vinetur

San Sebastián Gastronomika estrenará el primer encuentro internacional del bacalao

La jornada reunirá a cocineros, científicos e historiadores para recuperar el peso gastronómico y cultural de este pescado

viernes 25 de septiembre de 2026



San Sebastián Gastronomika incorporará en su edición de 2026 el primer Encuentro Internacional del Bacalao, una jornada monográfica que reunirá el próximo 6 de octubre a cocineros, historiadores, escritores, científicos, representantes de la industria y otros profesionales de varios países. La organización del congreso explica que la iniciativa nace con la intención de recuperar el peso gastronómico, histórico y cultural de un producto que durante siglos tuvo una presencia central en la alimentación y en las rutas comerciales.

El encuentro situará al bacalao como eje de una programación que combinará ponencias, demostraciones de cocina en directo, mesas redondas y una recreación histórica en el puerto de San Sebastián. Entre las actividades previstas figura la llegada de la nao San Juan y una escenificación de la descarga tradicional de este pescado, una imagen con la que el congreso quiere vincular el producto con la memoria marítima y comercial vasca.

La organización sostiene que el bacalao fue durante mucho tiempo un alimento básico en varios continentes y que dejó huella en economías, intercambios mercantiles y cocinas de muy distinto origen. Aun así, advierte de que su consumo ha perdido presencia entre las generaciones más jóvenes, una de las razones por las que el congreso ha decidido dedicarle un espacio propio y darle continuidad en futuras ediciones.

Uno de los nombres del programa será Josean Alija, al frente de Nerua, en Bilbao, que ofrecerá una ponencia titulada “Alta cocina y bacalao: tradición, ocaso y vanguardia”. También participará el escritor estadounidense Mark Kurlansky, autor de “El bacalao: biografía del pez que cambió el mundo” y de otros libros como “Salt” o “The Basque History of the World”. Su intervención aportará una mirada histórica sobre la influencia de alimentos concretos en la forma de comer, comerciar y organizar la vida cotidiana, con una atención especial al vínculo entre el bacalao y la cultura vasca.

La dimensión internacional del encuentro se reflejará en la presencia de cocineros de varios países que trabajan este producto desde tradiciones culinarias muy distintas. Estarán Poul Andrias Ziska, de Paz, en Tórshavn, desde las Islas Feroe; Christopher Haatuft, de Lysverket, en Bergen, desde Noruega; Vítor Adão, de Plano, en Lisboa,

desde Portugal; Daniel Canzian, de su restaurante en Milán, desde Italia; Omotoyosi Odusanwo, de Ìtàn Kitchen, en Lagos, desde Nigeria, y Eduard Gascons, de Els Tinars, en Llagostera, Girona. Todos ellos mostrarán en directo cómo un mismo producto cambia de técnica, receta y uso según el territorio.

La cocina vasca tendrá un espacio propio dentro de la jornada con una sesión titulada “Anatomía vasca del bacalao”. En ella participarán Javier Díaz, de Alhambra, en Pamplona; Beñat Ormaetxea, de Jauregibarria, en Amorebieta; José Gil Zárate, de Ahantz-Espacio Gastronómico, en Ugao-Miraballes, y Pablo Loureiro, de Casa Urola, en San Sebastián. El congreso prevé que sus intervenciones recorran desde las preparaciones más ligadas al recetario popular hasta la técnica profesional y las versiones actuales del producto.

La organización presenta este encuentro como un espacio de trabajo y divulgación sobre el pasado y el porvenir del sector. Además de la parte culinaria, la jornada incluirá conversaciones sobre memoria, oficio y mercado, con la intención de reunir a perfiles que normalmente no coinciden en un mismo foro: cocina, industria, investigación y relato histórico.

Como cierre de la cita, San Sebastián Gastronomika propondrá que el 6 de octubre sea reconocido como Día Mundial del Bacalao. Desde la organización afirman que la iniciativa busca devolver a este pescado un lugar estable en la conversación gastronómica internacional y convertir el proyecto en un punto de reflexión e intercambio sobre un producto que, a su juicio, ha marcado la historia de la alimentación, del comercio y de numerosas culturas culinarias.