

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA
GASTROMOMIARI 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 extendemos 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 Tristanchó 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	10	11	14	18	20
Cuatro mundos en uno	Alta Comité técnico	Alta Los elegidos 2010...	Alta Programa	Alta Tertulias y Cocinas privadas	Off Comité técnico
21	22	25	26	27	28
Off Ponentes Sala y Vino	Off Programa Sala y Vino	Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010	I Concurso Gin Tonic Jordi Estadella	Off Ponentes Planeta Parrilla	Off Planeta Parrilla Programa
29	30	35	36	38	40
Off Ponentes Hotel Ruina Habitada	Off Programa Hotel Ruina Habitada	Ponentes Turismo Gastronómico	Programa Turismo Gastronómico	San Sebastian Gastronomikart	Gastronomika Adolescentes
44	46	48	52	58	
Popular	Otras actividades	Market	Restaurantes Oficiales SSG'10	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

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN PARA LOS CONGRESOS

EVENTO	CUOTA POR PERSONA
Congreso “ALTA”	350€
Tertulias (por cada tertulia)	50€
Cocinas Privadas (por cada cocina privada)	50€
Congreso “OFF”	
El Mundo de la Restauración “la Sala y el Vino”	100€
Planeta Parrilla	100€
I Jornada sobre los retos y oportunidades del Turismo Gastronómico en España	100€
Jornadas de Innovación Hotelera de la Ruina Habitada:	
Paquete con alojamiento en el Hotel Astoria 7 (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€

1. ALTA





PLAZAS
LIMITADAS
350€
CONGRESO
INSCRÍBETE
+34 943 216 580

Alta COMITÉ TÉCNICO

EN BUSCA SIEMPRE DE LA EXCELENCIA Y EL CONSENSO, LOS “GRANDES” DE LA COCINA VASCA Y LA DIRECCIÓN DEL CONGRESO HAN DISEÑADO, EN TRABAJO CONJUNTO, LA GRAN PANORÁMICA DE LA GASTRONOMÍA 2010 EN FORMA DE PROGRAMA COMPENSIBLE.



Hilario Arbelaiz
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)

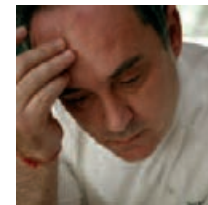


Pedro Subijana
Restaurante Akelarre
(San Sebastián)



Roser Torras
Directora grup gsr –
produccions de
gastronomia

LOS ELEGIDOS 2010...



Ferran Adrià
Restaurante el Bulli
(Roses)
La historia lo contempla



Andoni Luis Aduriz
Restaurante Mugaritz
(Errenteria)
En busca de sabores
primigenios



Colman Andrews
Escritor (New York)
Biógrafo de Ferran Adrià



Hilario Arbelaiz
Restaurante
Zuberoa (Oiartzun)
Tradición evolucionada



Juan Mari Arzak
Restaurante Arzak
(San Sebastián)
Historia viva



Elena Arzak
Restaurante Arzak
(San Sebastián)
La historia continua



Eneko Atxa
Restaurante Azurmendi
(Larrabetzu)
Eclecticismo y sorpresa



Martin Berasategui
Restaurante Martin
Berasategui (Lasarte)
En el límite de la perfección



Massimo Bottura
Restaurante Osteria
Francescana (Modena)
Provocación mediterránea



David Bouley
Restaurante Bouley
(New York)
Creador de la “new ameri-
can cuisine”



Daniel Boulud
Restaurante Daniel
(New York)
De Francia al infinito



Anthony Bourdain
Escritor, cocinero
y viajero (New York)
Un verdadero “insider”



David Chang
Restaurante Momofuku
(New York)
Fusión de vanguardia



Quique Dacosta
Restaurante
Quique Dacosta (Denia)
Estallido de sensaciones



Wylie Dufresne
Restaurante WD-50
(New York)
Creatividad tecnológica



Dani García
Restaurante Calima
(Marbella)
**Nuevas sensaciones
andaluzas**



Thomas Keller
 Restaurante Per Se
 (New York)
La elegancia contemporánea



Iñigo Lavado
Restaurante Iñigo
Lavado (Irún)
Esencialismo y síntesis



Josean Martínez Alja
Restaurante
Guggenheim Bilbao
(Bilbao)
Radicalidad sutil



Nuno Mendes
Restaurante Viajante
[Londres]
El último fenómeno
británico



Drew Nieporent
Myriad Restaurant
Group [New York]
El gurú de la restauración
contemporánea neoyorquina



Paco Morales
Restaurante Hotel
Ferrero (Bocairent)
Minimalismo complejo



Francis Paniego
 Restaurante Echaurren
 (Ezcaray)
Más allá de la tradición



Neil Perry
Restaurante Rockpool
Bar & Grill (Melbourne)
**En la vanguardia de la
maduración**



Giorgio Pinchiorri
 Restaurante Enoteca
 Pinchiorri [Florencia]
 Una leyenda de la
 restauración



Albert Raurich
Restaurante
Dos Palillos
(Barcelona/Berlín)
Sueños asiáticos



Joan Roca
Restaurante El Celler
de Can Roca. (Girona)
Tecnosensualidad en la cima



Paco Roncero
Restaurante La Terraza
del Casino (Madrid)
Refinamiento y tecnología



Carme Ruscalleda
Restaurante Sant Pau
(Sant Pol de Mar)
La mejor cocinera del mundo



Mario Sandoval
Restaurante Coque
(Humanes de Madrid)
Diversión y color



Pedro Subijana
Restaurante Akelarre
(San Sebastián)
Sentimiento
y contemporaneidad



Marcelo Tejedor
Restaurante Casa
Marcelo (Santiago
de Compostela)
Pureza y esencialidad



Sergio y Javier Torres
Restaurante Dos Cielos
(Barcelona)
Sensibilidad y exotismo





Lunes 22 de noviembre de 2010

COCINA URBANA COSMOPOLITA

UN EJERCICIO DE ANÁLISIS Y PROYECCIÓN AL FUTURO. ALGUNOS DE LOS MÁS GRANDES CHEFS DE ESPAÑA Y EL MUNDO, TRABAJANDO EN DIRECTO CON RECETAS DE INSPIRACIÓN URBANA Y COSMOPOLITA CREADAS PARA EL CONGRESO Y, CONTEMPORÁNEAMENTE, OFRECIENDO EN VARIAS DE LAS PONENCIAS DEGUSTACIONES EN TIEMPO REAL A LOS ASISTENTES EN SU BUTACA.

10.45 - 11.00 h	Presentadora: Nora Sagarzazu		Moderadora: Cristina Jolonch
	Moderador: Pau Arenós	16.30 - 17.15 h	Visiones radicales
	Inauguración oficial		Quique Dacosta
			Rest. Quique Dacosta (Denia)
11.00 - 11.45 h	Sutilezas sensoriales		Gastronomía cuántica
	Carme Ruscalleda	17.15. - 18.00 h	Andoni Luis Aduriz
	Rest. Sant Pau (Sant Pol de Mar)		Rest. Mugaritz (Erretereria)
11.45 - 12.30 h	Manipulando el Mediterráneo		El eslabón perdido
	Massimo Bottura	18.00 - 18.45 h	Joan Roca
	Rest. Osteria Francescana (Modena)		Rest. El Celler de Can Roca (Girona)
12.30 - 13.15 h	Naturalezas complejas		Geometrías con sabores
	Martin Berasategui	18.45 - 19.30 h	Juan Mari y Elena Arzak
	Rest. Martin Berasategui (Lasarte)		Rest. Arzak (San Sebastián)
13.15 - 14.30 h	El Bulli 2010: Un fin, un principio		
	Ferran Adrià		
	Rest. El Bulli (Roses)		

GRAN HOMENAJE A KARLOS ARGUIÑANO



Lunes 22 de noviembre
10.45 horas

Auditorio

El gran homenaje pendiente. San Sebastian Gastronomika celebra por fin, junto a todos los cocineros participantes en el evento, (y muy especialmente el Comité Técnico, formado por Hilario Arbelaitz, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Roser Torras), el protagonismo de Karlos Arguiñano en la historia de la cocina contemporánea española.

Todos juntos, con una sola voz, aplaudiremos al hombre, al chef, al gran comunicador que ha sido capaz de, primero, entusiasmar a todo un país por la cocina y, segundo, de explicar a España y el mundo la gran revolución de nuestra gastronomía.

San Sebastian Gastronomika se pone de pie ante una de las leyendas de la culinaria moderna abierta a todos.
Karlos Arguiñano.



Martes 23 de noviembre de 2010

NEW YORK, NEW YORK!

EN UNA OCASIÓN ÚNICA Y EXCLUSIVA, LAS DIFERENTES COCINAS DE NEW YORK –NEW AMERICAN CUISINE, VANGUARDIA RADICAL, FUSIÓN, STEAKHOUSES, CLASICISMO...- VIAJAN POR PRIMERA VEZ A ESPAÑA CON SUS MÁXIMOS REPRESENTANTES, EN UNA JORNADA COMPLETA DE INAUDITA TENSIÓN CREATIVA Y LÚDICA.

11.00 - 11.45 h	Moderador: Xavier Agulló		Moderador: Toni Massanés	
	16.30 - 17.15 h	Nuevos estilos neoyorquinos de restauración	17.15 - 18.00 h	New american cuisine
		Drew Nieporent		David Bouley
		Myriad Restaurant Group [New York]		Rest. Bouley (New York)
11.45 - 12.30 h	17.15 - 18.00 h	Fusiones asombrosas	18.00 - 18.45 h	Pura vanguardia
		David Chang		Wylie Dufresne
12.30 - 13.15 h	18.00 - 18.45 h	Rest. Momofuku (New York)		Rest. WD-50 (New York)
		French Connection	18.45 - 19.30 h	Presentación mundial de la bio de Ferran Adrià
13.15 - 14.00 h	18.45 - 19.30 h	Daniel Boulud		Colman Andrews
		Rest. Daniel NYC (New York)		Escritor (New York)
13.15 - 14.00 h	18.45 - 19.30 h	La provocación inteligente	18.45 - 19.30 h	La filosofía de la elegancia
		Anthony Bourdain		Thomas Keller
		Escritor, cocinero y viajero (New York)		Rest. Per Se (New York)

Miércoles 24 de noviembre de 2010

COCINA URBANA COSMOPOLITA

CONTINUACIÓN DEL PROGRAMA DEL LUNES, CON UNA AGENDA REPLETA DE NOMBRES CÉLEBRES DE LA COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL, DESTACA EN EL ÚLTIMO DÍA DEL CONGRESO “LA GRANDE BOUFFE”, UN ESPECTÁCULO DE CULINARIA CREATIVA DONDE OCHO DE LOS MÁS EMERGENTES CHEFS ESPAÑOLES CONCELEBRARÁN SUS PLATOS MÁS OSADOS A LA VEZ Y EN DIRECTO.

11.00 - 11.45 h	Moderador: Mixel Ezquiaga		Moderadora: Tana Collados	
	16.00 - 17.30 h	Creatividad tecnológica	16.00 - 17.30 h	“LA GRANDE BOUFFE”
		Paco Roncero		Eneko Atxa
		Rest. La Terraza del Casino (Madrid)		Rest. Azurmendi (Larrabetzu)
11.45 - 12.30 h	17.30 - 18.00 h	La sabiduría de la naturalidad	18.00 - 18.30 h	Iñigo Lavado
		Hilario Arbelaitz		Rest. Iñigo Lavado (Irún)
12.30 - 13.15 h	18.00 - 18.30 h	Rest. Zuberoa (Oiartzun)	18.30 - 19.15 h	Paco Morales
		Guggenheim, el restaurante del futuro (performance)		Rest. Hotel Ferrero (Bocairent)
13.15 - 13.30 h	18.30 - 19.15 h	Josean Martínez Alija	18.30 - 19.15 h	Francis Paniego
		Rest. Guggenheim Bilbao (Bilbao)		Rest. Echaurren (Ezcaray)
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h	II Premio Gueridón de Oro	18.30 - 19.15 h	Albert Raurich
		Giorgio Pinchiorri		Rest. Dos Palillos (Barcelona/Berlín)
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h	Rest. Enoteca Pinchiorri [Florencia]	18.30 - 19.15 h	Mario Sandoval
		“Nada es lo que parece”		Rest. Coque (Humanes de Madrid)
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h	Pedro Subijana	18.30 - 19.15 h	Marcelo Tejedor
		Rest. Akelarre (San Sebastián)		Rest. Casa Marcelo (Sant. Compostela)
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h		18.30 - 19.15 h	Sergio y Javier Torres
				Rest. Dos Cielos (Barcelona)
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h		18.30 - 19.15 h	Visiones impactantes de Sichuan
				Neil Perry
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h		18.30 - 19.15 h	Rest. Rockpool Bar & Grill (Melbourne)
			18.30 - 19.15 h	Hiperactividad cosmopolita
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h			Nuno Mendes
				Rest. Viajante (Londres)
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h		18.30 - 19.15 h	Transformando la tradición
				Dani García
13.30 - 14.15 h	18.30 - 19.15 h		18.30 - 19.15 h	Rest. Calima (Marbella)



TERTULIAS Y COCINAS PRIVADAS

Nuevo formato iniciado con gran éxito en la pasada edición 2009, será una de las apuestas estelares en la de 2010.

Con un novedoso concepto que suma proximidad, privacidad, libertad temática y mucha interactividad, las Tertulias se realizarán sin quión previo, con un máximo de 30 asistentes.

Los Talleres, por otro lado, darán la oportunidad de aprender técnicas específicas de última generación alrededor de una cocina.

Tertulias

Con la participación de algunos de los mejores chefs neoyorquinos y un máximo de 30 asistentes.

Lunes 22 de noviembre de 2010

15.30 - 16.15 h **Costa Este costa Oeste**
Thomas Keller
Rest. Per Se (New York)

15.30 - 16.15 h **Descubriendo Asia desde el Maresme**
Carme Rusalleda
Rest. Sant Pau (Sant Pol de Mar)

Martes 23 de noviembre de 2010

10.00 - 10.45 h **La cocina entre bastidores**
Anthony Bourdain
Escritor, cocinero y viajero (New York)

14.15-15.00 h **Nuevas sinergias entre la carne ibérica y el vino**
Carlos Tristancho y Alvaro Palacios

Miércoles 24 de noviembre de 2010

10.00 - 10.45 h **Tres conceptos neoyorkinos,
New american cuisine, vanguardia,
fusión**
Wylie Dufresne
Rest. WD-50 (New York)



PRECIO
50€

David Chang
Rest. Momofuku (New York)

David Bouley
Rest. Bouley (New York)

Una visión franco americana
Daniel Boulud
Rest. Daniel NYC (New York)

Cocinas privadas

Impartidos por algunos de los grandes chefs vascos y españoles, permiten la implicación de todos los asistentes (máximo de 15) en las diversas elaboraciones culinarias.

Martes 23 de noviembre de 2010

10.00 - 10.45 h **Juan Mari Arzak**
Rest. Arzak (San Sebastián)

10.00 - 10.45 h **Joan Roca**
El Celler de Can Roca (Girona)

15.30 - 16.15 h **Quique Dacosta**
Rest. Quique Dacosta (Denia)

15.30 - 16.15 h **Christian Escribà**
Pastelerías Escribà (Barcelona)

Miércoles 24 de noviembre de 2010

10.00 - 10.45 h **Pedro Subijana**
Rest. Akelarre (San Sebastián)

10.00 - 10.45 h **Andoni Luis Aduriz**
Rest. Mugaritz (Erretera)

15.30 - 16.15 h **Paco Roncero**
Rest. La Terraza del Casino (Madrid)

15.30 - 16.15 h **Dani García**
Rest. Calima (Marbella)



2.1. La sala y el vino

2.2. Mejor Sumiller de España

2.3. Planeta Parrilla

2.4. Innovación Hotelera de la Ruina Habitada

2.5. Turismo gastronómico en España

2.6. San Sebastian Gastronomikart

2.7. Gastronomika adolescentes



Off COMITÉ TÉCNICO

EXPERTOS EN TODOS LOS ÁMBITOS DE LA RESTAURACIÓN EN SENTIDO AMPLIO –GESTIÓN, SALA, SUMILLERÍA, HOTELES...– HAN DESARROLLADO DE FORMA CORAL UNA AMPLIA Y DIVERSA VISIÓN DE LA RESTAURACIÓN DEL FUTURO.



Fernando Gallardo
Crítico de hoteles
(El País)



Josep Roca
El Celler de Can Roca
(Girona)



Juli Soler
Restaurante el Bulli
(Roses)



Carlos Tristanchó
País de Quercus
(Badajoz)

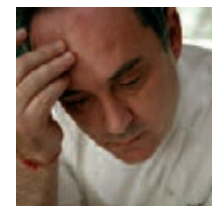


Roser Torras
Directora grup gsr –
produccions de
gastronomia

OFF SALA Y VINO. LOS ELEGIDOS 2010...



PLAZAS
LIMITADAS
100€
EL MUNDO DE LA
RESTAURACIÓN
INSCRÍBETE
+34 943 216 580



Ferran Adrià
Restaurante el Bulli
(Roses)
La historia lo contempla



Elena Adell
D.O.Ca. Rioja
Enóloga de Azpilicueta



Enric Canut
Ingeniero Técnico
Agrícola (Barcelona)
El gurú del queso



François Chartier
Sumiller (Canadá)
Armonías enoculinarias



Lluís García
Restaurante El Bulli
(Roses)
*Liderazgo de sala
y sumillería*



Pilar García
Vinos DO Navarra
Liderando los vinos navarros



Sarah Jane Ewans
Periodista, Decanter /
BBC [Londres]
Master Wine



Josean Martínez Aluja
Restaurante
Guggenheim Bilbao
(Bilbao)
Sutileza radical



Marc Martí
Triticum
(Cabrera de Mar)
Investigación enopánica



Pablo Martín
UAES [España]
Presidiendo la UAES



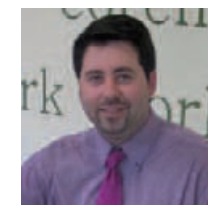
Juan Muñoz
ASU & MSE [Barcelona]
*El pope de la sumillería
española*



Drew Nieporent
Myriad Restaurant
Group [New York]
*El gurú de la restauración
contemporánea neoyorquina*



Álvaro Palacios
Bodegas Álvaro Palacios
Eclécticismo vinícola



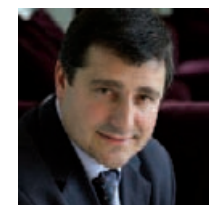
Manel Petrel
Instituto Catalán del
Corcho (Palafrugell)
Interacciones virtuosas



Giorgio Pinchiorri
Restaurante Enoteca
Pinchiorri [Firenze]
*Una leyenda de la
restauración*



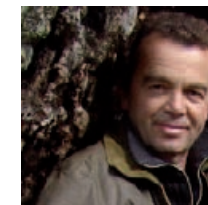
Xavier Ramón
Triticum (Cabrera de Mar)
Investigación enopánica



Josep Roca
El Celler de Can Roca
(Girona)
La emoción del vino



David Seijas
Restaurante El Bulli
(Roses)
Liderazgo de sala y sumillería



Carlos Tristanchó
País de Quercus
(Badajoz)
*Visionario del universo
ibérico*



Lunes 22 de noviembre de 2010

EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN:

La sala y el vino

UNA PROFUNDIZACIÓN INTERNACIONAL EN LOS GRANDES TEMAS QUE MARCARÁN EL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN. GESTIÓN DE CADENAS, NUEVOS FORMATOS DE SERVICIO CONTEMPORÁNEOS, LAS SINERGIAS DEL VINO, CATAS EXTRAVAGANTES... Y EL PRIMER CONCURSO INTERNACIONAL DE GIN TONIC "JORDI ESTADELLA". UNA MIRADA CREATIVA Y DIVERTIDA AL COMPLEJO UNIVERSO DEL RESTAURANTE.

12.15 - 13.00 h	<p>Nuevas sinergias entre la carne ibérica y el vino</p> <p>Carlos Tristanco y Álvaro Palacios (Sala de Cámara)</p>	16.00 -16.30 h	<p>Moderador: Salvador García-Arbós</p> <p>El queso, ¿problema o solución? Las claves para su selección, conservación y servicio</p> <p>Enric Canut (Sala 10)</p>
13.15 - 14.30 h	<p>El Bulli 2010: Un fin, un principio</p> <p>Ferran Adrià Rest. El Bulli (Roses) (Auditorio)</p>	17.00 - 17.30 h	<p>CATA</p> <p>El bouquet del pan</p> <p>Xavier Ramón y Marc Martí (Sala 10)</p>
14.30 -16.00 h	<p>COMIDA ZONA DE CONGRESISTA</p> <p>Visita a la Feria</p>	18.00 - 18.45 h	<p>El diseño del servicio en El Bulli</p> <p>Lluís García y David Seijas Rest. El Bulli (Roses) (Sala 10)</p>
		19.00 - 20.00 h	<p>I Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella"</p> <p>La Gran Final (Sala de Cámara)</p>

Martes 23 de noviembre de 2010

EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN:

La sala y el vino

11.00 - 11.45 h	<p>Moderadora: Rosa Vives</p> <p>Nuevos estilos neoyorquinos de restauración</p> <p>Drew Nieporent Myriad restaurant group (New York) (Auditorio)</p>	16.00 - 18.15 h	<p>Moderador: Pepe Ferrer</p> <p>Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010</p> <p>La Gran Final (Sala de Cámara)</p>
12.00 - 12.45	<p>El corcho: contribución a la excelencia del vino</p> <p>Manel Petrel Instituto Catalán del Corcho (Palafrugell) (Sala 10)</p>	18.15 - 19.00 h	<p>Presencia internacional de los vinos españoles</p> <p>Sarah Jane Ewans Periodista Decanter/BBC [Londres]</p>
13.00 - 13.45 h	<p>Cata de tierras</p> <p>Josep Roca Rest. Celler de Can Roca (Girona) (Sala 10)</p>	19.00 - 19.30 h	<p>Entrega de premios Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010</p>
13.45 - 14.15 h	<p>Papilas y moléculas</p> <p>François Chartier Sumiller (Canadá) (Sala 10)</p>		
14.00 -16.00 h	<p>COMIDA ZONA DE CONGRESISTA</p> <p>Visita a la Feria</p>		





Miércoles 24 de noviembre de 2010

EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN: La sala y el vino

- 11.30 - 12.15 h **Grandes tintos de Navarra**
Pilar García
Vinos DO Navarra
- 12.30 - 13.15 h **Guggenheim, el restaurante del futuro (performance)**
Josean Martínez Alja
Rest. Guggenheim (Bilbao)
(Auditorio)
- 13.15 - 13.30 h **Premio Gueridón de Oro**
Giorgio Pinchiorri
Rest. Enoteca Pinchiorri (Florencia)
(Auditorio)
- 13.45 - 14.30 h **Cata Azpilicueta; la importancia de una buena copa**
Elena Adell
Azpilicueta y Riedel
(Sala 10)
- 14.30 - 16.00 h **COMIDA ZONA DE CONGRESISTA**
Visita a la Feria



Martes 23 de noviembre de 2010

CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2010

Sala de Cámara

16.00 - 18.15 **La Gran Final**

19.00 - 19.30 **Entrega de premios Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010**

El prestigioso y espectacular Concurso Oficial para determinar el mejor sumiller de España, se traslada por primera vez en su historia a San Sebastián, y más concretamente a la programación de San Sebastian Gastronomika Off, donde tiene prevista su celebración en los próximos tres años.

La final de este Concurso se desarrollará, el día 23 de noviembre de 2010, en dos fases: un examen escrito privado, por la mañana, y el gran show en vivo de las pruebas prácticas por la tarde.

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

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



Organizado por



Adhesión a:



Patrocinadores



Colaboradores



I CONCURSO INTERNACIONAL DE GIN TONIC "JORDI ESTADELLA"

LUNES 22 DE NOVIEMBRE

Presentador:
Salvador García-Arbós

Jurado:
Selección de periodistas, chefs
y sumilleres internacionales

Sala Polivalente
12.00-14.00 h.
Las Semifinales
Pase de concursantes

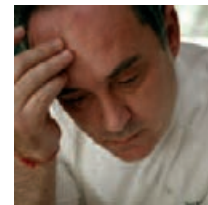
Sala de Cámara
19.00-20.00 h. **La Gran Final**
Los cinco finalistas, compitiendo
en el escenario junto al jurado

20.00 h.
Entrega de premios y gin tonic para todos

Bases e inscripciones:
www.sansebastiangastronomika.com



OFF PLANETA PARRILLA. LOS ELEGIDOS 2010...



Ferran Adrià
Restaurante el Bulli
(Roses)
La historia lo contempla



Hilario Arbelaiz
Restaurante
Zuberoa (Oizartzun)
Tradición evolucionada



Pedro y Aitor Arregui
Restaurante Elkano
(Getaria)
*Los amos de la parrilla
marina*



Imanol Jaca
Don Serapio
(San Sebastián)
Sabiduría cárnica



Álvaro Palacios
Bodegas Álvaro Palacios
Eclecticismo vinícola



Adam Perry Lang
Restaurante Daisy May's
(New York)
*Maestro de la maduración
en seco*



Neil Perry
Restaurante Rockpool
Bar & Grill (Melbourne)
*En la vanguardia de la
maduración*



**Eduardo Saitua
Saavedra**
Técnico de AZTI-
Tecnalia [Sukarrieta]
El químico del fuego



Carlos Tristanco
País de Quercus
(Badajoz)
*Visionario del universo
ibérico*



PLAZAS
LIMITADAS
100€
PLANETA
PARRILLA
INSCRÍBETE
+34 943 216 580



Lunes 22 de noviembre de 2010

PLANETA PARRILLA

EL SECTOR PROBABLEMENTE CON MÁS PUJANZA DE LA GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA. A TRAVÉS DE UNA JORNADA COMPLETA, SE EXPONDRÁN, CON DEGUSTACIONES EN DIRECTO Y EN TIEMPO REAL, LAS CLAVES DE LA PARRILLA INTERNACIONAL. PONENTES VASCOS E INTERNACIONALES –INCLUYENDO A ALGUNOS DE LOS MEJORES ESPECIALISTAS DEL MUNDO– DESBROZARÁN LOS SECRETOS DE ESA COCCIÓN DESDE NIVELES CIENTÍFICOS HASTA LAS ÚLTIMAS TÉCNICAS DE VANGUARDIA.

EL PROGRAMA INCLUYE LA CELEBRACIÓN, EN LA BRETXA, DEL I CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA, CON PARTICIPACIÓN DE LOS MEJORES PARRILLEROS DE ESPAÑA Y VOTACIÓN A CARGO DE TODOS LOS CONGRESISTAS PREVIA CATA DE TODOS LOS CONCURSANTES.

Sala de Cámara

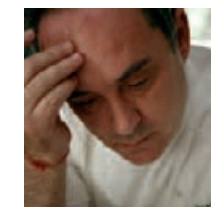
11.00 - 11.15 h	<p>Moderador: Iñigo Galatas</p> <p>Apertura - introducción Hilario Arbelaiz Rest. Zuberoa (Oiartzun)</p>	13.15 - 14.30 h	<p>El Bulli 2010: Un fin, un principio Ferran Adrià Rest. El Bulli (Roses) (Auditorio)</p>
11.15 - 11.45 h	<p>Selección, tratamiento y manipulación de la carne roja Imanol Jaca Don Serapio (San Sebastián)</p>	16.00 - 17.00 h	<p>Los secretos de la combustión Eduardo Saitua Saavedra Técnico de AZTI-Tecnalia [Sukarrieta]</p>
11.45 - 12.15 h	<p>La parrilla aplicada al mar Pedro y Aitor Arregui Rest. Elkano (Guetaria)</p>	17.00 - 17.30 h	<p>Técnicas innovadoras en la maduración en seco Adam Perry Lang Rest. Daisy May's BBQ USA (New York)</p>
12.15 - 13.00 h	<p>Nuevas sinergias entre la carne ibérica y el vino Carlos Tristanchó País de Quercus</p> <p>Álvaro Palacios Bodegas Álvaro Palacios</p>	17.30 - 18.00 h	<p>Maduraciones improbables australianas Neil Perry Rest. Rockpool Bar & Grill (Melbourne)</p>
		19.00 - 20.00	<p>I Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" La Gran Final</p>

I CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA

MERCADO LA BRETXA 14.45 - 16.00 H. LA GRAN FINAL
CON PARTICIPACIÓN DE LOS MEJORES PARRILLEROS DE ESPAÑA.
EL JURADO ESTARÁ COMPUESTO POR TODOS LOS CONGRESISTAS DE PLANETA PARRILLA.



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



Alberto Sánchez
Farmacéutico y especialista en cosmética
Farmacia gastronómica



Agustí Torelló
Enólogo de Agustí Torelló Mata
El gran adalid del cava catalán





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 PONENTIAS 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 Pendiente ponente Hotel Silken Amara Plaza
10.00 - 11.45 h	Presentación Jornadas y dinámica de grupos Fernando Gallardo Hotel Londres	17.30 - 18.30 h	Taller: alegría y bienestar Elena Martín componente del dúo de Las Virtudes El Cava en el spa Agustí Torelló enólogo de Agustí Torelló Mata Alberto Sánchez farmacéutico, especialista en cosmética Hotel Silken Amara Plaza
12.30 h	VISITA A LA FERIA		
13.15 - 14.30 h	El Bulli 2010: Un fin, un principio Ferran Adrià Restaurante El Bulli Palacio Kursaal (Auditorio)	19.00 - 20.00 h	1º Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" Palacio Kursaal (Sala de Cámara)
14.30 -15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA	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 España 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.





PRECIO
100€
INSCRÍBETE
+34 943 216 580

I JORNADA SOBRE LOS RETOS Y OPORTUNIDADES DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN ESPAÑA

Los objetivos de la "I Jornada sobre los Retos y Oportunidades del Turismo Gastronómico en España" son los siguientes:

Conseguir un mejor conocimiento de las necesidades y formas de mejorar la gestión del turismo gastronómico en España.

Transmitir experiencias de éxito de iniciativas en que se vinculan turismo, vino y gastronomía, tanto a nivel español como internacional

Establecer dinámicas de intercambio entre profesionales de manera que pudieran concretarse y definir necesidades y problemáticas en el desarrollo del turismo gastronómico en España.

Fomentar el concepto de innovación en el sector turístico intentando sentar las bases para un desarrollo sostenible. Obtener conclusiones válidas para los participantes, las administraciones públicas y el sector privado para realizar propuestas de futuro.

OFF, TURISMO GASTRONÓMICO. LOS ELEGIDOS...



Marc Canavaggia
Socio de Tangible



Vittorio Castellani
Periodista y Consultor gastronómico



Manuel Gago
Periodista. Director de culturagalega.org



Iñaki Gaztelumendi
Socio de Tangible



Lluís Pujol
Gerente de la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico y de Saborea España



Enrique Ramos
Concejal de Turismo de San Sebastián.



Enrique Ruíz de Lera
Subdirector General de Promoción y Comercialización Exterior de Turespaña



Jesús Suso
Subdirector General de Promoción y Comercialización Exterior de Turespaña





PRECIO
100€

Palacio Kursaal
24 de noviembre de 2010
Sala de Cámara

16:00-16:30 h **Apertura de las jornadas**

Pilar Zorrilla

Viceconsejera de Comercio y Turismo
de Euskadi

Introducción al programa

Iñaki Gaztelumendi

socio de Tangible.

Bloque I. La “deconstrucción” del turista gourmet

El objetivo de esta mesa es conocer el perfil del nuevo turista gastronómico, sus criterios de elección de destino, su búsqueda de información, y estudiar sus hábitos de consumo de productos turísticos.

16:30- 17:00 h **Ponencia**

Enrique Ruíz de Lera

Subdirector de Promoción de Turespaña

17:00- 18:00 h **Mesa de Debate**

Las propuestas de las agencias de viajes especializadas en turismo gastronómico

Perfil, intereses y necesidades del turista gastronómico.

Manuel Gago

profesor de la Facultad de Ciencias de la Comunicación de Santiago de Compostela

Exploradores del gusto: hábitos, estrategias y perfiles del turista gastronómico en la red.

Manuel Gago

profesor de la Facultad de Ciencias de la Comunicación de Santiago de Compostela.

El perfil de turista gastronómico en San Sebastián.

Enrique Ramos

Concejal de Turismo de San Sebastián

Moderador: Iñigo Gaztelumendi

18:00-18:30 h **Pausa-café**

Bloque II. Claves de éxito de un destino de Turismo Gastronómico

El objetivo de esta mesa es analizar las claves que explican el éxito de los destinos de turismo gastronómico más consolidados en España, Francia e Italia, y reflexionar sobre los pasos que tiene que dar un destino que quiera desarrollar una oferta competitiva en este segmento.

18:30- 19:00 h **Ponencia**

Saborea España: la materialización de una idea

Luis Pujol

Gerente de la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico y de Saborea España

19:00- 20:00 h **Panel de Experiencias**

Experiencias de éxito en España.

Pep Palau

director de Pep Palau, von Arend & Associats (PPvA)

Experiencias de éxito en Italia.

Chef Kumalé

periodista. Il Gastronomade

Experiencias de éxito en Francia.

Pendiente Ponente

Moderador: Marc Canavaggia, socio de Tangible.

20:00 h **Conclusiones y Clausura de las jornadas**



SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKART

Palacio Kursaal
Del 21 al 24 de noviembre de 2010

Por primera vez, el arte formará parte del concepto global de San Sebastian Gastronomika. Dos visiones artísticas. Distintas. Con la gastronomía como leit motiv, claro. GastronomikART.

“Sentidos...”

Ramon Roteta



El legendario cocinero nos sumergirá, con sus obras escultóricas que “vienen del vacío, de la distancia, del ser... ¡del querer ser! De hacer para ser; del ir para venir, del hacer...y hacer en la soledad de los sentidos”, en un universo que descubriremos en el espacio GastronomikART y distintas ubicaciones del Kursaal. Creatividad sorprendente que ha definido Andoni Luis Aduriz:

Interrogarse es esculpir los convencionalismos.
Dudar es tallar la rutina.
Decidir es ahuecar las preguntas.
Significar el temor es conferir estructura a la inseguridad.
Modelar el tiempo es transformar el vacío, la luz y el movimiento.
Cocinar bocetos es comunicarse con el entorno espacial y las formas.
Cincelar el comportamiento es aferrarse a la sospecha.
Rasgar el equilibrio es tridimensionar la armonía.
Desocupar de prejuicios es llenar de posibilidades.
Aprehender el lenguaje simbólico es sujetar significados.
Descifrar la mirada fragmentada es sortear el pensamiento visual.
Acariciar la materia es configurar un medio expresivo.
Modelar la piedra es analizar una dificultad.
Crear es caracterizar la razón.
Cuestionar es esculpirse a uno mismo.

“El silencio del vacío. Visiones de un mundo comestible”.

Enrique Fleischmann, Borja García-Argüelles y Juantxo Egaña

Durante toda la celebración del congreso, en el espacio GastronomikART, en el palacio Kursaal, todos los asistentes podrán disfrutar de la original, atrevida y sorpresiva exposición “El silencio del vacío. Visiones de un mundo comestible”, realizada con materias comestibles por los cocineros y artistas Enrique Fleischmann, Borja García-Argüelles y Juantxo Egaña.

Nota: se realizarán diversas performances “artístico-comestibles” sorpresivas de esta muestra en el Auditorio durante la celebración del congreso





GASTRONOMIKA ADOLESCENTES

Uniendo en un solo acontecimiento los necesarios parámetros de la cocina saludable en la adolescencia y la diversión y el entretenimiento inherentes a esas edades, Gastronomika Adolescentes, sesión especial del congreso dedicada a jóvenes escolares guipuzcoanos, propone una mañana de aprendizaje, risas e interactividad con las enseñanzas y los consejos de tres de los grandes jóvenes cocineros españoles.

Con la colaboración de Eurotoques.

Palacio Kursaal
24 de noviembre de 2010
Sala de Cámara

Moderador: Peio García Amiano

10.00-12.00 h **COCINA MIX**



Desayunos con “caña”

Quique Dacosta

Restaurante Quique Dacosta (Denia)



Cocina dulce sana pero alucinante

Dani García

Restaurante Calima (Marbella)



Platos energéticos y flipantes

Eneko Atxa

Restaurante Azurmendi (Larrabetzu)





3. POPULAR





GASTRONOMIKA POPULAR

SIGUIENDO CON LA VOCACIÓN DEL CONGRESO DE EXTENDER SU PROGRAMACIÓN HACIA CIUDADANOS Y VISITANTES DE SAN SEBASTIÁN, EL DOMINGO, EL PALACIO KURSAAL Y SUS ALEDAÑOS (MERCADO DE LA BRETxa) SERÁN EL CONTENEDOR DE LOS DIFERENTES ACTOS POPULARES QUE CONFIGURAN SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA POPULAR.

PONENCIAS, COSMOPOLITISMO, SORPRESAS, DEGUSTACIONES... EL CONGRESO PARA LA CIUDAD.

DOMINGO 21 DE NOVIEMBRE
MEDIODÍA

Palacio Kursaal

EUSKADI, SABORÉALA

Un conocido grupo de cocineros vascos jóvenes ofrecerán, con entrada gratuita para todos, diferentes ponencias de contenido divertido y, sobre todo, práctico: trucos para mejorar las elaboraciones domésticas; cocinar en 10 minutos; cocina de restos; cómo preparar un banquete rápido con lo que haya en la nevera...

Moderador: Iñigo Galatas



11.00 - 11.20 Mikel Santamaria
Restaurante Aquarium – Bokado Grupo
(San Sebastián)



11.20 - 11.40 Beñat Ormaetxea
Restaurante Jauregibarria (Amorebieta)



11.40 - 12.00 Senen González
Restaurante Sagartoki (Vitoria)



12.00 - 12.20 Ramón Piñeiro
Restaurante Marqués de Riscal (Elciego)



12.20 - 12.40 Mikel Gallo
Restaurante Nineu (San Sebastián)



12.40 - 13.00 Aitor Elizegi
Restaurante Gaminiz (Zamudio)

EUSKADI RECIBE A NEW YORK

Acto popular y espectacular de recibimiento a los cocineros y autoridades de New York, ciudad invitada este año a San Sebastian Gastronomika.

- Parlamentos oficiales
- Aurreku de bienvenida
- Tamborrada Gaztelubide
- Sorpresa USA

Mercado de La Bretxa

EL TÚNEL DE LA PARRILLA

En una gran carpa habilitada en La Bretxa, ciudadanos y visitantes podrán degustar las diferentes carnes con Denominación de Origen de toda España, acompañada de vinos, en una celebración parrillera global



OTRAS ACTIVIDADES GASTRONOMIKA 2010

Aula Show Cooking

Espacio polivalente dedicado a demostraciones prácticas de cocina paralelas a la programación oficial.
El espacio estará disponible para empresas y actividades privadas.



SUKATALDE (Asociación de Cocineros de Gipuzkoa)

Como programación estable en el Aula Show Cooking durante los tres días del congreso, la asociación Sukatalde desarrollará dos sesiones culinarias en directo y abiertas a los profesionales cada una de las jornadas.
Pases: de 12 h a 13 h; de 18 h a 19 h.

Miembros:

A fuego negro, Agorregi, Alameda, Bera Bera, Branka, Fagollaga, Frontón de Tolosa, Hernialde, Iñigo Lavado, Kokotxa, Mirador de Ulia, Narru, Xarma.

Mesa redonda: “El comercio electrónico y los productores artesanales”

Organizada por The Glutton Club

El comercio electrónico ha revolucionado la manera de poner en valor los productos artesanos a través de la creación de una relación directa productor-consumidor. La mesa redonda tiene por objetivo analizar el incipiente uso del comercio electrónico por parte de productores artesanales como medio de comercialización, y analizará retos como la relación directa con clientes, el diseño, el marketing y los medios logísticos, así como el desarrollo del comercio electrónico como una oportunidad para el desarrollo rural.

Sociedad Gastronómica Gaztelubide

La famosa sociedad donostiarra se suma este año al congreso San Sebastian Gastronomika a través de unas demostraciones privadas que quieren acercar a sus asociados la realidad culinaria tradicional de otras Comunidades Autónomas.

En esta edición 2010, en las instalaciones de Gaztelubide, se celebrarán tres demostraciones-degustaciones especiales conducidas por Martin Berasategui, socio ejemplar de la sociedad y Tambor de Oro de San Sebastián.
Programa (sólo para socios-plazas limitadas):

Los canelones tradicionales

Carles Gaig (restaurante Gaig-Barcelona) y Nandu Jubany (restaurante Can Jubany-Calldetenes).

La merluza 45º y las croquetas “de mi madre”
Francis Paniego (restaurante Echaurren-Ezcaray).

Galletas y canapés con sorpresa

Christian Escribà (Pastelería Escribà – Barcelona)

La fiesta del congresista

La Kabutzia

Lunes 22 de noviembre a partir de las 00.00 h

Organizado por Agustí Torrelló Mata y Gorrotxategui
Como cada año, el punto central lúdico del congreso se vivirá con intensidad, hasta la madrugada, en la discoteca de referencia de San Sebastián.

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	Gipuzcoa	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	Italia	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
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
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
GRUPO URRAKI	Gipuzkoa	Distribuidora
GUZMÁN GASTRONOMÍA	Barcelona	Frutas y Verduras

NOMBRE COMERCIAL	PROVINCIA	GRUPO PRODUCTOS
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



RESTAURANTES OFICIALES SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA'10

A FUEGO NEGRO

El descaro y la diversión del pintxo contemporáneo

Dirección: C/ 31 de Agosto, nº 31
Población: Donostia · San Sebastian
Teléfono: 650 13 53 73
Precio menú: 45€ iva inc.

SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Aperitif
Ajos blancos con bonito
Oreja skabetxada con mole helado
Sopita de camarón a otro nivel
Ensalada agitada de pato y naranja sanguina
Ros Bif - mostaza - pimiento asao
Rissotajo con hierbas y matices
Merluza y perejil
Paloma, tiro, pum!
Remolatxa avinagrada y yogur salado
Trufas aireadas

AGORRREGI

Tradición y posibilismo

Dirección: Portuetxe bidea, 14
Población: Donostia · San Sebastian
Teléfono: 943 224 328
Precio menú: 39,50€ + IVA

SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Aperitivo
Vieiras asadas, tomate confitado y pimientos
asados en ensalada
Ravioli de jamón ibérico, albahaca y aceite
de olivas arbequinas

Arroz cremoso de queso Irati, con huevo y
trufa de invierno
Hongos y foie gras con manzana errezila y
crema de hongos
Txangurro a la donostiarra con su socarret
Morros de ternera en salsa de pimienta
verde con puré cremoso de berza
Bizcocho cremoso de almendras con su
helado
Cappuccino de arroz con leche

AKELARRE

**La expresión de la madurez creativa
en clave lúdicamente reflexiva**

Dirección: Pso. Padre Orcolaga, 56 (Igueldo)
Población: Donostia · San Sebastian
Teléfono: 943 31 12 09
Precio menú: 140€ + IVA

Menú:

Sándwich de Chicharro
Rulo de Pan y Morcilla
Polvorón de Patatas Fritas
Cerdito
Mejillón Relleno
Gambas con Vainas al Fuego de Orujo
Moluscos en la Red del Pescador
Corteza de Pan con Trufa, Tubérculos y
Raíces /Foie Fresco a la Sartén con
"Escamas de Sal y Pimienta en Grano"
Callos de Bacalao
Rodaballo con su "Kokotxa"
Pichón asado, con un Toque de Mole y
Cacao
Cordero a la Brasa con los Posos de Vino

Lima-Limón
Crema de Melocotón con Perlas de Yogur
helado

ALAMEDA

Vanguardia entroncada con las raíces vascas

Dirección: C/ Minasoroeta, 1
Población: Hondarribia
Teléfono: 943 642 789
Precio menú: 85€ + IVA

SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Ostras con manzana y limón licuado.
Atún Toro marinado en agua de mar
y cítricos.
"Butakaku" Papada de cerdo ibérico con
pochas.
Huevo Termal, patata y trufa.
Pescado del día asado con caldo meloso
de pescados de roca y azafrán.
Lomo de ciervo asado con peras al vino
tinto.
Brownie de chocolate con cítricos.
Frutos Rojos y jengibre con helado de
queso.

AQUARIUM – BOKADO GRUPO

**Cocina vasca técnica y conceptualmente evo-
lucionada en un entorno marino espléndido**

Dirección: Pl. Jaques Cousteau, 1
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 431 842
Precio menú: 45€ (Bebida, Café e IVA no
incluidos)

Menú:

Hongos salteados con yema
Merluza asada con caldo de calamar y
tapioca
Carne roja de vacuno
Torrija de avellana con reducción de rooibos

ARGUIÑANO

**Un canto al fundamento culinario con sabo-
res de siempre pero con toque**

Dirección: c/ Mendilauta, 13
Población: Zarautz
Teléfono: 943 13 00 00
Precio menú: 31,75€ (Bebidas aparte + IVA)

Menú:

Menú de temporada

ASADOR PORTUETXE

**El universo tradicional y las recetas clásicas
del asador en uno de los establecimientos
más punteros y deseados**

Dirección: C/ Portuetxe, 43
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 21 50 18
Precio menú: 60€ aproximado

BRANKA

**Producto con toque frente al mar de
Chillida**

Dirección: Pso. de Eduardo Chillida, 13
Población: Donostia – San Sebastián

Teléfono: 943 317 096

Precio menú: 70€

SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Ostra atemperada sobre una esencia de
cigala y azafrán, crema de coliflor y tuéta-
nos de verduras
Verduras y setas de temporada salteadas,
sobre una crema montada de patata y las-
cas de jamón ibérico
Carabinero gigante de Huelva a la parrilla
acompañado de un arroz acquerello de su
esencia
Kokotxas de merluza a la parrilla
Rodaballo a la parrilla
Minestrone de frutas con sorbete
de cítricos y verduras y soufflé coulant de
Idiazabal con coulis de cereza

CASA NICOLASA

La mitología de la cocina vasca tradicional

Dirección: c/ Aldamar, 4
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 421 762
Precio menú: 62€ + IVA

Menú:

Ensalada de Pato al vinagre de sidra
Crepés rellenos de Rape a la compota de
manzana
Solomillo de buey asado a la broche
Postres variados
Vino y Café

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 y bebidas aparte)

Menú:

Almejas a la parrilla
Cocochas de merluza rebozada
Cocochas de merluza a la parrilla
Hongo beltza a la parrilla
Bogavante a la parrilla con vinagreta
Rodaballo a la parrilla
Texturas de manzana reineta a la parrilla

FAGOLLAGA

**Arte y sensibilidad en una coquinaria de coc-
ciones justas, caldos esenciales y delicadas
armonías**

Dirección: c/ Bº Ereñozu, 68
Población: Hernani
Teléfono: 943 55 00 31
Precio menú: 81,20€ + IVA y Bebidas
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Foie Frio de Oca con Caldo de Pollo
Escabechado
Patata en Salsa Verde con Crema de
Bacalao
Caldo de gazpacho con diferentes vegetales
de Temporada

Yogurt de almendra tierna con flores de Temporada y Aceite Aromatizado de Frambuesa
Chipirones salteados, con puré de cebolla pochada y consome de tintas
Arroz ahumado con tomate asado y jugo frío de albahaca
Bacalao confitado con sopa de arbequinas y butifarra
Salmonete asado con caldo de sus cabezas, crema de zanahorias y corteza de naranja
Gallo de Bresse con jugo aromatizado de café y granada
Caldo de melón con sorbete de melón y albahaca
Cerezas con merengue italiano y otras guarniciones

FRONTÓN

El clamor del producto en su máxima expresión

Dirección: c/ San Francisco, 4
Población: Tolosa
Teléfono: 943 652 941
Precio menú: 60€ + IVA+BEBIDA
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Una gilda con guindillas encurtidas de Ibarra y anchoa del Cantábrico en salazón
Las verduras de invierno asadas con morcilla de arroz y miel de acacia (2008)
Unos hongos confitados a baja temperatura (2009)

Las alubias negras de Tolosa con berza, tocino, guindillas de Ibarra y morcilla de “carnicería Olano” (Especialidad)
La kokotxa de bacalao a la plancha con pimiento de piquillo fresco asado (2006)
El lomo de “oveja latxa” rojo con su guiso (2007)
La manzana de Regil asada con yogurt casero (2005)

HERNIALDE

Tradición con cultura contemporánea

Dirección: Martín Jose Iraola, 10
Población: Tolosa
Teléfono: 943 675 654
Precio menú: 55€ (IVA incluido y bebidas aparte)
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Vegetales verdes con gambas de Denia
Raviolis de setas con aceite de albahaca y tomate
Crema ligera de alubias con albodiga de morcilla y crujiente de guindilla
Carrilleras de atún rojo con tempura de verduras y salsa de cebollino
Cabrito asado criado en casa
Falso de yema con naranja y corte de clara
Xaxu con helado y kéfir

IÑIGO LAVADO

Una visión sintética y esencialista de la creatividad con memoria vasca

Dirección: Av. Iparralde, 43,
Población: Irún
Teléfono: 943 639 639
Precio menú: 55€ IVA incluido
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Huevo, pan y jamón
Gazpacho con carabinero
Jardín de verduras y setas de temporada
Papada con migas
Ventresca de atún con picada de pistachos, crema de hinojo y cilantro
Carré de cordero con puré de boniato y brotes de germinados
Leche con galletas
Cacao y sus especias

KAIA

Uno de los “musts” de la parrilla marinera del más alto nivel

Dirección: General Arnao, 4
Población: Getaria
Teléfono: 943 14 05 00
Precio menú: 80€ + IVA
Menú:
Camarón salteado
Cocochas de merluza en salsa
Bogabante
Rodaballo a la parrilla
Postre

KOKOTXA

Alta cocina contemporánea de sólida sensorialidad y sin estridencias

Dirección: Campanario, 11
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 42 19 04
Precio menú: 80€ IVA incluido
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Grisini de parmesano con queso fresco y albahaca
Atún, tomate y migas
Nigiri de salmón marinado y ligeramente ahumado
Pulpo asado con velo de tocino Ibérico
Mango y ensalada de hierbas
Tortilla líquida de txangurro y kiskillas
Huevo a baja temperatura con txipirones y gnocchis de sus tintas
Rodaballo asado con vegetales y vinagreta templada de cítricos
Pichón de Bresse con ajos tiernos, canela y arena de frutos secos
Chocolate blanco, cacao y café espresso
Bizcocho de aceite de oliva con agar de albaricoques, chocolate picante y kilos
Este menú puede estar sujeto a alguna pequeña modificación según disponibilidad de mercado

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: 165€ + IVA
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

2010 Salmón keia ligeramente ahumado con algas, polvo de frutos secos, café y vainilla
1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie-gras, cebolleta y manzana verde
2010 Kokotxas de bacalao al txacoli con cebollino, salteado de espardeñas y su nube.
2010 Falso canelón de tocino ibérico con pulpo al vino blanco
2009 Perlitas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado
2009 Bombón de queso al aceite de Carabaña acompañado de endivias, jugo de cebolla roja y dados de ibérico
2007 Huevo de caserío con remolacha a la ensalada líquida de hierbas, carpaccio de cocido vasco y queso
2002 Ensalada tibia de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado
2009 Salmonetes con cristales de escamas comestibles, rabo y jugo de chocolate blanco con algas
2009 Pichón de Araiz hecho en asador con

un hueso de pasta fresca cubierta con setas al cebollino, pequeños toques de una crema trufada
2009 Esencia fría de albahaca y vaina con sorbete de lima granizado de enebro y toques de almendra cruda
2010 Chocolate y miel de acacia con café amargo irlandés

MIRAMÓN

Refinadas elaboraciones de sabores tradicionales con impronta personal

Dirección: Pº Mikeletequi, 53
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 308 220
Precio menú: 105,73 € (IVA incluido)

Menú:

Juego de dos melones, foie-gras, oporto y jamón ibérico
Taco de atún marinado, frutas exóticas y caviar con nube de aceite de atún y curry
Ensalada de pulpo y crustáceos a la vinagreta de pimientos de Ezpeleta
Huevo escalfado a baja temperatura con brandada, sopa de ajo y cilantro
Ménage à trois de almejas, txangurro y pistacho
Txipirones a la parrilla, caldo de tentáculos y brotes de ajo baseado
Taco de bacalao confitado, agua de legumbres y algas
Costilla de Wagyu con berenjenas asadas
Salteado de cerezas y crema de almendra

con helado de manzana y canela
Taco de mango con sorbete de jengibre y cítricos
Chocolate, fresas y leche

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: 150€ + IVA
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Buscando un juego de analogías: sedimentos de trigo tostado, corales de buey de mar y esquejes de salicornia.
Caña de alcaucil camus escaldada. Lecho de hojas carnosas y flor de alcachofa aliñada con grasa de jamón ibérico.
Caracoles guisados con un concentrado de jamón Ibérico. Base de mucílago de lino y una pasta de hierbas aromáticas.
Longueirones condimentados con un jugo de las alubias negras, perfumado con aceite de canela. Alubias dulces.
El plato de salsifí fosilizado aliñado con huevos y acentos marinos.
Gallo henchido de huevos vegetales y hiervas escabechadas. Pequeñas zanahorias salteadas.
Hebras de raya doradas en una glasa tostada de mantequilla, brillo untuoso de cerdo

Veta de gelatina de carne de res asada 120 horas, cubierta de dientes de ajo fresco cocido.
Solomillo de pato reposado entre complementos iodados, virutas y lascas de trufa de verano.
Avellanas, helechos y vainillas: Polvorón de avellanas y raíz de polipodio con helado de nata y vainillas.
Frutos rojos del jardín madurados al sol, embebidos en una decocción de hojas de naranjo.
Nueces rotas, tostadas y saladas, crema helada de leche y gelatina de Armagnac.

NINEU

Versión desenfadada, fresca y liviana de la alta creatividad culinaria

Dirección: Av. De la Zurriola, 1
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 00 31 62
Precio menú: 40€ + IVA

Menú:

Cogollo de Tudela impregnado en aceite de ajos crudos, con patatas y huevos rotos, tomates y aceitunas secas
Puntaletes guisados con orejas de cerdo y espuma de ali-oli
Lomo de merluza asado, acompañado de un jugo tostado de sus pieles y hebras de berenjena frita
Costilla de cerdo guisada 40 horas, acompañada de arroz cremoso de achicoria y vainilla
Bizcocho tibio de chocolate con crema helada

da de regaliz y sésamo blanco garrapiñado
Crema helada de frambuesa con galleta molida de chocolate
Pan de hogaza

ROXARIO

Uno de los establecimientos con más personalidad, referente obligado en los grandes productos y platos del asador vasco

Dirección: Nagusia, 96
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 424 040
Precio menú: Menú Sidrería: 34€ y Menú Temporada: 59€
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú1: Menú Sidrería

Tortilla de Bacalao "Roxario"
Bacalao con pimientos
Chuleta de viejo – ensalada de lechuga
Queso Idiazabal – Dulce de manzana – Bizcocho
Pan y Sidra
El menú Sidrería incluye bebida, y se sirve a partir de dos comensales

Menú: 2: Menú Temporada

Pimiento Cristal
Pochas con pichón
Chipirones encebollados
Pollo con manzana
Emplatado de frutas al horno

UREPEL

La evolución erudita y ordenada de los clásicos del País Vasco

Dirección: Pso. de Salamanca 3
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 42 19 04
Precio menú: 60€ (bebidas e IVA no incluidos)
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Huevo de caserío a baja temperatura sobre un rulo de patata y hongos
Papillote de langostinos
Lubina plancha con vinagreta de tomate e ibéricos
Cordero guisado asado y lacado con tartar de rúcula y pera
Copita digestiva
Terrina de membrillo de frutos rojos con helado de queso y frutas maceradas

UROLA

Los sabores más tradicionales suavemente puestos al día sin pérdida de memoria

Dirección: Fermín Calbetón, 20
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 423 424
Precio menú: 39€ + IVA
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Ensalada verde de bacalao confitado
Txipiron begihaundi en su tinta
Rabo de buey guisada con verdura
Brocheta de frutas frescas gratinadas con su fondé de chocolate

XARMA

La perfecta unión de posibilismo, técnica, creatividad atemperada y culto al producto

Dirección: Av. Tolosa, 123
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 317 162
Precio menú: 65€ + IVA
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

APERITIVO
Carpaccio de tomate y manzana con verduras de Otoño y crema de jamón
Gamba roja a la plancha con helado de vinagre de Txakoli y sopa de tomate
Merluza asada con jugo yodado de mejillones, apio-nabo y pan de hogaza frito
Solomillo Ibérico con tosta de hongos e Idiazabal y manzana Errezil a baja temperatura
Helado de cuajada sobre cremoso de arroz con leche y esfera líquida de mozzarella de naranja y azahar con posos de café y fino caramelo de sésamo garrapiñado
Biscuite de naranja y azahar con posos de café y fino caramelo de sésamo garrapiñado

ZUBEROA

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

Dirección: Pl. Beheko Zoro, 1
Población: Oiartzun
Teléfono: 943 491 228
Precio menú: 125€ + IVA con bebidas incluidas
SUKATALDE Asociación de Cocineros de Gipuzkoa

Menú:

Vieira marinada, gelée de pomelo y espárragos
Royal de erizo de mar y txangurro
Cigala asada, gelée de jengibre y ravioli de vainilla
Ostra "Gillardeau" plancha con su jugo
Bogavante salteado, crema de coliflor e hinojo
Huevo escalfado, puré trufado de higaditos y velouté de apio
Lomo de salmonete sobre hojas de endibias al vapor y calabaza a la naranja
Manita de cochinito confitada y braseada con calabacín al curry
Granadina de frutas de temporada y helado de hierbaluisa
Pomelo, vainilla y chocolate

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



Organizadores:



Instituciones:



Patrocinadores:



Colaboradores:



SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA XII GASTRONOMIA KONGRESUA

2010eko Azaroaren 21etik 24ra
Kursaal Jauregia. Donostia

Beste aurrerapauso bat XXI. mendeko kongresu gastronomikoaren kontzeptuan. San Sebastian Gastronomika 2010.

Berrikuntzak. Ezustekoak.

Nazioarteko programa ikaragarria, Espainia eta mundu mailako sukaldari onenen parte hartzearekin eta New Yorkeko ostalaritzaren guru nagusiekin, gure planetako ardo eta ostalaritzarekin, txapelketa zoragarriekin, dastatzeekin...

Benetako elkarrekintza. Hainbat batzordetan zehar, biltzarkideek sukaldariak momentu horretan eszenatokian aurkezten ari diren produktu ala elaborazioak dastatzeko aukera izango dute. Formatu harrigarrian aurkezten den sukaldaritza munduko murgiltze eta sinergia.

San Sebastian Gastronomika, kongresu asko bakar baten barnean:

New York New York!

New York gonbidaturiko hiria izango da: Thomas Keller, Daniel Boulud, David Chang, David Bouley, Anthony Bourdain, Adam Perry Lang, Wylie Dufresne, Colman Andrews, Drew Nieporent... zuzenean. Eszenatokian, zehazki New York-i eskainitako jardunaldi batean.

ALTA:

Sukaldaritza hiritar kosmopolita. Hau da "Alta" kongresuaren izenburu generikoa. Espainiako eta mundu osoko sukaldari onenen presentziak gozatuko dugu. Haien artean, Adrià, Euskadiko ospetsuenak, Bottura...

OFF:

Inoiz baino indar gehiagorekin datorren "Off"-a:

Hiru kongresu bakar baten barnean: Sala eta Ardoaren Mundua, ostalaritza eta ardo dastatzearen nazioarteko guru nagusiekin; Planeta Parrilla, nazioarteko perfila duen programaketarekin eta zuzeneko dastatzeekin; eta Hotelen berrikuntzari buruzko Jardunaldiak: La Ruina Habitada by Fernando Gallardo. Azken honek, Kursoalean ospatzeaz gain, hiriko hainbat hoteletan tailer praktikoa eta ludikoak antolatuko ditu. Baita jateko ohitura osasuntsu baina dibertigarriekin buruzko nerabeei zuzenduriko mintegia, ikastetxe ezberdinen kolaborazioa izango duena. Eta, estreinaldi nagusi bezala, gastronomia eta turismoaren binomioa zeharo aztertuko dugu, zehazki horretarako antolatuta dagoen jardunaldi batean zehar.

Sala eta Ardoaren Mundua

Iberiarren eta ardoaren arteko sinergia (Carlos Tristanch y Álvaro Palacios); gaztak (Enric Canut); ogiaren hartzigarriak eta abar (Triticum); zerbitzuaren diseinua El Bulli-n (Luis García y David Seijas); lurren dastatze bitxiak (Josep Roca); dastatze molekularrak (François Chartier); Espainiako ardoen azterketa kosmopolita munduan (Sarah Jane Ewans)...

Planeta Parrilla

Nazioarteko zein nazio mailako parrillaren mundu berriari eskainitako jardunaldia: Haragi gorrien aukeraketa, tratamendua eta manipulazioa (Imanol Jaca); itsasoko parrilla

(los Arregui); lehorreko heltzearen abangoardiak (Adam Perry Lang); heltze ezinezkoak (Neil Perry)...

Hotelen berrikuntzari buruzko Jardunaldiak: La Ruina Habitada by Fernando Gallardo.

Ergonomia hotelean; sukaldia hotelean, talde dinamika, hotelen industriako berrikuntzak, iraunkortasun sentzoriala; ongizatearen parametroa; ostalaritzan aplikaturiko "coaching"-a; web 2.0-ren etorkizuna...

Espainiako Turismo Gastronomikoaren Erronka eta Aukerei buruzko I. Jardunaldia

Maila goreneko mahai-inguruen antolaketa, gaien artean, "Gourmet turista deseraikitzen" edo "Turismo gastronomikoaren ikurra den toki baten arrakastarako gakoak" izango ditugu, hau guztia aurretiko ondorioak aurkeztuko dituen amaiera batekin.

Nerabe gastronomia.

Era zorabiagarrian, hainbat sukaldari ospetsuk sukaldaritza ludikoa ikasleei erakutsiko diete: Gosariak "kaña"-rekin (Quique Dacosta); Sukaldaritza goxoa eta osasuntsua baina harrigarria (Dani García); plater energetikoak eta liluragarriak (Eneko Atxa)

POPULAR:

Igande goiz hobe zina lortuko duen programazio Popularra. Euskadiko sei sukaldarik etxeko sukaldaritza hobetzeko trikimailuak emango dituzte, La Bretxa-n harrera ikusgarria

burutuko da New York-i ongietorria emateko – autoritateen parte hartzea, danborrada eta ezustekoak –, guztientzako Parrilla Tunela antolatuko da Espainiako Jatorri Deitura duten haragi guztiekin...

Solasaldiak eta tailerrak:

Pribatuak, eskusiboak, pertsonalak. New Yorkeko sukaldariekin eta Euskadiko izarrekin.

Eta txapelketak:

Berritasuna: Espainiako Sommelier Oneneko Txapelketa Ofiziala 2010. Berritasuna: Lehen Gin Tonik Nazioarteko Txapelketa Ofiziala "Jordi Estadella". Berritasuna: Lehen Parrilla Txapelketa Nazionala, La Bretxa-n.

MARKET:

Zeharo profesionala den azoka, etorkizuneko produktu eta teknologia onenekin, biltzarkideentzako VIP aretoarekin, etengabeko elkarrekintzak, aurkezpen eskusiboak eta maila goreneko networking- en aukera. Erakusketa aktiboko 5000 metro karratu, 130 erakusmahai, mundu osoko 10000 bisitari baino gehiago...

Eta askoz gehiago

Beste aurrerapauso bat emateko momentua da!

12TH INTERNATIONAL GASTRONOMY CONVENTION SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

21st-24th November 2010
Kursaal Palace. San Sebastián

Another step forward in the new concept of the gastronomical convention of the 21st century. San Sebastian Gastronomika 2010.

Innovations. Surprises.

A highly charged international programme, with the best chefs in Spain and from around the world. An entire day will be devoted to a wide culinary panorama looking over the varied cuisines of the Big Apple, with great gurus from the restaurant trade, the world of wine and the hotel industry from all over the globe, with exciting competitions and contests, with tastings, with...

Real interactivity. In many of the presentations, the attendees will be able to try the products or creations at the same time as the chefs are explaining them on the stage. Culinary immersion and synergy in a surprising format.

San Sebastian Gastronomika, one convention that is also many conventions:

New York New York!

New York will be the guest city: Thomas Keller, Daniel Boulud, David Chang, David Bouley, Anthony Bourdain, Adam Perry Lang, Wylie Dufresne, Colman Andrews, Drew Nieporent... Live. On stage in a conference dedicated exclusively to The Big Apple...

ALTA:

Urban cosmopolitan cuisine. This is the overall title of the convention, Alta. We will have some of the best chefs in Spain and from around the world. Among them, Adrià, all of the “great Basques”, Bottura...

OFF:

An Off more powerful than ever.

Three conventions in one: Firstly, the World of Wine and Dining, with great international gurus from the restaurant trade and sommellerie. Secondly, Planet Grill, with a programme boasting a high international profile and live tastings. And finally, the Conferences on Innovation in the Hotel Industry given by La Ruina Habitada by Fernando Gallardo. For the first time, these will be hosted, not only in the Kursaal, but also, in different hotels throughout the city, offering practical and extremely enjoyable workshops. In addition, a seminar will be held, aimed at teenagers, about how to eat healthily and in a fun way, in collaboration with various schools. And, as the great première, the couple of tourism and gastronomy will be analysed in great style in a specific conference.

A World of Wine and Dining

Synergies between “Iberico” meats and wine (Carlos Tristanchó and Álvaro Palacios); cheeses (Enric Canut); bread fermentations and something more (Tríticum); design of service at El Bulli (Luis García and David Seijas); outlandish tasting of soils (Josep Roca); molecular tastings (François Chartier),

cosmopolitan analysis of Spanish wines in the world (Sarah Jane Ewans)...

Planet Grill

An entire day dedicated to the emerging world of National and International grilling: selection, treatment and handling of red meats (Imanol Jaca); seafood grilling (the Arreguis); the avant-garde of dry aging (Adam Perry Lang); impossible agings (Neil Perry)...

Innovation in the Hotel Industry Conferences of La Ruina Habitada by Fernando Gallardo

Ergonomics in hotels; the hotel kitchen; group work; innovations in the hotel industry; sensory sustainability; the parameter of well-being; coaching applied to the hotel industry; the future of the web 2.0...

1st Conference about the Challenges and Opportunities of Gastronomical Tourism in Spain

A programme line-up of round tables of the highest level with topics such as “Deconstructing the gourmet tourist” and “Keys to success for a tourist destination”, rounding of everything with a closing, which will reveal the preliminary conclusions.

Gastronomika teenagers

Great chefs bringing enjoyable and healthy cooking closer to schoolchildren in a dizzying mix: Breakfasts that rock (Quique Dacosta); sweet and healthy, but fantastic, cooking (Dani García); wild and energetic dishes (Eneko Atxa)

POPULAR:

An unbeatable programme line-up for Popular for Sunday morning. Six Basque chefs will explain how to improve home cooking, giving a spectacular welcome to the group travelling from New York, with distinguished personalities present, drumming parades and surprise and... in La Bretxa, Tunnel of Grilling for all the meats of Protected Designation of Origin (PDO) in Spain.

Gatherings and workshops:

Private, exclusive, personal. With chefs from New York and the stars from the Basque country.

And the competitions:

New this year: “Best Sommelier in Spain” Official Contest 2010. New this year: 1st International Official Contest of Gin and Tonic “Jordi Estadella”. New this year: 1st National Grilling Competition, in La Bretxa.

MARKET:

The fair will be completely professional in nature. The best products and future technologies will be employed; a VIP room will be available for the use of the attendees, there will be many opportunities to interact with professionals, presentations will be exclusive, and there will be the chance to network with people of a high standing.

And much more.

It's the time to take... another step forward!

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