vinetur

Gastronomika pone el relevo generacional en el centro de la alta cocina

La edición reúne a más de 14.000 acreditados al cumplirse 50 años de la Nueva Cocina Vasca

miércoles 7 de octubre de 2026



San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country ha cerrado este miércoles, 7 de octubre, su 28ª edición con más de 14.000 acreditados de 46 nacionalidades, unas cifras similares a las del año pasado, según la organización. El congreso, celebrado

durante tres jornadas en el Palacio Kursaal, ha conmemorado los 50 años de la Nueva Cocina Vasca y ha dedicado buena parte de su programa a una cuestión de fondo: cómo trasladar ese legado a la generación que ya empieza a definir la cocina de los próximos años.

La organización cifra en 1.294 los congresistas que han pasado por el auditorio. De ellos, alrededor de un tercio ha probado parte de las más de 9.000 degustaciones servidas durante el encuentro. También da por completo el aforo del III Foro de Tabernas y Parrillas, celebrado a lo largo de dos jornadas, y sitúa entre las novedades con mejor respuesta el estreno del Foro de Cuchillería, centrado en talleres de cuchillos y afilado.

La última mañana del congreso concentró buena parte del mensaje de esta edición: mirar al territorio, al mar y al conocimiento recibido para decidir cómo avanzar. El cocinero feroés Poul Andrias Ziska defendió una cocina que, en sus palabras, significa “vivir del mar”, con la fermentación, el secado y el bacalao como formas actuales de una memoria atlántica muy antigua. Elena Arzak reclamó un “sabor sin filtros” y situó la transmisión del oficio entre quienes llegan como una tarea básica para la profesión. Paco Pérez llevó al escenario la Costa Brava y explicó cómo utiliza la técnica para trasladar “un trozo de mar” al plato.

Esa idea de relevo generacional tuvo una expresión muy concreta en la intervención de Iris y Bruno Jordán, al frente del restaurante Ansils, en el valle de Benasque, en un pueblo de 17 habitantes. Los dos cocineros mostraron una cocina apoyada en la pequeña escala y en productos cercanos, con ejemplos como un boletus fermentado para obtener un caldo muy ligero o el trabajo con una pera. Su ponencia giró en torno a una pregunta directa, “cómo crear identidad de territorio”, y planteó que la innovación también puede surgir de materias primas sencillas y de una observación atenta de lo cotidiano.

Bajo el lema “La chispa que prendió el fuego”, el congreso ha reunido a parte de los protagonistas de aquella renovación nacida en Euskadi con cocineros de generaciones posteriores que han recibido su influencia o han desarrollado caminos propios. Por el Kursaal han pasado, entre otros, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Elena Arzak,

Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Joan Roca, Mauro Colagreco, Pierre Gagnaire, Michel Troisgros, Gastón Acurio, Alexandre Couillon y Paco Roncero. Acurio recordó durante su intervención que el descubrimiento de la Nueva Cocina Vasca cambió su trayectoria y su manera de entender la gastronomía peruana.

La memoria ha sido una de las ideas más repetidas a lo largo de la edición. Aduriz lo resumió con una frase que ha acompañado varios debates: “El futuro se construye con fragmentos del pasado”. A partir de esa premisa, muchas ponencias han vinculado la libertad creativa, la colaboración, el aprendizaje y la relación con el territorio con la herencia de aquella generación que transformó la cocina española hace medio siglo.

La mirada hacia quienes llegarán después se ha canalizado en Off Gastronomika, un espacio pensado para profesionales jóvenes. Ahí se han puesto sobre la mesa asuntos que van más allá del plato: las condiciones laborales, la conciliación, el acceso a la vivienda y al campo, la viabilidad económica de los restaurantes, la formación, los nuevos modelos de negocio y el impacto de la inteligencia artificial. El debate, según trasladó la organización, apunta a que la próxima transformación del sector no dependerá solo de la creatividad culinaria.

La experiencia del comensal también ha tenido peso en varias intervenciones. Joan Roca defendió la vigencia de la alta cocina desde una idea simple: que el cliente quiera volver. Paco Roncero vinculó la madurez profesional con la capacidad de seguir creando, mientras otros cocineros insistieron en la necesidad de construir propuestas que generen emoción y relación duradera con quien se sienta a la mesa.

Otro de los ejes de la edición ha sido el primer Encuentro Internacional del Bacalao. Cocineros, investigadores y especialistas de Euskadi, Portugal, Noruega, Italia, Nigeria, Cataluña y las Islas Feroe han abordado las distintas maneras de tratar un producto que durante siglos ha unido territorios, culturas y economías. El historiador y escritor Mark Kurlansky aportó una lectura de largo recorrido para situar el bacalao en un marco histórico que va mucho más allá de la cocina.

Con más de un centenar de ponencias, mesas redondas y actividades, el congreso ha vuelto a ocupar el Kursaal con un dispositivo técnico amplio. La empresa Kitchen Consulting, proveedora de cocina del encuentro, se ha encargado de la planificación, la

instalación y el funcionamiento de los espacios donde los chefs han realizado sus demostraciones, según la organización.