



Ako do sada, iz bilo kojeg razloga, niste uspjeli posjetiti vodeći europski kongres posvećen gastronomiji – San Sebastián Gastronomika, ali ste u lcu & piću u proteklih deset godina čitali izvještaje s te predbe, trebate znati da vam se ove godine ukazuje prilika da uživate u prezentacijama Kongresa, i to potpuno besplatno. Naime, zahvaljujući pandemiji koronavirusa (eto neke koristi i od te pošasti), taj će se popularni Kongres po prvi put u svojoj povijesti održati online.

Ovo doista posebno izdanje kongresa u San Sebastiánu bit će u cijelosti emitirano putem interneta kako bi besplatno stiglo u sve krajeve svijeta. Sve što trebate učiniti jest registrirati se na web stranici Kongresa (poveznica na koncu teksta). Time se San Sebastián Gastronomika, međunarodni doajen gastronomskih kongresa, prilagođava novoj situaciji stvorenoj krizom Covid-19 i svoj XXII kongres održat će u novom formatu koji će kombinirati različite vrste prezentacija i aktivnosti uživo, bez osobnog prisustva, sve emitirano iz slavni gradskih restorana putem nove digitalne platforme. Ovo novo mjesto imat će razne prostorije u kojima će se istovremeno nuditi aktivnosti, kao i digitalni izložbeni prostor u kojem će tvrtke moći izložiti svoje proizvode i stupiti u kontakt sa zainteresiranima koji prate Kongres baš kao da su u istom fizičkom prostoru.

Nakon održavanja Gastronomike Live na vrhuncu lockdowna, prvog digitalnog događaja koji podržava sektor, s više od 40 sesija s kuharima i stručnjacima iz cijelog svijeta, San Sebastián Gastronomika u listopadu se vraća u obliku kongresa, s više programa nego ikad i s puno inovacija. Gastronomika 2020 zamjenjuje salu slavnog Kursaal za virtualno gledalište i produžuje svoje trajanje na pet dana, od 5-9. listopada, a

također postaje, prvi put u svojoj povijesti, kongres koji je potpuno besplatan.

Tijekom tih dana, programi Kongresa moći će se pratiti u stvarnom vremenu s bilo kojeg mjesta na svijetu, a bit će strukturirani u pet glavnih trendova koji zauzvrat tvore jedinstvenu priliku za otkrivanje raznolikosti međunarodne kuhinje (slogan Kongresa je „Caminos-Bideak-Pathways“). Svakog dana Gastronomika 2020 razvijat će jednu od ovih tema uz sudjelovanje najboljih i najinovativnijih chefova svijeta.

Spomenuti slogan „Smjerovi gastronomije 2020“ upućuje na to da će Kongres biti koncipiran oko različitih kulinarskih tema u nastajanju, a koje zauzvrat oblikuju moguće smjerove koji će uslijediti u budućnosti. Neki od njih su novi, a drugi se ponovno preispituju u svjetlu vremena kroz koje prolazimo. No, svi izražavaju ambiciozan međunarodni program.

Pet smjerova, odnosno pet vrsta budućnosti koje idu slijedeći pet različitih ruta punih budućih izazova obuhvaćaju oživljavanje pokreta „bistronomije“, pojavu „crne kuhinje“, važnost lokalnog područja u Baskiji, glavne izazove s kojima se suočava hotelijerstvo i socio-gastronomski program bratimljenja s Italijom. Radi se o pet produktivnih područja koja treba pratiti i razvijati u bliskoj budućnosti. Pogledajmo o čemu se konkretno radi...

Prva tema govori o tome kako se pokret „bistronomije“ pretvara u „bistromaniju“. Naime, u ova složena vremena moderni bistroi nedavno su dobili obećavajuću važnost. Svijet gastronomije ih promatra i više nego ikad cijeni njihov koncept pripreme jednostavnih jela, kao i njihov entuzijizam za lokalne proizvode i organoleptičku kvalitetu te njihovu

gastronomsku atmosferu. Kongres će analizirati ovo „novo“ područje u restoranskom poslu kroz svjedočenja i modele koji će pružiti ideje za slijeđenje smjera koji će, pretpostavljamo, u budućnosti postati zaista zanimljiv.

Pod parafrazom „black cuisine matters“ krije se potreba da u vrijeme promjena svatko u gastronomskoj industriji preispita svoje podrijetlo. Dok pokret „Black lives matter“ transformira SAD i svijet, Gastronomika se pridružuje trendu usredotočujući se na gastronomiju Afro-Amerikanaca, jela koja kuhaju crni chefovi, žene i muškarci, društveno-kulinarski „novi val“ koji s ponosom slavi rasno podrijetlo i kulinarske pretke, nešto o čemu je New York Times pisao prije nekoliko mjeseci, prije svega stoga što mijenja kuhanje u SAD-u. Neki kuhari iz Zapadne Indije i obala Latinske Amerike pridružuju se ovom valu u programu koji će detaljno analizirati suvremenu „crnu kuhinju“.

„Baskija danas“ jedna je od osnovnih tema oko kojih će se, zbog značaja regije kao središta gastronomskih inovacija (međugeneracijski i kreativno introspektivni kontekst), nezostavno vrtjeti San Sebastián Gastronomika 2020. Najbolji chefovi regije prisustvovat će Kongresu, a neki od njih će predati i svoje kuhinje, kako bi se u njima održavale prezentacije i kako bi mogli kuhati zajedno s inozemnim kolegama.

Naravno, mjesta će biti i za važnu temu pod naslovom „Gastronomija u post-Covid eri“, dan posvećen analizi toga koliko se poslovanje restorana promijenilo u ovom razdoblju. Govorit će se o šoku koji je kriza Covida prouzročila u svijetu restorana, trenutačnoj situaciji obiteljskih restorana, potrebi diverzifikacije, prilagođenim jelovnicima i budućnosti gastrobarova i tapas-barova.

Posljednja tema je „bratimljenje“ Španjolske i Italije. Naime, chefovi tih dviju zemalja kuhat će zajedno na Gastronomici, i to tijekom dana aktivnosti posvećenih Italiji, jednoj od europskih zemalja koja je zajedno sa Španjolskom najozbiljnije pogođena pandemijskom krizom. Zbog toga će se na Kongresu Španjolska pobratimiti s Italijom u obliku suradnji nekih od ponajboljih chefova dviju zemalja. Oni će također zajedno kuhati i na dvije službene kongresne večere.

Evo i nekoliko zanimljivosti iz programa. Baskijski majstor profinjenog roštilja, Bittor Arginzoniz, u petak, 9. listopada iz kuhinje svog restorana Asador Etxebarri zainteresiranima širom svijeta predstaviti će koncept svoje kuhinje. Registrirani će tako moći uživo gledati rad jednog od najboljih svjetskih chefova, koji se inače rijetko pojavljuje u javnosti ili na kongresima, a intervju gotovo nikad ne daje (ipak, dao ga je za Iće & Piće). Ponavljamo, potpuno besplatno; sve što trebate učiniti, kao i za sve druge aktivnosti, prethodno se registrirati na web stranici kongresa.

Jedna od najvećih atrakcija kongresa bit će i sudjelovanje slavnog Ferran Adrije, najutjecajnijeg chefa naše ere, koji će se javiti iz prostora svog nekadašnjeg restorana El Bulli u Cale Montjoi. „Genij iz L’Hospitaleta“, kako ga vole zvati, predstaviti će sve što je nastalo tijekom postojanja tog kultnog restorana. Ferran Adrià tom će prigodom objasniti razvoj i napredak koji je ostvario El Bulli 1846, multisektorska inicijativa koja obuhvaća širi aspekt restorana i koji će početkom listopada ući u završnu fazu svoje prve kampanje.

Nadalje, postava velikih španjolskih imena, između ostalih, uključuje i sljedeće chefove - Ángel León, Joan Roca, Toño



Pérez, Paco Morales, Javier Olleros i Maca de Castro, te neortodoksne Rafu Peña, Sacha Ormaechea, Pedra Sáncheza, Jordi Vilà i Nino Redruello.

Gradske snage (uz proširenje na Bilbao) domaćina Gastronomike na ovom zaista posebnom izdanju kongresa u San Sebastiánu zastupat će Andoni Luis Aduriz, Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Juan Mari i Elena Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui i Pedro Subijana, dakle baskijska kulinarska elita.

Osim što će registrirani moći virtualno ući u Arguinzonizov restoran, još će jedan sjajan chef prvi put uživo pokazati kako radi kuhinja njegova restorana. Radi se o doista iznimnome chefu Eneku Atxi i njegovome Azurmendiju, gastro hramu s tri Michelinove zvjezdice smještenom u mjestu Larrabetzu, nedaleko Bilbao.

Između ostalih, sudjelovat će i sljedeći chefovi: Pedro Sánchez (Bagà*, Jaén), Jordi Vilà (Alkimia*, Barcelona), Rafa Peña (Gresca, Barcelona), Carlos Torres i Elisa Rodríguez (La Buena Vida, Madrid), Nino Redruello (Fismuler, Madrid), Ivan Domínguez (NaDo, A Coruña) i Sacha Hormaechea (Sacha, Madrid), čiji će uvijek lucidni um govoriti o budućnosti.

Kad već spominjemo Sachu Hormaechea, na ovogodišnjem Kongresu također će biti mjesta i za „neobične“ chefove. Naime, sve je više kreativnih chefova koji se odlučuju za određeni stupanj neformalnosti u svojim restoranima i nude koncepte koji se zalažu za izravnu vrst kuhanja, bez velikih promjena u hrani koju pripremaju, uglavnom rabeći lokalne, isključivo sezonske namirnice. Oni su se pojavili spontano, bez ikakva koordiniranog planiranja, i to u različitim gradovima i selima u posljednjih nekoliko godina, ali sada ih se može smatrati dijelom jedinstvene skupine, ali svaki sa svojim individualnostima i posebnostima, nečim što svakako nadilazi puku modu.

Na Gastronomici 2020 bit će i mnogo talijanskih chefova - Carlo Cracco (Cracco, Milano), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli), Pietro Zito (Antichi Sappore, Montegrosso) ili Matías Perdomo (Contraste, Milano) te Gennaro Esposito (Torre del Saracino**, Vico Equense).

Program će svakoga od pet dana trajanja Kongresa imati jutarnje i popodnevne dijelove. Svatko zainteresiran može se besplatno prijaviti i uživati u svim prezentacijama i aktivnostima (njih više od 50), kao i u ceremonijama dodjele nagrada - Tribute Award će se uživo dodijeliti Joséu Andrésu; Zlatni Gueridon ide u ruke Txomina Rekonda, a nagrada Pau Albornà i Torras za gastronomsko novinarstvo, novinaru Ignaciju Medini.

Prijave za XXII San Sebastian Gastronomiku su otvorena, a svojim ambicioznim programom Kongres želi biti koristan i omogućiti svakom profesionalcu, koji to želi, prisustvo ovom jedinstvenom virtualnom događaju, koji će, zasigurno, opet biti u središtu pozornosti svjetske gastronomske zajednice. Pridružite se.

Besplatna registracija za Kongres:
www.sansebastiangastronomika.com

