

# BCC eta Espainiako Gastronomiako Errege Akademiak Espainiako gastronomia-jarduerak eta -hedapena sustatuko dituzte

2009/11/02

Madriren, 2009ko azaroaren 2an. Basque Culinary Center proiektuari atxikitako gonbidatuen zerrenda gero eta handiagoa da. BCulinary-ko zuzendari eta Mondragon Unibertsitateko errektoreordeak, Joxe Mari Aizegak, eta Sukaldaritzako Espainiako Errege Akademiako lehendakariak, Rafael Ansónek, hitzarmena sinatu dute gaur, Madriren. Aipatutako hitzarmenak argi islatu ditu BCulinary-ren apustuak: Euskadiko, Estatuko eta Europako gainerako lurraldeetako sinergiak uztartzea, Gastronomia Zientzien Fakultatea eraikitzekeo proiektua tinko errotu eta nazioartean ezagutu dadin. Izan ere, nazioartean oihartzuna lortzeko asmoz sortu da, berariaz. Hitzarmenaren hasierako iraupena bost urtekoa izango da, eta Basque Culinary Center-ek helburu jakin bat lortzeko sinatu du: elkarlaneko I+G+B sortzea eta, horrela, ikerketa-alor potentzial anitzetako eragileen arteko lankidetzak-proiektuak bultzatzea. Atxikipenak uztartuz, Euskadi eta Estatu osoa nazioarteko erreferentzia-gune bihurtzea da BCulinary-ren asmoa, Gastronomia Zientzietako ezagutza eta teknologien inguruko prestakuntzari, ikerkuntzari, berrikuntzari eta transferentziari dagokienez.



basque culinary center

Ilido horretan, gogora ekarri behar da aurreko astean lankidetzak-hitzarmena sinatu zuela Euro-Toques sukaldari-elkartearekin (800 kide ditu), beharren arabera prestakuntza-jarduerak abiarazteko eta gastronomia-zientzien alorretan baterako ikerkuntza-lanak sustatzeko. Konpromiso hori Sukaldaritzako Espainiako Errege Akademiarekin mamitu da oraingoan, bi erakundeen artean gastronomiaren eta elikagai-teknologien alorreko prestakuntzarekin, ikerkuntzarekin eta berrikuntzarekin zerikusia duten jarduerak bultzatzeko nahiak eraginda.

Hizpide dugun hitzarmenaren bidez, bi erakundeek Ikerketa eta Garapen (I+G) azterketak, proiektuak eta programak egingo dituzte interes komuneko zientzia-alorretan. Halaber, gastronomiari, elikadurari eta nutrizioari buruzko aholkularitza eta informazioa trukatuko dituzte, horretarako sortutako lan-taldeen edo txostenen bidez. Hitzarmenaren arabera, bestalde, lanbide- edo lankidetzak-jardunaldiak antolatuko dituzte, elkarlanean, prestakuntza-programan oinarri hartuz.

## Espainiako Gastronomiako Errege Akademia

Espainiako Gastronomiako Errege Akademia irabazi-asmorik gabeko kultura-erakundea da, eta Espainiako gastronomiaren ezaugarri eta alderdi nagusiak aztertzea eta Espainian eta kanpoan hedatzea du helburu. Nazioarteko Gastronomia Akademiako (Frantziar du egoitza) kidea da. Aipatutako helburuak hainbat alderdi hartzen ditu barne: Espainiako Autonomia Erkidego eta herrietako sukaldaritza eta gastronomia-jarduerak ikertzea, hedatzea, sustatzea eta babestea, jardunbide anitzak ezagutzera ematea, sukaldaritza-teknikak eguneratzen laguntzea eta gastronomia- eta dietetika-proposamen berriak bultzatzea.

Eskualdeetako gastronomia-akademiak ere Errege Akademiako kideak dira. Ia denak daude ordezkatuta, 15 baitira guztira. Eskualde-akademiek eta Errege Akademiak, lankidetzak estuan arituz, gogotik egiten dute lan eskualde-gastronomien nondik norakoak aztertzekeo, jarraitzekeo eta sustatzekeo.

Donostiako Gastronomia Zientzien Fakultatea ekinean hasten denean, alor horretako fakultate bakarra izango da Espainian, eta bigarrena Europan. Gainera, gastronomiaren eta elikagai-zientzien ikerketa- eta berrikuntza-zentroa ere izango du, nazioarteko erreferentzia-gune bihurtu nahi baitu bere esparruko ezagutzen I+G alorrean, batik bat gastronomia-zientzietan lotutako gaietan. Basque Culinary Center proiektua, Mondragon Unibertsitateak eta nazioartean izen handia duten sukaldariek sustatua, erakunde publikoen laguntzei esker abiarazi da. Horrela, Eusko Jaurlaritzak, Gobernu Zentralak, Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Donostiako Udalak emandako laguntzei, atxikipenen ondorioz sortutako sinergiak erantsi zaizkie, Estatuko eta Europako hainbat elkarte eta erakunde ospetsurekin sinatutako hitzarmenen bidez.

Espainian gastronomiako unibertsitate-ikasketa ofizialik ez dagoenez, prestakuntza-hutsunea sortu da sukaldaritzaren profesionalaren alorrean. Beraz, beste lanbide batzuetan bezalaxe, trebakuntza eta gaitasun handiagoko profilak prestatzea komeni da. Mondragon Unibertsitateko Sukaldaritzaren Arteen Graduak aipatutako hutsunea beteko du, Europako Goi Hezkuntzako Esparrura egokitutako titulazioa eskainiz. Lau ezagutza-alor handi jorratuko dira: sukaldaritzako, jangelako eta sommelier-zereginetarako teknikak, negozioaren kudeaketa, Zientzia eta Teknologia, eta Kultura eta Arteak. Fakultateko jarduerak hiru prestakuntza-alor handitan oinarrituko dira. Sukaldaritzaren arteen gradua unibertsitate-titulu ofiziala izango da, eta lau urte iraungo du. Hainbat ezagutza-alor jorratuko ditu, hala nola, sukaldaritzako eta jangelako teknikak, negozioaren kudeaketa, zientzia eta teknologia, eta kultura eta arteak. Graduondoetan, bereizita jardungo dute, batetik, sukaldaritzako profesionalak eta, bestetik, gastronomiaren eta etengabeko prestakuntzaren alorreko espezializazioak egin nahi dituzten beste sektore batzuetako profesionalak.

Bitartean, I+G+B zentroa ikerkuntza eta ezagutza-transferentzia sustatzen saiatuko da goi-sukaldaritzako profesionalen eta enpresa-sektoreen artean, eta beste horrenbeste egingo du gastronomiarekin zuzeneko edo zeharkako lotura duten ezagutzekin ere, elkarren arteko sinergiak sor daitezen.

Basque Culinary Fundazioaren patronatua ekimen horretan partaidetza aktiboa izan duten sukaldariek osatuko dute: Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz eta Eneko Atxak, alegia. Mondragon Unibertsitateko errektorea ere, Iosu Zabala, patronatuko kidea izango da. Fundazioari, azkenik, proiektua hasieratik buru-belarri eta konfiantza osoz babestu duten erakunde publikoak atxikiko zaizkio: besteak beste, Donostiako Udala, Gipuzkoako Foru Aldundia, Eusko Jaurlaritza eta Espainiako Gobernuak, Zientzia eta Berrikuntza Ministerioaren bidez. Halaber, aurreikuspenen arabera, patronatuan elikaduraren alorreko enpresei ere emango zaie sarbidea.