vinetur

San Sebastián Gastronomika estrena un encuentro internacional para reivindicar la historia culinaria del bacalao

Cocineros de varios países muestran recetas, curaciones y técnicas de un pescado amenazado

martes 6 de octubre de 2026



San Sebastián Gastronomika dedicó este martes, 6 de octubre, la sesión matinal de su segunda jornada al primer Encuentro Internacional del Bacalao, una nueva cita del congreso centrada en la historia, el comercio y la cocina de este pescado. La actividad comenzó en Pasaia con la descarga de más de cien kilos de bacalao salado desde la Nao San Juan, réplica del ballenero vasco del siglo XVI que se hundió en 1565 en Red Bay, en la costa de Labrador, en la actual Canadá. Después, el producto fue trasladado en una carreta de bueyes hasta el Kursaal.

La organización sitúa ese arranque en un puerto que durante siglos recibió uno de los mayores volúmenes de bacalao del mundo. Benjamín Lana, director de San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country, señaló que el peso histórico y geoestratégico de este pescado hacía llamativa la ausencia de unas jornadas monográficas hasta ahora. El objetivo del encuentro era mostrar cómo un alimento puede recorrer siglos de historia económica y culinaria.

Ya en el auditorio, varios cocineros vascos y navarros ofrecieron un recorrido por distintas formas de cocinar el bacalao en sus territorios. Pablo Loureiro, de Casa Urola, en San Sebastián; Javier Díaz, del restaurante Alhambra, en Pamplona; Beñat Ormaetxea, de Jauregibarria, en Amorebieta; y Jon Gil Zárate, de Ahantz Espacio Gastronómico, en Ugao Miraballes, repasaron recetas y técnicas ligadas a la tradición local.

Díaz llevó al escenario el ajo arriero, ligado a Navarra y al transporte del bacalao salado hacia el interior peninsular. Ormaetxea se centró en el pil pil y explicó que la temperatura, el volumen de elaboración y la transmisión del oficio condicionan el resultado final. Loureiro puso el foco en la gelatina del pescado, con cocochas y callos como base de sus platos. Gil Zárate, por su parte, llevó esa memoria a la cocina de a bordo y al trabajo con salsas.

Tras esa parte dedicada a la tradición, Josean Alija, de Nerua, en Bilbao, reflexionó sobre la relación entre recetario clásico y cocina de autor. Su intervención giró en torno a un producto que, a su juicio, no ocupa siempre el lugar que merece en la alta cocina, aunque nunca ha salido de la carta de su restaurante.

Uno de los momentos con más seguimiento de la mañana fue la conferencia del periodista y escritor estadounidense Mark Kurlansky, autor de El bacalao: biografía del pez que cambió el mundo. Ante un auditorio lleno, recordó la importancia del pueblo vasco en la historia de la pesca y del comercio del bacalao y lamentó que esa herencia haya quedado más difusa en la imagen exterior actual. También advirtió del riesgo de extinción de este pescado y repasó la relación del bacalao con exploradores, comerciantes, cocineros, escritores y pescadores desde la Edad Media.

A continuación, el congreso reunió una muestra de cocinas del bacalao de varios países. Pol Andrias Ziska, de Paz, en Tórshavn; Christopher Haatuft, de Lysverket, en Bergen; Vítor Adão, de Plano, en Lisboa; Omotoyosi Odusanwo, de Ìtàn Kitchen, en Lagos; Daniel Canzian, del restaurante que lleva su nombre en Milán; y Eduard Gascons, de Els Tinars, en Girona, explicaron cómo se trabaja este producto en sus respectivas tradiciones culinarias. Odusanwo intervino de forma virtual por problemas administrativos que le impidieron viajar.

La sesión permitió comparar el bacalao seco, habitual en Noruega y presente también en países africanos por la difusión de esa costumbre, con el bacalao salado, más extendido en otras cocinas europeas. También se explicó que en Italia, Portugal o el Empordà conviven ambas formas de consumo, mientras que en las Islas Feroe sigue teniendo mucho peso el bacalao fresco.

Vítor Adão puso el acento en el caso portugués y habló de una cultura del bacalao con orígenes y curaciones muy distintas. En su intervención sostuvo que podría dibujarse un mapa gastronómico de Portugal solo a partir de las variaciones de su cocina del bacalao. Su plato combinó bacalao de larga curación de las Islas Feroe, callos del propio pescado y una espiral de patata frita rellena de brandada.

La programación del auditorio principal continuó por la tarde con Andoni Luis Aduriz, que planteó una reflexión sobre lo que llamó la “nostalgia del futuro”. El cocinero de Mugaritz defendió que el porvenir culinario se construye con fragmentos del pasado y presentó varios bocados recientes, entre ellos una “contesa” salada. La organización informó además de una gran asistencia en la mayoría de las ponencias del auditorio.

La jornada incluyó también una mesa redonda sobre cuchillos en la alta cocina con Alatz Bilbao, chef de Bakea, en Mungia; Hideki Matsuhisa, de Koy Shunka, en Barcelona; Nieves Barragán, de Sabor, en Londres; y Nacho Cervantes García, responsable de comunicación de Arcos. La conversación se centró en la elección de la herramienta adecuada, los materiales, el afilado, el mantenimiento y la adaptación del cuchillo a la mano del cocinero y al producto.

Jacopo Ticchi, de Da Lucio, en Rímini, llevó al congreso su trabajo con el pescado entero, la maduración y el aprovechamiento de cabeza a cola. En su exposición defendió la bandeja como una pieza que une cocina, relato, servicio y economía del restaurante. Después subió al escenario Mauro Colagreco, que dialogó con Lana sobre identidad culinaria, naturaleza y libertad creativa. El chef de Mirazur afirmó que la identidad de un cocinero nace de sus orígenes, sus recuerdos, los sabores de la infancia, los viajes, los encuentros y el territorio en el que cocina. También reclamó una alta cocina que combine creatividad y honestidad con salud, respeto al cliente y menor impacto ambiental, y recordó las medidas de su restaurante para reducir el uso de plásticos y compensar su huella de carbono.

Quique Dacosta dedicó su ponencia a la cocina como obra colectiva y abrió su intervención con un reconocimiento a los impulsores de la Nueva Cocina Vasca. Después, junto a su equipo, mostró cómo llevar al presente productos y recetas muy ligadas al territorio. En esa parte de la sesión aparecieron un trabajo sobre el girasol, una reinterpretación del pulpo a partir de la bolsa de pop de Dénia y un allipebre reconstruido con congrio y salmonete en lugar de anguila. Dacosta también entregó recetas propias a Pedro Subijana, Nacho Manzano, Nieves Barragán y Luis Lera como gesto de reconocimiento personal.

El congreso reservó un espacio para Juan Azorín, responsable de Estirpe, en Yecla, centrado en los garums vegetales. El cierre del día corrió a cargo de Francis Paniego, que regresó a Gastronomika ocho años después, según dijo, con la misma ilusión y los mismos nervios de su primera participación, y presentó una sesión centrada en su cocina de la memoria.