vinetur

# Lucio Usobiaga gana el Basque Culinary World Prize por su trabajo en las chinampas de Xochimilco

Arca Tierra da salida comercial a un sistema agrícola amenazado por el abandono y la expansión urbana

domingo 8 de noviembre de 2026

El mexicano Lucio Usobiaga, con raíces vascas, ha sido elegido ganador del Basque Culinary World Prize 2026 por su trabajo en Arca Tierra, una red de cultivo y colaboración centrada en las chinampas de Xochimilco, al sur de Ciudad de México. El fallo se ha dado a conocer este domingo, 8 de noviembre, en Curitiba (Brasil), después de la deliberación del jurado en Foz de Iguazú.

El premio reconoce una iniciativa que parte de una idea concreta: conservar un territorio exige que quienes lo trabajan puedan vivir de él. En el caso de Xochimilco, ese objetivo se aplica a las chinampas, un sistema agrícola milenario asentado sobre parcelas rodeadas de canales y sometido a la presión del deterioro del agua, el abandono de tierras, la expansión urbana, la baja rentabilidad y la falta de relevo generacional.

Arca Tierra reúne en la actualidad a cerca de 50 familias productoras de Xochimilco, Puebla, Hidalgo y el Estado de México. La red cultiva seis hectáreas, abastece a unos 60 restaurantes y mantiene unas 300 suscripciones domésticas. El proyecto combina producción y comercialización agroecológica, restauración, formación y actividades de acogida. En 2025, unas 16.000 personas visitaron las chinampas a través de las

experiencias organizadas por la iniciativa.

La trayectoria de Usobiaga comenzó, según trasladó el propio galardonado, a partir de una pregunta: cómo mantener vivo un territorio si quienes lo cultivan no pueden vivir de su trabajo. Formado en Filosofía, dejó la vía académica para aprender junto a los chinamperos y buscar una fórmula que conectara ese saber agrícola con nuevas salidas económicas, consumidores y cocineros.

En 2011 cofundó Yolcan, un primer paso para vincular la agricultura chinampera con nuevos mercados y con la restauración. De esa evolución nació Arca Tierra en 2020. A través de la Iniciativa Agroecológica Xochimilco, el proyecto impulsa también trabajos de restauración, investigación y formación con productores, científicos, cocineros y consumidores. En 2024 abrió además Baldío, un restaurante desarrollado junto a Douglas McMaster.

Tras conocer el fallo, Usobiaga afirmó sentirse “muy feliz y profundamente conmovido” por el reconocimiento. Añadió que Arca Tierra comparte la idea de tender puentes entre agricultores y cocineros y de devolver la gastronomía a su relación con la tierra.

El jurado estuvo presidido por Joan Roca y reunió a miembros del Consejo Internacional de Basque Culinary Center y a invitados vinculados al sector. Entre ellos figuraban Manu Buffara, Michel Bras, Trine Hahnemann, Elena Reygadas, Josh Niland y Narda Lepes. Roca afirmó que Usobiaga “nos conecta con la base de nuestra alimentación y con quienes hacen posible el cultivo de la tierra”, y valoró que Arca Tierra una a campesinos, cocineros y consumidores para recuperar suelos y canales.

El Basque Culinary World Prize fue creado en 2016 por el Gobierno Vasco y Basque Culinary Center. Está dotado con 100.000€, que la persona ganadora debe dedicar a un proyecto de su elección. En esta undécima edición, el premio amplió su foco para reconocer no solo a cocineros, sino también a perfiles que usan la gastronomía, la agricultura o la educación para intervenir en la vida social. El proceso de selección revisó cerca de 1.400 nominaciones y más de 940 personas candidatas de 42 países.

La mención especial recayó en la brasileña Adélia Rodrigues y el brasileño Edson Leite por Gastronomia Periférica, un proyecto que forma en cocina a personas de la periferia de São Paulo para que conviertan ese aprendizaje en empleo y autonomía. La iniciativa combina el trabajo educativo y de desarrollo humano de Rodrigues con la experiencia técnica de Leite.

Sus programas son gratuitos, se adaptan a las características de cada territorio y mezclan enseñanza a distancia con práctica en cocinas profesionales. Más de 3.000 personas han pasado por sus aulas, según la organización. El proyecto parte de una idea que sus impulsores resumen así: no llevar la gastronomía a la periferia, sino llevar la periferia al centro de la gastronomía.

El jurado estrenó además el reconocimiento BCWP Cooking Legacy, creado para premiar trayectorias dedicadas a acercar la cocina cotidiana al gran público. La primera edición fue para el francés Jacques Pépin, de 90 años, por más de siete décadas de trabajo en enseñanza culinaria y divulgación.

Pépin es autor de más de 30 libros y ha participado en cientos de programas de televisión en Estados Unidos. A través de la Jacques Pépin Foundation, creada en 2016 junto a su hija, apoya la formación culinaria como vía de inserción laboral para personas que salen de prisión, jóvenes con pocos recursos y veteranos de guerra. A comienzos de los años noventa impulsó además, junto a Julia Child, un máster en Gastronomía en la Universidad de Boston.

El anuncio del palmarés se integró en el encuentro Gastronomía, Identidade e Transformação, celebrado en Curitiba. La cita giró en torno a la cocina como fuente de identidad y como herramienta con efectos sobre el territorio, la formación y la vida comunitaria.

La edición de 2026 llega un año después del reconocimiento a Leticia Landa por su trabajo en La Cocina, en Estados Unidos. En años anteriores, el premio distinguió, entre otros, a Andrés Torres, Ebru Baybara, Fatmata Binta, Xanty Elías, José Andrés, Anthony Myint, Leonor Espinosa y María Fernanda di Giacobbe.