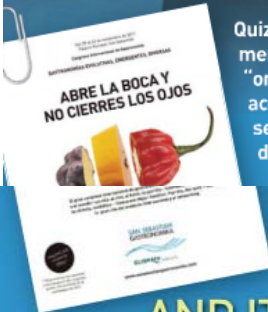




Luis Irizar, el padre de la cocina vasca y uno de los primeros *sukaldaris* en ser distinguido con una estrella Michelin, recibió un cálido homenaje de varios de sus alumnos. De izquierda a derecha: Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak, Ramón Roteta, Karlos Arguiñano e Hilario Arbelaitz.  
Luis Irizar, father of Basque cuisine and one of the first *sukaldaris* to be distinguished with a Michelin star, received a warm tribute from a number of his disciples. From left to right: Andoni Luis Aduriz, Juan Mari Arzak, Ramón Roteta, Karlos Arguiñano and Hilario Arbelaitz.

## EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SUS LÍMITES GASTRONÓMICOS



Quizás porque es un producto unido a nuestras raíces, a nuestra alimentación y a nuestra salud se merece un trato especial. El que le dan la mayoría de los cocineros españoles que lo cuidan como "oro en paño" en sus fogones. En San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala hicieron del aceite de oliva virgen extra la grasa insustituible en todas sus creaciones. Con ellos aprendimos -y seguimos haciéndolo- a utilizarlo en la cocina y ellos, con sus revoluciones más absolutas, nos demuestran en este tipo de congresos que el universo gastronómico es infinito.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ITS GASTRONOMIC THRESHOLDS

Perhaps because it is a product so closely linked to our roots, our foods and our health that it deserves such special attention. The attention it receives from the majority of the Spanish chefs who care for it as if it were a precious treasure. At San Sebastian Gastronomika-Basque Country Savour It, olive oil was the irreplaceable fat in all of their creations. Thanks to them we learned -and indeed continue to learn- how to use this oil in the kitchen and, through their most absolute revolutions at these types of shows, these chefs demonstrate the infinity of the gastronomic universe.



Pepe Rodríguez, Paco Roncero y Dani García expresaron cómo los conceptos heredados de Brasil, México y Perú han influido en su cocina.

Pepe Rodríguez, Paco Roncero and Dani García expressed how the concepts inherited from Brazil, Mexico and Peru have influenced their cooking.

**Después de intensos días de trabajo, la conclusión a la que llegamos es que mereció la pena visitar la "Capital del pintxo".**

Donostia, en su idioma aborígen, es una ciudad que seduce, que embriaga y que tiene la suerte de reunir a lo mejorcito de la culinaria española y mundial en San Sebastian Gastronomika- Euskadi Saboréala. Como cada año, OLIVARAMA sucumbió a los encantos de la cita más esperada por restauradores, profesionales, distribuidores, productores, incluso, por los ciudadanos donostiarros que se vieron embaucados en un apasionante viaje sensorial que marcó el pistoletazo de salida de este gran festival de la alta cocina.

El Palacio Kursaal congregó a miles de personas para saborear la gastronomía vasca y, por extensión, la española y la mundial. El "congreso de los cocineros", como ellos mismos lo denominan, es como su casa. Allí, siguiendo la doctrina "bulliniana" basada en la necesidad de compartir trabajo y dejar de esconder las recetas y secretos bajo llave, nuevos talentos y figuras veteranas conviven, disfrutan e intercambian experiencias en torno a una gastronomía necesaria, pero placentera a la vez, de la que somos líderes mundiales.

Si no lo creéis, juzgad vosotros mismos. Os dareis cuenta de que 58 estrellas Michelin y 68 soles Repsol en un mismo recinto pueden sorprender a cualquiera. A cualquiera que se precie a disfrutar de la edición más internacional

**After intense days of work, the conclusion we reached is that the "Pintxo Capital" was definitely worth a visit.**

Donostia, to use the native name for San Sebastian, is a seductive city that intoxicates the visitor and is lucky enough to bring together the very best of both Spanish and world gastronomy at San Sebastian Gastronomika- Basque Country Savour it.

Like every other year, OLIVARAMA succumbed to the charms of the most eagerly awaited encounter between restaurateurs, professionals, distributors, producers and even the local citizens who hopped aboard the fascinating sensorial trip that kick-started this great haute cuisine festival.

The Palacio Kursaal brought together thousands of people to savour Basque and, by extension, Spanish and world gastronomy. The "chefs' congress", as they themselves call it, is like a home away from home to them. There, following the

"Bullinian" doctrine based on the need to share work and stop hiding recipes and secrets under lock and key, new talents and veteran figures coexist, enjoy and exchange experiences revolving around a necessary, but at the same time pleasurable, gastronomy of which we are world leaders.

If you don't believe it, judge for yourselves. You will realise that 58 Michelin stars and 68 Repsol stars in one sole area would surprise anyone. Anyone who prides



En *Gastronomika Popular*, Ramón Roteta ofreció un clásico de la cocina gipuzcoana: merluza en salsa verde.  
In *Gastronomika Popular*, Ramón Roteta offered one of the classics of Gipuzkoa cuisine: hake in a parsley and wine sauce.



La cocina divertida de Marcos Morán y Francis Pantego sorprendió a los adolescentes.  
The fun cuisine of Marcos Morán and Francis Pantego surprised the adolescents.



Carme Rusalleda y Raúl Balam hicieron un cara a cara con el Mediterráneo como telón de fondo.  
Carme Rusalleda and Raúl Balam had a head-to-head encounter with the Mediterranean as the backdrop.

## CÓCTEL DE "GASTRONOVEDADES" A COCKTAIL OF "GASTRONOVELTIES"

• **Martín Berasategui** anunció que esta primavera se creará el primer museo gastronómico del mundo en su restaurante homónimo. Su nombre llevará la firma de su progenitor, ya que "es mucho más legible que la mía".

**Martín Berasategui** announced that this spring he will create the world's first gastronomy museum in his restaurant of the same name. It will be signed by his father as "his signature is far more legible than mine".

• **Josean M. Aluja** habló de Nerua, una interpretación de su manera de vivir una experiencia gastronómica. El local ofrece la posibilidad de disfrutar de una vivencia gastro-cultural.

**Josean M. Aluja**, spoke of Nerua, an interpretation of how he experiences gastronomy. This restaurant offers the possibility of a gastro-cultural experience.

• La cocina volcánica desplegó todos sus encantos. **Juan Carlos Clemente, Pedro Rodríguez y Rogelio Quintero** prepararon una selección de mojos canarios llenos de contrastes.

Volcanic cuisine displayed all of its charms. **Juan Carlos Clemente, Pedro Rodríguez and Rogelio Quintero** prepared a selection of "mojos" from the Canaries, replete with contrasts.

• **Suecia, Francia, Inglaterra, Singapur y EEUU** también mostraron su gran poderío en los fogones.

**Sweden, England, Singapore and the USA** also displayed their power at the stove.

• Las tertulias y talleres en *petit comité*, y *OFF Gastronomika* volaron alto. **Hilario Arbelaitz** cocinó, en Planeta Parrilla, para todos junto a **Enrique Valentí, Bittor Arguinzoniz o Patxi Larrañaga**.

The *petit comité* chats and talks, and *OFF Gastronomika* flew high. **Hilario Arbelaitz** cooked, in Planeta Parrilla, for everyone together with **Enrique Valentí, Bittor Arguinzoniz or Patxi Larrañaga**.

• **Juli Soler** recibió el III Premio Internacional Gueridón de Oro. **Juli Soler** received the 3rd International Gueridón de Oro Award.

• Con **Christian Escribá** y su mujer **Patricia Schmidt** paladeamos un pastel en 3D y pudimos olerlo gracias a una cuarta dimensión.

We savoured a 3D pastry with **Christian Escribá** and his wife, **Patricia Schmidt** and even managed to smell it thanks to a fourth dimension.



de un congreso 3.0 que este año ha pasado de las cocinas más populares y ancestrales de Latinoamérica y del norte de España a la vanguardia más tecnológica de Europa y América, apostando por el equilibrio entre las grandes figuras mediáticas y los valores emergentes de la cocina mundial.

## A COMER EN EL RESTAURANTE MÁS GRANDE DEL MUNDO

Una de las tareas de los cocineros es analizar nuevas técnicas e investigar el bagaje culinario de los ingredientes que utilizan sabiamente en sus recetas.

En el Auditorio del palacio donostiarra, más de 300 chefs de todos los rincones del mundo hicieron lo propio e impartieron enriquecedoras ponencias para desvelar los resultados de sus investigaciones en torno a

este arte tan efímero, y a la vez gratificante y necesario, como es la cocina.

En el espacio ALTA, por la alfombra, en este caso, azul desfilaron multitud de platos, a cual más sabroso. Muchos de estos bocados fueron degustados desde la butaca por los congresistas, convirtiendo el Kursaal en el restaurante más grande del mundo. Porque, ¿qué sería un congreso gastronómico sin poder probar las elaboraciones que narran los maestros?

Gracias a succulentas propuestas llegamos a apreciar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que emplean los chefs y sentimos el placer de descubrir productos variopintos y de altísima calidad que emplean en sus platos. Rodrigo de la Calle preparó una ostra con caviar cítrico. Paco Roncero nos deleitó con el choco-foie, elaborado con chocolate a la taza y foie de pato. Las espardeñas salteadas con pan

themselves on enjoying the most international edition of a 3.0 congress which this year went from the most popular and ancestral cuisines of Latin America and Northern Spain to the most technological avant-garde of Europe and America, with a firm belief in the balance between major media figures and the emerging values of world cuisine.

## DINING IN THE WORLD'S BIGGEST RESTAURANT

One of the chefs' tasks is to analyse new techniques and investigate the culinary heritage of the ingredients wisely used in their recipes.

In the Auditorium of this Basque palace, over 300 chefs from all over the world did just that and gave enriching talks to reveal the results of their research into this ephemeral, yet gratifying and necessary art of cooking.

In the ALTA space, numerous dishes made their way along the, in this case, blue carpet, each more delicious than the last. Many of these bites were tasted by the congress attendants from the comfort of their chairs, transforming the Kursaal into the largest restaurant in the world. Because, what sort of congress would it be if we couldn't sample the creations described by the narrators?

Thanks to succulent proposals we had the chance to appreciate the quality of the extra virgin olive oils used by the chefs and experience the pleasure of discovering the very varied products of the utmost quality used in their recipes.

Rodrigo de la Calle prepared an oyster with citrus caviar. Paco Roncero delighted us with his choco-foie, made of hot chocolate and duck foie. Sautéed bêche-de-mer with garlic bread and Mexican tomato by Pepe Rodríguez as well as the typical chickpeas by Dani García, all lit up the taste buds in the Auditorium.

With the new generation of Spanish chefs we enjoyed an "amazing voyage through the latest



Alex Atala argumentando que la cocina brasileña tiene mucho que enseñar a la española, mientras que Tittita Ramirez y Abigail Mendoza nos hablaban de la cocina mejicana. Alex Atala suggested that Brazilian cuisine has a lot to teach the Spanish, while Tittita Ramirez and Abigail Mendoza spoke to us about Mexican cuisine.



de sopa de ajo y tomatito mejicano de Pepe Rodríguez y los típicos garbancitos en remojo de Dani García avivaron las sensaciones gustativas del Auditorio.

Con la nueva generación de cocineros españoles disfrutamos de "un viaje alucinante a los últimos sabores". Ricard Camarena nos sedujo con una sopa picante de camarón y espárragos blancos y las ostras con caviar cítrico de Rodrigo de La Calle nos hicieron salvar más de lo debido. También nos conquistaron las palabras de Ángel León, con el que buceamos por los mares gaditanos hasta hallar el plancton marino.

El espectáculo lúdico-sensorial continuó con el salmón salvaje con pepino líquido y cebolleta a los frutos rojos y rábanos de Martín Berasategui, mientras que Carme Ruscalleda y Raúl Balam nos brindaron un polvorón salpimentado especiado... ¡exquisito!

El asturiano Nacho Manzano nos abrió el apetito con sus gazpachos y ajoblanco de Asturias y con Ramón Freixa se nos cayó la baba al escucharle platicar de su butifarra de tórtolas.

De los demás... Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Karlos Arguiñano solo podemos añadir que impartieron unas charlas maravillosas, cada uno a su estilo y sacando lo mejor de ellos y de su pasión por la cocina.

### COCINAS PROVOCATIVAS: BRASIL, MÉXICO Y PERÚ

En Donostia se ha apostado siempre por acercar lo exótico, lo desconocido, por tener una cocina invitada al congreso que aporte color y nuevos conceptos. Una cocina que "provoque" y seduzca al paladar. Este año fueron tres -Brasil, México y Perú- las que se abrieron al Kursaal y demostraron que tienen mucho que aportar al mundo gastronómico.

Brasil nos abrió el apetito con su riquísima despensa de productos exóticos con sabores lejanos como caviar de ta-

flavours". Ricard Camarena seduced us with a spicy shrimp and white asparagus soup, while Ricardo del la Calle's oysters with citrus caviar made our mouths water more than they should. We were also conquered by the words of Ángel León, allowing us to dive to the bottom of the Cadiz seas to find sea plankton.

The fun-sensorial show continued with wild salmon and liquid cucumber or spring onion with red berries and radishes by Martín Berasategui, while Carme Ruscalleda and Raúl Balam toasted us with a spicy Christmas polvorón sprinkled with salt and pepper... simply exquisite!!

Nacho Manzano, from Asturias, whetted our appetites with his gazpachos and ajoblanco soups, and we were awestruck when we heard Ramón Freixa talk about his turtledove butifarra sausage.

Of the rest... Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz and Karlos Arguiñano, all we can say is that they gave us marvellous talks, each in their own style, delving into their love of cooking.



Tres gurús de la gastronomía de vanguardia mundial, Joan Roca, Quique Dacosta y Andoni Luis Aduriz. Three gurus of world avant-garde gastronomy, Joan Roca, Quique Dacosta and Andoni Luis Aduriz.



pioca, "fejjoada" o "mocofava"... Su máxima representación, Alex Atala deconstruyó la Amazonia a base de vanguardia.

Las mejicanas Titita Ramírez y Abigail Mendoza mostraron la rica variedad de chiles que se pueden encontrar en México (hay más de 300 tipos y no todos pican) y una exquisita bebida "de dioses" que se sirve únicamente en fiestas familiares: el chocolate atole, una mezcla de atole (una cocción dulce de maíz en agua) y espuma de chocolate.

Con Gastón Acurio comprendimos que la cocina peruana puede ser analizada como fenómeno social y político. A su lado, los símbolos de la evolución tecnológica y la creatividad, Heston Blumenthal, Grant Achatz o Quique Dacosta, no dejaron a nadie indiferente.

De los límites de la creatividad, de lo políticamente correcto en la gastronomía, departieron los hermanos Joan y Jordi Roca, quienes prepararon un delicioso brioche de trufa.



1 El inglés Heston Blumenthal, gran impulsor de la cocina tecnomoemional, explicó cómo utiliza los recuerdos sensoriales para atraer a los comensales.

The Englishman, Heston Blumenthal, the main driver behind techno-emotional cooking, explained how he uses sensorial memories to attract diners.

2 La fusión vascomexicana llegó con Bruno Ditzza (izq.) y Mikel Alonso (dcha.), dos cocineros vascos que emigraron al Nuevo Mundo y logran convertir su restaurante en una de las referencias de la cocina de fusión mexicana. Basque-Mexican fusion arrived by the hand of Bruno Ditzza and Mikel Alonso, two Basque chefs who immigrated to the New World and succeeded in making their restaurant one of the benchmarks of Mexican fusion cuisine.

3 Con su cocina simple y directa, Nacho Manzana y Ramón Freixa hicieron temblar de emoción al público. With their simple and direct cooking, Nacho Manzana and Ramón Freixa filled the audience with emotion.

### EL "MERCADO" SIN AOVE

La crisis azota el país, pero algunos no escatimaron en decorar el parque de forma majestuosa para presentar sus productos. Más de un centenar de firmas de prestigio expusieron en el *Market* lo mejor de cada casa. Los Jamones *Josellito*, la Torta de la Serena, las "flores" para cocinar de Porto-Muiños, el atún rojo de Grupo Balleagó, el agua *Montz*, los vinos *Tinto Pesquera* o *Marqués de Cáceres*, los cafés *Baqué* y *Aitona*, el cava *Codomiu*... y alguno más. Este año eran menos, pero de excelsa calidad.

Nos llamó la atención que el aove, aún habiendo sido uno de los protagonistas en los fogones, no estuviera representado por sus productores. Solo algún despistado asomaba entre los stands de alguna autonomía. Caso de Navarra, que llevó sus aoves y vinos bajo la firma Reyno Gourmet. En cambio, vinos había por doquier, incluso alguno bajo en calorías. Algo tendría que ver que los de la DOCa Rioja fueran los que armonizaron la cena inaugural del congreso.

¿Será que los bodegueros son conscientes de la importancia de promocionar el producto en eventos de estas características? O, tal vez, que el marketing aplicado a la imagen de producto todavía no ha calado entre los acelleros como herramienta para incrementar sus ventas? Lo que está claro es que hay que innovar e invertir, adelantándose a las nuevas oportunidades dentro y fuera de nuestras fronteras. A algunos, el temor a la crisis económica les impide hacerlo. A otros, la acertada visión de futuro les ha llevado a lanzarse obteniendo buenos resultados. ■

### PROVOCATIVE CUISINES: BRAZIL, MEXICO AND PERU

San Sebastian has always shown a tendency to bring the exotic and the unknown that little bit closer, ensuring that the congress would have a guest cuisine full of colour and new concepts. A kitchen that "provokes" and seduces the palate. This year, there were three -Brazil, Mexico and Peru- all of which revealed their secrets to the Kursaal, proving that they have a great deal to contribute to the gastronomic world.

Brazil whetted our appetites with its delicious pantry of exotic products with faraway flavours like tapioca caviar, "fejjoada" or "mocofava"... Its maximum representative, Alex Atala, deconstructed the Amazon using the avant-garde.

The Mexican contingent, Titita Ramírez and Abigail Mendoza, demonstrated the rich variety of chilli peppers to be found in Mexico (there are over 300 types and not all are spicy) and an exquisite drink "of the Gods" served solely at family parties: the chocolate "atole", a mix of atole (a sweet hot corn drink) and chocolate mousse.

With Gastón Acurio, we understood that Peruvian cuisine should be analysed as a social and political phenomenon. The symbols of technological and creative evolution, Heston Blumenthal, Grant Achatz or Quique Dacosta, left nobody indifferent.

The brothers, Joan and Jordi Roca, who prepared scrumptious truffle brioche, talked to us about the limits of creativity and what's politically correct in gastronomy.

### THE "MARKET" WITHOUT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The recession is crippling the country, yet some pulled out all the stops and majestically decorated the display area to present their products.

Over one hundred prestigious companies exhibited the best of each firm in the *Market*. The *Josellito* hams, the Torta de la Serena, the cooking "flowers" by Porto-Muiños, the red tuna from the Grupo Balleagó, *Montz* water, the *Tinto Pesquera* or *Marqués de Cáceres* wines, the *Baqué* and *Aitona* coffees, the *Codomiu* cava... and more. There were fewer exhibitors this year, but all of excellent quality.

The absence of extra virgin olive oil grabbed our attention because although it had been one of the protagonists of the cooking displays, it was not represented by any of its producers. Only the odd, stray bottle peeked out from the stands of some of the autonomous regions. This was the case of Navarre, which brought the olive oils and wines of the firm, Reyno Gourmet. Wines, on the other hand, were abundant, even some low-calorie versions. The fact that the DOCa Rioja wines were paired with the inaugural dinner must have played some role in this presence.

Is it that the bodega owners are more aware of the importance of promoting the product at events of these characteristics? Or, perhaps, that marketing applied to the product image has not yet hit home among the oil producers as a tool to increase their sales? What is clear is that these companies must innovate and invest, anticipating opportunities both within and beyond our borders. Some have been stopped by the economic crisis. Others have thrown themselves in at the deep end and been successful thanks to their positive vision of the future. ■

3 MÁS INFORMACIÓN / FURTHER INFORMATION:  
[www.sansebastiangastronomika.com](http://www.sansebastiangastronomika.com)

