



basque culinary world prize

NOTA DE PRENSA

BASQUE CULINARY WORLD PRIZE ANUNCIA SUS 10 FINALISTAS

El ganador/a será anunciado en San Francisco el 16 de julio

Donostia-San Sebastián. 20 de junio de 2019

Hoy han sido anunciados los nombres de las 10 personas finalistas al Basque Culinary World Prize 2019, un galardón único y global, que reconoce a chefs con iniciativas transformadoras en áreas de innovación, tecnología, educación, medio ambiente, salud, industria alimentaria y desarrollo social o económico, entre otros.

Promovido por Basque Culinary Center y el Gobierno Vasco, en el marco de la Estrategia Euskadi-Basque Country, la cuarta edición del premio recibió 150 candidaturas de 42 países; cifras que suponen el mayor índice de participación hasta la fecha con 230 nominaciones.

Los chefs finalistas son:

Selassie Atadika (Ghana), **Siew-Chinn Chin** (Malasia/ Estados Unidos) **Giovanni Cuocci** (Italia), **Mario Castrellón** (Panamá), **Xanty Elías** (España), **Virgilio Martínez** (Perú), **Cristina Martínez** (México/ Estados Unidos), **Douglas McMaster** (Reino Unido), **Anthony Myint** (Estados Unidos) y **Lars Williams** (Estados Unidos/ Dinamarca).

Los candidatos han sido escogidos por el Comité Técnico del premio, conformado por académicos y expertos culinarios de instituciones como la Universidad Abierta de Cataluña, la Universidad de Copenhague, la Universidad de Harvard o la Universidad del País Vasco.

La selección refleja el alcance actual de un movimiento internacional y multiplicador, comenzado por pioneros con décadas de trabajo transformador como Dan Barber, Rene Redzepi, Jamie Oliver, Alice Waters y José Andrés, entre otros personajes inspiradores.

El ganador o ganadora del premio será seleccionado por el jurado internacional compuesto por los chefs más importantes del momento y un grupo interdisciplinar de expertos en la novena reunión anual del Consejo Internacional de Basque Culinary Center. Este año el encuentro se celebrará en San Francisco, teniendo como anfitriona a la poseedora de tres estrellas Michelin, Dominique Crenn. El anuncio del vencedor se realizará el 16 de julio durante el Simposio "Sustainable Thinking", con el que Basque Culinary Center abrirá un debate sobre el rol que juega la gastronomía en la sostenibilidad. Una cita donde entendidos internacionales trazarán los retos y

oportunidades ambientales, económicas, sociales y culturales que tiene la gastronomía por delante. (sanfrancisco2019.bculinary.com)

En esta ocasión el jurado estará presidido por Joan Roca (España), e incluirá a otros reconocidos chefs como Massimo Bottura (Italia), Manu Buffara (Brasil), Eneko Atxa (País Vasco), Dominique Crenn (Estados Unidos), Yoshihiro Narisawa (Japón), Andoni Luis Aduriz (País Vasco), Enrique Olvera (México), Trine Hahnemann (Dinamarca), Katina y Kyle Connaughton (Estados Unidos) y Jock Zonfrillo (Escocia/Australia), vencedor del Basque Culinary World Prize 2018.

El ganador o ganadora del premio recibirá una dotación económica de 100.000 euros, que deberá destinar a una iniciativa que exprese el poder transformador de la gastronomía.

Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, ha destacado:

“Esta cuarta edición del Basque Culinary World Prize es necesaria para consolidar y seguir promoviendo los valores de excelencia, compromiso, calidad y vocación por la transformación que persigue el galardón. Bajo el marco de la estrategia integral Euskadi-Basque Country, el Basque Culinary World Prize ha contribuido a que Euskadi siga siendo un referente internacional de excelencia en gastronomía y se muestre como un país con un modelo de calidad de vida y de cohesión social ejemplar, así como un territorio innovador y competitivo.”

Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center, por su lado ha señalado:

“Profesionales e instituciones del sector gastronómico han participado desde distintas partes del planeta, para ayudarnos a descubrir a una gran variedad de personalidades inspiradoras, cuyo trabajo demuestra el alcance social de la gastronomía cuando forma parte de un movimiento amplio y diverso. En su cuarta edición, el Basque Culinary World Prize constata su poder con el mayor índice de participación e implicación hasta la fecha, un mayor número de nominaciones y alcance, y sobre todo, con la consolidación de un fenómeno multiplicador”.

Por su parte, Pia Sörensen, responsable del programa de Ciencia y Cocina de la Universidad de Harvard, declara:

“La lista de finalistas destaca el importante e innovador trabajo que realizan chefs de diversas regiones y en una gama de campos altamente actuales relacionados con la gastronomía, no solo como fuente de inspiración sino también como una expresión tangible y concreta de cómo este colectivo está empezando a tomar partido”.

10 FINALISTAS:

Selassie Atadika (GHANA)

Selassie le abre puertas a Ghana con un discurso contemporáneo y comprometido. Después de formarse en Estudios Internacionales en Columbia y de trabajar durante una década para la ONU, saltó a la cocina para afrontar desafíos desde la alimentación. Se graduó en el Culinary Institute of America (CIA), y en lugar de quedarse en Estados Unidos, regresó a África para abrir su restaurante Midunu en Accra (2014), donde enarbola su concepto de una Nueva Cocina Africana. Estudia y explora su legado junto a un equipo conformado solo por mujeres, con el que espera contribuir con que más chicas

se incorporen como profesionales a la alta cocina en África, y no solo sean vistas como cocineras domésticas portadoras de tradición.

Virgilio Martínez

Desde Central, en Lima, le abrió márgenes insospechados a la cocina peruana desde una perspectiva abocada a la innovación y la exploración, construida a partir del trabajo de Mater Iniciativa, plataforma interdisciplinaria con la que se adentra a una de las mayores biodiversidades del mundo bajo la premisa de que “afuera hay más”. Con Mil, su más reciente apuesta en Cuzco, rompe esquemas frente a las ruinas incas de Moray con un modelo de interacción no invasiva en el que la herencia de comunidades ancestrales y el conocimiento generado desde la investigación se integran en una apuesta creativa sobre premisas como biodiversidad, sostenibilidad, intercambio de conocimientos y conexión con la tierra.

Cristina Martínez

En Estados Unidos, el temor a la deportación silencia a más de un millón de trabajadores indocumentados. Y sin embargo, en Filadelfia, esta cocinera mexicana aprovecha el éxito de su restaurante South Philly Barbacoa (entre las mejores aperturas de 2016, según Bon Appétit) para darle voz a la polémica lucha de quienes trabajan sin papeles en tiempos de Donald Trump. Ha liderado la iniciativa #Right2Work, con la que promueve la conversación pública sobre las condiciones de este colectivo en la industria restaurantera, y genera espacios de encuentro para intercambiar información y apoyo entre quienes más lo necesitan. El alcalde de Filadelfia Jim Kenney, le entregó el Nationalities Service Award por su lucha por los derechos de los inmigrantes y por su contribución a hacer de la ciudad un destino gastronómico. Su labor inspiró por su parte una resolución del Consejo local que reconoce que el trabajo es un derecho humano independientemente del estatuto migratorio.

Douglas McMaster

Con Silo, el primer restaurante *zero waste* del Reino Unido, Douglas ha sido pionero en una visión que hoy se esparce internacionalmente, normalizando prácticas contracorriente y un modelo culinario “preindustrial” que inspira a jóvenes cocineros del mundo entero, en el que nada sobra: todo se transforma. Sustituye el concepto de recycle por el de upcycle, demostrando que los residuos solo existen porque no se sabe qué hacer con ellos y que la cocina puede ayudar a cambiar patrones de consumo en favor de la sostenibilidad entendida no como consigna, sino como realidad.

Giovanni Cuocci

En las afueras de Módena, en un rincón remoto de la Italia profunda, Cuocci vive la cocina como una forma de cuidar al territorio y a los sujetos que le rodean, a través de una inspiradora e innovadora cooperativa gastronómico-social donde los alimentos se transforman no tanto en recetas como en oportunidades para sus *socios*: personas con discapacidad intelectual con las que siembra, cría y trabaja artesanalmente lo mejor de las tradiciones comestibles de Emilia Romagna. En la granja restaurante Lanterna di Diogene normaliza la interacción con uno de los colectivos más invisibilizados y desatendidos de nuestra sociedad, poniendo en valor sus capacidades.

Mario Castrellón

Apalanca internacionalmente la cultura gastronómica de un país por descubrir como Panamá, aprovechando su liderazgo como emprendedor para generar oportunidades de desarrollo social sobre todo en comunidades cafeteras en las que, si bien hoy se produce uno de los cafés más valorados y preciados del mundo (el geisha), los beneficios no se

traducen en menor pobreza ni mayor productividad. El chef de Maíto promueve dinámicas de comercio justo, espacios de formación y oportunidades de empleo a productores y mujeres en situación de vulnerabilidad.

Xanty Elías

El chef de Acánthum, el único restaurante con estrella Michelin en Huelva (España), se empeña en el desarrollo de su región: como presidente de la Fundación Prenauta apuesta por el turismo, la innovación y el emprendimiento en el sector de la restauración. Con la idea de potenciar la educación alimentaria, lanzó *Los Niños se Comen el Futuro (2018)*, iniciativa que contempla la incorporación de una asignatura de Cultura Gastronómica en escuelas de primaria que, en su programa piloto entre 2018-2019, se impartió a 2.200 alumnos de entre 6 y 7 años, en 50 escuelas de Andalucía.

Anthony Myint

Con convicción, persistencia y creatividad propone encarar, desde la cocina, uno de los desafíos más importantes de la sociedad global: el cambio climático. En San Francisco impulsa iniciativas como ZeroFoodprint, para evidenciar el impacto medioambiental de la restauración y ofrecer herramientas y soluciones para que cualquier chef reduzca o elimine su huella de carbono, esté donde esté. Más de 30 influyentes restaurantes repartidos por el orbe, como Benu o Noma, aplican su metodología mientras que, con The Perennial Farming Initiative, promueve modelos de agricultura sostenible.

Lars Williams

En Copenhague, el otrora director del Nordic Food Lab encarna una novedosa manera de entender la innovación. Con ojos de chef, traslada conceptos asociados al mundo de la cocina al ámbito de los destilados con la empresa Empirical Spirits, con la que intenta “encapsular sabores de todo el mundo” con técnicas punteras de destilación y de fermentación. Junto a la activista y educadora Chido Govera, fundadora de Future of Hope en Zimbabwe, comienza a propiciar esquemas de innovación culinaria que favorezcan a comunidades excluidas donde ingredientes con potencial inexplorado (desde frutas silvestres hasta termitas) se transformen en productos singulares capaces de generar valor económico e identitario, cautivando a mercados globales.

Siew-Chinn Chin

Ligada a la lucha por una alimentación orgánica y saludable en Estados Unidos, se ha implicado a lo largo de una extensa carrera en programas que favorecen la independencia frente al sistema de comida industrial y fast food como The Charlie Cart Project, en el que la chef nacida en Malasia se suma al intento de llevar formación culinaria por todo el país, usando para ello una cocina móvil equipada con herramientas para que decenas de recetas sirvan para establecer conexiones entre cocina, salud y medio ambiente. Ha formado a más de 500 educadores de unos 10 estados, en los cuales se estima haber alcanzado a unos 150.000 niños.

En 2018, el Basque Culinary World Prize fue otorgado al chef escocés Jock Zonfrillo, quien trabaja por preservar una memoria alimentaria de los pueblos originarios australianos y se ha embarcado en la labor de descubrir y reivindicar esta antigua cultura. La chef colombiana Leonor Espinosa obtuvo el premio en 2017 por reivindicar el saber ancestral de poblaciones colombianas con Funleo. En la edición inaugural el galardón fue otorgado a la chef venezolana María Fernanda di Giacobbe y su iniciativa basada en la educación, el emprendimiento, la investigación y el desarrollo, que se articula en torno al cacao como fuente de identidad, cultura y riqueza económica en Venezuela.

NOTAS A EDITORES:

1. El Basque Culinary World Prize es un premio creado y otorgado por el Gobierno Vasco y Basque Culinary Center. Basque Culinary World Prize se enmarca dentro de la estrategia integral Euskadi-Basque Country. Una marca de país, que partiendo de fortalezas y singularidades, posiciona Euskadi como actor global, referente de excelencia, como modelo de calidad de vida y de cohesión social, como territorio innovador y competitivo.

2. Basque Culinary Center es una institución académica pionera a nivel mundial dedicada a la educación universitaria y al desarrollo del potencial de la gastronomía, en relación con la investigación, la innovación y el emprendimiento. Desde su creación en San Sebastián en 2009, y su puesta en marcha en 2011, ha concentrado sus esfuerzos en crear un espacio interdisciplinario que contribuye a la profesionalización del sector.

3. Las nominaciones a chefs con iniciativas transformadoras permanecieron abiertas a profesionales, instituciones y expertos del sector gastronómico de febrero a mayo de 2019.

4. El Comité Técnico del premio en esta edición ha estado formado por F. Xavier Medina, Doctor en Antropología Social y director de la Cátedra UNESCO “Alimentación, Cultura y Desarrollo”; Jorge Ruiz Carrascal, profesor afiliado del Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Copenhague; Pia Sörensen, Preceptora Superior en Ingeniería Química y Materiales Aplicados de la Universidad de Harvard y directora de su programa de Ciencia y Cocina; Carlos Zamora, empresario, consultor y chef del Grupo Deluz, nominado al BCWP en 2016, e Iñaki Martínez de Albeniz, doctor en Sociología y profesor de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

5. Los miembros tanto del Jurado como del Comité Técnico no pueden ser nominados al premio.

6. Más detalles e información sobre los finalistas, miembros del jurado y la mecánica del premio, en: www.basqueculinaryworldprize.com