



diálogos de cocina

13-14 MARZO 2023 * DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN



Del 'egosistema' al ecosistema. La expansión de la gastronomía centra la novena edición de Diálogos de Cocina

- La necesidad de que la gastronomía viaje, como Gulliver, a otras escalas del territorio y se expanda a través de sus propios ecosistemas ha sido una de las reivindicaciones más importantes de 2023
- Referentes de distintas disciplinas como Juan Villoro, Dabiz Muñoz, María Sánchez, Eugenio Monesma, Lucía Freitas o Erik Harley, han estimulado el intercambio de miradas intergeneracionales sobre los nuevos horizontes a los que se asoma lo gastronómico
- La danza, la música y la poesía no han faltado en un menú que vuelve a conformar este congreso como uno de los más singulares y creativos del sector

Descarga de imágenes: <https://photos.app.goo.gl/2uKYDijZ1HRD6qwF8>

Donostia - San Sebastián, 14 de marzo de 2023.- «El ser humano puede vivir sin la Champions, pero ningún ser humano puede vivir sin jugar. También podemos vivir sin restaurantes. Lo hemos hecho durante milenios. Y aun así, no existirá nunca un ser humano que no necesite comer para seguir vivo», ha afirmado María Nicolau en la segunda jornada del congreso Diálogos de Cocina, que baja hoy el telón de su edición de 2023. En ella, nos hemos convertido en exploradores de la gastronomía como Gulliver lo fue en sus viajes y, como mencionó en la apertura de ayer Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz y presidente de Euro-Toques, se nos ha invitado «a escuchar con los oídos, con el estómago y el corazón a quien tenga algo que decir».

Muchas son las ideas que se han verbalizado sobre el escenario de Basque Culinary Center durante un programa de dos días marcado por la necesidad de repensar lo que se da por sentado en el ámbito gastronómico y de provocar un acercamiento entre lo que consideramos lejano y diferente. «Estamos a rebosar de interdependencia», afirmaba la veterinaria, poeta y ensayista María Sánchez en un diálogo entre campo y ciudad con la divulgadora gastronómica Claudia Polo. Así lo defendía también el cronista vasco Ander Izagirre quien defendió que «todo lo que es de aquí ha venido de fuera: si ha ido mejorando es porque ha seguido mezclándose y viajando. La pureza es un mito».

La necesidad de ese viaje la ha destacado también el doctor en Sociología Iñaki Martínez de Albéniz, no tanto entre territorios, sino entre diferentes escalas: «Debemos pasar de los 'egosistemas' a los ecosistemas, de una cocina que piensa en solo en rematar a una



diálogos de COCINA

13-14 MARZO 2023 * DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN



cocina más expandida, más basada en el cuidado y que piense en hasta qué punto es responsable de la inhabitabilidad que está produciendo».

AMOR POR LA COCINA

«No podemos olvidar la memoria del territorio, los saberes y las manos que hacen posible el paisaje», decía en ese sentido María Sánchez y la chef Lucía Freitas le tomaba en relevo con la presentación de su proyecto Amas da Terra, que presentaba en Diálogos de Cocina junto con una de ellas: Marta Álvarez, ganadera gallega. Sobre la mesa, la reivindicación de «poner el foco en las amas de casa, cocineras de toda la vida, productoras, mujeres silenciadas que no tienen el amor propio para darse cuenta de todo el valor que tienen».

Ese mirar donde no suele mirarse es siempre uno de los fines de este congreso en el que, de nuevo, la conexión emocional con el hecho gastronómico y por quienes lo impelen ha sido una de las reivindicaciones protagonistas. Desde el inicio de la segunda jornada Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center, nos conminaba a recordar “recordar la escala humana que tiene lo que hacemos, escuchar y entender lo que está pasando en el sector de la gastronomía. Para mí es esencial amar la cocina”. Y eso mismo ha replicado Nino Redruello: «Una familia que no cocina ama menos. Algo mal estamos haciendo cuando tenemos a gente de mala leche trabajando en cocina pero que, paradójicamente, la ama. Lo que está ocurriendo en el sector nos hace ser emocionalmente ineficientes».

SOBRE ‘LA ALTURA’ DE LA COCINA

«¿Está la alta cocina a la altura de la complejidad del territorio en el que tiene que aterrizar?» Se preguntaba hoy Martínez de Albéniz. «La alta cocina también a día de hoy sirve de palanca de cambio para otras muchas cosas y tiene la función primordial de inspirar», comentaba precisamente el chef Dabiz Muñoz sobre el escenario.

E inspiración la que repartió el célebre escritor mexicano Juan Villoro con su ponencia: «Uno de los grandes placeres de la cocina es el de chuparse los dedos, el darnos cuenta de que podemos ser sabrosos. Y si podemos serlo, es porque estamos hechos del mismo material del que está hecho lo que comemos, que es de polvo de estrellas. Así que lo que comemos nos lleva a conocer a qué sabe el cielo».

Las charlas y mesas redondas estarán disponibles en las próximas semanas en el canal de [Youtube de Diálogos de Cocina](#), así como en [su página web](#).



diálogos de COCINA

13-14 MARZO 2023 * DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN



Diálogos de Cocina

[Diálogos de Cocina](#) es un congreso internacional que desde 2007 y de manera bienal ha tendido puentes multidisciplinares alrededor de la gastronomía. Es un observatorio, impulsado por Mugaritz, la Comunidad Europea de Cocineros Euro-Toques y Basque Culinary Center, en el que se dan cita los más prestigiosos expertos de todo el mundo que, en un ambiente disruptivo, generan un espacio de reflexión en el que se construyen sinergias creativas.

Lo promueven el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco; Turismo de Diputación de Gipuzkoa; Ayuntamiento de San Sebastián y San Sebastián Turismo. Apoyan Familia Mahou San Miguel y Aquanaria. Patrocinan Balfegó, Raíz Culinaria Castilla-La Mancha, Martiko, Arcos, Laboral Kutxa y Alimentos de España. Colaboran Baqué, Araven, La Tetera Azul, Codesa, Born Rosé, LACRÈME y NH Collection San Sebastián Aránzazu. Yorokobu es media partner y Makro, proveedor oficial.

#diálogos23 #decaboarabo

Para más información:

Lakshmi Aguirre

press@dialogosdecocina.com

+34 620 40 65 66

Organiza



EUROTOQUES



bosque
culinary
center



mugaritz

Promueve



EUSKO IRURLARITZA
GOBIERNO VASCO
ECONOMIAZ GARA
EN INKURTSIOAN DARA
GOBIERNUAREN DEPARTAMENTU
ECONOMIAZ, SUSTENIBERAN
ETA INGURUMENAN



GIPUZKOA
TURISMOA



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN



Donostia
San Sebastián

Apoya



MAHOU
SANMIGUEL



AQUANARIA
Gran Cocina Alacantina

Patrocina



ARCOS



Martiko



RAÍZ
CULIN-
-ARIA



LABORAL
KUTXA



#alimentosdeespaña

Media partner

YOROKOBU

Proveedor oficial

makro