



basque culinary world prize

EL CHEF ESCOCÉS JOCK ZONFRILLO GANADOR DEL BASQUE CULINARY WORLD PRIZE 2018

- *El ganador del Basque Culinary World Prize 2018 se ha dado a conocer en un evento que ha tenido lugar en el Collegio San Carlo de Módena*
- *El evento ha estado presidido por Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center y Joan Roca presidente del jurado.*

El chef Jock Zonfrillo ha sido proclamado ganador del Basque Culinary World Prize 2018 por su labor en la defensa de la cultura de los pueblos nativos de Australia y por su trabajo para salvaguardar la tradición culinaria aborigen. Desde que hizo de Australia su hogar, en el año 2000, Jock Zonfrillo ha visitado cientos de comunidades remotas para entender los orígenes de sus ingredientes y su significado cultural. El chef ofrece una plataforma en la carta de su prestigioso restaurante Orana, ubicado en Adelaida, y ha acercado las tradiciones culturales aborígenes a un público más amplio a través de programas como el Nomad Chef. Jock Zonfrillo recibirá 100,000 euros para destinar a un proyecto de su elección, que exprese el poder transformador de la cocina.

El Basque Culinary World Prize es un premio único y global otorgado por el Gobierno Vasco en el marco de la estrategia integral Euskadi-Basque Country y por Basque Culinary Center (BCC) institución académica líder en gastronomía, que reconoce la labor de chefs con iniciativas

transformadoras en áreas de innovación, tecnología, educación, medio ambiente, salud, industria alimentaria y desarrollo social y económico, entre otros.

Jock Zonfrillo ha sido elegido ganador de entre diez finalistas, por un jurado formado por algunos de los y las chefs más influyentes del mundo, con Joan Roca, chef del Celler de Can Roca (España) como presidente, Massimo Bottura (Italia), Gastón Acurio (Perú), Dominique Crenn (Estados Unidos), Yoshihiro Narisawa (Japón), Enrique Olvera (México), Mauro Colagreco (Francia), Andoni Luis Aduriz (País Vasco), Manu Buffara (Brasil) y por expertas internacionales en diferentes disciplinas, como la escritora norteamericana Ruth Reichl, la historiadora gastronómica y periodista británica Bee Wilson, la diseñadora británica Isle Crawford y la ganadora del Basque Culinary World Prize 2017, la chef colombiana Leonor Espinosa.

Las diez personas finalistas, 7 hombres y 3 mujeres, del Basque Culinary World Prize fueron: Anthony Myint (Estados Unidos); Caleb Zigas (Estados Unidos); Dieuveil Malonga (República del Congo/Alemania); Ebru Baybara Demir (Turquía); Heidi Bjerkan. (Noruega); Jock Zonfrillo (Australia/Escocia); Karissa Becerra (Perú) ; Marc Puig-Pey (España); Matt Orlando (Dinamarca/Estados Unidos); Virgilio Martínez (Perú).

Los y las finalistas pertenecen a una generación de chefs internacionales que han expandido su rol en la sociedad y han redefinido su profesión, aprovechando su conocimiento, liderazgo, vocación emprendedora y creatividad que les distingue, para generar cambios transformadores en la sociedad.

En 2017 este premio fue otorgado a la chef colombiana Leonor Espinosa, por la labor que realiza con comunidades indígenas y afrocolombianas para identificar, reivindicar y potenciar tradiciones gastronómicas como motor social y económico. En 2016 la venezolana María Fernanda Di Giacobbe fue merecedora del galardón por la creación de una red de educación, emprendimiento, investigación y desarrollo, en torno al cacao, como fuente de identidad, cultura y riqueza económica; brindando oportunidades a mujeres en situación de vulnerabilidad económica, emponderándolas, capacitándolas y convirtiéndolas en microempresarias del chocolate.

Estrategia Euskadi Basque Country

En el acto del anuncio del ganador, presidido por Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno vasco, este ha querido destacar que el premio "*único y global*, se

enmarca dentro de la Estrategia integral Euskadi Basque Country y aspira a lograr que valores compartidos por la sociedad vasca como la cultura del esfuerzo, el compromiso, la capacidad de superación, la vocación innovadora y competitiva, la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres se asocien a la imagen de Euskadi y se conviertan en nuestra tarjeta de presentación a nivel internacional." Euskadi ha de posicionarse como un actor global- ha añadido Oroz - ganar presencia en el escenario internacional. La proyección de Euskadi en el exterior ha de servir para alcanzar un espacio propio en el contexto internacional con el fin de proyectar nuestra identidad y valores y profundizar en ellos al tiempo que a través de iniciativas como el BCWP, contribuimos a la configuración de un nuevo modelo social más justo y sostenible al servicio de las personas."

Jock Zonfrillo, ganador del Basque Culinary World Prize 2018 por su parte ha proclamado:

"Es un gran honor para mí el haber sido elegido ganador del Basque Culinary World Prize de 2018. Me gustaría agradecer su trabajo a todos los trabajadores de mi restaurante, a toda la plantilla de la Fundación Orana, a los investigadores y consultores y, en especial, a todos los aborígenes australianos que me han ofrecido su tiempo todos estos años para compartir sus conocimientos conmigo.

Una de las lecciones fundamentales que he aprendido trabajando con las comunidades aborígenes es que hay que dar más de lo que se recibe. Mi motivación surge del reconocimiento de una cultura que ha cultivado esta tierra y ha florecido en ella durante más de 60.000 años.

Los primeros australianos son los verdaderos cocineros e «inventores de comida» de estas tierras, y es inaceptable excluirlos de nuestra historia y, específicamente, de nuestra cultura culinaria.

Creo que el mundo de la gastronomía está comprometido con impulsar cambios y, aunque nunca hablo en nombre de los aborígenes, creo que podemos remar todos en la misma dirección y conseguir cambios positivos para ellos".

Joan Roca, Presidente del Jurado del Basque Culinary World Prize, ha explicado:

"Durante más de 15 años, Jock se ha dedicado a entender y promover una de las culturas más antiguas del planeta, la de los pueblos originarios australianos. Desde una perspectiva abocada al intercambio y

a la investigación, este escocés le ha venido enseñando al mundo, el potencial culinario de una herencia a la que durante mucho tiempo se le ha dado la espalda. A través de la identificación de ingredientes y tradiciones y de la vocación para transformar el conocimiento de estas poblaciones en oportunidades de desarrollo, Zonfrillo siembra futuro. Su trabajo es inspirador y multiplicador. Por eso el jurado le ha elegido de forma unánime”.

Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center, ha explicado:

“El premio profundiza su apuesta frente a un fenómeno diverso, plural y extensivo. Cocineros y cocineras en el mundo entero demuestran el valor que aporta la gastronomía cuando su orientación a la creatividad, el emprendimiento, la innovación y el compromiso se alinea con los retos de nuestra sociedad; por eso, nos satisface celebrar hoy la elección de Jock Zonfrillo, pues constituye un testimonio no sólo inspirador sino multiplicador”.

PROCESO DE ELECCIÓN DEL BCWP 2018

Las 140 nominaciones, 104 hombres y 36 mujeres, al Basque Culinary World Prize llegaron de 42 países; cifras que muestran un incremento en el número de nominaciones y en la diversidad de países de procedencia, respecto a las ediciones anteriores. Para ser considerados para el premio, los y las chefs debieron ser nominados por otro u otra profesional, actualmente trabajando en el mundo de la gastronomía.

Durante dos meses, profesionales e instituciones de la industria nominaron chefs de todo el mundo que demuestran que la gastronomía puede traducirse en un motor de cambio en ámbitos como el de la innovación, educación, medio ambiente, salud, desarrollo social o económico, entre otros.

El 25 de Junio un Comité Técnico se reunió en Basque Culinary Center para seleccionar a las 10 personas finalistas. Formaron parte del Comité Técnico F. Xavier Medina, Doctor en Antropología Social y director de la Cátedra UNESCO “Alimentación, Cultura y Desarrollo”; Jorge Ruíz Carrascal, Catedrático en el Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Copenhague; Pia Sørensen, Preceptora Superior en Ingeniería Química y Materiales Aplicados de la Universidad de Harvard y directora de su programa de Ciencia y Cocina; Carlos Zamora, cocinero, empresario y consultor español (nominado al BCWP en 2016) e Iñaki Martínez de Albéniz, doctor en Sociología y profesor de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

Notas a los editores:

1. El Basque Culinary World Prize es un premio otorgado por el Gobierno Vasco y se enmarca dentro de la Estrategia integral Euskadi Basque Country. Una marca de país que partiendo de sus fortalezas y singularidades, está posicionado como referente de excelencia, como modelo de calidad de vida y de cohesión social y como territorio innovador y competitivo.
2. Basque Culinary Center es una institución académica pionera a nivel mundial en su dedicación a la educación universitaria y al desarrollo del potencial de la gastronomía en relación con la educación, la investigación, la innovación y el emprendimiento. Desde su creación en San Sebastián en 2009 ha concentrado sus esfuerzos en crear un espacio interdisciplinario que contribuye a la profesionalización del sector.
3. En Consejo Internacional de Basque Culinary Center está formado por algunos de los y las chefs más influyentes en la actualidad: Ferrán Adrià, Gastón Acurio, Alex Atala, Dan Barber, Heston Blumenthal, Massimo Bottura, Michel Bras, Dominique Crenn, María Fernanda Di Giacobbe, Enrique Olvera, Yoshihiro Narisawa y René Redzepi www.bculinary.com
4. Para más información: www.basqueculinaryworldprize.com
5. Fotos y videos de Jock Zonfrillo y su obra están disponibles para su publicación aquí:
<https://www.dropbox.com/sh/3275nw36z1rtdrn/AAAXXOIcoXpmBhN8diQuHzawa?dl=0>