

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA
GASTROMIARI BURUZKO NAZIOARTEKO BILTZARRA
INTERNATIONAL GASTRONOMY CONFERENCE



EUSKADI *Saboréala*

¡Otro paso adelante!



Alta



Off



Popular



Market

21 al 24 de noviembre de 2010
Palacio Kursaal

www.sansebastiangastronomika.com

¡OTRO PASO ADELANTE!

“Te lo comerás en tu butaca”

¡Y ya van 12! En esta edición, sin embargo, nos hemos propuesto que el paso adelante sea significativo, distintivo, decisivo.

Lanzados al futuro, hemos diseñado un programa que, además de ser amplio, diverso, transversal y desde luego estelarmente contemporáneo, quiere expresar de forma comprensible y lúdica los nuevos retos, las nuevas exigencias, los nuevos conceptos que han de ser las líneas de trabajo para los próximos horizontes de nuestro sector.

Con un leit motiv genérico que plasmamos en la frase “cocina urbana cosmopolita”, hemos generado una panorámica emocionante, novedosa y sorprendente de lo que, a día de hoy, es la gastronomía de última generación del planeta.

Para ello hemos juntado a algunos de los mejores –y más en forma- chefs de Euskadi, España y el mundo. Inauguramos una nueva temática con la creación del epígrafe “ciudad invitada”, una jornada entera que en este caso dedicamos a la furiosa New York. Hemos ampliado e internacionalizado, debido al gran éxito del año pasado, el minicongreso “Planeta Parrilla”. Hemos ampliado también, y diversificado, el “Off Gastronomika”, con un congreso de Sala y Vino que incluye la participación de algunos de sus grandes gurús internacionales; y un programa entero dedicado al mundo de los hoteles, dirigido por Fernando Gallardo (La Ruina Habitada) que extenderemos a toda la ciudad.

Hemos mejorado la zona del congresista, el lugar perfecto y exclusivo para el networking activo y, a la vez, para degustar los

productos y bebidas más gourmet durante todo el día. Hemos trabajado para convertir el “Market” en un verdadero contenedor de negocios tanto nacionales como internacionales.

Incluyendo en todo eso grandes y excitantes novedades como la celebración del Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010, el I Concurso Internacional de Gin Tonic “Jordi Estadella”, el I Concurso Nacional de Parrilla...

Y todo con una nueva mirada, con una nueva forma de disfrutarlo. Interactividad, cercanía, personalización, inmersión gastronómica. Con degustaciones en directo en las ponencias más esperadas, con tertulias privadas con los grandes chefs, con el estreno de espacios y campeonatos...

Seguiremos caminando. Seguiremos avanzando. Seguiremos sorprendiendo.

Bienvenidos a **San Sebastian Gastronomika 2010.**

¡Otro paso adelante!

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika Alta
Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Roser Torras

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika Off
Fernando Gallardo, Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristancho y Roser Torras

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

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

EUSKADI busca embajadores

Tú también puedes serlo

Seas de donde seas, comparte con nosotros tus experiencias sobre Euskadi. Envíanos tus fotos, tu blog, tu página de facebook, aquel poema que escribiste, aquel video que grabaste o simplemente demuestra tu cariño por esta tierra dándote de alta en nuestra web. Te nombraremos "Embajador de Euskadi". Verás qué lujo.

euskadisaboreala.es



EUSKADI *Saboreala*

ÍNDICE

7	9	11	12	17	22
Cuatro mundos en uno	Off	Off Ponentes Hotel Ruina Habitada	Off Programa Hotel Ruina Habitada	Market	Hoteles y viajes

CUATRO MUNDOS EN UNO

La gastronomía es un universo global. Un mundo de mundos. Como ya estrenamos en la pasada edición 2009, este año 2010 va a seguir apostando por arrojar una mirada amplia, diversa y sinérgica que incluya, además de la cocina, la sala, el vino, el hotel, la parrilla, la salud, lo popular.

A partir de cuatro congresos que son uno. O uno que es cuatro. Diferenciados, pero comunicados. Distintos, pero complementados.

Cuatro mundos en uno: San Sebastian Gastronomika.



- Alta -
COCINA
URBANA
COSMOPOLITA



- Off -
NUEVAS
TENDENCIAS EN
RESTAURACIÓN
Y HOTEL



- Popular -
HOMENAJE
A LA PARRILLA



- Market -
NETWORKING
SÓLO
PROFESIONAL

2. OFF



2.1. Innovación Hotelera de la Ruina Habitada

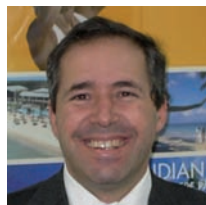
OFF HOTEL. LOS ELEGIDOS 2010...



Ferran Adrià

Restaurante el Bulli
(Roses)

La historia lo contempla



Manuel Araújo

Director F&B Starwood
España y Portugal

Panorámica de la
restauración de hotel



Ferran Fisas

CEO Frog & Fer

La generación de emociones



Fernando Gallardo

Crítico de hoteles
(El País)

Pope de la innovación
hotelera



**Carmen Giménez-
Cuenca**

Coacher

Psicología y coaching
hostelero



Elena Martín

Componente del dúo
Las Virtudes

Emotividad lúdica



Almudena Miranda

CEO Trainingyou

Nuevas estrategias globales



Inma Ranera

CEO Christie & Co

Inteligencia aplicada
a la hostelería



Ana Robledo Pascua

Directora de
Comunicación Grupo
Pikolin

Nuevas aplicaciones
del confort Pikolin



Alberto Sánchez

Farmacéutico y especia-
lista en cosmética

Farmacia gastronómica



Agustí Torelló

Enólogo de Agustí
Torelló Mata

El gran adalid del cava
catalán



Tomás Zamora

Director de Hábitat -
Instituto Biomecánica
de Valencia

La ergonomía aplicada
al descanso





Lunes 22 de noviembre de 2010

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

By Fernando Gallardo

FERNANDO GALLARDO, PRESTIGIOSO PERIODISTA ESPECIALIZADO EN EL MUNDO DE LA HOTELERÍA Y GURÚ INTERNACIONAL DEL SECTOR, DIRIGE UN AMBICIOSO PROGRAMA DONDE, EN DIVERSAS PONECIAS A CELEBRAR EN EL PALACIO KURSAAL Y DISTINTOS HOTELES DE SAN SEBASTIÁN, SE EXPLICARÁN, EN FORMATO DE DEBATES, TALLERES Y PERFORMANCES, TODAS LAS NUEVAS TENDENCIAS QUE VAN A MARCAR LA INNOVACIÓN HOTELERA DE LOS PRÓXIMOS AÑOS.

9.30 h	Acreditaciones	16.00 - 17.00 h	Tertulia: Ergonomía en el hotel Tomás Zamora Instituto Biomecánica de Valencia
10.00 - 11.45 h	Presentación Jornadas y dinámica de grupos Fernando Gallardo Hotel Londres		Ana Robledo Pascua Grupo Pikolin Hotel Silken Amara Plaza
12.30 h	VISITA A LA FERIA	17.30 - 18.30 h	Taller: alegría y bienestar Elena Martín componente del dúo de Las Virtudes
13.15 - 14.30 h	El Bulli 2010: Un fin, un principio Ferran Adrià Restaurante El Bulli Palacio Kursaal (Auditorio)		El Cava en el spa Agustí Torelló enólogo de Agustí Torelló Mata
14.30 -15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA		Alberto Sánchez farmacéutico, especialista en cosmética Hotel Silken Amara Plaza
		19.00 - 20.00 h	1º Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" Palacio Kursaal (Sala de Cámara)
		21.30 h	CENA DE CONFRATERNIZACIÓN

Martes 23 de noviembre de 2010

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

By Fernando Gallardo

9.00 h	DESAYUNO	16.00 - 17.15 h	Taller: web 2.0 Almudena Miranda CEO Trainingyou
10.00 - 11.30 h	Exposición dinámica de grupos Grupos de trabajo Hotel Silken Amara Plaza	17.30 h	TRASLADO AL PALACIO KURSAAL
11.30 - 12.00 h	BREAK	18.15 - 19.00 h	Presencia Internacional de los vinos españoles Sarah Jane Ewans periodista (Decanter / BBC)
12.00 - 13.00 h	La industria hotelera en 2010 Inma Ranera CEO Christie & Co Hotel Silken Amara Plaza	19.00 - 19.30 h	Entrega de premios Concurso Mejor Sumiller de España
13.00 - 14.00 h	Sostenibilidad sensorial (la felicidad y la belleza) Ferran Fisas CEO Frog + Fer Hotel Silken Amara Plaza	21.30 h	CENA DE CONFRATERNIZACIÓN
14.15 - 15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA		
15.45 h	TRASLADO AL PARQUE TECNOLÓGICO DE MIRAMON		





Miércoles 24 de noviembre de 2010

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

By Fernando Gallardo

9.00 h	DESAYUNO	14.00 - 15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA
9.30 h	TRASLADO HOTEL PALACIO DE AIETE	16.00 - 17.00 h	Taller: la cocina de hotel Manuel de Araújo Director del consejo de F&B de hoteles Starwood Hotel María Cristina
10.00 - 12.00 h	Mesa de debate: Conocimiento del cliente Hotel Palacio de Aiete		
12.00 h	TRASLADO AL PALACIO KURSAAL	Opcional en el Palacio Kursaal	
12.45 - 14.00 h	Taller: coaching para hoteles Carmen Giménez Coacher Palacio Kursaal (Sala de Cámara)	I Jornada sobre los retos y oportunidades del turismo gastronómico en española Programa congreso Alta (Nuno Mendes, Neil Perry y Dani García)	

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

Días 22,23 y 24 Noviembre

INSCRIPCIÓN PAQUETES	PRECIO PAQUETES, POR PERSONA
	Congresista
Paquete con alojamiento en el Hotel Astoria 7, el hotel oficial de las jornadas (en habitación doble)	
4 días (3 noches) 21 al 24 Noviembre.	525€
3 días (2 noches) 22 al 24 Noviembre.	500€
2 días (1 noche) 22 al 23 Noviembre.	450€
2 días (1 noche) 23 al 24 Noviembre.	410€

Paquete sin alojamiento (22 al 24 Noviembre) 450€

MIEMBROS del CLUSTER: Descuento de 100€. En cada paquete de Congreso.

Suplemento habitación individual por noche: 38€

Notas:

La cuota de los Congresistas de las Jornadas de Innovación Hotelera, da derecho a entrar a cualquier ponencia del Congreso de Alta.

El hotel Oficial de las Jornadas es el Hotel Astoria 7, Tiene plazas limitadas. Llegado el caso de que se completara, el Hotel Silken Amara Plaza, que es el Hotel Oficial de San Sebastian Gastronomika, estando muy cercano del Astoria 7. Los precios que se apliquen serán los indicados en la tabla de precios de alojamiento del evento San Sebastian Gastronomika.

La organización agradece a los hoteles colaboradores de las jornadas: Hotel Silken Amara Plaza, Hotel Londres, Hotel Palacio de Aiete, Hotel María Cristina. Así como al Parque Tecnológico Miramon.



4. MARKET





MARKET

CON UNAS CIFRAS APABULLANTES EN LA ANTERIOR EDICIÓN 2009 (5.000 METROS CUADRADOS DE STANDS EN TRES PLANTAS, 130 EXPOSITORES, 1200 MARCAS, FUERTE PRESENCIA EXTRANJERA...). EN 2010 EL ESPACIO MARKET SEGUIRÁ SIENDO, COMO LA GRAN FERIA DEL NORTE DE ESPAÑA, UN REFERENTE COMERCIAL Y DE NETWORKING NACIONAL E INTERNACIONAL A PARTIR DE TRES PARÁMETROS CLAROS: ABSOLUTA PROFESIONALIZACIÓN; INTERNACIONALIZACIÓN Y RIGUROSO DISEÑO DE ACREDITACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CARA A LA FACILITACIÓN DE LOS CONTACTOS.

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 –COMO EL DEDICADO A LOS VINOS DE ESPAÑA, PARTE DEL DESEMBARCO DEL CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2010- Y NUEVAS INICIATIVAS, CON LO QUE LA ORGANIZACIÓN ASEGURA NO SÓLO EL FÁCIL INTERCAMBIO PROFESIONAL, SINO UNAS JORNADAS DE ALTO CONTENIDO LÚDICO.



NOMBRE COMERCIAL	PROVINCIA	GRUPO PRODUCTOS
ALUS ALDU	Navarra	Distribuidora
EL RINCÓN DEL BACALAO	Gipuzkoa	Bacalao
CAVAS MESTRES	Barcelona	Cava
ENCINARES DEL SUR	Córdoba	Jamón Ibérico Puro de Bellota
PESCADOS ALBA	Valladolid	Pulpo
ARTESANA SOSA	Barcelona	Ingredientes
ASOCIACIÓN SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA	Gipuzkoa	Sidra
AVICOLA GORROTXATEGI - PITAS PITAS	Gipuzkoa	Producción y venta de huevos frescos y sus derivados
BARRY CALLEBAUT IBERICA	Barcelona	Cacao
BASOA - DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y BEBIDAS	Gipuzkoa	Distribuidora
BODEGAS BORDEJÉ	Zaragoza	Vinos
BODEGAS CASTILLO DE MONJARDIN	Navarra	Bodegas y Restaurante
BODEGAS VALDEMAR	La Rioja Alavesa	Vinos
BRAGARD ESPAÑA	Madrid	Uniformes
CAFES AITONA	Gipuzkoa	Café
CAFES BAQUE	Gipuzkoa	Café
CÁRNICAS JOSELITO	Salamanca	Embutidos
CERÁMICA INDUSTRIAL MONTGATINA	Barcelona	Vajilla
COMERCIAL LASTUR	Gipuzkoa	Distribuidora
COMERCIAL ORBA	Gipuzkoa	Distribución y Alimentación
COMERCIAL ULZAMA	Bizkaia	Distribuidora
COMERCIAL URANZU	Gipuzkoa	Distribuidora
CONSERVAS LOLÍN	Cantabria	Conservas
CONSERVAS PORTO-MUIÑOS	La Coruña	Algas, arroces, conservas marinas
CUCHILLERIA NAVARRO	Gipuzkoa	Cuchillos y utensilios
CUNE	La Rioja	Vinos
D.O. TORTA DEL CASAR	Extremadura	Quesos D.O. Torta del Casar
DASTATZEN	Gipuzkoa	Cárnicas
DIPESA	La Rioja	Distribuidora
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SALAMANCA	Salamanca	Institución



NOMBRE COMERCIAL	PROVINCIA	GRUPO PRODUCTOS
DO JAMÓN DE LOS PEDROCHES, PRIEGO DE CÓRDOBA Y MONTILLA MORILES	Andalucía	Productos típicos de Andalucía
EFFETRE SRL / TOSCOBOSCO	Itália	Trufas naturales y derivados artesanales/ fusión entre las trufas y la tradición gastronómica Toscana
ENOTURISMO Y GASTRONOMIA DE VALLADOLID	Valladolid	Enoturismo y gastronomía de Valladolid
ESPACIO DEL CAVA	Barcelona	Cava
AGUSTÍ TORELLÓ	Barcelona	Cava
BOHIGAS	Barcelona	Cava
CANALS	Barcelona	Cava
CASTELL D'AGE	Barcelona	Cava
FREIXENET	Barcelona	Cava
GRAMONA	Barcelona	Cava
JANE VENTURA	Tarragona	Cava
JOAN RAVENTÓS ROSELL	Barcelona	Cava
MASCARÓ	Barcelona	Cava
MARIA CASANOVAS ROIG	Barcelona	Cava
ORIOI ROSSELL	Barcelona	Cava
RAVENTÓS BLANC	Barcelona	Cava
RECAREDO	Barcelona	Cava
SEGURA VIUDAS	Barcelona	Cava
TORREBLANCA	Barcelona	Cava
TORELLÓ	Barcelona	Cava
VALLFORMOSA	Barcelona	Cava
VILARNAU	Barcelona	Cava
EUSKOLABEL - FUNDACIÓN KALITATEA	Bizkaia	Institución
EXCLUSIVAS ARRIAGA	Gipuzkoa	Distribuidora
FAGOR INDUSTRIAL	Gipuzcoa	Maquinaria industrial
FAGOR MENAJE PROFESIONAL	Gipuzcoa	Maquinaria doméstica
GEMINIANO	Salamanca	Embutidos
GETARIAKO TXAKOLINA	Gipuzkoa	Txakoli
GRUP BALFEGÓ	Tarragona	Atún
GRUPO FERNANDO PEÑA _ COMERCIAL URDAKI	Gipuzkoa	Distribuidora

NOMBRE COMERCIAL	PROVINCIA	GRUPO PRODUCTOS
GRUPO URRAKI	Gipuzkoa	Distribuidora
GUZMÁN GASTRONOMÍA	Barcelona	Frutas y Verduras
ICAN	Navarra	Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra
INEDIT	Barcelona	Cerveza
ITSAS NATURA	Gipuzkoa	Asesoría Integral Higienico-Sanitaria / Laboratorio
JOSPER	Barcelona	Hornos
JUAN HINOJAL	Gipuzkoa	Vestuario de hostelería
LACTEOS GOENAGA	Gipuzkoa	Lacteos
LAVAZZA	Italia	Café
LOFOTEN EXCLUSIVE	Alicante	Pescado exclusivos de Lofoten
MYDRAP	Barcelona	Servilletas e individuales
NORGE	Noruega	Productos de noruega
PROMOFILO	Madrid	Maquinaria de afilado
QUESOS ARTESANOS REY CABRA	Málaga	Quesos de cabra de la Serranía de Ronda
RIOJA ALTA	La Rioja	Vinos
ROBUSTA	La Rioja	Calzado
ROUGIE	Gipuzkoa	Productos del pato
SAN PELLEGRINO	Barcelona	Agua
SANTOS CARRASCO	Salamanca	Embutidos
SOLÉ GRAELLS	Barcelona	Distribución y Alimentación
TOLOSA GOURMET	Gipuzkoa	Gastronomía de Tolosaldea
VINOS DE NAVARRA	Navarra	Asociación Bodegas de Navarra
VINOTECA MENDIBIL	Gipuzkoa	Distribuidora
VIÑA ALIAGA	Navarra	Vinos
WINTERHALTER	Málaga	Maquinaria industrial
ESPACIO CONCURSO MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA		
AZPILICUETA	La Rioja	Vinos
BODEGAS MIGUEL TORRES	Barcelona	Vinos y destilados
CASTILLO DE PERELADA	Girona	Vinos y cavas
CRDO RIBEIRO	Orense	Vinos



HOTELES Y VIAJES

Vuelos Spanair (Línea aérea oficial de San Sebastian Gastronomika)

La compañía **SPANAIR** como transportista oficial de SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA 2010 ofrece a todos los participantes en el evento, **descuentos en sus VUELOS NACIONALES DE HASTA UN 30 %** tanto en tarifas especiales (Traveller class) como en tarifas turista (Premium Class).

CONDICIONES DE APLICACIÓN: Vuelos nacionales de la compañía Spanair con destino/origen Bilbao; trayectos de ida y/o regreso.

VALIDEZ: Válidos para viajar entre el 19 y el 26 de Noviembre de 2010.

RESERVAS: Las reservas y compra de billetes con descuento sólo se pueden efectuar en la **Agencia Oficial:**

EQUINOCCIO VIAJES:

Tel: +34 943 216 580 / Fax: +34 943 473 341

E-mail: vequinoccio@unida.com.

Web: www.sansebastiangastronomika.com



HOTEL OFICIAL SILKEN AMARA PLAZA 4****

Un hotel con personalidad propia. Carácter. Ternura también. Como la casa de unos buenos amigos. Calidez sin monotonía. Y más cosas: gracias a su ubicación, perfectamente comunicada con el centro, permite el acceso a toda la ciudad mediante el paseo. Está totalmente renovado.

HOTEL	CATEGORÍA	DOBLE		INDIVIDUAL		DOBLE USO INDIVIDUAL	
		AD	SA	AD	SA	AD	SA
MARÍA CRISTINA	5****	235€	190€	...
SILKEN AMARA PLAZA (Hotel OFICIAL)	4****	140€	124€	115€	107€
ASTORIA 7	4****	118€	...	90€	...	118€	...
TRYP ORLY	4****	115€	112€	...
LONDRES	4**** [Vista Plaza] [Vista Mar]	164,16€ 199,80€	129,60€ 165,24€	123,12€	105,84€
SAN SEBASTIAN	4****	145€	115€	107€	92€
PALACIO DE AIETE	4****	119€	99€	95€	85€
EUROPA	3****	112€	102€	107€	102€
CODINA	3****	104€	86€	84€	75€
MONTE ULIA	1*	81€	71€	53€	48€	62€	57€

Precios por habitación y noche. Iva incluido

AD = Alojamiento y Desayuno.

SA = Solo Alojamiento.

www.sansebastiangastronomika.com



buen provecho

spanair.com

on egin!

Spanair, con San Sebastián Gastronomika 2010

BCN
HUB

Conectamos Barcelona con el mundo
y el mundo con Barcelona.

Organizadores:



Instituciones:



Patrocinadores:



Colaboradores:



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-produccions de gastronomia
Att. Sandra Elboj
sandra@grupgsr.com
tlf 93 241 27 55 / 638 528 797

CONCEPTUALIZACIÓN Y DIRECCIÓN TÉCNICA
grup gsr-producciones de gastronomia
C/Tuset 27, 7º 1ª
08006 Barcelona
Tel.:+34 93 241 27 55
Fax: +34 934 140 594
E mail: grupl@grupgsr.com
www.grupgsr.com
www.7canibales.com

PRENSA
grup gsr-produccions de gastronomia
Att. Isabel Conde
C/Tuset 27, 7º 1ª
08006 Barcelona
Mail: prensa@grupgsr.com
Tel.: 93 241 27 55 / 650 967 748

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

Edita: San Sebastian Gastronomika – El Diario Vasco
Textos y edición: Xavier Agulló y grup gsr – produccions de gastronomia
Diseños y maquetación: Bloc D
Impresión: Orvy

www.sansebastiangastronomika.com

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI *Saboriala*

EL DIARIO VASCO



grup gsr

PRODUCCIONS DE gastronomia