine".

Un gran homenaje a nuestros orígenes. A "La Grande Cuisine". A Francia y su historia viva.

Moderador: Mixel Ezquiaga

10.30 h
11.00 h

Alta cocina creativa

La pasión del producto

Michel Troisgros

Rest. Maison Troisgros (Roanne)

11.00 h
11.30 h

Alta cocina creativa

Imaginación y osadía

Mauro Colagreco

Rest. Mirazur (Menton)

11.30 h
12.30 h

Inauguración oficial

Así empezo todo...

Presentado por Nora Sagarzazu

Juan Mari Arzak y Pedro Subijana

Homenaje a la cocina francesa

Alain Senderens, Jacques Maximin

Aportaciones de la gastronomía francesa

Óscar Caballero

12.30 h
13.00 h

Alta cocina creativa

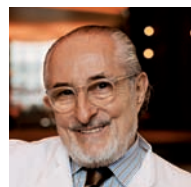
El método de la improvisación

Pascal Barbot

Rest. L'Astrance (París)



Michel Troisgros



Alain Senderens



Mauro Colagreco



Jacques Maximin



Juan Mari Arzak



Pascal Barbot



Pedro Subijana

13.00 h
14.00 h

Alta cocina creativa

Síntesis poética

Carme Ruscalleda

Rest. Sant Pau (Sant Pol de Mar)

Recomponiendo gustos y texturas

Denis Martin

Rest. Denis Martin (Vevey)

14.00 h
15.30 h

Cine gastronómico

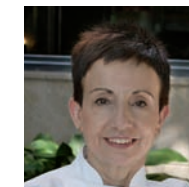
Pase exclusivo de la película *Entre les Bras*

Michel y Sébastien Bras

Rest. Bras (Laguirole)

15.30 h
16.00 h

Cine-forum con Michel y Sébastien Bras



Carme Ruscalleda



Denis Martin



Michel Bras



Sébastien Bras

Todas las ponencias tendrán traducción simultánea al inglés, francés y castellano

“LA GRANDE BOUFFE 2012”

Una gran mesa. Ocho cocineros. Todos trabajando a la vez. ¿El argumento? Mar o montaña. Atún o foie gras. O ambos.

Recogiendo el éxito de la primera edición de “La Grande Bouffe” de hace dos años, volvemos a la carga, en el gran escenario del Kursaal, con una selección de chefs que entendemos de alto calibre actual y brillante futuro.

Todos ellos, tras elegir su producto, lo interpretarán singularmente, en función de sus conceptos y técnicas más innovadoras, recreando un plato absolutamente personal y metáfora de su trabajo 2012.

La idea es “compartir” experiencias, De una tacada, ver algunas de las elaboraciones más prometedoras de la nueva generación en una misma mesa.

Moderador: Xavier Agulló

16.15 h
17.15 h

La Grande Bouffe

Tierra & Mar (Rougié & Balfegó)

Marcos Cerqueiro & Iago Pazos

Rest. Abastos 2.0 (Santiago de Compostela)

Pepe Solla Rest. Pepe Solla (Pontevedra)

Marcelo Tejedor Rest. Casa Marcelo (Santiago de Compostela)

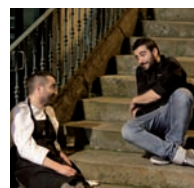
Marcos Morán Rest. Casa Gerardo (Prendes)

Miguel Ángel de la Cruz Rest. La Botica (Valladolid)

Ángel León Rest. Aponiente (Puerto de Santa María)

Mario Sandoval Rest. Coque (Humanes)

Daniel López Rest. Kokotxa (San Sebastián)



Marcos Cerqueiro
& Iago Pazos



Pepe Solla



Marcelo Tejedor



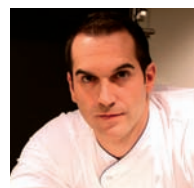
Marcos Morán



Miguel Ángel de la Cruz



Ángel León



Mario Sandoval



Daniel López

17.15 h
17.45 h

El huerto, protagonista

Verduras y grasas radicales

Fernando del Cerro

Rest. Casa José (Aranjuez)

Autogestión hortícola

Nandu Jubany

Rest. Can Jubany (Calldetenes)



Fernando del Cerro



Nandu Jubany

17.45 h
18.45 h

Alta cocina creativa

Imaginación furiosa

Paco Pérez

Rest. Miramar (Llançà)

Sintetizando el entorno

Fina Puigdevall y Pere Planagumà

Rest. Les Cols (Olot)



Paco Pérez



Fina Puigdevall y
Pere Planagumà

18.45 h
19.15 h

Tres cocineros y un destino

La normalidad extraordinaria

Mateu Casañes, Oriol Castro y Eduard Xatruch

Rest. Compartir (Cadaqués)



Eduard Xatruch, Oriol
Castro y Mateu Casañes



Joan Roca

19.15 h
20.15 h

Alta cocina creativa

Éxtasis perfecto

Joan Roca

Rest. El Cellar de Can Roca (Girona)

Exotismo de vanguardia

Alex Atala

Rest. DOM (Sao Paulo)



Alex Atala

Todas las ponencias tendrán traducción simultánea al inglés, francés y castellano

Moderador: Toni Massanés

10.30 h
11.15h

Los bistrots

"Bistronomie" extrema

Iñaki Aizpitarte

Rest. Le Chateaubriand (París)

Sabores del suroeste

Yves Camdeborde

Rest. Le Comptoir (París)

11.15 h
12.00 h

Cocina alpina

Pasión por la alta montaña

Jean Sulpice

Rest. L'oxalys (Val Thorens)

Armonías fantásticas

Emmanuel Renault

Rest. Flocons de Sel (Megève)

12.00 h
12.30 h

Alta cocina creativa

Cocina solar

Jean Louis Nomicos

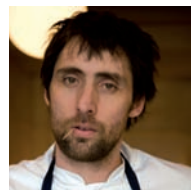
Rest. Les Tablettes de Jean Louis Nomicos (París)



Yves Camdeborde



Emmanuel Renault



Iñaki Aizpitarte



Jean Louis Nomicos



Jean Sulpice

12.30 h
13.00 h

El gran producto

Los secretos del foie gras

Philippe Mille

Rest. Le Parc des Crayères (Reims)

13.00 h
13.30 h

Las grandes sagas

Delicadezas y texturas

Anne-Sophie Pic

Rest. Maison Pic (Valence)

13.30 h
14.00 h

Alta cocina creativa

Inspiración deslumbrante

Pierre Gagnaire

Rest. Gagnaire (París)



Philippe Mille



Anne-Sophie Pic



Pierre Gagnaire

Todas las ponencias tendrán traducción simultánea al inglés, francés y castellano

LA "NUEVA" COCINA VASCA

Como gran novedad 2012, e inicio de una leyenda que se irá forjando año a año en San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala, todos los cocineros de la ponencia "La 'nueva' cocina vasca" crearán, en exclusiva para el congreso, un plato consensuado previamente entre todos ellos que pasará a ser el primero de la "colección" de platos SSG para la historia.

Cada año, sucesivamente, se escogerá a un grupo de chefs específico para ir generando y engrosando una colección que, pretendemos, vaya haciendo historia de la cocina contemporánea española a lo largo de las siguientes ediciones del congreso.

Moderador: Cristina Joloch

16.00 h
17.30 h

La "nueva" Cocina Vasca

Iñigo Lavado Rest. Iñigo Lavado (Irún)

Rubén Trincado Rest. Mirador de Ulía (San Sebastián)

Álvaro Garrido Rest. Mina (Bilbao)

Edorta Lamo y Amaia García Rest. A fuego Negro (San Sebastián)

Xabier Diez y Aizpea Oihaneder Rest. Xarma (San Sebastián)

David Yárnoz Rest. El Molino de Urdániz (Esteribar)



Iñigo Lavado



Edorta Lamo
y Amaia García



Rubén Trincado



Xabier Diez y
Aizpea Oihaneder



Álvaro Garrido



David Yárnoz

17.30 h
18.30 h

Alta cocina creativa

Límites organolépticos

Josean M. Alija

Rest. Nerua (Bilbao)

La complejidad de las esencias

Quique Dacosta

Rest. Quique Dacosta (Dènia)

18.30 h
19.30 h

Alta cocina creativa

Cuando el terruño se hace universal

Martin Berasategui

Rest. Martin Berasategui (Lasarte)

Gastronomía lúdica

Dani García

Rest. Calima (Marbella)

19.30 h
20.00 h

Alta cocina creativa

"41º experience"

Albert Adrià

Rest. 41º (Barcelona)



Josean M. Alija



Dani García



Quique Dacosta



Albert Adrià



Martin Berasategui

Todas las ponencias tendrán traducción simultánea al inglés, francés y castellano

Moderador: Pau Arenós

10.30 h
11.15 h

Los bistrots

La provocación y el culto

David Toutain

Rest. Agapé Substance (París)

Alta bistronomía

Bertrand Grébaut

Rest. Septime (París)

11.15 h
12.15 h

Alta cocina creativa

Clasicismo contemporáneo

Hilario Arbelaitz

Rest. Zuberoa (Oiartzun)

El alma del sabor

Eneko Atxa

Rest. Azurmendi (Larrabetzu)

12.15 h
13.15 h

Alta cocina creativa

Sensorialidad bifurcada

Andoni Luis Aduriz

Rest. Mugaritz (Rentería)

Emociones sorprendidas

Massimo Bottura

Rest. Osteria Francescana (Módena)

13.15 h
13.30 h

IV Premio Internacional Gueridón de Oro

Eusebio Arbelaitz

Rest. Zuberoa

13.30 h
14.30 h

Alta cocina creativa

Investigación, experimentación

Elena Arzak

Rest. Arzak (San Sebastián)

La exégesis de un paisaje

René Redzepi

Rest. Noma (Copenhage)



David Toutain



Massimo Bottura



Bertrand Grébaut



Eusebio Arbelaitz



Hilario Arbelaitz



Elena Arzak



Eneko Atxa



René Redzepi



Andoni Luis Aduriz

EL MUNDO DULCE

Moderador: Tana Collados

16.15 h
17.00 h

Pastelería de restaurante

Las fronteras de la cocina dulce

Paco Morales

Rest. Paco Morales (Bocairent)

Finuras y matices

Jordi Cruz

Rest. Àbac (Barcelona)

17.00 h
17.45 h

El carro, los helados

Jordi Roca

Rest. El Celler de Can Roca (Girona)

Sutileza golosa

Christophe Michalack

Rest. Plaza Athénée (París)

17.45 h
18.30 h

Alta pastelería

Colección 2012

Paco Torreblanca

Pastelería Totel (Elda)

Técnicas del chocolate

Jean-François Castagné

Jean-François Castagné (Mazamet)

18.30 h
19.00 h

Pastelería-espectáculo

La metáfora del show

Christian Escribà y Patricia Schmidt

Pâtisseries Escribà (Barcelona)



Paco Morales



Paco Torreblanca



Jordi Cruz



Jean-François Castagné



Jordi Roca



Christian Escribà y Patricia Schmidt



Christophe Michalack

Todas las ponencias tendrán traducción simultánea al inglés, francés y castellano

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 las dos pasadas ediciones, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala 2012 amplía y mejora sus degustaciones en tiempo real.

En exclusiva en San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala.



XF XJ XK

DISEÑADO PARA ACTUAR SOBRE EL 'CÓRTEX MOTOR'.

Un Jaguar ha sido concebido para conectar con quien lo conduce. Diseñado para provocar una reacción en lo más profundo del cerebro, concretamente en la zona conocida como 'córTEX motor'. Es más, conducir un Jaguar es diferente a todo. No es conducir una máquina sin alma, sino que al fundirse con el piloto, ambos se vuelven más instintivos, se sienten más vivos. Siéntelo. Vívelo. Y pregúntate: **¿Cómo te sientes de vivo?**

JAGUAR.ES



HOW ALIVE ARE YOU?


JAGUAR

Gama XJ: con motores Diésel de 275 CV y Gasolina desde 385 CV hasta 510 CV. Consumo combinado: desde 7 hasta 12,1 l/Km. Emisiones de CO₂ desde 184 hasta 289 g/Km. 3 AÑOS DE GARANTÍA SIN LÍMITE DE KILOMETRAJE. Línea Jaguar 902 44 00 99.

UN OFF MÁS ABIERTO, DIVERSO, PERSONALIZADO, POTENTE

Con ponencias abiertas a todos, con posibilidad de compra singularizada, específicas y diversificadas donde aprender y disfrutar las últimas innovaciones y realizaciones del mundo de la sala, el vino, los quesos; el III Concurso Nacional de Parrilla; el Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2012; el III Concurso de Gin Tonic Fever-Tree (homenaje a Jordi Estadella); tertulias en "petit comité" con los chefs más grandes; talleres de cocina de alto voltaje; talleres interactivos (para cocinar con los chefs en un formato de cinco personas) y sugestivas ponencias con lo último. También un seminario destinado a los adolescentes y cómo comer sano y divertido, en colaboración con diversas escuelas. Todo, a disposición de cada gusto, de cada deseo.



Del 8 al 10 de octubre de 2012

OFF

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

DOMINGO 7 Y LUNES 8

DE OCTUBRE DE 2012

I "DQD" DESAFÍO DE QUESOS EN DONOSTI

REST. NINEU/KURSAAL

DOMINGO 7

12.00 h - 20.00 h

LUNES 8

12.00 h - 17.00 h

SALA 10

16.15 h - 17.15 h Cata guiada "DQD"

Un auténtico desafío en la cumbre. Los 12 mejores quesos españoles en "competición" placentera con los 12 mejores quesos franceses. Todo con piezas de exquisito afinamiento seleccionadas por Enric Canut y Hervé Mons, dos gurús de los quesos de alto nivel en sus respectivos países.

Un total de 24 quesos de calidad suprema -más de 200 g- presentados de forma compacta y en orden de suave a fuerte, acompañados de varios tipos de pan y bebidas distintas (vinos, jerez, cava, cerveza). Un festival de sabores, aromas, potencias, matices, fortalezas, sutilezas... Una oportunidad exclusiva para comparar y disfrutar los mejores quesos de España y Francia.

Todos aquellos que participen en este "DQD", además, podrán votar cuál ha sido para ellos el mejor queso, la mejor experiencia organoléptica. Todas estas votaciones dirimirán, al fin, cuál ha sido el queso ganador en este Desafío de Quesos en Donosti.



LUNES 8

DE OCTUBRE DE 2012

III CONCURSO DE GIN TONIC FEVER-TREE HOMENAJE A JORDI ESTADELLA



FEVER-TREE

SALA DE CÁMARA

11.00 h - 14.00 h Las semifinales (Sala de Cámara)

16.30 h - 18.00 h La Gran Final (Sala de Cámara)

19.00 h - 19.30 h Entrega de premios y gin tonic para todos (Sala de Cámara)

Moderador: Salvador García-Arbós

Tercera edición del Concurso de Gin Tonic Fever-Tree en memoria al gran periodista y gourmet Jordi Estadella.

El Campeonato, que tiene carácter anual, se enmarca en el programa del congreso OFF Gastronomika, el dedicado a la sala, el vino y la parrilla en el ámbito de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala. Iniciativa de Grup Gsr y propiedad del congreso, se plantea como un acontecimiento diferenciador, creativo, absolutamente profesional, de alcance internacional, y con importantes premios en metálico.

JURADO:

Representación internacional de "barmen", cocineros y periodistas

Premios:

1º 3.000 € 2º 2.000 € 3º 1.000 €

Bases e inscripciones: www.sansebastiangastronomika.com



III CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA

SALA 10

14.00 h - 15.30 h Cata - Concurso

SALA DE CÁMARA

18.00 h - 18.30 h Entrega de premios

Moderador: Iñigo Galatas

El III Concurso Nacional de Parrilla San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala sigue, a partir del éxito de su primera y segunda edición dentro de Planeta Parrilla, para premiar y dar a conocer a los mejores parrilleros del país, en una etapa gastronómica donde esta modalidad coquinaria vive uno de sus mejores momentos.

Diseñado en un formato de cata, y con un fondo eminentemente popular (que juzgarán cocción, textura y sabor), todos ellos grandes expertos.

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.

Participa y conviértete en jurado degustando todas las carnes del concurso.

A las estrellas de la parrilla.



CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2012

SALA DE CÁMARA

15.15 h - 18.30 h La Gran Final

19.00 h - 19.30 h Entrega de premios

Moderador: Fernando Huidobro

El prestigioso y espectacular Concurso Oficial para determinar el mejor sumiller de España, celebrado por tercera vez en su historia en San Sebastián, y más concretamente en la programación de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala Off, donde tiene prevista su celebración en los próximos años.

La final de este Concurso se desarrollará, el día 8 de octubre de 2012, en dos fases: un examen escrito privado, por la mañana, y el gran show en vivo de las pruebas prácticas por la tarde.

El vencedor será el representante de España en el campeonato al Mejor Sumiller de Europa 2012 y en el Concurso al Mejor Sumiller del Mundo 2013

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)



Organizadores:



Adhesión a:



Patrocinadores:



Colaboradores:



Bodegas:

Castillo de Perelada | Bodegas Torres | CRDO Ribeiro | Gramona

LUNES 8

DE OCTUBRE DE 2012

11.00 h
14.00h

III CONCURSO DE GIN TONIC FEVER-TREE HOMENAJE A JORDI ESTADELLA

SALA CÁMARA

Semifinales

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

12.00 h
17.00 h

I "DQD" DESAFÍO DE QUESOS EN DONOSTI

REST. NINEU/KURSAAL

Abierto a todos los ciudadanos (entrada por restaurante Nineu) y a los congresistas (por interior Kursaal) y a losa congresitas y visitantes de feria por interior Kursaal

Precio: 15 €

14.00 h
15.30 h

III CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA

SALA 10

Cata - Concurso

Precio: 25 €

15.15 h
16.00 h

TERTULIA

SALA 37 A

Michel Troisgros | Rest. Maison Troisgros (Roanne)

Precio: 50 €

Máximo 24 personas

COCINAS PRIVADAS

SALA 37 B

Terrinas y patés

Yves Camdeborde | Rest. Le Comptoir (París)

Precio: 50 €

Máximo 15 personas

Traducción simultánea francés-español y español-francés

COCINANDO CON...

COCINA KURSAAL

Usos novedosos del nitrógeno "2002- 2012"

Dani García | Rest. Calima (Marbella)

Precio: 80 €

Máximo 5 personas

16.15 h
17.15 h

I "DQD" DESAFÍO DE QUESOS EN DONOSTI CATA GUIADA "DQD"

SALA 10

Enric Canut y Hervé Mons

Gran cata de los 24 quesos, con vinos, guiada por Enric Canut y Hervé Mons.

Precio: 25 €



16.30 h
18.00 h

III CONCURSO DE GIN TONIC FEVER-TREE HOMENAJE A JORDI ESTADELLA

SALA CÁMARA

Final

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

18.00 h
18.30 h

III CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA

SALA CÁMARA

Entrega de premios

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

18.00 h
18.45 h

CATA VERTICAL DE JEAN LEON CABERNET SAUVIGNON

SALA 10

Mireia Torres | Directora General de Jean Leon

Una mirada a algunas de las mejores añadas de este prestigioso vino. Se catarán y compararán los años 1994, 1998 y 2001.

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)



18.30 h
19.00 h

PONENCIA FEVER-TREE

SALA CÁMARA

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

19.00 h
19.30 h

III CONCURSO DE GIN TONIC FEVER-TREE HOMENAJE A JORDI ESTADELLA

SALA CÁMARA

Entrega de premios

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

9.30 h
10.15 h

TERTULIA

SALA 37 A

Pierre Gagnaire | Rest. Gagnaire (París)

Precio: 50 € Máximo 24 personas

Traducción simultánea francés-español y español-francés

COCINAS PRIVADAS

SALA 37 B

Nuevos tratamientos vegetales
Josean M. Alija | Rest. Nerua (Bilbao)

Precio: 50 € Máximo 15 personas

9.00 h
10.30 h

UN CONCEPTO NUEVO DE DESAYUNOS:
LOS CARROS

REST. NINEU/KURSAAL

Nandu Jubany

El espíritu gourmet expresado en el desayuno a través de un "menú-degustación" presentado en carros distintos, con elaboraciones al gusto y en directo. El summum del desayuno gastronómico contemporáneo.

Precio: 25 € Máximo 24 personas



9.45 h
11.15 h

LOS GRANDES QUESOS DE ITALIA

SALA 10

Angela Barusi

Asiago; Mozzarella di Bufala Campana; Parmigiano-Reggiano y Pecorino Sardo

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)



12.00 h
12.45 h

LOS NUEVOS CAVAS O EL
CAMBIO DE PARADIGMA

SALA 10

Xavier Gramona | Propietario y vicepresidente de Gramona

50 años de III Lustrós

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)



13.15 h
14.00 h

ARMONÍAS Y CONTRASTES 2012

SALA 10

Josep Roca

El gran Josep Roca analizará, desde la ciencia y sus trabajos con Pere Castells en Alicia, y con una mirada a la tierra y a las complejas y sorprendentes "arañas" del "pairing", las armonías y contrastes en sus nuevos maridajes 2012.

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)



15.15 h
16.00 h

TERTULIA

SALA 37 A

Jacques Maximin | Rest. Bistrot de la Marine (Cagnes sur Mer)

Precio: 50 € Máximo 24 personas

Traducción simultánea francés-español y español-francés

COCINANDO CON...

COCINA KURSAAL

Técnicas del chocolate y nuevas formas
Paco Torreblanca | Past. Totel (Elda)

Precio: 80 € Máximo 5 personas

COCINAS PRIVADAS

SALA 37 B

Un menú oceánico

Ángel León | Rest. Aponiente (Puerto de Santa María)

Precio: 50 € Máximo 15 personas

15.15 h
18.30 h

CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER
DE ESPAÑA 2012

SALA CÁMARA

Final

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

MARTES 9

DE OCTUBRE DE 2012

18.30 h
19.00 h

LA REVOLUCIÓN DE LOS MARIDAJES

SALA CÁMARA

Ferran Centelles presenta:
Alain Senderens | Rest. Alain Senderens (París)



Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

19.00 h
19.30 h

CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2012

SALA CÁMARA

Entrega de premios

Actividad abierta (condicionada por el aforo de la sala)

MIÉRCOLES 10

DE OCTUBRE DE 2012

9.30 h
10.15 h

TERTULIA

SALA 37 A

René Redzepi | Rest. Noma (Copenhage)

Precio: 50 € Máximo 24 personas

Traducción simultánea inglés-español y español-inglés

COCINAS PRIVADAS

SALA 37 B

Postres vanguardistas

Jordi Roca | Rest. El Celler de Can Roca (Girona)

Precio: 50 € Máximo 15 personas

11.00 h
11.45 h

¿FOIE GRAS Y VINOS BLANCOS?

SALA 10

¿El maridaje perfecto? Los grandes foie gras de Rougié midiéndose con el mítico Colección 125 de Chivite y el Vendimia Tardía.

Precio: 25 €

15.15 h
16.00 h

TERTULIA

SALA 37 A

Albert Adrià | Rest. 41º (Barcelona)

Precio: 50 € Máximo 24 personas



Del 8 al 10 de octubre de 2012

MARKET



Con unas cifras apabullantes en la anterior edición 2011 (5.000 metros cuadrados de "stands" en tres plantas, 130 expositores, 1.200 marcas, fuerte presencia extranjera...), en 2012 el Espacio Market seguirá siendo, como la gran feria 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.

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 nuevos espacios y nuevas iniciativas, con lo que la organización asegura no solo el fácil intercambio profesional, sino unas jornadas de alto contenido lúdico.

NOMBRE COMERCIAL

2M2CASADEMONT

AGROCOMERCIAL URANZU

ALAI BERRI

ALMA TEAS & HERBAL INFUSIONS

AMEZTOI ANAIK

APICIUS

ARTESANA SOSA

ARTESANOS PAÍS VASCO - FRANCÉS

AVÍCOLA GORROTXATEGI - PITAS PITAS

BASOA - DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y BEBIDAS

BODEGAS SUMILLERES: Bodegas Torres, Castillo de Perelada, CRDO Ribeiro, Gramona

BRA

BRAGARD ESPAÑA

BRIDOR

CAFÉS AITONA

CAFÉS BAQUE

CÁRNICAS JOSELITO

CARRASCO GUIJUELO - EXCLUSIVAS MARDU

CASALBA

CASTILLO DE MONJARDÍN

CAVIAR RIO FRIO

CHAMPAGNE GARDET

COMERCIAL ARDO - BODEGAS VALDEMAR

COMERCIAL LASTUR

COMERCIAL ORBA

CUCHILLERÍA NAVARRO

CUNE

D.O. JAMÓN DE LOS PEDROCHES

D.O. TORTA DEL CASAR

D.O. VALDEORRAS

NOMBRE COMERCIAL

EBLEX - ORGANIZACIÓN DEL SECTOR DEL OVINO Y VACUNO EN INGLATERRA

FUENTESAUCO - LA ANTIGUA

GARCIA CASADEMONT

GEMINIANO

GESALAGA

GRUP BALFEGÓ

GRUPO CODORNIU

GRUPO FERNANDO PEÑA - COMERCIAL URDAKI

GRUPO URRAKI

HAZI - CORPORACIÓN DEL GOBIERNO VASCO PARA EL DESARROLLO DEL MEDIO RURAL Y MARINO

INEDIT

JAGUAR

JOSPER

KELER

KLIMER

KOPPERT CRESS

LÁCTEOS GOENAGA

MONTANERA MANUEL MARTIN

PATRONATO DE TURISMO. DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

PORTOMUIÑOS

PRODECA

QUESOS ITALIANOS DOP: Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano y Pecorino Sardo

ROUGÍÉ

SALANORT

SAN PELLEGRINO - ACQUA PANNA

SANTA TERESA Y SEAGRAM 'S GIN

TRADISSIMO

VALLE DEL ORCE

VILLEROY - BOCH

WINTERHALTER

GASTRONOMIKA POPULAR

DOMINGO 7

DE OCTUBRE DE 2012

12.00 h
20.00 h

“DQD” DESAFÍO DE QUESOS EN DONOSTI

REST. NINEU/KURSAAL

Los 12 mejores quesos españoles en “competición” con los 12 mejores quesos franceses. Piezas afinadas seleccionadas por Enric Canut y Hervé Mons. Un total de 24 quesos -más de 200 g- en una presentación compacta acompañados de varios tipos de pan y bebidas distintas (vinos, jerez, cava, cerveza...). Batucada.

Precio: 15 €

PONENCIAS POPULARES

Moderador: Tito Irazusta

10.30 h
11.00 h

La influencia vascofrancesa

Mikel Gallo

Rest. Nineu (San Sebastián)

11.00 h
11.30 h

Terrinas y patés. Las técnicas

Romain Fornells

Rest. Caelis (Barcelona)

11.30 h
12.00 h

Los grandes platos tradicionales.

Cassoulet, choucroute, bouillabaisse

Jean Louis Neichel

Rest. Neichel (Barcelona)

12.00 h
12.30 h

Las aves. El pollo, la pularda...

Jean Luc Figueras (Barcelona)



Mikel Gallo



Jean Louis Neichel



Romain Fornells



Jean Luc Figueras

12.30 h
13.00h

La cocina marinera francesa. Ostras, mejillones, crustáceos

Jean-Marie Gautier

Hotel du Palais

13.00 h
13.30h

La cocina de Iparralde

Philippe Arrambide

Hotel Les Pyrénées (Saint-Jean-Pied-de-Port)

13.30 h

Euskadi recibe a Francia

Aurresku y batukada de bienvenida



Jean-Marie Gautier



Philippe Arrambide

GASTRONOMIKA ADOLESCENTES

MIÉRCOLES 10

DE OCTUBRE DE 2012

SALA CÁMARA

El producto de proximidad como elemento de salud. El entorno como argumento para mejorar la alimentación de los más jóvenes. Una ponencia extraordinaria dirigida a los colegios con la participación de cocineros, productores y campesinos.

Moderador: Pau Arenós

10.00 h
12.00h

Producto de proximidad

Ramon Roteta

Rest. Ramon Roteta (Ondarribia)

Roberto Ruiz

Rest. Frontón de Tolosa (Tolosa)



Ramon Roteta



Roberto Ruiz

RESTAURANTES OFICIALES SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA-EUSKADI SABORÉALA 2012

AQUARIUM BOKADO GRUPO

Cocina vasca técnica y conceptualmente evolucionada en un entorno marino espléndido

Dirección: Pl. Jaques Cousteau,1
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 431 842
Precio menú: 55 € + IVA
www.bokadogrup.com

Menú:

Picas de aperitivo
Ensalada de estación
Nuestro plato de cuchara
Pescado del día
Carne o ave
Final dulce

KARLOS ARGUÑANO

Un canto al fundamento culinario con sabores de siempre pero con toque

Dirección: c/ Mendilauta, 13
Población: Zarautz
Teléfono: 943 13 00 00
Precio menú: 33,75 € + IVA
www.hotelka.com

Menú:

Ensalada de rape alangostado con vinagreta de tomate
Raviolis de hongo y puerro con pesto
Bacalao fresco asado consalsa rica y perlas de ibérico
Pechuga de pollo de caserío con ciruela y salsa de morrones
Copa de panna cotta de vainilla y espuma tropical

ARZAK

El gran padre de la nueva cocina española y su hija Elena, Mejor Cocinera del Mundo 2012. Sabiduría, técnica y exploración vanguardista.

Dirección: Av. del Alcalde José Elosegi, 273
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 27 84 65
Precio menú: 170 € + IVA
www.arzak.es

“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 de 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

Una oda a la sutileza del mar y la parrilla con fama mundial

Dirección: c/ Herrerieta Kalea, 2
Población: Getaria
Teléfono: 943 14 0024
Precio menú: 72,90 € + IVA
www.restauranteelkano.com

Menú:

Almejas a la parrilla
Cocochas de merluza rebozadas
Cocochas de merluza a la parrilla
Txipiron a la parrilla
Bogavante a la parrilla con vinagreta
Rodaballo a la parrilla
Texturas de manzana reineta a la parrilla

MARTIN BERASATEGUI

El sutil y perfeccionista universo del caserío contemporáneo con el refinamiento de uno de los mejores cocineros del mundo

Dirección: c/ Loidi Kalea, 4
Población: Lasarte
Teléfono: 943 36 64 71
Precio menú: 175 € + IVA
www.martinberasategui.com

Menú:

Lo Mejor de la Cocina de Martin Berasategui
“El Gran Menú Degustación”

Mis aperitivos son distintos según el antojo del campo, el mar y las estaciones. Os propongo dejaros seducir por los pequeños bocados con los que abriré vuestro apetito. Seductores, livianos y sobre todo sabrosos. Que sean el preámbulo de una buena comida y una mejor sobremesa.

1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie-gras, cebolleta y manzana verde
2001 Caldo de chipirón salteado con su crujiente y ravioli cremoso relleno de su tinta Seguirá en pequeñas raciones con:
2011 Ostra con pepino, kékfir y coco
2012 Bocado de espárrago y trufa en crudo, aire y jugo
2009 Perlititas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado
2012 Globo ahumado con milhojas de endivia, pescado azul, berros y pamplinas
2011 Huevo “Gorrotxategui” reposado en una ensalada líquida de hierbas y carpaccio de papada
2001 Ensalada tibia de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado
2011 Salmonetes con cristales de escamas comestibles, rabo y una ensalada marina con sésamo y frutos secos
2011 Solomillo “Luismi” asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso
Los Dulces para Terminar
2012 Melón con caipiriña, sorbete de Lemon Grass, flores crujientes y leche de oveja
2012 Escarcha de chocolate con menta, espárragos, garrapiñado de calabaza y helado de café amargo

MIRAMÓN

Refinadas elaboraciones de sabores tradicionales con impronta personal

Dirección: Pº Mikeletequi, 53
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 308 220
Precio menú: 101 € + IVA
www.arbelaitz.com

Menú:

(Sólo mediodías)

Juego de dos melones, foie-gras, Oporto y jamón Ibérico
Royal de apionabo con sardinas marinadas
Almejas, txangurro, pistachos y remolacha
Taco de atún marinado, emulsión de aguacate y leche de soja, nube de esencia de mar y flores
Menestra de chipirones y verduras asadas, jugo concentrado de tentáculos de chipirón
Rape lacado con cítricos, berenjenas y nabos asados
Costilla de Wagyu con calabaza asada
Juego de queso, membrillo y manzana
Cerezas confitadas y helado de romero
Degustación de chocolates

MUGARITZ

La búsqueda de las sensaciones esenciales a través de una de las miradas creativas más audaces y sugestivas del planeta

Dirección: c/ Aldura Aldea, 20 Caserío
Población: Errenteria
Teléfono: 943 522 455
Precio menú: A partir de 165 € + IVA
www.mugaritz.com

“El resultado temporal que deviene de las respuestas a estas preguntas, es una propuesta gastronómica compuesta por platos de distintos caracteres. Todo está diseñado para hacer sentir, pero si decides venir a Otxazulueta, no podemos adelantar qué habrá para comer. A pesar de que elegimos uno a uno los mejores productos del momento, los ingredientes vendrán impuestos por los designios de la naturaleza, los caprichos de cada temporada, la cosecha de cada productor. La conclusión es un menú personalizado de unos quince platos

y fruto de años de investigación, de cientos de pruebas hasta perfeccionar las técnicas. Si eres vegetariano, celíaco o tienes alguna alergia o intolerancia y nos avisas con antelación, adaptamos nuestra propuesta a tus necesidades. Nada queda en manos del azar.”

ZUBEROA

Culinaria fundamentada en la tradición, sabiamente evolucionada y con toques suntuosos

Dirección: Pl. Beheko Zoro, 1
Población: Oiartzun
Teléfono: 943 491 228
Precio menú: 125 € + IVA
www.zuberoa.com

Menú:

Vichyssoise de hinojo con txangurro
Cigala asada, salsa de jengibre y aceite de su coral
Tartaleta de atún rojo con tomate a la albahaca y ensalada de Idiazabal ahumado
Arroz cremoso con txipirones
Huevo escalfado, puré de foie-gras, apio y salsa de trufas
Merluza al aroma de limón y perejil
Pichón asado al romero, puré de patata, tosta de higaditos y setas de temporada
Raviolis de piña y helado de coco
Pastel de chocolate fondant y sorbete de pomelo rosa

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)
Larramendi, 23
20006 San Sebastián
Tel.: 0034 943 216 580
Fax: 0034 943 473 341
E-mail: vequinoccio@unida.com
Web.: www.equinoccioviajes.com

HOTEL	CATEGORÍA	DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
		AD	SA	AD	SA	AD	SA
SILKEN AMARA PLAZA	4****	146 €	129 €	-----	-----	121 €	112 €
MARÍA CRISTINA	5*****	266 €	-----	222 €	-----	-----	-----
BARCELÓ COSTA VASCA	4****	136 €	-----	-----	-----	118 €	-----
LONDRES (VISTA MAR)	4****	209 €	179 €	-----	-----	191 €	179 €
LONDRES (VISTA PLAZA)	4****	179 €	149 €	-----	-----	152 €	149 €
PALACIO DE AIETE	4****	106 €	-----	-----	-----	85 €	-----
SAN SEBASTIÁN	4****	138 €	112 €	110 €	95 €	-----	-----
TRYP ORLY	4****	125 €	-----	-----	-----	115 €	-----
CODINA	3***	113 €	92 €	92 €	81 €	-----	-----
EUROPA	3***	146 €	-----	-----	-----	142 €	-----

PRECIOS POR HABITACIÓN Y NOCHE. IVA INCLUIDO

AD = Alojamiento y Desayuno.

SA = Solo Alojamiento.



SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA - EUSKADI GOZA EZAZU XIV. NAZIOARTEKO GASTRONOMIA BILTZARRA

2012, urriak 7-10

Kursaal Jauregia. Donostia

Eta iritsi da "La Grande Cuisine". Frantzia.

Espanian lehenengo aldiz, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Goza Ezazu biltzarrak sukaldaritza guztien ama ohoratu eta dastatuko du: frantziarra.

Frantzia –eta bere "Grande Cuisine"–, hain zuzen ere, 2012ko edizio honetako herrialde gonbidatua izango da. Bertako sukaldaririk mitikoenak, beren chef sortzaileenak, "bistronomie" izeneko fenomenoak, maisuak, gazteak eta ausartak, produktuak, ardoak, usainak. "La Grande France".

Frantzia, beraz, bere indar gastronomiko, legenda eta etorkizuneko historia guztiarekin, biltzarraren "leit motiv" izango da, eta aurten data berriak izango ditugu, gastronomiaren festa handiaz argi gehiagorekin, eguzki gehiagorekin eta eguraldi hobearrekin gozatu ahal izateko gure Donostia honetan.

"La Grande Cuisine" ohoratuko baitu Donostiak, ez Frantziakoa bakarrik, baizik eta Espainiako, Europako eta mundu osoko sukaldari onenekin. Gure Donostia honek, aurten ere, chefak eszenatokian aurkezten ari direna, guk gure auditorioko besaulkian bertan, denbora errealean dastatzeko aukera aparta eskainiko digu. Donostia honek, "Alta" programazioarekin batera, Off biltzarra aurkeztuko du, hitzaldi berezien formatu berri batean, aretoari, ardoari, parrillari, gaztei... dedikaturik. Dastatze eta probatze-ekitaldiak, lehiaketak [Gin Tonic Nazioarteko Lehiaketa, Sommelier Onenarena, Parrillarena], aurkezpenak, afariak, produktuen azoka handia, igande herrikoia, festak... izango dituen Donostia bat. Eta, halaber, gure formatu kuttun eta pertsonalizatuena, hala nola mahai-inguruak edo handien eskutik datozkigun tailerrak. San Sebastian Gastronomika-Euskadi Goza Ezazu gero eta zabalagoa eta gero eta pertsonalagoa. Denontzako biltzar bat, mila modu desberdinetan gozatu ahal izango duguna, mila plazer desberdinekin. Aukeratu besterik ez duzu egin behar...

Ongi etorriak denak **San Sebastian Gastronomika-Euskadi Goza Ezazu 2012ra**, gastronomiaren mundu mailako hitzordu garrantzitsuenera.

OMENALDIA FRANTZIARTEKO SUKALDARITZARI

"La Grande Cuisine". Frantzia. Omenaldi zabal bat denok, modu batera edo bestera, barruan daramagun gastronomia horri; hazten eta sinesten lagundu zigun gastronomia horri. Omenaldi bat sukaldaritza modernoaren oinarrirei, "nouvelle cuisine" delakoaren iraultzari, sukaldaritza maila gorenera igo zuen herrialdeari.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Goza Ezazu zutitu egiten da denaren jatorriaren aurrean. Eta denok elkarrekin, historia saihestezina ohoratuko dugu, Alain Senderens eta Jacques Maximin chefak bezalako mitoen parte-hartzearekin. Legenda mailarik goreneko bilera honetan narrazioaren gidari izango ditugu Juan Mari Arzak eta Pedro Subijana, hots, beren aldaketarik garrantzitsuena "Nouvelle Cuisine" delakotik abiatuz egin zuten "Euskal sukaldaritza berriaren" maisu handiak.

Omenaldi handi bat gure jatorrirei. "La Grande Cuisine" izenekoari. Frantziari eta bere historia biziari.

Eta gastronomia goreneko eta gozogintzako programa batekin, egungo eta etorkizuneko mitoez beterik: Michel Troisgros; Mauro Colagreco; Alain Senderens, Jacques Maximin; Pascal Barbot; Denis Martin; Michel & Sebastien Bras; Yves Camdeborde; Iñaki Aizpitarte; Jean Sulpice; Emmanuel Renault; Jean Louis Nomicos; Philippe Mille; Anne-Sophie Pic; Pierre Gagnaire; David Toutain; Bertrand Grébaut; Christophe Michalack; Jean-François Castagné...

ALTA

Eta Frantzia aurtengo herrialde gonbidatuaz gain, programa abangoardista eta kosmopolita bat mailarik gorenean: "euskal sukaldari handiak"

(Hilario Arbelaitz, Juan Mari eta Elena Arzak, Martin Berasategui eta Andoni Luis Aduriz); René Redzepi; Massimo

Bottura; Alex Atala; Albert Adrià; Quique Dacosta, Joan, Josep eta Jordi Roca; Carme Ruscalleda; Dani García; Paco Torrealba...

OFF

Off irekiagoa, askotarikoagoa, pertsonalizatuagoa, indartsuagoa.

Denontzatzabalik dauden hitzaldiekin, erosketa bereziak, zehatzak eta askotarikoak egiteko aukerarekin, aretoaren, ardoaren eta gazten munduko azken berritasunak eta lanak ikasteko eta gozatzeko; III. Parrilla Lehiaketa Nazionala; chef handienekin egindako "petit comité" gisako mahai-inguruak; maila handiko sukaldaritza-tailerrak; tailer elkarreragileak eta azken berrien inguruko hitzaldi erakargarriak. Horrekin batera, nerabeei zuzendutako mintegi bat, modu dibertigarrian eta osasuntsuan nola jan daitekeen ikasteko, zenbait ikastetxerekin elkarlanean. Dena, norberaren gustuaren eta nahien arabera.

ARETOAREN ETA ARDOAREN MUNDUA

Hitzaldi berdingabeak (profesional guztiei zabalik), banan-banan eta zeharka eskuratu daitezkeenak, Carlos Moreno bartenderra bezalako izen handiekin, maila goreneko dastatze-ekintza bertikal ikusgarriak, ardoak eta beren harmonia eta kontrasteak 2012 Josep Rocak aztertutak, ardogintzako berritasunak, Espainiako gazte Frantziakoaren aurrean duten erronka handia... Programazio irekia eta moldakorra, "piezaka" eskuratu dezakeguna.

III. PARRILLA LEHIAKETA NAZIONALA

Espainia osoko 10 parte-hartzaile izango dituen zuzeneko lehiaketa ikusgarria. Parte-hartzaile guztiek haragi iberikorik onenak dastatu eta bozkatu ahal izateko aukera paregabea.

GASTRONOMIKA ADOLESCENTES

Hurbiltasuneko produktua, osasunerako elementu gisa. Ingurunea, gazteenen elikadura hobetzeko argudio gisa. Ikastetxei zuzendutako ez-ohiko hitzaldia, sukaldari, ekoizle eta baserritarren partaidetzarekin.

POPULAR

Programazio herrikoiko gaindiezina igande goizerako. Maisu handien doako klaseekin, eta kasu honetan, Frantzia aurtengo herrialde gonbidatua bereziki kontuan izanik, euskal

frantsesen sinergiak –Mikel Galloren eskutik– eta Espainian bizi diren frantsesenak –Romain Fornell, Jean Luc Figueras eta Jean Louis Neichelen eskutik– elkartu egingo dira. Baita Philippe Arrambide handia ere, Iparraldeko sukaldaritzaren erreferentea.

Aurreskua. Eta denontzatz, "DQD" (Desafío de Quesos de Donosti/ Donostiako Gazta Erronka), Kursaaleko Nireu jatetxean: Espainiako 12 gaztarik onenak Frantziako 12 gaztarik onenekin lehiatzen.

MAHAI-INGURUAK, TAILERRAK ETA "GAUR NOR DA SUKALDARI" TAILERRAK

Pribatuak, eskusiboak, pertsonalak. Biltzarrerara etorritako nazioko eta nazioarteko sukaldari handien eskutik. Aurten, are pertsonalagoa den formatu berri batekin: "gaur nor da sukaldari", bost lagun baino gutxiagorentzat eta chef handiekin batera sukaldean aritzeko aukerarekin.

ETA LEHIAKETAK

Espainiako 2012 Sommelier Onenaren Lehiaketa Ofiziala. Gin Tonic Fever Tree III. Nazioarteko Lehiaketa Ofiziala (Jordi Estadellaren omenez). "Euskadi Goza Ezazu" III. Parrilla Lehiaketa Nazionala.

MARKET

Azoka guztiz profesionala, produkturik onenekin eta etorkizuneko teknologiekin, herrialde gonbidatua (Frantzia) bertan dela, biltzarkideentzat VIP aretoa, etengabea elkarreraginak, aurkezpen eskusiboak eta maila goreneko networking egiteko aukerarekin. 5.000 metro koadroko erakusketa aktiboan, 130 erakusketari, mundu osoko 12.000 bisitari profesional baino gehiago...

Eta askoz gehiago.

Eta horrez gain, "grande cuisine" delakoa.

San Sebastián Gastronomika Alta Batzorde Teknikoa: **Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana eta Roser Torras.**

San Sebastián Gastronomika Off Batzorde Teknikoa: **Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristáncho eta Roser Torras.**

14TH INTERNATIONAL GASTRONOMY CONFERENCE SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA – BASQUE COUNTRY SAVOUR IT

2012, urriak 7-10

Kursaal Jauregia. Donostia

With the arrival of “La Grande Cuisine”. France.

For the first time in Spain, the San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala – Basque Country Savour It conference will experience, celebrate and taste the mother of all cuisines: the French.

France, and its “Grande Cuisine”, will in effect be the guest country in this 2012 edition. Its legendary cooks, its most creative chefs, the phenomenon of the “bistronomie”, the masters, the young and daring, the products, the wine and the aromas. “La Grande France”.

France, with all its influence on the world of food and drink, from the legends of the past and its long history to the future, will be the “leit motiv” of the conference, which this year will take place on dates which will allow us to enjoy the great food and drink festival in a San Sebastian with more light, with more sun, with better weather...

A San Sebastian which celebrates “La Grande Cuisine”, not just in terms of French cooking, but also with the best chefs from Spain, Europe and the world. A San Sebastian which will once again this year offer the exclusive chance to take part in real-time tastings, from the seats in the auditorium, of what the chefs are presenting on stage. A San Sebastian that in parallel with the “Alta” programme will present the “Off” Conference, a new format offering unique sessions, dedicated to the dining room, wine, the grill, cheeses... A San Sebastian of wine and food tastings, competitions (International Gin & Tonic, Best Sommelier, the Grill), presentations, dinners, a large market of products, the popular Sunday session, festivals... And our most intimate and personalised formats such as the chats or workshops run by the biggest names... A San Sebastian Gastronomika – Basque Country Savour It that is bigger but yet more personal each year. A conference for

everyone, which you can enjoy in thousands of different ways, with thousands of different delights. You just need to choose....

Welcome everyone to **San Sebastian Gastronomika – Basque Country Savour It 2012**, the great international food and drink event.

TRIBUTE TO FRENCH COOKING

“La Grande Cuisine”. France. A tribute to the cuisine that all of us, in one way or another, have been influenced by; to the cuisine that made us believe and grow. A tribute to the foundations of modern cooking, to the revolution of “nouvelle cuisine”, to the country that took cookery to its highest level.

San Sebastian Gastronomika-Basque Country Savour It honours the start of everything. Together we will celebrate an unrivalled history with the involvement of legends such as the chefs Alain Senderens and Jacques Maximin. A gathering of the best, which will involve live talks from Juan Mari Arzak and Pedro Subijana, the great masters of “New Basque cooking” who made the “great change” based on “Nouvelle Cuisine”.

A great tribute to our origins. To “La Grande Cuisine”. To France and its living history.

Also with a programme of fine dining and patisserie, full of present and future legendary names: Michel Troisgros; Mauro Colagreco; Alain Senderens, Jacques Maximin; Pascal Barbot; Denis Martin; Michel & Sebastien Bras; Yves Camdeborde; Iñaki Aizpitarte; Jean Sulpice; Emmanuel Renault; Jean Louis Nomicos; Philippe Mille; Anne-Sophie Pic; Pierre Gagnaire; David Toutain; Bertrand Grébaut; Christophe Michalack; Jean-François Castagné...

ALTA

In addition to France, the guest country, a cutting-edge and cosmopolitan programme of the highest quality: the “great Basques”

(Hilario Arbelaitz, Juan Mari and Elena Arzak, Martin Berasategui and Andoni Luis Aduriz); René Redzepi; Massimo Bottura; Alex Atala; Albert Adrià; Quique Dacosta, Joan, Josep and Jordi Roca; Carme Ruscalleda; Dani García; Paco Torreblanca...

OFF

A more open, diverse, personalised and powerful Off

With sessions open to everyone and the option to make singular purchases. These are specific and diversified, where you can learn about and enjoy the latest innovations and creations in the world of the dining room, wine, cheese: 3rd National Grilling Competition; chats in “petit comité” with the greatest chefs; high voltage cooking workshops; interactive workshops and evocative sessions with the latest. There is also a seminar about adolescents and how to create food that is both healthy and fun, in collaboration with various schools. Something for every taste, for every desire.

THE WORLD OF THE DINING ROOM AND WINE

Unique sessions (open to all professionals), that can be acquired one by one or in groups, with great names such as the bartender Carlos Moreno, spectacular vertical tastings of the highest possible quality, the wines and their harmonies and contrasts 2012 analysed by Josep Roca, new developments in wine, the great challenge of Spanish cheeses versus French cheeses.... An open and versatile programme that can be acquired in “pieces”.

3rd NATIONAL GRILLING COMPETITION

A spectacular live competition with 10 participants from across Spain. A unique opportunity for all the participants to taste and vote for the best Iberian meats.

GASTRONOMIKA ADOLESCENTS

The product of closeness as a part of health. The environment as an argument for improving food for the young. An extraordinary session designed for schools with the involvement of chefs, producers and farmers.

POPULAR

A Popular programme for an unbeatable Sunday morning session. With free classes from the great masters, in this case with a focus on France, the guest country, where we will take a

look at the Basque-French synergies with Mikel Gallo and the French chefs who have settled in Spain: Romain Fornell, Jean Luc Figueras and Jean Louis Neichel. Along with the great Philippe Arrambide, the benchmark for the cooking of Iparralde.

Aurresku. And, for everyone, the “DQD” (Challenge of San Sebastian Cheeses) in the Nineu restaurant at Kursaal: the best 12 Spanish cheeses challenging the best 12 French cheeses.

CHATS, WORKSHOPS AND “COOKING WITH” SESSIONS

Private, exclusive, personal. Run by the great national and international chefs attending the conference. This year with a new and even more personal format: “cooking with”, for no more than five people and the chance to cook alongside the great chefs.

AND THE COMPETITIONS

Official Best Spanish Sommelier 2012 Competition. 3rd Official International Gin Tonic Fever Tree Competition (in memory of Jordi Estadella). 3rd National Grilling “Basque Country - Savour It” Competition.

MARKET

A completely professional trade fair with the best products and technologies of the future, with the involvement of the guest country (France), with a VIP lounge for conference delegates, constant interactions, exclusive presentations and the chance for high quality networking. 5,000 square metres of active exhibition space, 130 exhibitors, more than 12,000 visiting professionals from all over the world...

And much more.

More “grande cuisine”.

San Sebastián Gastronomika Alta Technical Committee:
Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana and Roser Torras.

San Sebastián Gastronomika Off Technical Committee:
Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristáncho and Roser Torras.



XIV CONGRÈS INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA-EUSKADI SABORÉALA

7-10 Octobre 2012

Palais Kursaal. Saint Sébastien

France. La Grande Cuisine est arrivée

Pour la première fois en Espagne, le congrès San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala vivra, célèbrera et dégustera la mère de toutes les cuisines: la cuisine française.

La France et sa "Grande Cuisine" sera, en effet, le pays invité de cette édition 2012. Ses chefs mythiques, ses cuisiniers créatifs, le phénomène de la "bistronomie", les maîtres, les jeunes et audaces, les produits, les vins, les arômes. "La Grande France".

La France, avec tout son pouvoir gastronomique, depuis la légende et l'histoire jusqu'au futur, seront le leitmotiv du congrès, lequel inaugure également cette année le changement de dates qui nous permettront de vivre la grande fête de la gastronomie dans un Saint Sébastien plus lumineux, plus ensoleillé, et avec un temps magnifique...

...

Un Saint Sébastien qui fête "La Grande Cuisine", non seulement française mais aussi en compagnie des meilleurs cuisiniers espagnols, d'Europe et du monde. Un Saint Sébastien, qui, de façon exclusive, une année de plus, nous permet de déguster en temps réel, depuis les sièges de l'auditorium, ce que les chefs sont en train de présenter sur scène. Un Saint Sébastien qui, en parallèle au programme « Alta » (haute cuisine) présente le congrès Off, avec un nouveau format d'exposés singuliers, consacrés au service du restaurant, au vin, à la grillade, aux fromages... Un San Sébastien de dégustations, de concours (International de Gin Tonic, Meilleur sommelier, de grillade), des présentations, des dîners, un grand marché de produits, un dimanche populaire, des fêtes... Et avec des formats plus intimes et personnalisés comme les conférences ou les ateliers réalisés par les plus grands... Un San Sebastian Gastronomika -Euskadi Saboréala

plus grand mais aussi plus personnel. Un congrès pour tous qui pourra être vécu de mille et une façons différentes, avec mille et un plaisirs différents. A vous de choisir...

Vous êtes les bienvenus à **San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala 2012 le grand rendez-vous mondial de la gastronomie.**

HOMMAGE À LA CUISINE FRANÇAISE

Un hommage en chœur à la gastronomie que tous, d'une façon ou d'une autre, portons en nous ; la gastronomie qui nous a fait croire et grandir. Un hommage aux bases de la cuisine moderne, à la révolution de la « nouvelle cuisine », au pays qui a mené la cuisine au plus haut niveau.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala se lève pour célébrer cette genèse. Et, ensemble, nous fêterons une histoire que nous ne pouvons laisser de côté, avec la participation de mythes tels qu'Alain Senderens et Jacques Maximin. Une réunion au plus haut niveau de la légende qui comptera avec le récit en direct de Juan Mari Arzak et Pedro Subijana, les grands maîtres de la "Nouvelle Cuisine Basque" précurseurs du grand changement provenant de la "Nouvelle Cuisine". Un grand hommage à nos origines. À la "Grande Cuisine". À la France et à son histoire vivante.

Et avec un programme de haute gastronomie et pâtisserie rempli de mythes du présent et du futur : Michel Troisgros ; Mauro Colagreco ; Alain Senderens, Jacques Maximin ; Pascal Barbot ; Denis Martin ; Michel & Sébastien Bras ; Yves Camdeborde ; Iñaki Aizpitarte ; Jean Sulpice ; Emmanuel Renault ; Jean Louis Nomicos ; Philippe Mille ; Anne-Sophie Pic ; Pierre Gagnaire ; David Toutain ; Bertrand Grébaut ; Christophe Michalak ; Jean-François Castagné...

HAUTE CUISINE

En plus de la France, pays invité, il y aura un programme cosmopolite et d'avant-garde au plus haut niveau : les "grands basques" (Hilario Arbelaitz, Juan Mari et Elena Arzak, Martin Berasategui et Andoni Luis Aduriz); René Redzepi ; Massimo

Bottura ; Alex Atala ; Albert Adrià ; Quique Dacosta, Joan, Josep et Jordi Roca ; Carme Ruscalleda ; Dani García ; Paco Torrealba...

OFF

Un Off plus ouvert, varié, personnalisé, puissant

Aves des démonstrations tout public, avec la possibilité d'acheter de façon individuelle, spécifique et diversifiée afin d'apprendre et de se bénéficier des dernières innovations et accomplissements du service, du vin, des fromages : le IIIème concours National de Grillade ; des conférences en "petit comité" avec les plus grands chefs ; des ateliers de cuisine de haut niveau et interactifs, des démonstrations suggestives avec toutes les nouveautés. Mais aussi un séminaire destiné aux adolescents sur comment manger sain et amusant, en collaboration avec différentes écoles. Le tout, à disposition de tous les goûts, de tous les désirs.

LE MONDE DU SERVICE ET DU VIN

Des démonstrations uniques (ouvertes à tous les professionnels), qui peuvent être acquises une par une, avec des grands noms comme celui du barman Carlos Moreno, des dégustations verticales spectaculaires au plus haut niveau, des vins avec leurs harmonies et contrastes 2012 analysés par Josep Roca, les nouveautés vinicoles, le grand défi des fromages espagnols contre les français... Une programmation ouverte et versatile qui peut s'acquérir par "pièces".

IIIème Concours National de Grillade

Un concours spectaculaire en direct avec 10 participants en provenance de toute l'Espagne. Une possibilité unique pour tous les participants de goûter et voter les meilleures viandes ibériques.

GASTRONOMIKA ADOLESCENTS

Le produit de proximité comme élément de santé. L'environnement comme argument fin d'améliorer l'alimentation des plus jeunes. Une démonstration extraordinaire dirigée aux écoles avec la participation de cuisiniers, producteurs et paysans.

POPULAIRE

Une programmation Populaire pour le dimanche matin imbattable. Des cours gratuits offerts par les grands maîtres, cette année avec une pensée pour la France, pays invité et

dans lesquels on trouvera les synergies basque-françaises de la main de Mikel Gallo et des français résidents en Espagne Romain Fornell, Jean Luc

Figueras et Jean Louis Neichel. Ainsi que Philippe Arrambide, une référence de la cuisine d'Iparralde.

Aurreku. Et, pour tous, le "DQD" (Défi de Fromages à Donosti), au restaurant Nineu du Kursaal : Les 12 meilleurs fromages espagnols défiant les 12 meilleurs fromages français.

Conférences, Ateliers et ateliers "on cuisine avec" :

En privé, exclusifs, personnels, Réalisés par des grands cuisiniers nationaux et internationaux présents au congrès. Cette année, avec un nouveau format encore plus personnel: "on cuisine avec" prévu pour cinq personnes maximum, et la possibilité de cuisiner en compagnie des grands chefs.

ET LES CONCOURS

Concours Officiel du Meilleur Sommelier d'Espagne 2012. IIIème Concours Officiel International de Gin Tonic Fever Tree (hommage à Jordi Estadella). IIIème Concours National de Grillade "Euskadi Saboréala"

MARKET

Un salon absolument professionnel avec les meilleurs produits et technologies de futur, avec la présence du pays invité (la France), avec une salle VIP pour les assistants au congrès, interactions permanentes présentations exclusives et networking de haut niveau. 5 000 mètres carrés d'exposition active, 130 exposants, plus de 12.000 visiteurs professionnels du monde entier...

Et plus encore.

Encore plus de grande cuisine !

Comité Technique San Sébastien Gastronomika Haute Cuisine :

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

Comité Technique San Sebastian Gastronomika Off :
Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristanchó et Roser Torras.

Organizadores

EL DIARIO VASCO

grup gsr
PRODUCCIONES DE GASTRONOMIA

Instituciones

EUSKADI Saborea

TURISMO GIPUZKOA

Donostia Turismo
san Sebastián

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

ESPAÑA

Patrocinadores

Balsas

GRUPO CODORNIU

VIÑA POMAL

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL

BIOEDICION
VINOPELLEGRINO.COM

ACQUA PANNA
FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

HOTELES SILKEN

PITAS PITAS
GORROKATZA
HOTELERIA

JAGUAR

FEVER-TREE
PREMIAL NATURAL WOODS

BRA

ROUGIÉ
HOTEL GASTRONOMIE DEPUIS 1877

FAKURTE
FAKURTE TEKNOLOGIA DE SAN SEBASTIAN
DONOSTIARTE TEKNOLOGIA EKARTZITZA

vueling

BAQUE

Estrella
INEDIT

Gelariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

Guía
Repsol

hazi Landa eta itsas ingurunearen garapenerako Euzko Jaurtizaren Korporazioa Corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
INGURUEN, LURRALDE PLANINGITZA, NEKAZARITZA ETA ABANTZETA BAZA
DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACION TERRITORIAL, AGRICULTURA Y PESCA

Sabadell Guipuzcoano

Colaboradores

Euro-Toques

CHEFSLAB.COM

ROBUR

KLIMER.ES

TEITICUM

AIAIA
Escuela de hostelería - Ostalaritza eskola
Centro de Katala Arguiñena - Katala Arguiñena zentroa

cebanc
Gipuzkoako giza enbriko zentroa eta enbriko ikastetxea
Gipuzkoako giza enbriko zentroa eta enbriko ikastetxea

UIS ESCUELA DE COCINA
Trizar
SUKALDARITZA ESKOLA

Quesos Italianos

GRUPO GOURMETS

COMERCIALIZACIÓN Y FERIA

CM Gipuzkoa

Portuetxe, 2
20018 Donostia – San Sebastián
Tel.: +34 943 410 850
Fax: +34 943 410 851
E-mail:
comercial@sansebastiangastronomika.com

Grup Gsr

Att. Sandra Elboj
sandra@grupgsr.com
Tel.: 932 412 755 / 638 528 797

CONCEPTUALIZACIÓN Y DIRECCIÓN TÉCNICA

Grup Gsr

Tuset 27, 7º 1ª
08006 Barcelona
Tel.: +34 932 412 755
Fax: +34 934 140 594
E-mail: grup@grupgsr.com
www.grupgsr.com
www.7canibales.com

PRENSA

Grup Gsr

Tuset 27, 7º 1ª
08006 Barcelona
E-mail: prensa@grupgsr.com
Tel.: 932 412 755 / 650 967 748

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

Equinoccio Viajes

(Grupo Unida)
Larramendi, 23
20006 San Sebastián
Tel.: 0034 943 216 580
Fax: 0034 943 473 341
E-mail: vequinoccio@unida.com
Web: www.equinoccioviajes.com

Edita: San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala – El Diario Vasco

Textos y edición: Xavier Agulló y Grup Gsr

Diseño y maquetación: Blocd

Impresión: Legazpi Inprimategia - Gráficas Legazpi

www.sansebastiangastronomika.com

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI *Saboriala*

EL DIARIO VASCO



grup gsr

PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA