vinetur

Portugal lleva su cocina de tradición y modernidad a San Sebastián

Portugal Encabeza la 26ª Edición de San Sebastián Gastronomika con sus Mejores Chefs

jueves 26 de septiembre de 2024



Ana Moura, José Avillez, Noélia Jerónimo, Diogo Rocha, Marlene Vieira, João Rodrigues, João Oliveira y Rodrigo Castelo

Portugal será el país invitado en la 26ª edición de San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country, un prestigioso congreso gastronómico internacional que se celebrará en el Palacio Kursaal de San Sebastián. Este evento contará con la participación de algunos de los cocineros más destacados de Portugal, quienes presentarán sus propuestas culinarias en el auditorio principal y en diversas actividades programadas en la ciudad. El país luso, que ha emergido como un referente en la gastronomía mundial en los últimos años, tendrá la oportunidad de mostrar la riqueza de su cocina, una mezcla de tradición y modernidad que ha conseguido un amplio reconocimiento internacional.

Entre los cocineros que estarán presentes en el congreso se encuentran figuras de gran renombre, como José Avillez, chef del restaurante Belcanto** en Lisboa, y Marlene Vieira, responsable del Restaurante Marlene en la misma ciudad. Junto a ellos estarán João Rodrigues, chef de Canalha en Lisboa, João Oliveira de Vista* en Portimão, y Rodrigo Castelo, que dirige Ó Balcão* en Santarém. También formarán parte de esta representación culinaria Ana Moura, del restaurante Lamelas en Porto Covo, Alentejo, y João Sá, que dirige Sála* en Lisboa. Todos ellos participarán en las ponencias del auditorio principal, donde compartirán sus conocimientos y experiencias con el público asistente.

Una de las actividades más esperadas del congreso será la cena que se celebrará en la Sociedad Gastronómica Gaztelubide, una institución emblemática de San Sebastián fundada en 1934. En este lugar, conocido por su papel en la vida social y gastronómica de la ciudad, los chefs portugueses Diogo Rocha, de Mesa de Lemos* en Viseu, y Noélia Jerónimo, de Noelia e Jerónimo en el Algarve, compartirán cocina con los miembros locales de la sociedad. Esta actividad será una oportunidad única para intercambiar ideas y fusionar las tradiciones culinarias de ambas regiones.

Portugal también estará presente en la cena inaugural del congreso, que se celebrará el 7 de octubre en el Palacio de Miramar. En este evento, que contará con la asistencia de 350 invitados, los cocineros Marlene Vieira y Rodrigo Castelo serán los encargados de elaborar el menú, que destacará por la utilización de productos portugueses de alta calidad. Además, cada día del congreso se ofrecerá gastronomía portuguesa en la sala VIP, con la participación de João Rodrigues, Ana Moura y João Oliveira, quienes serán

los encargados de presentar sus creaciones culinarias en los días 7, 8 y 9 de octubre, respectivamente.

En los últimos años, Portugal ha experimentado un auge en su gastronomía de alto nivel, con un creciente número de restaurantes galardonados con estrellas Michelin. Este desarrollo ha sido liderado por una nueva generación de cocineros que ha sabido combinar las técnicas tradicionales con la innovación, todo ello bajo un enfoque que prioriza la sostenibilidad y el uso de productos locales y de temporada. Este compromiso con la sostenibilidad es evidente en la cocina de muchos de los chefs portugueses que participan en el congreso, quienes están comprometidos con la protección del medio ambiente y la reducción del impacto de sus prácticas culinarias.

José Avillez, uno de los chefs más influyentes de Portugal, ha jugado un papel clave en la promoción de la gastronomía portuguesa a nivel internacional. Con varios restaurantes en Lisboa, Oporto, Cascais, Dubái y Macao, Avillez ha sabido difundir la esencia de la cocina lusa a través de sus propuestas culinarias, que combinan la tradición con la creatividad. Su restaurante Belcanto en Lisboa cuenta con dos estrellas Michelin, y en 2023 inauguró Casa Nossa, una granja en el Alentejo donde apuesta por la sostenibilidad y la conexión con la naturaleza.

Otro de los chefs destacados que participarán en Gastronomika es Rodrigo Castelo, cuya cocina se basa en el uso de productos locales y en una estrecha relación con los productores de la región de Ribatejo. Castelo, que dirige Ó Balcão en Santarém, ha sido reconocido con una estrella Michelin y una Estrella Verde por su compromiso con la sostenibilidad. Su restaurante es un reflejo de la tradición gastronómica portuguesa, reinterpretada con un enfoque contemporáneo.

João Rodrigues, por su parte, ha dedicado gran parte de su carrera a investigar la gastronomía portuguesa y a poner en valor los productos locales. En 2016 fundó el Proyecto Matéria, una iniciativa que promueve el trabajo de productores nacionales con prácticas sostenibles. En noviembre de 2023 inauguró su restaurante Canalha en Lisboa, un espacio que busca democratizar el acceso a la alta cocina, manteniendo un enfoque en la calidad de los productos y la sostenibilidad.

Marlene Vieira, conocida por su habilidad para reinventar la cocina tradicional portuguesa, también tendrá un papel destacado en el congreso. Con varios restaurantes en Lisboa, Vieira ha sabido fusionar sus raíces gastronómicas con técnicas innovadoras, lo que le ha permitido ganarse un lugar entre los mejores chefs del país. Su restaurante Marlene en Lisboa es una muestra de su capacidad para reinterpretar los sabores tradicionales con un enfoque moderno y creativo.

Ana Moura, que dirige el restaurante Lamelas en Porto Covo, ha sabido ganarse un lugar en la gastronomía portuguesa con su reinterpretación de la cocina alentejana. Moura, que ha trabajado en restaurantes de renombre como Arzak en San Sebastián, ha llevado su experiencia internacional a su restaurante en Alentejo, donde ofrece una cocina sin barreras, basada en los productos locales y en una visión renovada de los sabores tradicionales.

João Oliveira, por su parte, ha hecho de la cocina del Algarve su principal fuente de inspiración. En su restaurante Vista en Portimão, ha sabido capturar la esencia de la costa Algarvia, con pescados y mariscos como protagonistas. Oliveira, que ha trabajado en restaurantes de renombre en Portugal y el extranjero, ha desarrollado una cocina comprometida con la sostenibilidad, colaborando con instituciones locales para promover prácticas de pesca responsables.

Diogo Rocha, chef de Mesa de Lemos en Viseu, ha sabido llevar la gastronomía del centro de Portugal a un nuevo nivel, con un enfoque en los productos locales y en la reducción del impacto ambiental. Su restaurante, que cuenta con una estrella Michelin, se ha convertido en un referente de la alta cocina en la región de Dão, gracias a su compromiso con la sostenibilidad y la innovación.

Finalmente, Noélia Jerónimo, sin estrellas Michelin pero reconocida como una de las mejores cocineras de Portugal, dirige el restaurante Noélia e Jerónimo en el Algarve. Su enfoque en los productos de temporada y su habilidad para reinterpretar la cocina mediterránea la han convertido en una referencia en el panorama gastronómico luso.