

# BASQUE CULINARY WORLD PRIZE

Ingredientes. Memoria de presentación.

Santos Bregaña. Atelier laia

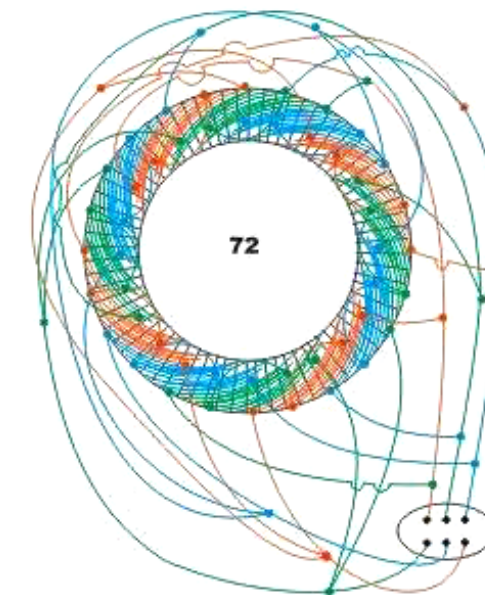
San Sebastián · Noviembre 2015

## BASQUE CULINARY WORLD PRIZE

Desde que una generación de chefs se empeñara en trascender el marco de sus fogones para plantear un mayor eje de interacción con su entorno, el contexto gastronómico ha cambiado por completo. En distintos rincones del mundo, los chefs comprendieron que podían multiplicar la dimensión de su profesión, integrando sensibilidades y aptitudes a un nuevo terreno abonado por el intercambio; y, muy especialmente, que podían contribuir con su entorno desde distintas perspectivas.

Con el ánimo de celebrar, reconocer y promover esa evolución, así como la incidencia que han probado tener los cocineros en la sociedad actual, presentamos el premio Basque Culinary World Prize, que distinguirá cada año a un chef con iniciativas transformadoras que de testimonio y exprese, de forma especial, cómo **la gastronomía puede constituir un motor de cambio.**

Código: T-4-8-72-2v-D-Px-C Nivel de Preferencia: 1  
TRIF. 4-8 POLOS 72 RANURAS PASO 8-10-12 m/s; PARALELO 2 VELOCIDADES



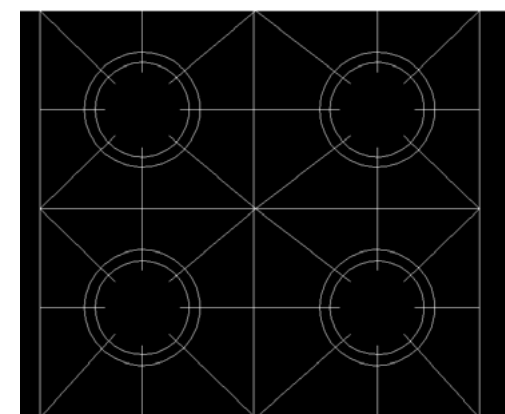
**Movimiento:** El motor en latín es aquello que produce movimiento. La imagen circular de giro, de movimiento perpetuo nos la ofrece el círculo, la hélice...

## UNA MIRADA DISTINTA Y TRANSFORMADORA

El auge social experimentado por la gastronomía en los últimos años ha puesto a los chefs en el punto de mira. Lejos de tratarse de un fenómeno accidental o meramente mediático, buena parte de los cocineros ha ganado espacio precisamente con **acciones transformadoras**. El protagonismo alcanzado conlleva una responsabilidad ineludible. Conscientes de esa realidad, los profesionales de la cocina se toman más en serio que nunca el papel que juega la alimentación en ámbitos que tradicionalmente se analizaban desde otras ópticas, como la ciencia, medicina, nutrición, la industria alimentaria, las políticas públicas, etc.

¿Tiene sentido que haya chefs inmiscuyéndose en temas como sostenibilidad, comercio local, arte contemporáneo o música clásica? ¿Que unos cocineros se obsesionen “de repente” por la salud y el hambre; o alerten sobre los riesgos a los que se enfrenta la biodiversidad del planeta?

Creemos que sí. Estamos convencidos de la relevancia que puede alcanzar el sector gastronómico cuando sus actores asumen la responsabilidad que conlleva ser escuchado y, en consecuencia, cuando aportan una mirada distinta ante esquemas convencionales, alteran la agenda de discusión y, mejor aún, buscan soluciones a problemas que al final nos atañen a todos.



una mirada distinta

**Fogón:** El fuego, la herramienta principal del cocinero ¿qué podría hacer si el fuego? el Hogar, el Fogar, es también la casa desde donde irradia la vida por **la acción transformadora del fuego**: la cocción, del latín coquina da nombre al cocinero. Miremos distinto ¿y si miramos el fogón desde el cielo?

## CONECTAR, INSPIRAR Y MOVILIZAR

Como institución académica pionera a nivel mundial, interesada en promover una formación integral y una dimensión interdisciplinaria de la profesión respaldada desde su fundación en 2011 por los cocineros más influyentes del orbe, el Basque Culinary Center apuesta por destacar, a nivel internacional, el impacto que pueden generar las acciones de un chef.

Desde la fortuna que tenemos de reunir a tantos talentos en una institución como la nuestra, ubicada en una de las principales capitales gastronómicas del mundo –sede histórica de cambios importantes para la cocina moderna y fuente de tendencias– convocamos un premio inédito para destacar a aquellos cocineros que optan férreamente por impactar positivamente en sus entornos. Con ello, queremos interconectar a quienes se empeñan en dar más; inspirar a las nuevas generaciones y movilizar a quienes buscan marcar la diferencia.

En ese sentido, el Basque Culinary World Prize identificará a personajes transformadores: a hombres y mujeres trabajadores, emprendedores y con vocación por la excelencia; innovadores y creativos; tenaces, contracorriente y hasta temerarios, pero sobre todo, comprometidos con su comunidad. Además de identificar y premiar a quienes sobresalgan, se realizará una aportación económica que revertirá en el desarrollo de los proyectos o trabajos del ganador.

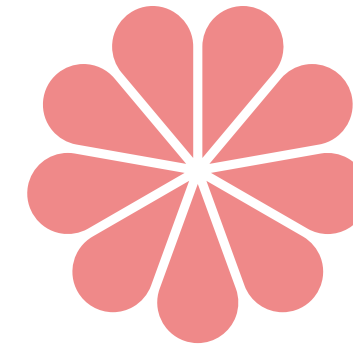
## DE CARA A LA SOCIEDAD

Los miembros del Consejo Internacional del Basque Culinary Center son un buen ejemplo de la dimensión que puede alcanzar un chef cuando trasciende las fronteras convencionales de su profesión. Por citar algunos nada más, el español Ferran Adrià cambió por completo la manera en que nos relacionábamos con la comida: exprimió conceptos como el de la innovación y el intercambio interdisciplinario hasta dar con posibilidades impensables, promoviendo, desde la alta cocina, una revolución imparable. El francés Michel Bras nos animó a interactuar con el territorio para que entendiéramos el verdadero reto –y responsabilidad– que tenía un chef a la hora de expresar, en un plato, el tiempo y el espacio que le ha tocado vivir.

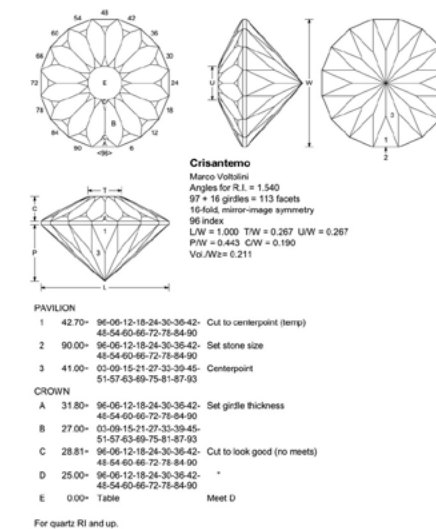
El danés René Redzepi, por su parte, con un discurso potente, no sólo reinventó la cocina nórdica sino que volcó la balanza en favor de lo local, sensibilizándonos en torno a nuevas formas de producción y consumo que además debían ser sostenibles. Gastón Acurio dejó claro a las autoridades de su país cómo la gastronomía podía impulsar la economía peruana y cómo era capaz de constituir una importante herramienta de superación social con hechos concretos como el Instituto de Cocina Pachacutec. En Italia, Massimo Bottura –quien le abrió la puerta de su cocina al arte contemporáneo y al jazz, proponiendo que las pasiones de un chef fueran también fuente de inspiración–, aprovechó el marco de la Expo de Milán 2015 para instalar el Refettorio Ambrosiano: un comedor popular en el que cocineros de todas partes aprovecharon las sobras de algunos pabellones de la Expo para dar de comer a personas necesitadas en una especie de manifiesto ético en favor del no waste, llamando a tomar conciencia frente al desecho de 1.300 millones de toneladas de comida que se genera anualmente en el planeta. Y así sucesivamente.

Si algo comparten todos estos profesionales –en consonancia con la filosofía del BCC– es la vocación transformadora con la que han propuesto vincular la cocina con otras disciplinas y áreas de la sociedad; las ganas de contribuir positivamente en sus comunidades y, finalmente, materializarlas en acciones concretas.

Por eso, serán ellos los responsables de elegir al ganador del Basque Culinary World Prize: Ferran Adrià, Yukko Hattori, Massimo Bottura, Michel Bras, Dan Barber, Gastón Acurio, Alex Atala, Heston Blumenthal, René Redzepi, Enrique Olvera y Joan Roca. A este jurado se sumarán, cada año, invitados especiales, expertos en otras disciplinas como la cultura, la ciencia o el arte, para complementar las perspectivas desde las cuales se deliberará y tomará la decisión.



**Simbolo solar, crisantemo:** Tan habitual en las decoraciones del País Vasco, este símbolo solar es también la flor imperial del Japón. En Asia, el crisantemo amarillo es símbolo de orden y perfección. Conectar, movilizar, la geometría de simetría radial nos inspira estos conceptos de agrupación, de carácter desde uno mismo hacia la sociedad en expansión.



**Diamante:** la imagen misma del máximo premio, de lo más valioso, duro, transparente, la cristalización en lo concreto como acción, su materialización. Rigor y transparencia.

## RIGOR Y TRANSPARENCIA

Nos interesa conocer lo que promueven actores en todas partes del mundo. Por eso, para las nominaciones, invitamos abiertamente a profesionales activos del gremio gastronómico a que envíen sus propuestas durante el mes de XXXX (propongo que sea febrero), a través de la página web del premio (www.XXXX.com).

Los nominados deberán ser cocineros que expresen con sus acciones, de forma excepcional, cómo la gastronomía puede constituir un valioso motor de cambio. Cada nominación habrá de argumentar por qué un candidato propuesto es modelo de transformación y, en consecuencia, facilitar la información que permita conocer en detalle lo que el chef ha hecho por contribuir con su entorno desde la perspectiva que sea: social, cultural, económica... Local o internacional.

El Basque Culinary Center, como institución académica, garantizará la transparencia del proceso y conformará un comité técnico: integrado por miembros destacados de otras universidades, especialistas en otras áreas de investigación y personal del propio BCC como apoyo técnico. Dicho comité recibirá las nominaciones: se ocupará de analizar y contrastar la información para luego entregarle al jurado un grupo de 20 finalistas.

El jurado estará conformado por 15 miembros: los 11 integrantes del Consejo Asesor Internacional del BCC, 1 representante del BCC y 3 invitados adicionales (convocados por su experiencia en otras disciplinas). Durante la sesión anual del Consejo Asesor Internacional del BCC, a realizarse FECHA en San Sebastián, los miembros presentes del jurado deliberarán hasta elegir, por mayoría, al ganador del Basque Culinary World Prize.

El ganador recibirá una aportación económica de 100.000 euros. Éste tendrá que destinarlo a alguna institución o proyecto en el que la gastronomía sirva como motor de transformación.

## PLATO FUERTE

**Euskadi** constituye un territorio privilegiado en materia gastronómica. De forma excepcional, ha sido la cuna de no pocos actores y **movimientos determinantes en la historia de la cocina contemporánea mundial**. Aunque **bien anclada sobre sus raíces, la cocina vasca ha sabido aunar tradición y vanguardia** e, incluso, marcar tendencia y ser fuente de inspiración para otros modelos de alta cocina a nivel mundial. No en vano se trata de la región con el mayor número de estrellas Michelin per cápita, así como con una de las ofertas culinarias más interesantes e influyentes de la actualidad.

Esa singular combinación de mar, montaña y valles fértiles; la configuración de espacios comunes para el encuentro; y la determinación incansable de marcar la diferencia, desde la calidad y la excelencia, hacen que éste sea el lugar ideal para otorgar un premio inédito como este, con el que se promueven precisamente valores como calidad, excelencia, compromiso y vocación por la transformación.

El gusto por comer y beber bien, el respeto por el producto de proximidad, la creatividad e innovación, la mezcla perfecta de tradición y vanguardia, y por supuesto la cooperación y colaboración, son aspectos singulares del pueblo vasco que los diferencia de otras culturas.

Lanzar este premio aquí reitera el espíritu de esta región, al tiempo que brinda nuevas razones para confiar en que se trata de un destino gastronómico fuera de serie, que no se cansa de brindar más y mejores razones para la visita y el disfrute.

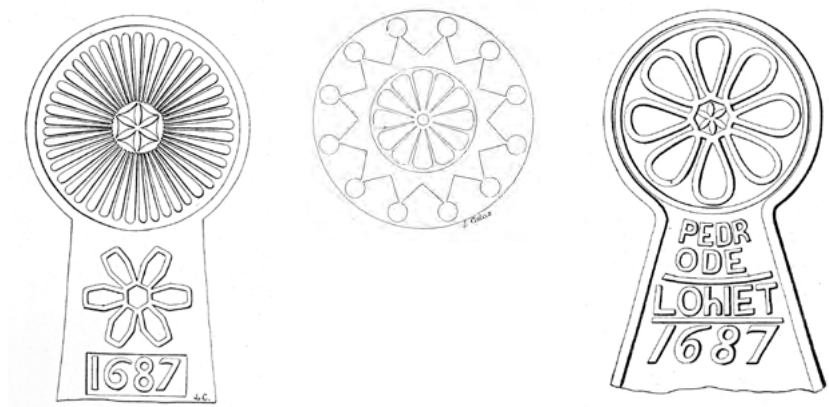
La convocatoria a esta iniciativa contribuirá, además, con el posicionamiento de este destino como promotor de iniciativas innovadoras y transformadoras, que darán de qué hablar al mundo.



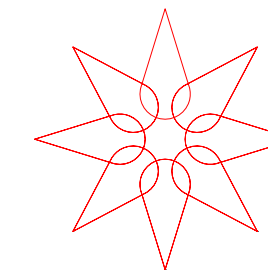
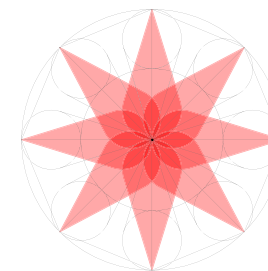
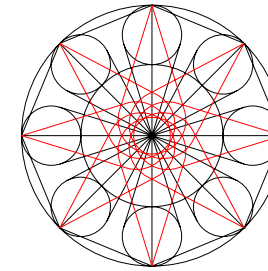
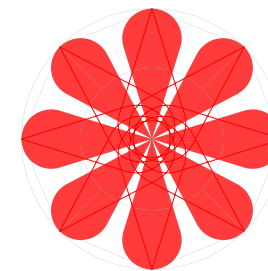
La “euskal izarra” o “baskoniako izarra” es una estrella de ocho puntas, aunque en otros monumentos aparecen “estrellas” de cinco o seis brazos o puntas. Esta estrella podría ser una representación de Venus. La estrella de ocho puntas es usada desde época prehistórica por los pueblos vascos y el emparejamiento con la luna creciente -envolviendo a la estrella y coronándola o en paralelo-, parece ser un antiguo símbolo de protección. La luna creciente, según el mitólogo Juan-Eduardo Cirlot, es también una figuración simbólica del Paraíso

Los vascos adorábamos a la luna y probablemente a las estrellas (izar) más brillantes del celeste, como Venus (artizar, “luz vieja”).

La estrella de ocho puntas marca los puntos cardinales y los cuatro intermedios. Divide el cielo en los espacios ccomprensibles para el Augur, el mago que lee en este Templo el futuro por el paso de los pájaros, los augurios.



La tombe basque es una obra de recopilación de grafías y ornamentaciones del País Vasco realizada por Louis Colas en los años 30 del pasado siglo. En esta obra se recogen los principales motivos gráficos prolíficos en la cultura popular del País Vasco y que conforman un corpus de geometrías y tipografías que hemos utilizado para significarnos como nosotros mismos. Aquí recogemos estos soles o crisantemos característicos de tumbas, muebles, decoraciones, etc. que están escritos en nuestra memoria colectiva



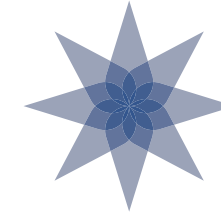
Construcción geométrica de la estrella vasca y variantes sobre su esqueleto.



Resultado:

El fuego de gas, azul, es mirado desde el cielo, así nos conforma una estrella, una flor, un diamante. El color azul es así mismo el índigo, el color del trabajador del mar, de la huerta, de los productores que nutren las cocinas de alimentos.

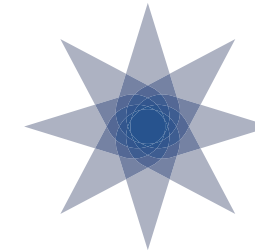
El nombre SUA, Fuego en vasco, le da sentido al elemento haciéndolo comprensible y soluciona el problema de la longitud del texto del premio que pasa a ser un subtítulo



S U A

---

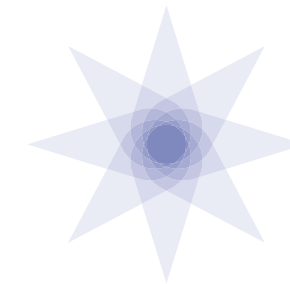
basque culinary world prize



S U A

---

basque culinary world prize



S U Ā

---

basque culinary world prize





una idea  
verdadera  
y crudas, brases  
y hojitas  
y pétalos.  
y salpicadas de  
mantecquilla  
aderezo "gen  
de  
semillas  
de  
cabbodis  
modo de ader

**atelier laia. fábrica de perplejidades.**  
27, 3ºd. 20006 Donostia. Gipuzkoa  
atelierlaia.com · laia@atelierlaia.com  
tel.: 943 469 719