vinetur

OFF Gastronomika abre un foro para que la nueva generación defina la gastronomía del futuro

El encuentro fija diez prioridades sobre empleo, territorio, consumo, tecnología y formación

martes 6 de octubre de 2026



OFF Gastronomika abrió este lunes, 5 de octubre, en el Kursaal de San Sebastián un nuevo espacio de debate dentro de la 28ª edición de San Sebastian Gastronomika. La cita reunió a una treintena de cocineros, productores, sumilleres y emprendedores de

una nueva generación para poner sobre la mesa qué tipo de gastronomía quiere construir el sector en los próximos años.

La iniciativa llega cuando se cumplen cincuenta años de la Nueva Cocina Vasca, el movimiento que marcó una etapa en la cocina española. Con ese telón de fondo, el congreso ha puesto en marcha un formato que pretende tener continuidad y sumar nuevas voces en próximas ediciones. La idea, de acuerdo con la organización, es abrir un espacio estable para que los profesionales que tomarán el relevo en las próximas décadas puedan debatir sobre los cambios que ya están modificando el oficio.

La primera sesión partió de una encuesta previa entre los asistentes. Ese trabajo sirvió para ordenar la conversación en cinco áreas: personas y condiciones de trabajo; negocio, emprendimiento y territorio; nuevos consumidores; tecnología e inteligencia artificial; y formación. A partir de ahí, el grupo fijó diez líneas de trabajo, no como un programa cerrado, sino como un primer acuerdo sobre los asuntos que más preocupan a esa generación.

Entre las peticiones que salieron del encuentro figura la necesidad de facilitar ayudas, financiación y otras herramientas para convertir una idea en una empresa viable. Los participantes también situaron el acceso a la vivienda y a la tierra entre los factores que más pesan a la hora de atraer y retener talento. En la sesión se defendió, además, que el medio rural puede ofrecer una salida real para nuevos proyectos gastronómicos, siempre que existan condiciones para ponerlos en marcha y mantenerlos en el tiempo.

Otra de las cuestiones tratadas fue la conciliación. Los asistentes reclamaron que la búsqueda de la excelencia no se haga a costa de jornadas y ritmos que alejen a los profesionales del sector. Junto a eso, se habló del producto de proximidad y del compromiso medioambiental como partes del modelo que esta generación quiere impulsar.

La conversación también amplió la idea de innovación. Los participantes sostuvieron que innovar no se limita a crear un plato o incorporar una técnica, sino que pasa igualmente por cambiar formas de producir, organizar equipos, vender, emprender o relacionarse con el territorio. En esa misma visión incluyeron la recuperación de oficios y la necesidad de hacerlos viables, así como una relación más estrecha entre campo,

producción, artesanía, transformación y restauración.

El consumidor ocupó otra parte del debate. OFF Gastronomika plantea escuchar más y diseñar experiencias menos rígidas, con mayor capacidad de elección. Esa revisión afecta tanto a la oferta de bebidas, con más presencia de alternativas sin alcohol y otras maneras de consumir, como a cartas, menús, formatos y servicio.

Sobre la inteligencia artificial, la posición que salió de la sesión fue práctica. La idea compartida por el grupo pasa por automatizar tareas repetitivas para recuperar tiempo humano. Gestión, previsión, reservas, compras o parte de la comunicación pueden apoyarse en herramientas tecnológicas, mientras que el criterio, los sentidos, el oficio y la hospitalidad deben seguir en manos de las personas.

La continuidad de las profesiones gastronómicas fue otro de los ejes del encuentro. Los participantes pidieron una formación que no se limite a la técnica y al producto y que incorpore también gestión, cultura gastronómica, liderazgo y capacidad de adaptación. El debate incluyó una preocupación de fondo: cocinero, jefe de sala, sumiller, productor y otros oficios de la cadena alimentaria deben seguir siendo trabajos atractivos para quienes tienen que tomar el relevo.

La sesión abrió además una reflexión sobre cómo se reconoce la excelencia en la restauración. Si cambian las condiciones laborales, la relación con el territorio, las expectativas del cliente y los modelos de restaurante, OFF Gastronomika dejó planteada una pregunta para próximas reuniones: hacia dónde debería evolucionar la guía Michelin para acompañar esa transformación.

A la convocatoria acudieron profesionales del País Vasco, Madrid, Castilla y León, Asturias, Murcia, La Rioja y Canarias. Entre los asistentes figuraron Alejandro Serrano; Joao Kather y Miguel de Aguilar, de Tetsu; Adrián Abella y Diego Sanz, de Caleña; Andoni Arias, de Rapaz; Xune Andrade, de Monte; Anaí Meléndez y Elías Aguado, de Caín; Paula López Montero y Mariluz Villegas, de Campo a Través; Juan Azorín, de Estirpe; Juan Guillamón, de Almo; Jorge Rodríguez Conde, creador de Vinifica; Edna Bermejo, de Txakoli Itsasmendi; Alatz Bilbao, de Bakea; Javier Ochoa, Garikoitz Arruabarrena y Judit Ayago, de Masta; Jon Gil, de Ahantz; Aridani Alonso, de Casa Romántica; Renzo Waman, de Waman; Óscar Escribano, de Euskalduna by Etxanobe;

Coco Montes, de Pabú; y Javier Rivero y Gorka Rico, de AMA Tolosa.

La elección de San Sebastián añadió una lectura generacional al proyecto. Coincidiendo con el homenaje del congreso a los 50 años de la Nueva Cocina Vasca, los participantes de OFF Gastronomika compartieron espacio con representantes de las generaciones que impulsaron aquel movimiento y con quienes lo continuaron después. Para la organización, esa imagen enlaza a quienes cambiaron la gastronomía hace medio siglo con quienes tratan ahora de decidir cómo debe evolucionar en las próximas décadas.

Las ideas surgidas en el encuentro fueron trasladadas más tarde al escenario principal de San Sebastian Gastronomika por cinco portavoces del grupo. El congreso prevé dar continuidad a estas reuniones, incorporar otros perfiles y contrastar las primeras propuestas en nuevas citas. La siguiente parada será Madrid Fusión.