



basque culinary world prize

PRENTSA OHARRA

BASQUE CULINARY WORLD PRIZEK BERE 10 FINALISTAK IRAGARRI DITU

- Iragarri dira berrikuntzan, teknologian, heziketan, ingurumenean, osasunean, elikagaien industrian eta garapen sozial edo ekonomikoan ideia eraldatzaileak dituzten sukaldariak saritzen dituen Basque Culinary World Prize sariaren 2019ko 10 sukaldari finalistak.
- Eusko Jaurlaritzak sustatzen du saria, Euskadi-Basque Country estrategiaren barruan eta Basque Culinary Centerrekin batera, eta laugarren edizio honetan sariak orain arteko partaidetzarik handiena eduki du.
- Nazioarteko epaimahaiak, zeina uneko sukaldaririk garrantzitsuenek eta diziplina askotako adituen talde batek osatuta dagoen, irabazlea aukeratuko du, uztailaren 16an, San Frantziskon.
- Saria irabazten duten sukaldariak 100.000 euro eskuratuko ditu, eta diru hori gastronomiaren ahalmen eraldatzailea erakusten duen ekimen baterako erabili beharko du.

Donostia – San Sebastian. 2019ko ekainaren 20a

Gaur iragarri dira Basque Culinary World Prizeren 2019ko edizioaren 10 sukaldari finalisten izenak. Saria paregabea eta globala da, eta berrikuntzan, teknologian, heziketan, ingurumenean, osasunean, elikagaien industrian eta garapen sozial edo ekonomikoan ideia eraldatzaileak dituzten sukaldariei aitortza erakustea du helburu.

Eusko Jaurlaritzak bultzatzen du saria, Euskadi-Basque Country strategiaren barruan, eta Basque Culinary Centerren laugarren edizio honetan 42 herrialdetako 150 hautagai jaso dira; orain arteko partaidetzarik handiena izan da, beraz, 230 izendapenekin.

Hamar finalistak:

Selassie Atadika (Ghana), **Siew-Chinn Chin** (Malaysia/ AEB) **Giovanni Cuocci** (Italia), **Mario Castrellón** (Panama), **Xanty Elías** (Espainia), **Virgilio Martínez** (Peru), **Cristina Martínez** (Mexiko/ AEB), **Douglas McMaster** (Erresuma Batua), **Anthony Myint** (AEB) y **Lars Williams** (AEB / Danimarka).

Sariaren Batzorde Teknikoak aukeratu ditu finalistak, zeina sukaldaritzaren alorreko akademiko eta aditu batzuek osatuta egon baita, tartean zirela Kataluniako Unibertsitate Irekiko, Kopenhageko Unibertsitateko, Harvardeko Unibertsitateko edo Euskal Herriko Unibertsitateko batzuk.

Hamar izen hauek mugimendu baten adierazgarri dira; hain zuzen, gastronomia urrutirago eramateko urte askotan lan egin duten sukaldari inspiratzaileek gidatutako mugimenduaren adierazgarri, eta tartean dira Dan Barber, Massimo Bottura, Claus Mayer, Jamie Oliver, Alice Waters, Jose Andres eta beste iraultzaile batzuk.

Sariaren irabazlea, berriz, Basque Culinary Centerren Nazioarteko Kontseiluaren bederatzigarren urteko bileran iragarriko da, eta aukeraketa nazioarteko epaimahaiaren esku egongo da, zeina une honetako sukaldaririk garrantzitsuenek eta diziplina askoko adituen talde batek osatuta egongo baita. Aurten, topaketa San Frantziskon egingo da, eta Dominique Cream izango da anfitroia, hiru Michelin izar dituen sukaldaria. Irabazlearen izena uztailaren 16an jakinaraziko da, "Sustainable Thinking" izeneko simposiumean, non Basque Culinary Centerrek debate bati hasiera emango dion gastronomiak iraunkortasunean duen rola gainean. Hitzordu horretan, gastronomiak ingurumenaren, ekonomiaren, gizartearen eta kulturaren ikuspuntutik aurrean dituen erronkak eta aukerak azalduko dira nazioarteko aditu batzuen eskutik. (sanfrancisco2019.bculinary.com)

Oraingo honetan, Joan Rocak (Espainia) presidituko du epaimahaia, eta bertako kide izango dira beste sukaldari ospetsu batzuk, hala nola hauek: Massimo Bottura (Italia), Manu Buffara (Brasil), Eneko Atxa (Euskadi), Dominique Crenn (AEB), Yoshihiro Narisawa (Japonia), Andoni Luis Aduriz (Euskadi), Enrique Olvera (Mexiko), Trine Hahnemann (Danimarka), Katina eta Kyle Connaughton (AEB) eta Jock Zonfrillo Eskozia/Australia), Basque Culinary World Prizeren 201ko edizioaren irabazlea baita.

Sariaren irabazleak 100.000 euro eskuratuko ditu, eta diru hori gastronomiaren ahalmen eraldatzailea erakusten duen ekimen baterako erabili beharko du.

Bittor Oroz, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuak, hau nabarmendu du:

"Basque Culinary World Prize sariaren laugarren edizio hau beharrezkoa da bikaintasun, konpromiso, kalitate eta eraldaketarekiko bokazioaren balioak sendotzeko eta sustatzen jarraitzeko, hori baita da sariak bilatzen duena. Euskadi- Basque Country estrategia integralaren azpian, Basque Culinary World Prize sariak lagundu du Euskadik bikaintasuneko erreferentzia izaten jarraitzen nazioartean eta bizi kalitatearen eta kohesio sozialaren eredu bikaina duen eta lurralde berritzailea eta lehiakorra den herri gisa agertzen."

Joxe Mari Aizegak, Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusiak, berriz, hau adierazi du:

“Planetako leku askotatik etorritako gastronomiaren sektoreko profesionalek eta erakundeek hartu dute parte eta haiei esker inspirazio iturri diren pertsona ugari ezagutu ahal izan ditugu, izan ere, beren lanaren bitartez erakutsi digute zer garrantzia duen gastronomiak mugimendu zabal eta askotariko baten parte denean. Bere laugarren edizioan, Basque Culinary World Prizek bere indarra berretsi du, orain arteko partaidetza eta inplikazio indizirik handienarekin eta izendapen gehiagorekin eta irismen handiagoarekin, eta, batez ere, fenomeno biderkatzaile baten kontsolidazioarekin”.

10 finalistak:

Selassie Atadika

Selassiek atak irekitzen dizkio Ghanari diskurtso moderno eta konprometitu batekin. Columbian Nazioarteko Ikasketak egin ondoren eta hamarkada batean NBERentzat lanean aritu ondoren, sukaldaritzara egin zuen salto elikaduratik erronkei aurre egiteko. Culinary Institute of American (CIA) graduatu zen, eta Estatu Batuetan geratu beharrean Afrikara bueltatu zen, eta Midunu jatetxea ireki zuen, Accran (2014), non Sukaldaritzara Afrikar Berriaz duen kontzeptua goratzen baitu. Bere legatua aztertzen eta esploratzen dihardu, ondoan soilik emakumeek osatutako talde bat duela, eta horrekin Afrikan goi sukaldaritzan emakume gehiago profesional sartzeko laguntzea espero du, jendeak ikus dezan emakumeak tradizioa transmititzen duten etxeke sukaldari hutsak baino gehiago direla.

Virgilio Martinez

Zentraletik, Liman, marjina pentsatuezinak ireki zizkion Peruko sukaldaritzari, berrikuntza eta esplorazioa xede dituen ikuspegi batetik, horren abiapuntu izanik Mater Iniciativa-k, “kanpoan gehiago dago” premisatzat hartu eta munduko biodibertsitate handienetako batean barneratzen den plataformak, egindako lana. Milekin, Cuzcon egin duen apusturik berrienarekin, eskemak hautsi ditu, Morayko inken aztarnategiaren parean, interakzio ez-erasokorraren eredu batekin, non antzinako komunitateen herentziak eta ikerketaren bidez sortutako ezagutzak bat egiten duten apustu sortzaile batean, biodibertsitatea, iraunkortasuna, ezagutza trukea eta lurrekiko konexioa premisatzat hartuta.

Cristina Martinez

Estatu Batuetan, deportazioaren beldurrak paperik gabeko milioika langile isilarazten ditu. Eta, halere, Filadelfian, sukaldari mexikar honek, South Philly Barbacoa bere jatetxearen arrakasta aprobetxatuta (2016an ireki diren jatetxerik hoberenetako bat, Bon Appétit-en arabera), ahotsa ematen die Donald Trumpen garaieran paperik gabe lanean ari direnen borroka polemikoari. #Right2Work ekimena gidatu du, zeinarekin kolektibo horrek jatetxeen industriari dituen baldintzen gainean hitz egitea bultzatzen du jendearen artean, bai eta babes premiarik handiena dutenek informazioa eta babesa elkarri emateko guneak sortzen ere. Filadelfiako alkate Jim Kenneyk Nationalities Service Award saria eman zion, immigranteen eskubideen alde egindako borrokagatik eta hiria destinu gastronomoko bihurtzen laguntzeagatik. Bere lanak, berriz, tokiko Kontseilukoei iradoki zien ebazpen bat emateko, lana giza eskubide bat dela aitortuta, migrazio estatutua alde batera utzita.

Douglas McMaster

Silorekin, Erresuma Batuko zero waste lehen jatetxea baita, Douglas aitzindaria izan da gaur egun nazioartean zabaltzen ari den ikuspegi batean, joeraren kontra doazen jardunbideak eta mundu osoko sukaldari gazteen inspirazio iturri diren “industriaurreko” sukaldaritzaren eredu bat normalizatu baitu, non ezer ere ez dago sobera: dena eraldatzen da. Recycle kontzeptua upcycle kontzeptuarekin ordeztzen du, eta frogatzen du hondakinak existitzen direla soilik beraiekin zer egin ez dakigulako eta sukaldaritzaren kontsumo ereduak aldatzen eta iraunkortasunaren alde egiten lagundu dezakeela, ez soilik kontsigna gisa ulertuta, baizik eta errealitate gisa ulertuta.

Giovanni Cuocci

Modena inguruetan, Italia sakoneko urrutiko bazter batean, Cuocci sentitzen du sukaldaritzaren lurraldea eta inguruan dituen pertsonak zaintzeko modu bat dela, eta inspirazio eta berrikuntza iturri den kooperatiba gastronomiko eta sozial baten bitartez bizitzen du hori, non elikagaiak eraldatzen diren, ez errezeta bihurtzeko, baizik eta bazkideei aukerak emateko: desgaitasun intelektuala duten pertsonak, Emilia Romagnako betiko janarietatik hoberena ere, hazi eta lantzen laguntzen dizkieten pertsonak. Lanterna di Diogene jatetxe-baserrian gure gizartean gutxien bistaritzen diren eta arreta gutxien jasotzen duten kolektiboetako batekiko interakzioa normalizatzen du, haien gaitasunak balioetsiz.

Mario Castrellon

Panama deskubritzeko dagoen herrialdearen kultura gastronomikoa bultzatzen du nazioartean, ekintzaile gisa duen lidergoa aprobetxatuta garapen sozialeko aukerak sortzeko, batez ere kafe komunitateetan; izan ere, gaur egun munduko kaferik baloratuenetako eta preziatuenetako bat ekoizten da komunitate horietan (geisha kafea), baina horren irabaziek, ordea, ez dute probrezia murriztea lortzen, ez eta produktibitatea handitzen ere. Maitoko sukaldariak bidezko merkataritzako dinamikak bultzatzen ditu, bai eta egoera ahuletan dauden ekoizle eta emakumeentzako prestakuntza guneak eta enplegu aukerak ere.

Xanty Elias

Acánthum da Huelvan (Espainia) dagoen Michelin izarradun jatetxe bakarra, eta bertako sukaldaria bere eskualdearen garapenean sartuta dago buru-belarri: Prenauta Fundazioaren presidentea den heinean, turismoaren, berrikuntzaren eta sukaldaritzaren sektoreko ekintzailetzaren alde egiten du. Elikaduraren heziketa bultzatzeko asmoarekin, Los Niños se Comen el Futuro izeneko ekimena abiarazi zuen (2018), non Lehen hezkuntzako ikastetxeetan Kultura Gastronomikoaren irakasgaia sartzea aurreikusten baitu. Ekimenaren programa pilotua 2018-2019 ikasturtean egin zen eta 6 eta 7 urte bitarteko 2.200 ikasleri eman zitzaizkien esandako irakasgarri, Andaluziako 50 eskolatan.

Anthony Myint

Konbentziturik, saiatua izanda eta sormenarekin, gizarte globalak duen erronka garrantzitsuenetako bati aurre egin nahi dio sukaldaritzatik, klima aldaketari, alegia. San Frantziskon hainbat ekimen bultzatzen ditu, hala nola ZeroFoodprint, zeinarekin agerian utzi nahi du jatetxeek ingurumenaren duten eragina eta karbono azterna murriztu edo erabat ezabatzeko tresnak eta irtenbideak eskaini edozein sukaldariri. Munduan zehar dauden itzal handiko 30 jatetxe baino gehiagok, tartean Benu

edo Noma jatetxeak daudela, bere metodologia aplikatzen dute, eta berak, berriz, nekazaritza iraunkorreko ereduak bultzatzen ditu The Perennial Farming Initiative-rekin.

Lars Williams

Kopenhagen, Nordic Food Labenen aspaldiko zuzendaria berrikuntza ulertzeko modu berritzaile baten protagonista da. Sukaldariaren begiekin, sukaldaritzari lotutako kontzeptuak destilatuen eremura eramaten ditu, Empirical Spirits enpresarekin, zeinarekin “mundu osoko zaporeak kapsulatzen” saiatzen baita punta-puntako destilazio eta hartitze teknikak erabiliz. Chido Govera aktibista eta hezitzailearekin batera, Zimbabweco Future of Hoperen sortzailea baita, sukaldaritzako berrikuntza eskemak bultzatzen hasi da, baztertutako komunitateei laguntzeko asmoarekin, esploratu gabeko ahalmenak dituzten osagaiekin (basoko frutak eta termitak ere bai) produktu bereziak eginez eta produktu horiekin komunitatearen ekonomiarako eta nortasunerako balioa sortuz, aldi berean merkatu globalak erakartzeko.

Siew-Chinn Chin

Estatu Batuetan elikadura organiko eta osasungarriaren aldeko borrokari lotuta, karrera zabala egin du janari industrialaren eta fast food delakoaren kontra egin eta independentzia bultzatzen duten programetan inplikaturik, esaterako, The Charlie Cart Project izeneko proiektuan. Hor, Malaysian jaiotako sukaldariak bat egiten du sukaldaritza ikasketak herrialde osotik zabaldu nahi dutenekin, eta tresnez hornitutako sukalde mugikor bat erabiliz saiatzen da sukaldaritza, osasuna eta ingurumena elkarrekin lotzen, dozenaka errezetaren bidez. 10 estatu inguruko 500 hezitzaile baino gehiago prestatu ditu, eta kalkulatu da prestakuntza horrekin 150.000 haur ingururengana iritsi dela.

2018an, Jock Zonfrillo sukaldari eskoziarrak eskuratu zuen Basque Culinary World Prize saria. Australiako jatorrizko herrien sukaldaritza alorreko memoria babesten diharduen sukaldaria da, eta antzinako kultura hori deskubritzeko eta errebindikatzeko lanean sartu da. Leonor Espinosa sukaldari kolonbiarrak 2017an lortu zuen saria, Funleorekin Kolonbiako populazioen aspaldiko jakituria errebindikatzegatik. Hasierako edizioan, saria Maria Fernanda di Giacobbe sukaldari venezuelarrari eman zioten saria, eta hezkuntzan, ekintzailertzan, ikerketan eta garapenean oinarrituta zuen proiektuari, zeinak kakaoa ardatz hartzen baitu Venezuelako nortasunaren, kulturaren eta aberastasun ekonomikoaren iturri den heinean.

EDITOREENTZAKO OHARRAK:

1. Basque Culinary World Prize da Eusko Jaurlaritzak eta Basque Culinary Centerrek sortu eta beraiek ematen duten saria. Basque Culinary World Prize Euskadi-Basque Country estrategia integralaren barruan sartzen da. Herri marka bat, zeinak indargune eta berezitasunetatik abiatuta Euskadi aktore global gisa, bikaintasunaren erreferente, bizi kalitatearen eta kohesio sozialaren eredu gisa eta lurralde berritzaile eta lehiakor gisa posizionatzen baitu.
2. Basque Culinary Center erakunde akademiko aitzindaria da mundu mailan, eta unibertsitateko hezkuntzan eta ikerketari, berrikuntzari eta ekintzailertzari lotuta gastronomiak duen ahalmena garatzen dihardu. 2009an

Donostian sortu eta 2011n abian jarri zenetik diziplina arteko gune bat sortzera bideratu ditu bere ahalegin guztiak, sektorearen profesionalizazioan laguntzeko.

3. 2019ko otsailetik maiatzera bitartean, gastronomiaren sektoreko profesionalek, erakundeek eta adituek ideia eraldatzaileak dituzten sukaldariak izendatzeko aukera izan zuten.

4. Edizio honetan, hauek osatu dute sariaren Batzorde Teknikoa: F. Xavier Medina, Antropologia Sozialeko doktorea eta UNESCOren “Elikadura, Kultura eta Garapena” katedrako zuzendaria; Jorge Ruiz Carrascal, Kopenhageko Unibertsitateko Elikagaien Zientziaren Departamentuko irakasle afiliatua; Pia Sörensen, Harvardeko Unibertsitateko Ingeniaritza Kimikoko eta Material Aplikatuetakoko Goi Irakaslea eta Zientzia eta Sukaldaritza izeneko bere programaren zuzendaria; Carlos Zamora, enpresaria, aholkularia eta Deluz Taldeko sukaldaria, zeinak 2016an BCWP eskuratu baitzuen, eta Iñaki Martínez de Albeniz, Soziologiako doktorea eta Euskal Herriko Unibertsitateko irakaslea (UPV/EHU).

5. Epaimahaiko zein Batzorde Teknikoko kideak ezin dira sarirako izendatu.

6. Finalisten, epaimahaiko kideen gainean eta sariaren mekanikaren gainean informazio gehiagorako, hona jo: www.basqueculinaryworldprize.com web orria. www.basqueculinaryworldprize.com