vinetur

Río de Janeiro será la ciudad invitada en San Sebastian Gastronomika por primera vez en la historia del congreso

Chefs brasileños mostrarán la diversidad culinaria carioca en ponencias, degustaciones y cenas durante el evento en octubre

lunes 15 de septiembre de 2025



San Sebastián acogerá en la próxima edición de San Sebastian Gastronomika Euskadi-Basque Country a Río de Janeiro como ‘Destino Invitado’. Es la primera vez que una ciudad latinoamericana recibe este reconocimiento en los veintisiete años de historia del congreso. La cita tendrá lugar del 6 al 9 de octubre en el Palacio Kursaal y otros espacios de la ciudad.

La organización ha elegido a Río de Janeiro por su papel actual como referente culinario en Brasil y América. Durante años, São Paulo fue considerada la capital gastronómica del país, pero Río ha ganado peso gracias a una cocina que combina tradición y modernidad. La ciudad brasileña mostrará en San Sebastián su diversidad culinaria, influida por raíces indígenas, africanas y europeas.

El programa contará con la presencia de chefs reconocidos internacionalmente. Rafa Costa e Silva, del restaurante Lasai, figura entre los mejores cocineros de Brasil y ocupa el puesto 28 en The World’s 50 Best Restaurants 2025. Felipe Bronze, responsable del restaurante Oro, suma dos estrellas Michelin y es conocido por su cocina vanguardista inspirada en la comida callejera carioca. Thomas Troisgros, nieto del fundador de la Nouvelle Cuisine Pierre Troisgros, dirige Oseille, galardonado con una estrella Michelin este año.

Además de las ponencias en el auditorio principal, la participación de Río se extiende a otras actividades paralelas. Elia Schramm (Francese Brasserie) y Danilo Parah (Rüda) ofrecerán degustaciones y estarán al frente de la cena inaugural el lunes 6 de octubre en el Palacio de Miramar. Sus propuestas formarán parte del menú para 350 invitados. También se encargarán de la oferta gastronómica en la sala VIP del congreso y en el estand propio que Río tendrá en la feria expositiva.

Uno de los momentos más esperados será el encuentro entre Rafa Costa e Silva y Roberto Ruiz (Hika Gastronomiko), quienes cocinarán juntos el primer día del congreso en el Comedor Km.0. Esta colaboración busca unir las tradiciones culinarias vasca y carioca.

La delegación brasileña estará acompañada por el alcalde de Río de Janeiro, Eduardo Paes, quien participará en varios actos institucionales durante su estancia en Donostia. La presencia institucional subraya la apuesta de la ciudad por impulsar su imagen

como destino gastronómico internacional.

San Sebastian Gastronomika mantiene así su línea de dar visibilidad a diferentes culturas culinarias. En ediciones anteriores han sido homenajeadas cocinas nacionales como India, Japón o Italia, así como ciudades como Londres o Nueva York. Sin embargo, nunca antes una ciudad latinoamericana había ocupado este lugar preferente.

Río de Janeiro llega a San Sebastián con una propuesta que va más allá de sus tradicionales tabernas o botequins. Los chefs invitados representan tanto la alta cocina contemporánea como las raíces populares cariocas. Rafa Costa e Silva se formó en el Culinary Institute of America y trabajó en Mugaritz antes de abrir Lasai junto a su esposa Malena Cardiel. Felipe Bronze ha desarrollado una cocina creativa basada en ingredientes locales y técnicas modernas, además de ser un rostro habitual en programas televisivos brasileños. Thomas Troisgros combina herencia francesa y brasileña con un estilo desenfadado centrado en el producto.

Elia Schramm aporta una visión cosmopolita tras formarse en Francia y Brasil; lidera proyectos como Babbo Osteria o Francese Brasserie, donde fusiona técnicas francesas e italianas con productos locales. Danilo Parah es uno de los jóvenes valores emergentes; dirige Rudä y Mäska con una propuesta que reinterpreta ingredientes brasileños desde un enfoque emocional y moderno.

La elección de Río como ‘Destino Invitado’ responde al momento actual que vive su gastronomía, marcada por la innovación y la recuperación de tradiciones. La ciudad busca consolidarse como referencia internacional y aprovechar el escaparate que supone San Sebastian Gastronomika para atraer visitantes interesados en conocer su oferta culinaria.

La relación entre San Sebastián y Río tiene también un vínculo histórico: ambas comparten nombre fundacional bajo la advocación de San Sebastián. Este hecho añade un elemento simbólico a la colaboración entre ambas ciudades durante el congreso gastronómico.

La programación prevista permitirá al público conocer productos típicos cariocas, técnicas propias y nuevas tendencias surgidas en los últimos años. Los asistentes podrán participar en degustaciones, cenas temáticas y encuentros profesionales donde se pondrá en valor el trabajo realizado por los chefs invitados.

Con esta iniciativa, San Sebastian Gastronomika refuerza su papel como punto de encuentro para profesionales y aficionados a la gastronomía interesados en conocer nuevas realidades culinarias internacionales.