



basque culinary world prize



JOCK ZONFRILLO ESKOZIARRA, 2018KO BASQUE CULINARY WORLD PRIZE SARIAREN IRABAZLEA

- *Modenako Collegio San Carlon izan den ekitaldi batean jakinarazi dute 2018ko Basque Culinary World Prize sariaren irabazlea*
- *Han izan dira Bittor Oroz Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburua, Joxe Mari Aizega Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusia eta Joan Roca epaimahaiburua.*

Zock Zonfrillo chefa izendatu dute 2018ko Basque Culinary World Prize sariaren irabazle, "Orana Foundation-ek" egiten duen lanagatik. Jock Zonfrillok 100.000 euro jasoko ditu berak hautatutako proiektu batera bideratzeko, sukaldaritzaren ahalmen eraldatzailea islatzen duen proiektu batera, alegia.

Basque Culinary World Prize berdinek gabeko sari globala Eusko Jaurlaritzak, Euskadi-Basque Country estrategia integralaren barruan, eta gastronomiaren arloan nagusi den Basque Culinary Center (BCC) erakunde akademikoak ematen dute. Hainbat alorretan ekimen eraldatzaileak dituzten chefen lana aitortzen du, hala nola berrikuntzan, teknologian, hezkuntzan, ingurumenean, osasunean, elikagaien industrian eta garapen sozial eta ekonomikoan, besteak beste.

Zock Zonfrillo hamar finalistaren artean hautatu du irabazle munduko chef entzutetsuenetako hauez osatutako epaimahaiak: Joan Roca, Celler de Can Rocako chefa (Espainia) eta epaimahaiburua; Massimo Bottura (Italia), Gastón Acurio (Peru), Dominique Crenn (Estatu Batuak), Yoshihiro Narisawa (Japonia), Enrique Olvera (Mexiko), Mauro Colagreco (Frantzia), Andoni Luis Aduriz (Euskadi) eta Manu Buffara (Brasil).



basque culinary world prize

Horiez gain, hainbat diziplinatako nazioarteko adituek ere osatu dute epaimahaia, hala nola Ruth Reichl idazle iparramerikarrak, Bee Wilson gastronomia-historiagile eta kazetari britainiarrak, Isle Crawford diseinugile britainiarrak eta 2017ko Basque Culinary World Prize sariaren irabazle Leonor Espinosa chef kolonbiarrak.

Honako hauek izan dira Basque Culinary World Prize saria eskuratzeko hamar finalistak (7 gizon eta 3 emakume): Anthony Myint (Estatu Batuak), Caleb Zigas (Estatu Batuak), Dieuveil Malonga (Kongoko Errepublika/Alemania), Ebru Baybara Demir (Turkia), Heidi Bjerkan. (Norvegia), Jock Zonfrillo (Australia/Eskozia), Karissa Becerra (Peru), Marc Puig-Pey (Espainia), Matt Orlando (Danimarka/Estatu Batuak) eta Virgilio Martínez (Peru).

Nazioarteko chefen belaunaldikoak dira eta, beren zeregina gizartean zabaltzen jakiteaz gain, ogibidea berriz definitzeko gai izan dira, bereizgarri dituzten jakintza, lidergoa, bokazio ekintzailea eta sormena erabiliz gizartean aldaketa eraldatzaileak sortzeko.

2017an, Leonor Espinosa chef kolonbiarrak eskuratu zuen saria, herri indigena eta afrokolonbiarrekin tradizio gastronomikoak eragile sozial eta ekonomiko gisa identifikatu, aldarrikatu eta bultzatzeko egiten duen lanagatik. 2016an, ordea, María Fernanda Di Gibelsolas venezuelarrari egokitu zitzaion Venezuelan eratu duen hezkuntza-, ekintzailetza-, ikerketa- eta garapen-sareari esker. Kakaoa identitate-, kultura- eta aberastasun ekonomikoaren iturri erabiliz, egoera zaugarrian dauden emakumeak ahaldundu eta prestatu ditu txokolatearen mikroenpresaburuak izan daitezen.

Euskadi-Basque Country estrategia

Irabazlea jakinarazteko ekitaldiaren buru izan da Bittor Oroz Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburua, eta honako hitz hauek esan ditu: *«sari berdin gabe eta global hau Euskadi-Basque Country Estrategia Integralaren parte da, eta Euskadiko gizartearen hainbat balio gure herrialdearen irudiarekin lot ditzatela lortu nahi du, hain zuzen ere, ahaleginaren kultura, konpromisoa, nork bere burua gainditzeko gaitasuna, bokazio berritzaile eta lehiakorra eta gizonen eta emakumeen arteko aukera-*



basque culinary world prize

berdintasuna, nazioartean gure burua aurkezteko ezaugarri bihur daitezzen».

«Euskadi eragile global gisa posizionatu behar da –gaineratu du Ortozek–, nazioartean presentzia irabazteko. Euskadik kanpoan duen proiektzioak balio behar du nazioarteko testuinguruan berezko esparrua irabaz dezan, gure nortasuna eta balioak proiektatzeko eta horietan sakontzeko, eta horrekin batera, BCWPren tankerako ekimenen bitartez, gizarte-eredu bidezkoago eta jasangarriago bat, pertsonen zerbitzura dagoena, eratzen laguntzeko».

2018ko Basque Culinary World Prize sariaren irabazleak, berriz, hau adierazi du:

"Ohore handia da niretzat 2018ko Basque Culinary World Prize saria irabazi izana. Eskerrak eman nahi dizkiet bihotz-bihotzez nire jatetxeko eta Orana Fundazioko langileei, ikertzaileei eta aholkulariei eta, bereziki, urte hauetan guztiotan beren jakinduria nirekin partekatzeko beren denbora eskaini didaten Australiako aborigen guztiei.

Komunitate indigenekin lanean ikasi dudan leziorik garrantzitsuenetako bat da beti eman behar duzula jasotzen duzuna baino gehiago. Nire motibazioak lur hau 60.000 urtez landu duen eta bertan loratu den kultura baten aitortzan du jatorria.

Lehen australiarrak dira lurralde honetako benetako sukaldariak eta «janariaren asmatzaileak» eta guztiz onartezina da gure historiatik eta, batik bat, sukaldaritzaren kulturatik baztertu izana.

Benetan uste dut gastronomiaren munduak aldaketak sustatzearen aldeko konpromisoa duela eta, nahiz eta inoiz ez dudan aborigenen izenean hitz egiten, uste dut elkarrekin lanean aritu gaitzkeela eta beren bizitzetan eragin positiboa lor dezakegula."



basque culinary world prize

Joan Rocak, Basque Culinary World Prize sariaren epaimahaiburuak, honako azalpen hau eman du:

"Jockek 15 urte baino gehiago daramatza gure planetako kultura zaharrenetako bat ulertzen eta sustatzen: Australiako jatorrizko herriena, hain zuzen ere. Trukera eta ikerketara bideratutako ikuspegi batekin, eskoziar honek munduan zehar zabaldu du urteetan baztertua egon den ondare kultural baten sukaldaritzarako gaitasuna. Osagaiak eta tradizioak identifikatuz baina, batez ere, herri horien ezagutzetatik garapenerako aukerak pizteko asmoak gidatuta, Zonfrillok etorkizuna ereiten du. Bere lana inspiratzailea eta emankorra da. Horregatik, aho batez aukeratu du epaimahaiaik.

Joxe Mari Aizegak, Basque Culinary Centerreko zuzendariak, hauxe gaineratu du:

«Sariak fenomeno askotariko plural eta hedatu baten aurrean egindako apustuan sakontzen du. Mundu osoko sukaldariak erakusten dute gastronomiak zer balio-ekarpen egiten duen sormenera, ekintzaitzara, berrikuntzara eta konpromisora bideratuta badago eta gizartearen erronkekin bat badator; horregatik, pozik gaude gaur Zock Zonfrillo irabazle suertatu delako, lekukotasun inspiratzaile bezain biderkatzailea da eta».

2018KO BCWP AUKERATZEKO PROZESUA

Basque Culinary World Prizeko aurtengo 140 hautagaitzak (104 gizon eta 36 emakume) 42 herrialdeetatik iritsi dira. Kopuru horiekin, beraz, gainditu egin dira aurreko edizioetako datuak, hala parte-hartzaile kopuruari nola horien jatorrizko herrialdeei dagokienez. Saria eskuratzeko parte hartu ahal izateko, sukaldariak beste profesional baten izendapena behar zuten, gaur egun gastronomiaren alorrean diharduen beste profesional batena, alegia.

Bi hilabeteen, industriako profesionalak eta erakundeek mundu zabaleko sukaldariak izendatu zituzten, betiere erakusten dutenak gastronomia motor eraldatzaile izan daitekeela hainbat alorretan, hala nola berrikuntzan, hezkuntzan, ingurumenean, osasunean edota garapen sozial eta ekonomikoan.



basque culinary world prize

Ekainaren 25ean, batzorde tekniko bat elkartu zen Basque Culinary Centerren, hamar finalistak aukeratu ahal izateko. Honako hauek izan ziren batzorde teknikoko kideak: F. Xavier Medina, Gizarte Antropologiako doktorea eta Elikadura, Kultura eta Garapena UNESCO katedraren zuzendaria; Jorge Ruíz Carrascal, Kopenhageko Unibertsitateko Elikagaien Zientzia Saileko katedraduna; Pia Sörensen, Harvard Unibertsitateko Ingeniaritza Kimiko eta Material Aplikatuetakoa goi-mailako irakaslea eta hango Zientzia eta Sukaldaritzako programaren zuzendaria; Carlos Zamora, sukaldari, enpresaburu eta kontsultore espainiarra (BCWP eskuratzeko hautagai 2016an) eta Iñaki Martínez de Albéniz, Soziologiako doktorea eta Euskal Herriko Unibertsitateko (EHU) irakaslea.

Editoreentzako oharrak:

1. Basque Culinary World Prize saria Eusko Jaurlaritzak ematen du, eta Euskadi Basque Country estrategia integralaren barruan dago. Herrialde-marka honek, indarguneak eta berezitasunak kontuan hartuta, aktore global bihurtzen du Euskadi, bikaintasunaren, bizikaltatearen eta gizarte-kohesioaren eredu, herrialde berritzaile eta lehiakor egiteaz gain.
2. Basque Culinary Center erakunde akademiko aitzindaria da mundu zabalean unibertsitate-hezkuntzaren alorrean, bai eta gastronomiaren potentziala hezkuntzan, ikerketan, berrikuntzan eta ekintzailertzan garatzeko bidean ere. Donostian 2009an sortu zenetik, diziplinarteko espazio bat sortzeko ahaleginean jardun du, guztia ere sektorea profesionalizatzeko bidean.
3. Basque Culinary Centerren nazioarteko kontseiluak gaur egun sona handieneko sukaldariak biltzen ditu: Ferrán Adrià, Gastón Acurio, Alex Atala, Dan Barber, Heston Blumenthal, Massimo Bottura, Michel Bras, Dominique Crenn, María Fernanda Di Giacobbe, Enrique Olvera, Yoshihiro Narisawa eta René Redzepi (www.bculinary.com).
4. Informazio gehiagorako: www.basqueculinaryworldprize.com