vinetur

San Sebastián Gastronomika centrará su edición en los 50 años de la Nueva Cocina Vasca

También dará protagonismo al mar con un encuentro internacional del bacalao y actividades abiertas a la ciudad

viernes 11 de septiembre de 2026



San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country celebrará su 28ª edición del próximo 4 al 7 de octubre en San Sebastián con un programa centrado en los 50 años de la Nueva Cocina Vasca, el peso del mar en la cocina vasca y una agenda de talleres,

degustaciones y encuentros para profesionales. La organización ha confirmado la presencia de cocineros de referencia de España y del extranjero, un encuentro internacional dedicado al bacalao, Georgia como país invitado y varios reconocimientos a nombres del sector.

El congreso dedicará buena parte de su programación al medio siglo de la Nueva Cocina Vasca, el movimiento nacido en 1976 que cambió la manera de entender la cocina española y su relación con las corrientes que renovaban Europa. La organización sitúa ese aniversario como el eje de una edición que reunirá a varios de los protagonistas de aquella etapa y a cocineros de otros países que han reconocido su influencia.

En ese bloque participarán figuras como Pierre Gagnaire, Michel Troisgros y Gastón Acurio. También estarán Francisco López Canís, impulsor en Madrid de la Mesa Redonda de Gastronomía celebrada hace cincuenta años, y el periodista y crítico gastronómico José Carlos Capel. El homenaje mira a la generación que impulsó aquel cambio, con nombres ligados a su origen como Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, junto a Tatus Fombellida, Ramón Roteta, Martín Berasategui e Hilario Arbelaitz, y a cocineros de una etapa posterior como Elena Arzak y Andoni Luis Aduriz.

Benjamín Lana, director del congreso, avanzó en San Sebastián que la edición tendrá un perfil más práctico y más centrado en ver cocinar que en escuchar un formato clásico de ponencia. También defendió que Gastronomika siga mirando al mar como uno de los rasgos propios de la cocina vasca.

Ese eje marinero se concretará en un encuentro internacional del bacalao con cocineros de Portugal, Noruega, Nigeria y el País Vasco. La idea es reunir maneras distintas de trabajar un producto que durante siglos unió puertos, comercio y culturas gastronómicas. El programa sumará además otras especies muy ligadas al recetario vasco, como el txipirón y el rodaballo.

A ese encuentro acudirán Christopher Haatuft, del restaurante Lysverket, en Bergen; Omotoyosi Odusanwo, de Itán Kitchen, en Lagos; y Vítor Adão, de Plano, en Lisboa. La presencia del escritor estadounidense Mark Kurlansky añadirá una lectura histórica y cultural sobre el bacalao. Kurlansky es autor de libros como Cod, Salt y The Basque

History of the World, y ha dedicado parte de su trabajo a estudiar cómo ciertos alimentos han condicionado rutas comerciales y formas de vida.

La programación internacional irá más allá del bacalao. Están confirmados Alexandre Couillon, al frente de La Marine, en la isla de Noirmoutier; Jacopo Ticchi, chef de Da Lucio, en Rimini; Mauro Colagreco, de Mirazur, en Menton; y Poul Andrias Ziska, responsable de Paz, en Tórshavn, Islas Feroe. La organización los sitúa entre las voces que mejor representan distintas cocinas del mar en Europa, desde el Atlántico francés hasta el Adriático y el norte del continente.

Georgia será el país invitado de esta edición. Gastronomika presenta su cocina como una de las menos conocidas para buena parte del público europeo pese a su larga tradición. El congreso pondrá el foco en una gastronomía formada entre Oriente y Occidente, con peso de los vegetales, las fermentaciones y el aprovechamiento del producto.

En el cartel nacional figuran Joan Roca, Paco Roncero, Quique Dacosta, Paco Pérez, Francis Paniego y Josean Alija. También participarán Paolo Casagrande, Luis Lera, Edorta Lamo, Xune Andrade, Javier Díaz, Beñat Ormaetxea, Pablo Loureiro, Jon Gil Zárate, John Regefalk, Eneko Izcue, David Cordobés y Juan Azorín. La organización suma además a la cocinera Iris Jordán, del restaurante Ansils, en Anciles, como una de las representantes de la nueva generación.

Fuera del auditorio principal, el congreso incorporará actos abiertos a la ciudad. Uno de ellos será la llegada a puerto de la nao San Juan, réplica del ballenero vasco del siglo XVI reconstruida por el astillero Albaola, con un cargamento de bacalao seco. La propuesta enlaza la historia marítima y comercial vasca con el eje temático del congreso.

La cuchillería tendrá este año un espacio propio. De la mano de Raíz Culinaria Castilla-La Mancha y de la marca Legado Artesano, Gastronomika organizará tres talleres y una mesa redonda en el Auditorio Principal sobre fabricación, geometría, técnicas de corte, afilado y mantenimiento. La organización presenta este bloque como un reconocimiento a uno de los oficios que sostienen la alta cocina.

El congreso entregará el Premio Homenaje a Martín Berasategui por su trayectoria y por su papel en la proyección internacional de la cocina vasca. También concederá el Gueridón de Oro al crítico de vinos Luis Gutiérrez y el Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà i Torras a la periodista y escritora Anya von Bremzen.

El escenario alternativo cambiará de formato y pasará a llamarse Tabernas y Parrillas. La programación incluirá degustaciones y sesiones formativas. El próximo 4 de octubre arrancará en el Kursaal con una actividad dedicada al txipirón y una degustación de siete elaboraciones. Además, los primos Arregi, de Elkano y Kaia-Kaipe, cocinarán juntos por primera vez en este espacio y mostrarán su manera de preparar el rodaballo a la parrilla. Durante el congreso también habrá un encuentro sobre los ostatus con apoyo de la Diputación de Gipuzkoa.

Otra novedad será Gastronomika Off, un encuentro de talento joven en el que participarán 50 profesionales de toda la península. Patrocinado por Alimentos de España, el objetivo es crear un espacio para compartir ideas y favorecer el contacto entre cocineros en el inicio de su carrera.

La agenda sumará también una comida dentro del programa Cooking Innovation, en la que Quique Dacosta y su equipo relacionarán la innovación empresarial con la alta cocina. La noche del próximo 6 de octubre se celebrará además la cena Masters&Comanders para unas 50 personas, planteada en torno al producto, el fuego y el vino. En ella participarán las parrillas de La Cúpula de El Capricho, situada en el puesto 1 de World’s 101 Best Steak Restaurants 2026, Laia Erretegia, en el 3, y Julián de Tolosa, en el 6.

Durante la edición de 2026 también se creará un pintxo en homenaje al 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca con apoyo del Cabildo de Tenerife y del Instituto del Pintxo. Fomento San Sebastián impulsará, por su parte, dos actividades: una comida-ponencia con Quique Dacosta y su equipo dentro de Cooking Innovation y otra comida-sobremesa dedicada a cocineros emergentes de la nueva cocina donostiarra.

La presentación institucional del congreso reunió a representantes del sector pesquero y de varias administraciones. Norberto Emazabel, presidente de la Federación de Pescadores de Gipuzkoa, abrió el acto. Amaia Barredo, consejera de Alimentación,

Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, subrayó el valor de todo el trabajo que hay detrás de la experiencia de salir a comer. Azahara Domínguez, diputada foral de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio, relacionó el origen de la transformación gastronómica guipuzcoana con el mercado, el producto local y la tradición. El alcalde de San Sebastián, Jon Insausti, pidió recoger el legado de la Nueva Cocina Vasca y prolongarlo en las próximas décadas.