



¡OTRO PASO ADELANTE!

¡Y ya van 12! En esta edición, sin embargo, nos hemos propuesto que el paso adelante sea significativo, distintivo, decisivo.

Lanzados al futuro, hemos diseñado un programa que, además de ser amplio, diverso, transversal y desde luego estelarmente contemporáneo, quiere expresar de forma comprensible y lúdica los nuevos retos, las nuevas exigencias, los nuevos conceptos que han de ser las líneas de trabajo para los próximos horizontes de nuestro sector.

Con un leit motiv genérico que plasmamos en la frase "cocina urbana cosmopolita", hemos generado una panorámica emocionante, novedosa y sorprendente de lo que, a día de hoy, es la gastronomía de última generación del planeta.

Para ello hemos juntado a algunos de los mejores –y más en forma– chefs de Euskadi, España y el mundo. Inauguramos una nueva temática con la creación del epígrafe "ciudad invitada", una jornada entera que en este caso dedicamos a la furiosa New York. Hemos ampliado e internacionalizado, debido al gran éxito del año pasado, el minicongreso "Planeta Parrilla". Hemos ampliado también, y diversificado, el "Off Gastronomika", con un congreso de Sala y Vino que incluye la participación de algunos de sus grandes gurús internacionales; y un programa entero dedicado al mundo de los hoteles, dirigido por Fernando Gallardo (La Ruina Habitada) que extenderemos a toda la ciudad.

Hemos mejorado la zona del congresista, el lugar perfecto, y exclusivo, para el networking activo y, a la vez, para degustar los

productos y bebidas más gourmet durante todo el día. Hemos trabajado para convertir el "Market" en un verdadero contenedor de negocios tanto nacionales como internacionales...

Incluyendo en todo eso grandes y excitantes novedades como la celebración del Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010, el I Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella", el I Concurso Nacional al de Parrilla...

Y todo con una nueva mirada, con una nueva forma de disfrutarlo. Interactividad, cercanía, personalización, inmersión gastronómica. Con degustaciones en directo en las ponencias más esperadas, con tertulias privadas con los grandes chefs, con el estreno de espacios y campeonatos...

Seguiremos caminando. Seguiremos avanzando. Seguiremos sorprendiendo.

Bienvenidos a **San Sebastian Gastronomika 2010.**

¡Otro paso adelante!

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika Alta
Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Roser Torras

Comité Técnico San Sebastian Gastronomika Off
Fernando Gallardo, Josep Roca, Juli Soler, Carlos Tristanchó y Roser Torras

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

Equinoccio Viajes
Edificio CEMEI
Portuetxe, 23b, 3º, oficina 16
20018 Donostia-San Sebastián
Tel. +34 943 216 580
Fax +34 943 473 341
E mail: vequinoccio@unida.com

ÍNDICE

5 Cuatro mundos en uno	6 Alta Comité técnico	7 Alta Los elegidos 2010...	10 Alta Programa	13 Alta Tertulias y Talleres	14 Off Comité técnico
15 Off Ponentes Sala y Vino	16 Off Programa Sala y Vino	19 Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010	20 Concurso Gin Tonic Jordi Estadella	21 Off Ponentes Planeta Parrilla	22 Off Planeta Parrilla Programa
23 Off Ponentes Hotel Ruina Habitada	24 Off Programa Hotel Ruina Habitada	27 San Sebastian Gastronomikart	28 Turismo Gastronómico	29 Gastronomika Adolescentes	30 Popular
31 Market					

CUATRO MUNDOS EN UNO

La gastronomía es un universo global. Un mundo de mundos. Como ya estrenamos en la pasada edición 2009, este año 2010 va a seguir apostando por arrojar una mirada amplia, diversa y sinérgica que incluya, además de la cocina, la sala, el vino, el hotel, la parrilla, la salud, lo popular.

A partir de cuatro congresos que son uno. O uno que es cuatro. Diferenciados, pero comunicados. Distintos, pero complementados.

Cuatro mundos en uno: San Sebastian Gastronomika.



- Alta -
COCINA
URBANA
COSMOPOLITA



- Off -
NUEVAS
TENDENCIAS EN
RESTAURACIÓN
Y HOTEL



- Popular -
HOMENAJE
A LA PARRILLA



- Market -
NETWORKING
SÓLO
PROFESIONAL

Alta COMITÉ TÉCNICO

EN BUSCA SIEMPRE DE LA EXCELENCIA Y EL CONSENSO, LOS "GRANDES" DE LA COCINA VASCA Y LA DIRECCIÓN DEL CONGRESO HAN DISEÑADO, EN TRABAJO CONJUNTO, LA GRAN PANORÁMICA DE LA GASTRONOMÍA 2010 EN FORMA DE PROGRAMA COMPENSIBLE.



PLAZAS
LIMITADAS
350€
CONGRESO
INSCRÍBETE
+34 943 216 580



Hilario Arbelaitz
Restaurante
Zuberoa (Oiartzun)



Karlos Arguiñano
Restaurante Arguiñano
(Zarautz)



Juan Mari Arzak
Restaurante Arzak
(San Sebastián)



Martin Berasategui
Restaurante Martin
Berasategui (Lasarte)



Andoni Luis Aduriz
Restaurante Mugaritz
(Errenteria)



Pedro Subijana
Restaurante Akelarre
(San Sebastián)



Roser Torras
Directora grup gsr –
produccions de
gastronomía

LOS ELEGIDOS 2010...



Ferran Adrià
Restaurante el Bulli
(Roses)
La historia lo contempla



Andoni Luis Aduriz
Restaurante Mugaritz
(Errenteria)
En busca de sabores
primigenios



José Andrés
Restaurante Bazaar by
José Andrés
(Los Angeles)
Sinergias
hispano-estadounidenses



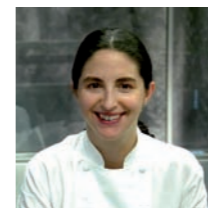
Colman Andrews
Escritor (New York)
Biógrafo de Ferran Adrià



Hilario Arbelaitz
Restaurante
Zuberoa (Oiartzun)
Tradición evolucionada



Juan Mari Arzak
Restaurante Arzak
(San Sebastián)
Historia viva



Elena Arzak
Restaurante Arzak
(San Sebastián)
La historia continua



Eneko Atxa
Restaurante Azurmendi
(Larrabetzu)
Eclecticismo y sorpresa



Martin Berasategui
Restaurante Martin
Berasategui (Lasarte)
En el límite de la perfección



Massimo Bottura
Restaurante Osteria
Francescana (Modena)
Provocación mediterránea



David Bouley
Restaurante Bouley
(New York)
Creador de la new american
cuisine



Daniel Boulud
Restaurante Daniel
(New York)
De Francia al infinito



Anthony Bourdain
Escritor, cocinero
y viajero (New York)
Un verdadero "insider"



David Chang
Restaurante Momofuku
(New York)
Fusión de vanguardia



Quique Dacosta
Restaurante
Quique Dacosta
Estallido de sensaciones



PLAZAS
LIMITADAS
350€
CONGRESO
INSCRÍBETE
+34 943 216 580



Wylie Dufresne
Restaurante WD-50
(New York)
Creatividad tecnológica



Dani García
Restaurante Calima
(Marbella)
Nuevas sensaciones
andaluzas



Thomas Keller
Restaurante Per Se
(New York)
La elegancia contemporánea



Iñigo Lavado
Restaurante Iñigo
Lavado (Irún)
Esencialismo y síntesis



Josean Martínez Aluja
Restaurante
Guggenheim Bilbao
(Bilbao)
Radicalidad sutil



Paco Morales
Restaurante Hotel
Ferrero (Bocairent)
Minimalismo complejo



Francis Paniego
Restaurante Echaurren
(Ezcaray)
Más allá de la tradición



Albert Raurich
Restaurante Dos
Palillos (Barcelona)
Sueños asiáticos



Joan Roca
Restaurante El Celler
de can Roca. (Girona)
Tecnosensualidad en la cima



Paco Roncero
Restaurante La Terraza
del Casino (Madrid)
Refinamiento y tecnología



Carme Rusalleda
Restaurante Sant Pau
(Sant Pol de Mar)
La mejor cocinera del
mundo



Mario Sandoval
Restaurante Coque
(Humanes de Madrid)
Diversión y color



Pedro Subijana
Restaurante Akelarre
(San Sebastián)
Sentimiento
y contemporaneidad



Marcelo Tejedor
Restaurante Casa
Marcelo (Santiago
de Compostela)
Pureza y esencialidad



Sergio y Javier Torres
Restaurante Dos Cielos
(Barcelona)
Sensibilidad y exotismo



Lunes 22 de noviembre de 2010

COCINA URBANA COSMOPOLITA



UN EJERCICIO DE ANÁLISIS Y PROYECCIÓN AL FUTURO. ALGUNOS DE LOS MÁS GRANDES CHEFS DE ESPAÑA Y EL MUNDO, TRABAJANDO EN DIRECTO CON RECETAS DE INSPIRACIÓN URBANA Y COSMOPOLITA CREADAS PARA EL CONGRESO Y, CONTEMPORÁNEAMENTE Y POR PRIMERA VEZ, OFRECIENDO EN VARIAS DE LAS PONENCIAS DEGUSTACIONES EN TIEMPO REAL A LOS ASISTENTES EN SU BUTACA.

10.45 - 11.00 h	Inauguración oficial	16.30 - 17.15 h	Visiones radicales Quique Dacosta Rest. Quique Dacosta (Denia)
11.00 - 11.45 h	Sutilezas sensoriales Carme Ruscalleda Rest. Sant Pau (Sant Pol de Mar)	17.15 - 18.00 h	Gastronomía cuántica Andoni Luis Aduriz Rest. Mugaritz (Renteria)
11.45 - 12.30 h	Manipulando el Mediterráneo Massimo Bottura Rest. Osteria Francescana (Modena)	18.00 - 18.45 h	El eslabón perdido Joan Roca Rest. El Celler de Can Roca (Girona)
12.30 - 13.15 h	Naturalezas complejas Martin Berasategui Rest. Martín Berasategui (Lasarte)	18.45 - 19.30 h	Geometrías con sabores Juan Mari y Elena Arzak Rest. Arzak (San Sebastián)
13.15 - 14.30 h	El Bulli 2010 Ferran Adrià Rest. El Bulli (Roses)		

Martes 23 de noviembre de 2010

NEW YORK, NEW YORK!

EN UNA OCASIÓN ÚNICA Y EXCLUSIVA, LAS DIFERENTES COCINAS DE NEW YORK –NEW AMERICAN CUISINE, VANGUARDIA RADICAL, FUSIÓN, STEAKHOUSES, CLASICISMO...- VIAJAN POR PRIMERA VEZ A ESPAÑA CON SUS MÁXIMOS REPRESENTANTES, EN UNA JORNADA COMPLETA DE INAUDITA TENSIÓN CREATIVA Y LÚDICA Y CON DEGUSTACIONES EN VIVO.

11.00 - 11.45 h	Nuevos estilos neoyorquinos de restauración	16.30 - 17.15 h	New american cuisine David Bouley Rest. Bouley (New York)
11.45 - 12.30 h	Fusiones asombrosas David Chang Rest. Momofuku (New York)	17.15 - 18.00 h	Pura vanguardia Wylie Dufresne Rest. WD-50 (New York)
12.30 - 13.15 h	French Connection Daniel Boulud Rest. Daniel NYC (New York)	18.00 - 18.45 h	Presentación mundial de la bio de Ferran Adrià Colman Andrews Escritor (New York)
13.15 - 14.00 h	La provocación inteligente Anthony Bourdain Escritor, cocinero y viajero (New York)	18.45 - 19.30 h	La filosofía de la elegancia Thomas Keller Rest. Per Se (New York)

Miércoles 24 de noviembre de 2010

COCINA URBANA COSMOPOLITA



CONTINUACIÓN DEL PROGRAMA DEL LUNES, CON UNA AGENDA REPLETA DE NOMBRES CÉLEBRES DE LA COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL, DESTACA EN EL ÚLTIMO DÍA DEL CONGRESO "LA GRANDE BOUFFE", UN ESPECTÁCULO DE CULINARIA CREATIVA DONDE OCHO DE LOS MÁS EMERGENTES CHEFS ESPAÑOLES CONCELEBRARÁN SUS PLATOS MÁS OSADOS A LA VEZ Y EN DIRECTO.

11.00 - 11.45 h	Creatividad tecnológica Paco Roncero Rest. La Terraza del Casino (Madrid)	16.30 - 18.00 h	"LA GRANDE BOUFFE" Eneko Atxa Rest. Azurmendi (Larrabetzu)
11.45 - 12.30 h	La sabiduría de la naturaleza Hilario Arbelaitz Rest. Zuberoa (Oiartzun)		Iñigo Lavado Rest. Iñigo Lavado (Irún)
12.30 - 13.15 h	Guggenheim, el restaurante del futuro (performance) Josean Martínez Alija Rest. Guggenheim Bilbao (Bilbao)		Paco Morales Rest. Hotel Ferrero (Bocairent)
13.15 - 13.30 h	II Premio Gueridón de Oro		Francis Paniego Rest. Echaurren (Ezcaray)
13.30 - 14.15 h	"Nada es lo que parece" Pedro Subijana Rest. Akelarre (San Sebastián)	18.00 - 18.45 h	Albert Raurich Rest. Dos Palillos (Barcelona)
		18.45 - 19.30 h	Mario Sandoval Rest. Coque (Humanes de Madrid)
			Marcelo Tejedor Rest. Casa Marcelo (Sant. Compostela)
			Sergio y Javier Torres Rest. Dos Cielos (Barcelona)
		19.30 h	Transformando la tradición Dani García Restaurante Calima (Marbella)
			Síntesis hispano-americana (Born in Spain) José Andrés Rest. Bazaar by José Andrés (Washington)
			Clausura oficial

TERTULIAS Y TALLERES MULTICONFERENCIA EXTRAORDINARIA

Nuevo formato iniciado con gran éxito en la pasada edición 2009, será una de las apuestas estelares en la de 2010.

Con un novedoso concepto que suma proximidad, privacidad, libertad temática y mucha interactividad, las Tertulias se realizarán sin guión previo, con un máximo de 30 asistentes.

Los Talleres, por otro lado, darán la oportunidad de aprender técnicas específicas de última generación alrededor de una cocina.

Tertulias

Con la participación de algunos de los mejores chefs neoyorquinos y un máximo de 30 asistentes.

Talleres

Impartidos por algunos de los grandes chefs vascos, permiten la implicación de todos los asistentes (máximo de 15) en las diversas elaboraciones culinarias.

Organizada por el Basque Culinary Center

Sala de Cámara

Alimentación, cocina y salud

De forma extraordinaria, se inaugura en esta edición del congreso San Sebastian Gastronomika un foro internacional de reflexión y sensibilización sobre el trinomio alimentación-cocina-salud, de importancia estratégica global y caballo de batalla en el camino hacia la mejora de los hábitos alimentarios.

La mesa de debate estará formada por dos paneles de expertos: -Grandes nombres mundiales vinculados a la educación alimentaria, las prácticas saludables y la alimentación infantil, provenientes de ámbitos científicos, universitarios y políticos con alto poder de decisión.

-Chefs internacionales de renombre sensibilizados con toda la temática anterior, tanto en lo conceptual como en sus líneas específicas de trabajo paralelo.

Todos ellos intentarán analizar el momento actual y lanzar las grandes directrices que deben animar, de cara a un futuro inmediato, las urgentes decisiones político-sociales en esas materias.

Off COMITÉ TÉCNICO

EXPERTOS EN TODOS LOS ÁMBITOS DE LA RESTAURACIÓN EN SENTIDO AMPLIO –GESTIÓN, SALA, SUMILLERÍA, HOTELES...- HAN DESARROLLADO DE FORMA CORAL UNA AMPLIA Y DIVERSA VISIÓN DE LA RESTAURACIÓN DEL FUTURO.



Fernando Gallardo
Crítico de hoteles
(El País)



Josep Roca
El Cellar de Can Roca
(Girona)



Juli Soler
Restaurante el Bulli
(Roses)



Carlos Tristancho
País de Quercus
(Badajoz)



Roser Torras
Directora grup gsr –
produccions de
gastronomía

OFF SALA Y VINO LOS ELEGIDOS 2010...



Enric Canut
Ingeniero Técnico
Agrícola
El gurú del queso



François Chartier
Sumiller (Canadá)
Armonías enoculinarias



Lluís García
Restaurante El Bulli
(Roses)
Liderazgo de sala
y sumillería



Josean Martínez Aluja
Restaurante
Guggenheim Bilbao
(Bilbao)
Sutileza radical



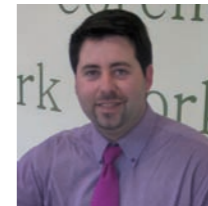
Marc Martí
Triticum
(Cabrera de Mar)
Investigación enopánica



Thomas Matthews
Periodista
(Wine Spectator)
Prescriptor internacional



Álvaro Palacios
Bodegas Álvaro Palacios
Eclecticismo vinícola



Manel Petrel
Instituto Catalán del
Corcho (Palafrugell)
Interacciones virtuosas



Josep Roca
El Cellar de Can Roca
(Girona)
La emoción del vino



Xavier Ramon
Triticum
(Cabrera de Mar)
Investigación enopánica



David Seijas
Restaurante El Bulli
(Roses)
Liderazgo de sala
y sumillería



Carlos Tristancho
País de Quercus
(Badajoz)
Visionario del universo
ibérico



PLAZAS
LIMITADAS
100€
EL MUNDO DE LA
RESTAURACIÓN
INSCRIBETE
+34 943 216 580

Lunes 22 de noviembre de 2010

EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN: La sala y el vino



UNA PROFUNDIZACIÓN INTERNACIONAL EN LOS GRANDES TEMAS QUE MARCARÁN EL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN. GESTIÓN DE CADENAS, NUEVOS FORMATOS DE SERVICIO CONTEMPORÁNEOS, LAS SINERGIAS DEL VINO, CATAS EXTRAVAGANTES... Y EL PRIMER CONCURSO INTERNACIONAL DE GIN TONIC "JORDI ESTADELLA". UNA MIRADA CREATIVA Y DIVERTIDA AL COMPLEJO UNIVERSO DEL RESTAURANTE.

13.15 - 14.00 h	Nuevas sinergias entre las carnes ibéricas y el vino Carlos Trisancho y Álvaro Palacios País de Quercus (Badajoz) y Bodegas Álvaro Palacios	18.00 - 18.45 h	El diseño del servicio en El Bulli Lluís García y David Seijas Rest. El Bulli (Roses) (Sala 10)
14.00 - 16.00 h	COMIDA ZONA DE CONGRESISTA Visita a la Feria	19.00 - 20.00 h	I Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" La Gran Final (Sala de Cámara)
16.00 - 16.30 h	Técnicas para el afinado de quesos en el restaurante Enric Canut Ingeniero técnico agrícola (Barcelona)		
17.00 - 17.30 h	El bouquet del pan Xavier Ramón y Marc Martí Triticum (Cabrera de Mar)		

Martes 23 de noviembre de 2010

EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN: La sala y el vino

11.00 - 11.45 h	Nuevos estilos neoyorquinos de restauración (Auditorio)	16.00 - 18.15 h	Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010 La Gran Final (Sala de Cámara)
12.00 - 12.45	El corcho: contribución a la excelencia del vino Manel Petrel Instituto Catalán del Corcho (Palafrugell) (Sala 10)	18.15 - 19.00 h	Presencia internacional de los vinos españoles Thomas Mathews Periodista Wine Spectator (New York)
13.00 - 13.45 h	Cata de Tierras Josep Roca Rest. Celler de Can Roca (Sala 10)	19.00 - 19.30 h	Entrega de premios Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010
13.45 - 14.15 h	Papilas y moléculas François Chartier Sumiller (Canadá) (Sala 10)		
14.00 - 16.00 h	COMIDA ZONA DE CONGRESISTA Visita a la Feria		

Miércoles 24 de noviembre de 2010

EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN: La sala y el vino



11.00 - 11.45 h

Cata
Vinos DO Navarra
(Sala 10)

12.00 - 12.45 h

**Guggenheim, el restaurante
del futuro (performance)**
Josean Martínez Alija
Rest. Guggenheim

12.45 - 13.00 h

Premio Guerdón de Oro
(Auditorio)

13.15 - 14.00 h

CATA
Azpilicueta y Riedel
(Sala 10)

14.00 -16.00 h

COMIDA ZONA DE CONGRESISTA
Visita a la Feria



Martes 23 de noviembre de 2010

CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2010

Sala de Cámara

El prestigioso y espectacular Concurso Oficial para determinar el mejor sumiller de España, se traslada por primera vez en su historia a San Sebastián, y más concretamente a la programación de San Sebastian Gastronomika Off, donde tiene prevista su celebración en los próximos tres años.

La final de este Concurso se desarrollará, el día 23 de noviembre de 2010, en dos fases: un examen escrito privado, por la mañana, y el gran show en vivo de las pruebas prácticas por la tarde.

Las pruebas, que se realizarán en directo en el escenario, son las siguientes:

- Identificación de producto y cata comentada
- Carta errónea (detección y corrección)
- Menú-maridaje (en una mesa con comensales en el escenario)
- Servicio y decantación (en una mesa con comensales en el escenario)



I CONCURSO INTERNACIONAL DE GIN TONIC "JORDI ESTADELLA"

Presentador:
Salvador Garcia-Arbós

Jurado:
**Selección de periodistas, chefs
y sumilleres internacionales**

Sala Polivalente
12.00-14.00 h. 19.00-20.00 h.
Las Semifinales
Pase de concursantes

Sala de Cámara
19.00-20.00 h. **La Gran Final**
Los cinco finalistas, compitiendo
en el escenario junto al jurado

20.00 h.
Entrega de premios y gin tonic para todos



OFF PLANETA PARRILLA LOS ELEGIDOS 2010...



Hilario Arbelaitz
Restaurante
Zuberoa (Oiartzun)
Tradición evolucionada



Pedro y Aitor Arregui
Restaurante Elkano
(Getaria)
Los amos de la parrilla
marina



Imanol Jaca
Don Serapio
(San Sebastián)
Sabiduría cárnica



Álvaro Palacios
Bodegas Álvaro Palacios
Eclecticismo vinícola



Adam Perry Lang
Restaurante Daisy May's
(New York)
Maestro de la maduración
en seco



Neil Perry
Restaurante Rockpool
Bar & Grill (Melbourne)
En la vanguardia de la
maduración



Carlos Tristancho
País de Quercus
(Badajoz)
Visionario del universo
ibérico



**PLAZAS
LIMITADAS
100€**
PLANETA
PARRILLA
INSCRIBETE
+34 943 216 580

Lunes 22 de noviembre de 2010

PLANETA PARRILLA

EL SECTOR PROBABLEMENTE CON MÁS PUJANZA DE LA GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA. A TRAVÉS DE UNA JORNADA COMPLETA, SE EXPONDRÁN, CON DEGUSTACIONES EN DIRECTO Y EN TIEMPO REAL, LAS CLAVES DE LA PARRILLA INTERNACIONAL. PONENTES VASCOS E INTERNACIONALES –INCLUYENDO A ALGUNOS DE LOS MEJORES ESPECIALISTAS DEL MUNDO- DESBROZARÁN LOS SECRETOS DE ESA COCCIÓN DESDE NIVELES CIENTÍFICOS HASTA LAS ÚLTIMAS TÉCNICAS DE VANGUARDIA.

EL PROGRAMA INCLUYE LA CELEBRACIÓN, EN LA BRETXA, DEL I CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA, CON PARTICIPACIÓN DE LOS MEJORES PARRILLEROS DE ESPAÑA Y VOTACIÓN A CARGO DE TODOS LOS CONGRESISTAS PREVIA CATA DE TODOS LOS CONCURSANTES.



11.00 - 11.15 h	Apertura - introducción Hilario Arbelaiz Rest. Zuberoa (Oiartzun)	14.30 - 16.00 h	I Concurso Nacional de Parrilla Asistirán y puntuarán todos los congresistas de Planeta Parrilla
11.15 - 11.45 h	Selección, tratamiento y manipulación de la carne roja Imanol Jaca Don Serapio (San Sebastián)	16.30 - 17.00 h	Los secretos de la combustión
11.45 - 12.15 h	La parrilla aplicada al mar Pedro y Aitor Arregui Rest. Elkano (Guetaria)	17.00 - 17.30 h	Técnicas innovadoras en la maduración en seco Adam Perry Lang Restaurante Daisy May's BBQ USA (New York)
12.15 - 13.00 h	Visita a la Feria	17.30 - 18.00 h	Maduraciones improbables australianas Neil Perry Rest. Rockpool Bar & Grill (Melbourne)
13.15 - 14.00 h	Nuevas sinergias entre las carnes ibéricas y el vino Carlos Tristancho País de Quercus Álvaro Palacios Bodegas Álvaro Palacios	19.00 - 20.00	I Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" La Gran Final

I CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA

MERCADO LA BRETXA 14.30-16.00 h. LA GRAN FINAL

CON PARTICIPACIÓN DE LOS MEJORES PARRILLEROS DE ESPAÑA.

EL JURADO ESTARÁ COMPUESTO POR TODOS LOS CONGRESISTAS DE PLANETA PARRILLA.

OFF HOTEL LOS ELEGIDOS 2010...



Ferran Adrià

Restaurante el Bulli (Roses)

La historia lo contempla



José Andrés

Restaurante Bazaar by José Andrés (Los Angeles)

Sinergias hispano-estadounidenses



Ferran Fisas

CEO Frog & Fer

La generación de emociones



Fernando Gallardo

Crítico de hoteles (El País)

Pope de la innovación hotelera



Carmen Giménez-Cuenca

Coacher

Psicología y coaching hostelero



Elena Martín

Ex componente del dúo Las Virtudes

Emotividad lúdica



Almudena Miranda

CEO Trainingyou

Nuevas estrategias globales



Inma Ranera

CEO Christie & Co

Inteligencia aplicada a la hostelería



Paul Tribolet

Director Internacional F&B grupo Starwood

Panorámica de la restauración de hotel

Lunes 22 de noviembre de 2010

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

By Fernando Gallardo



FERNANDO GALLARDO, PRESTIGIOSO PERIODISTA ESPECIALIZADO EN EL MUNDO DE LA HOTELERÍA Y GURÚ INTERNACIONAL DEL SECTOR, DIRIGE UN AMBICIOSO PROGRAMA DONDE, EN DIVERSAS PONENTIAS A CELEBRAR EN EL PALACIO KURSAAL Y DISTINTOS HOTELES DE SAN SEBASTIÁN, SE EXPLICARÁN, EN FORMATO DE DEBATES, TALLERES Y PERFORMANCES, TODAS LAS NUEVAS TENDENCIAS QUE VAN A MARCAR LA INNOVACIÓN HOTELERA DE LOS PRÓXIMOS AÑOS.

9.00 h	Acreditaciones Hotel por determinar	14.30 - 15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA
9.30 h	Desayuno Hotel por determinar	16.00 - 17.00 h	Tertulia: ergonomía en el hotel
10.00 - 11.45 h	Presentación Jornadas y dinámica de grupos Fernando Gallardo Critico de hoteles "El País" Hotel por determinar	17.00 h	TRASLADO
12.00 h	TRASLADO AL PALACIO KURSAAL	17.30 - 18.15 h	Taller: la cocina de hotel Paul Tribolet director internacional de F&B del grupo Starwood. Hotel por determinar
12.30 h	VISITA A LA FERIA	18.30 h	TRASLADO AL PALACIO KURSAAL
13.15 - 14.30 h	El Bulli 2010 Ferran Adrià Restaurante El Bulli (Auditorio)	19.00 - 20.00 h	1º Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" (Sala de Cámara)
		21.30 h	CENA DE CONFRATERNIZACIÓN Hotel por determinar

Martes 23 de noviembre de 2010

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

By Fernando Gallardo

9.00 h	DESAYUNO Hotel por determinar	14.00 - 15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA
9.30 h	TRASLADO	16.00 - 17.30 h	Taller: alegría y bienestar Elena Martín Ex componente del dúo de Las Virtudes
10.00 - 11.30 h	Exposición dinámica de grupos Grupos de trabajo Hotel por determinar	19.00 - 20.00 h	La Gran Final Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2010 Entrega de premios (Sala de Cámara)
11.30 h	TRASLADO AL PALACIO KURSAAL	21.30 h	CENA DE CONFRATERNIZACIÓN
12.00 - 13.00 h	La industria hotelera en 2010 Inma Ranera CEO Christie & Co (Sala de Cámara)		
13.15 - 14.00 h	Sostenibilidad sensorial (la felicidad y la belleza) Ferran Fisas CEO Frog & Fer (Sala de Cámara)		

Miércoles 24 de noviembre de 2010

JORNADAS DE INNOVACIÓN HOTELERA DE LA RUINA HABITADA

By Fernando Gallardo



9.00 h	DESAYUNO Hotel por determinar	17.00 - 18.00 h	Seminario: Turismo y Gastronomía Seminario profesional
10.00 - 12.30 h	Mesa de debate: conocimiento del cliente	18.00 - 18.45 h	Visita a la Feria
12.30 h	TRASLADO AL PALACIO KURSAAL	18.45 - 19.30 h	José Andrés Rest. Bazaar by José Andrés (Los Angeles) (Auditorio)
13.00 - 13.45 h	Taller: coaching para hoteles Carmen Giménez Cuenca Coacher	18.45 h	CLAUSURA GENERAL
14.00 - 15.45 h	COMIDA ZONA CONGRESISTA		
16.00 - 17.00 h	Taller: web 2.0 Almudena Miranda CEO Trainingyou		

SAN SEBASTIAN GASTROMIKART

“El silencio del vacío. Visiones de un mundo comestible”.

Enrique Fleischmann, Borja García-Argüelles y Jantxo Egaña

Palacio Kursaal

Del 21 al 24 de noviembre de 2010

Por primera vez, el arte formará parte del concepto global de San Sebastian Gastronomika.

Arte gastronómico, claro. GastronomikART.

Durante toda la celebración del congreso, en el espacio GastronomikART, en el palacio Kursaal, todos los asistentes podrán disfrutar de la original, atrevida y sorprendente exposición “El silencio del vacío. Visiones de un mundo comestible”, realizada con materias comestibles por los cocineros y artistas Enrique Fleischmann, Borja García-Argüelles y Jantxo Egaña.

Nota: se realizarán diversas performances “artístico-comestibles” sorprendentes en el Auditorio durante la celebración del congreso.



I JORNADA SOBRE LOS RETOS Y OPORTUNIDADES DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN ESPAÑA



Los objetivos de la “I Jornada sobre los Retos y Oportunidades del Turismo Gastronómico en España” son los siguientes:

Conseguir un mejor conocimiento de las necesidades y formas de mejorar la gestión del turismo gastronómico en España.

Trasmitir experiencias de éxito de iniciativas en que se vinculan turismo, vino y gastronomía, tanto a nivel español como internacional

Establecer dinámicas de intercambio entre profesionales de manera que pudieran concretarse y definir necesidades y problemáticas en el desarrollo del turismo gastronómico en España.

Fomentar el concepto de innovación en el sector turístico intentando sentar las bases para un desarrollo sostenible. Obtener conclusiones válidas para los participantes, las administraciones públicas y el sector privado para realizar propuestas de futuro.

Palacio Kursaal
24 de noviembre de 2010
Sala de Cámara

16.30-17.00 h Acto de apertura e introducción al programa.

17.00-18.00 h Deconstruyendo al turista gourmet.

Mesa redonda

18.00-19.00 h Claves de éxito de un destino de turismo gastronómico.

Mesa redonda

19.00-19.30 h Presentación de las conclusiones preliminares

19.30 h Clausura de la Jornada

GASTRONOMIKA ADOLESCENTES

Uniendo en un solo acontecimiento los necesarios parámetros de la cocina saludable en la adolescencia y la diversión y el entretenimiento inherentes a esas edades, Gastronomika Adolescentes, sesión especial del congreso dedicada a jóvenes escolares guipuzcoanos, propone una mañana de aprendizaje, risas e interactividad con las enseñanzas y los consejos de tres de los grandes jóvenes cocineros españoles.

Palacio Kursaal
24 de noviembre de 2010
Sala de Cámara

10.00-12.00 h **COCINA MIX**

Desayunos con “caña”

Quique Dacosta

Restaurante Quique Dacosta (Denia)

Cocina dulce sana pero alucinante

Dani García

Restaurante Calima (Marbella)

En la cocina, no te quemes...

Andoni Luis Aduriz

Restaurante Mugaritz (Errenteria)

GASTRONOMIKA POPULAR



SIGUIENDO CON LA VOCACIÓN DEL CONGRESO DE EXTENDER SU PROGRAMACIÓN HACIA CIUDADANOS Y VISITANTES DE SAN SEBASTIÁN, EL DOMINGO, EL PALACIO KURSAAL Y SUS ALEDAÑOS (MERCADO DE LA BRETXA) SERÁN EL CONTENEDOR DE LOS DIFERENTES ACTOS POPULARES QUE CONFIGURAN SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA POPULAR.

PONENCIAS, COSMOPOLITISMO, SORPRESAS, DEGUSTACIONES... EL CONGRESO PARA LA CIUDAD.

DOMINGO 21 DE NOVIEMBRE
MEDIODÍA

Palacio Kursaal

EUSKADI, SABORÉALA

Un conocido grupo de cocineros vascos jóvenes ofrecerán, con entrada gratuita para todos, diferentes ponencias de contenido divertido y, sobre todo, práctico: trucos para mejorar las elaboraciones domésticas; cocinar en 10 minutos; cocina de restos; cómo preparar un banquete rápido con lo que haya en la nevera...

EUSKADI RECIBE A NEW YORK

Acto popular y espectacular de recibimiento a los cocineros y autoridades de New York, ciudad invitada este año a San Sebastian Gastronomika.

- Parlamentos oficiales
- Aurreku de bienvenida
- Tamborrada especial
- Sorpresa USA

Mercado de La Bretxa

EL TÚNEL DE LA PARRILLA

En una gran carpa habilitada en La Bretxa, ciudadanos y visitantes podrán degustar las diferentes carnes con Denominación de Origen de toda España, acompañada de vinos, en una celebración parrillera global

MARKET



CON UNAS CIFRAS APABULLANTES EN LA ANTERIOR EDICIÓN 2009 (5.000 METROS CUADRADOS DE STANDS EN TRES PLANTAS, 130 EXPOSITORES, 1200 MARCAS, FUERTE PRESENCIA EXTRANJERA...), EN 2010 EL ESPACIO MARKET SEGUIRÁ SIENDO, COMO LA GRAN FERIA DEL NORTE DE ESPAÑA, UN REFERENTE COMERCIAL Y DE NETWORKING NACIONAL E INTERNACIONAL A PARTIR DE TRES PARÁMETROS CLAROS: ABSOLUTA PROFESIONALIZACIÓN; INTERNACIONALIZACIÓN Y RIGUROSO DISEÑO DE ACREDITACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CARA A LA FACILITACIÓN DE LOS CONTACTOS.

EL ESPACIO MARKET, QUE ACOGERÁ ENTRE SUS VISITANTES A LOS MÁS PRESTIGIOSOS PRESCRIPTORES –JEFES DE COMPRA DE LAS GRANDES SUPERFICIES, ETC.–, ESTE AÑO REGISTRARÁ ADEMÁS NUEVOS ESPACIOS –COMO EL DEDICADO A LOS VINOS DE ESPAÑA, PARTE DEL DESEMBARCO DEL CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2010- Y NUEVAS INICIATIVAS, CON LO QUE LA ORGANIZACIÓN ASEGURA NO SÓLO EL FÁCIL INTERCAMBIO PROFESIONAL, SINO UNAS JORNADAS DE ALTO CONTENIDO LÚDICO.



Organizadores:

EL DIARIO VASCO

grup gsr
PRODUCCIONES DE GASTRONOMIA

Instituciones:

EUSKADI Saborea



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa
Kiroletako eta Kanpo Ekintzako Departamentua
Departamento de Deportes y Acción Exterior



Donostia Turismo
san Sebastián



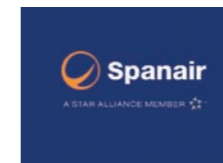
Patrocinadores:



GRUPO CODORNIU



guzmán
Gastronomía



VIÑA POMAL

Colaboradores:



COMERCIALIZACIÓN Y FERIA

CM Gipuzkoa

Portuetxe, 2

20018 Donostia – San Sebastián

Tel.: +34 943 410 850

Fax: +34 943 410 851

E mail: comercial@sansebastiangastronomika.com

grup gsr-produccions de gastronomia

Att. Sandra Elboj

sandra@grupgsr.com

tlf 93 241 27 55 / 638 528 797

CONCEPTUALIZACIÓN Y DIRECCIÓN TÉCNICA

grup gsr-producciones de gastronomia

C/Tuset 27, 7º 1ª

08006 Barcelona

Tel.:+34 93 241 27 55

Fax: +34 934 140 594

E mail: grup@grupgsr.com

www.grupgsr.com

www.7canibales.com

PRENSA

grup gsr-produccions de gastronomia

Att. Isabel Conde

C/Tuset 27, 7º 1ª

08006 Barcelona

Mail: prensa@grupgsr.com

Tel.: 93 241 27 55 / 650 967 748

INSCRIPCIONES AL CONGRESO Y RESERVAS

Equinoccio Viajes

(Grupo Unida)

Larramendi, 23

20006 San Sebastián

Tel.: 0034 943 216580

Fax: 0034 943 473341

E-mail: vequinoccio@unida.com

Web.: www.equinoccioviajes.com

***ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A POSIBLES MODIFICACIONES**