

Congreso San Sebastián Gastronomika'09 con Christian Escrivá y Jordi Butrón

Un rotundo éxito. Así es como califican a San Sebastián Gastronomika las casi 10.000 profesionales acreditadas que han pasado por el Kursaal entre el lunes y el miércoles, para asistir a un congreso cargado de talento y que ha conseguido reunir en un solo evento a un total de 68 estrellas Michelin.

Y sin contar a los cientos de ciudadanos donostiarres que participaron en la jornada popular del domingo 22 de noviembre, en la que el congreso abrió sus puertas a todos los públicos.

Gran repercusión en la prensa nacional e internacional. Por primera vez, el congreso contó con cerca de 400 periodistas acreditados, de los que un 25 por ciento eran extranjeros y grandes figuras del periodismo gastronómico mundial.

Un balance inmejorable para esta nueva etapa del congreso gastronómico profesional por excelencia de España, y uno de los referentes mundiales. Una cita donde se ha dado un paso más allá para apostar por el formato del futuro de los congresos de enogastronomía.

Todos los profesionales del sector gastronómico, en un mismo espacio y con un ambiente inusitado según los propios participantes. Durante tres días, el Kursaal se convirtió en el epicentro de la gastronomía mundial; se han recogido las siguientes cifras:

- 68 estrellas Michelin concentradas en un solo congreso, 12 de ellas de chefs japoneses.
- 35 cocineros japoneses, entre los siete grandes chefs y sus ayudantes de cocina, juntos por primera vez en España.
- Casi 10.000 profesionales acreditados. De entre



Arriba, Christian Escrivá da los últimos toques al pastel dedicado a la Duquesa de Alba. En segundo término, Xavier Marco, su mano derecha. Debajo, durante la aclamada intervención en Gastronomika



ellos más de 1.100 congresistas, cerca de 300 ponentes, más de 400 periodistas y más de 600 miembros de escuelas de hostelería, entre otros.

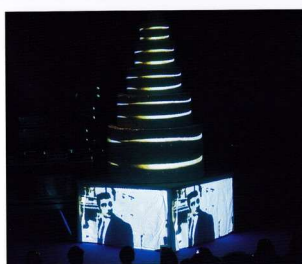
- 100% de ocupación en las tertulias exclusivas con los grandes cocineros y los talleres de cocina japonesa, dos de las novedades de la remodelada edición de San Sebastián Gastronomika.
- La Feria, que cuenta con 5.000 metros cuadrados y cerca de 130 expositores, re-

cibió en tan solo tres días más de 10.000 visitas.

- Más de 300 botellas de sake, en honor al país invitado en San Sebastián Gastronomika: Japón.
- Los seis mejores chefs vascos, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz y Pedro Subijana, por primera vez juntos como Comité Técnico, y por primera vez cocinando unidos, para la cena histórica de bienvenida.

Las cifras han resultado muy positivas e incluso por encima de las expectativas creadas. El renovado congreso San Sebastián Gastronomika asegura un futuro prometedor para un formato que seguirá evolucionando gracias a la colaboración de todos los profesionales que participan en la gastronomía.

La pastelería fue una invitada de lujo a esta nueva edición. Jordi Butrón (Espaisucré) ofreció una instructiva conferencia titulada "Sabores empi-



Sobre estas líneas, a la izquierda, el pastel del futuro, compuesto de pantallas que proyectaban audiovisuales, y que presentó Christian Escrivá en su ponencia. Una intervención que dejó a los más de 800 asistentes boquiabiertos y fue la perfecta guinda para clausurar el Congreso. A la derecha, primer plano de Jordi Butrón (Espaisucré) durante su conferencia sobre pastelería de restaurante

reumáticos en la pastelería de restaurante". Por su parte, Christian Escrivá (Pastelería Escrivá de Barcelona) emocionó a la audiencia con su pastel del futuro. Los más de 800 espectadores que asistieron a la presentación en sociedad de su propuesta se quedaron con la boca abierta, al contemplar una estructura gigante con forma de tarta nupcial que era, en realidad, un espectáculo audiovisual relleno de pastillos.

"La pastelería consiste en crear momentos de felicidad", dijo Escrivá durante su ponencia en el marco de San Sebastián Gastronomika. El reconocido maestro pastelero catalán aprovechó la ocasión para rendir un homenaje en forma de pastel sorpresa al cantante Loquillo, proyectó un vídeo con imágenes en vivo de este artista asentado en San Sebastián y preparó además un montaje con la letra de su mítica canción "Castiell Solitario", que resonó a todo volumen en el cubo grande del Kursaal.

Escrivá consiguió su objetivo: contagiar emoción, crear sorpresa y suscitar un momento único entre los cerca de 800 asistentes que corearon con palmas y cantaron "el amanecer me sorprenderá, dormido y borracho en el Castiell, junto a las palmeras, luce solitario...".

Después del homenaje, mostró algunas de sus creaciones nupciales más originales, como el pastel "La

Reina de Corazones" que ofreció en la boda de Ferran Adrià con su mujer Isabel. Por último, Escrivá presentó en primera el pastel del futuro en el marco de San Sebastián Gastronomika, una buena forma de ponerle la guinda al Congreso.

Su idea, basada en una técnica que denominó "realidad aumentada a la pastelería", consistió en una estructura de pastel gigante de color blanco sobre la que se pueden proyectar todo tipo de imágenes.

Respecto a su participación en San Sebastián Gastronomika, el reconocido maestro pastelero catalán comentó: "Me siento como un pastelero adoptado por los grandes cocineros y esto me produce una gran sensación de orgullo". Asimismo, confesó que estaba encantado de participar en esta edición de la Gastronomika porque asistían algunos de los más grandes chefs y porque estaba dirigida por Roser Torras, al frente del Grup gar - produccions de gastronomia.

La ponencia de Christian, la penúltima del congreso, dejó un dulce sabor de boca en el auditorio, algo que fue coronado por uno de los más grandes chefs, Heston Blumenthal, del restaurante The Fat Duck, que debió a los espectadores con su ponencia de magia y sorpresas entre los fogones.

Información: www.sansebastiangastronomika.com

Christian, genial e imprescindible. Como siempre, como nunca...

"Decía mi padre -el gran Antoni Escrivá, el mago del chocolate- que hay profesiones imprescindibles, así como médico, maestro... y otras totalmente prescindibles, como la de domador de caballos, o pastelero..." así comenzó Christian Escrivá su intervención en el Congreso San Sebastián Gastronomika. Para variar, sorprendiendo al personal. Y siguió su discurso: "así que mi padre se dio cuenta de que tenía que centrarse en vender algo imprescindible y necesario para la gente. Y en estas, se le ocurrió que las personas no podíamos dejar de pasar momentos felices... ahí estaba su apuesta". De este modo, en Escrivá la pastelería pasó a un segundo plano, mientras la atención se focalizó en las personas, en ofrecerles ilusión, emoción, sentimiento, FELICIDAD. Sí, claro, vendían pastelería, pero primero vendían ilusiones, creaban un sueño.

En ese momento, Christian proyectó un vídeo en el que se mostraban gestos de alegría, de sorpresa, risas, celebración, amistad... felicidad. Apenas se veían sus productos, ni sus anillos, ni sus increíbles pasteles, ni sus pamelas, ni las brochetas, murales... que iban pasando de largo. El objetivo de su producción lo revelaban las caras, la expresión, la reacción de las personas. Anfitriones, homenajeados, protagonistas que fueron desfilando por el vídeo. No fue una cinta para realizar el producto Escrivá, sino una muestra de su más difícil todavía que lo ha convertido en mago de ilusiones, de sueños, en un auténtico motor de felicidad. Digno hijo del gran maestro, el siempre recordado mago del chocolate, Christian se mueve como nadie entre bambalinas. Y lo demostró una vez más en San Sebastián Gastronomika, ese showman del dulce que actúa a la sombra del pastel. Los focos, para su gente. Genial, Christian; como siempre, como nunca.



Fórum Gastronómico Santiago'10 con Morató, Butrón y Ernst Knam



Sobre estas líneas, a la izquierda, Ramon Morató, director de Aula Chocovic; en la imagen central, Xano Saguer y Jordi Butrón (Restaurante Espaisucré y Escuela de Pastres); a la derecha, Ernst Knam, de la pastelería homónima de Milán durante el pasado World Chocolate Masters

La presente edición de Forum Gastronómico Santiago'10 (20-24 de febrero) contempla su FórumDulce, como así ha sido en las diversas ediciones de este certamen organizado por Pep Palau/Von Arndt & Asociats y Turismo de Santiago de Compostela. Ramón Morató (director de Aula Chocovic), Jordi Butrón (Espaisucré) y Ernst Knam (Pastelería homónima en Milán) serán los encargados de las ponencias en este espacio.

Un año más, el Fórum llega con interesantes propuestas y novedades. Una de las más importantes es el cambio de ubicación al Recinto Ferial de Santiago (Amio) ya que debido al éxito de la edición anterior se producirá un importante aumento del espacio ferial. El nuevo recinto permite además una mejor accesibilidad y comodidad tanto para los visitantes como para los expositores, así como nuevos espacios para las actividades gastronómicas.

Otra de las novedades de este año está en la jornada del sábado, durante la cual toda la actividad se trasladará a la ciudad de Santiago. Se podrán hacer visitas a mercados con algunos cocineros de prestigio para conocer productos y aprender nuevas técnicas en la cocina; habrá proyecciones de cine, música y también representaciones de teatro, entre muchas otras actividades. Sin olvidar el Fórum Niños para los más pequeños.

El programa definitivo está actualizado en la web www.forum-santiago.com. Como es costumbre, no faltarán ponencias y talleres de grandes cocineros y otros profesionales, diálogos para la reflexión sobre temas de interés para el sector enogastronómico, el Fórum dulce y el espacio eFórum, donde un año más tendrá lugar el encuentro de Bloggers Gastronómicos.

Algunos de los participantes en esta edición son: Aggí Sverrisson (Londres), Pierre Gagnaire (París), Ator y Pedro Arregui (Euzkadi), Ferran Adrià (Cataluña), Jacob Mielckie (Copenhague), Bernard Lahoussé (Bélgica), Chakal (Portugal), Mads Refslund (Copenhague), Pedro y Marcos Morán (Asturias).

Información: FORUM SANTIAGO. Tel.: +34 660 593 050. email: info@forumsantiago.com www.forumsantiago.com

Isabel Féliz y Jordi Mora, todo listo para el Mundial de Artes Dulces

Segunda edición para un nuevo concurso de pastelería profesional, El Mundial de las Artes Dulces, que tiene lugar en París, en el marco de la muestra Europain (del 6 al 8 de marzo). Una convocatoria para quince países que compiten en un equipo mixto de dos profesionales. Los dos candidatos deben preparar en tres días, y en 21 horas, tres piezas artísticas (azúcar, chocolate y pastillaje), tres petits-fours (uno en tartaleta, otro con pasta choux y otro de libre elección), y tres elaboraciones en torno al pistacho: pastel, individual y petit four. Además, tres bombones de chocolate (ganache de fruta, praliné y otro de libre elección), y un postre de restaurante acompañado de un vasito como complemento a la propuesta. El tema general es libre, y nuestro equipo ha elegido "el mundo de las hadas del bosque".

Como en la pasada edición, los dos integrantes del equipo español, Isabel Féliz Roselló (Pastelería Isabel, de Teruel) y Jordi Mora (Pastelería Sábát, Sant Cugat del Valles, Barcelona), se están entrenando en el Aula Solé Graells, representante en España de la firma organizadora del concurso, Chocolates DGF. Asimismo, los dos profesionales cuentan con un equipo de asesores técnicos de prestigio, como son Ramon Morató (Chocovic), Carles Mampel (Pastelerías Bubó) y Philippe Urraca, quien responde de la dirección técnica de los candidatos.

La participación española no habría sido posible sin el apoyo y respaldo de las dos firmas, Solé Graells y Pastelerías Sábát, que se han implicado en su apuesta por el concurso. Asimismo, quieren hacer un llamamiento al sector, a las empresas y profesionales, para que se sumen a esta iniciativa. La dotación de los premios es de 8 mil euros para el ganador, 4 mil para el segundo clasificado y 3 mil para el tercero.

Información: SOLÉ GRAELLS. c/ Príncipe Jordi, 2. 08014 Barcelona. Tel.: 93 423 51 31/934 24 40 13. Fax: 93 426 15 12. www.solegraells.com email: solegraells@solegraells.com www.dgf.fr www.europain.com

