

Basque Culinary Center-ek Gastronomía Zientzien Fakultateko eraikinaren lehen harria jarri du

2009/12/10

Basque Culinary Centerren eraikinaren lanak abian dira. Euskadi Europako gastronomiaren erreferente bihurtzera bideraturiko proiektua gizartearen aurkeztu eta bederatzir hilabetera, 2011tik aurrera zentro hori hartuko duen eraikinaren eraikuntzako momenturik garrantzitsuen gauzatu da. Gaur, proiektuaren sustatzaileak Donostiako Teknologia Parkean elkartu dira ekimen handinahitsu horri –17,1 milioi euroko inbertsio behar izango da– beren babesa eskaintzeko, bertan altxatuko den eraikinaren lehen harria jarriz. Lehendakari Patxi López; Berrikuntzako ministro Cristina Garmendia; Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburu Isabel Celaá; Donostiako alkate Odón Elorza; Gipuzkoako diputatu nagusi Markel Olano; eta Mondragon Unibertsitateko errektore losu Zabala izan dira ekitaldian, eta ekimena babestu duten sukaldariak izan dituzte lagun, baita euskal ekonomiaren eta gizartearen munduko hainbat pertsona famatu ere.



Orain 18 hilabete geratzen dira zentroaren jardura abiarazteko. 2011ko udan BCulinaryren eraikina amaituta izango da eta Euskadi gastronomía-zientzien nazioarteko erreferente bihurtuko da. Orduan, 2011-2012 ikasturtean, lehenengo Gastronomía Zientzien Fakultateak (Estatuko bakarrak) eta haren I+G zentroak Estatuko aurreneko sukaldari unibertsitarioen promozioa hartuko dute. Apustu trinkoa da; gainera, proiektu estrategiko horrek nazioarteko bokazioa du eta Euskadi gastronomía-zientzien heziketaren muin bihurtuko du.

Eraikina eta instalazioak

Eraikina 15.000 metro koadroko lursailean altxatuko da. Epaimahaiak ehun bat irizpide inguru kontuan izan ondoren, hala nola, moldagarritasuna, aprobetxamendua eta diseinua, Vaumm arkitekturaren proiektua aukeratu du. Ondorioz, eraikinak irudi apurtzailea, berritzailea, iradokitzailea eta ausarta izango du. Hain zuzen, eraikinak 5.000 metro koadro izango du; eta azpimarratzekoa da nola aprobetxatuko den luraren malda, eraikinari pilotutako plateren itxura emanez, baita leku ireki eta estalien bitartez eraikinari emango zaion dinamismoa ere. Malda ahalik eta ongien aprobetxatzeko, aldapan behera jaitsi ahal, solairuak mailakatu egingo dira, ingurunean erabat integratuz.

Hortaz, eraikina Fakultatearen ikono izango da, eta teknologia- eta berrikuntza-alorrean funtsezko lidergo irudia proiektatuko du kanpoaldera begira. Gainera, kokatuta egongo den bizitegi-auzoko dentsitate txikiko eskala errespetatuko eta auzoarekiko interakzioa sustatuko du.

U forma duela, programa, era eskematikoan, bi taldetan antolatzeko aukera ematen du eraikinaren eskemak: batean, alde akademikoa, eta bestean, alde praktikoa. Oinarrizko pieza konpaktu batetik abiatuz, eraikina 'harremanetarako patio' baten inguruan antolatuko da, eta patio hori erreferentzia ardatz gisa edo oinarrizko orientaziorako erabili ahal izango da. Patio irekia eraikinaren ardatz longitudinalean hedatuko da eta horren inguruan maila guztiak lotuko dituzten eskailerak izango dira. Horrela, solairuen arteko lotura topografiaren maldarekin bat dator.

Heziketako zentroak honako eremu hauek ditu: lau gela polibalente, entzun-aretoa eta bulegoak; hainbat sukaldedun lanerako eremua; esperimenterako, besteak beste, pastelak, ogiak eta izozkiak egiteko tailerrak eta laborategiak; ikerketarako eremua, tailerrekin eta laborategiekin; eta guztientzako eremuak eta jatetxeak.

Gainera, kanpusak ikasle-egoitza izango du, guztira 120 plaza, biko 50 gelatan eta banako 20 gelatan banatuta.

Erakundeen babesa

Proiektu hori abian jartzearen arrazoiak asko dira. Horietariko bat, euskal sukaldaritzaren etorkizunean ere goi-sukaldaritzarako eta berrikuntzarako topagune izaten jarraitzea da. Horretarako, beharrezkoa da baita ere goi-mailako ezagutzak sortzea eta profesional kualifikatuak prestatzea; goi-sukaldaritzako profesionalen eta gastronomiari zuzenean edo zeharka loturiko beste enpresa-sektore batzuetako profesionalen artean ikerkuntza eta ezagutza-transferentzia sustatzea; nazioarteko oihartzuna lortzea, gure herrialdea munduko goi-sukaldaritzaren muina bihurtzeko, besteak beste. Gainera, zentroaren beste helburu nagusietariko bat sektoreko enpresetan teknologia-transferentzia eta berrikuntza bultzatzea da, baita beste enpresa-ekimen eta -proiektu batzuk sortzea ere.

Gastronomia Zientzien Fakultateari esker, Donostiak ezaugarri horietako Espainiako lehenengo unibertsitatea hartuko du. Horretaz gain, gastronomiaren eta elikagaien zientziaren alorreko ikerkuntza- eta berrikuntza-zentroa ere izango du, bere esparruko eta, bereziki, gastronomia-zientzien esparruko ezagutzaren ikerkuntzan eta garapenean nazioarteko erreferentzia-zentroa izateko. BCulinaryk, Mondragon Unibertsitateak, nazioartean oso ezagunak diren sukaldari batzuek sustatu dutela, erakunde publiko guztien babesa jaso du: Eusko Jaurlaritzarena, Berrikuntzako Ministerioarena, Gipuzkoako Foru Aldundiarena eta Donostiako Udalarena. Horretaz gain, Estatuan eta Europan ezagunak diren hainbat elkarterekin (Euro-Toquesekin, CSICekin eta Gastronomiaren Espainiako Errege Akademiarekin), erakunderekin eta enpresarekin (esaterako, Fagor Groupekin) lorturiko akordioen bitartez sinergiak bateratzea lortu du proiektuak. Hain zuzen, BCulinaryko patronatuaren kide den lehenengo enpresa da Fagor Group. Gainerako kideak proiektua sustatu duten sukaldariak, Mondragon Unibertsitatea, Donostiako Udala, Eusko Jaurlaritza eta Gipuzkoako Foru Aldundia dira.

Hain zuzen, Berrikuntzako Ministerioak zazpi milioi euroko ekarpena egin du, Eusko Jaurlaritzak xx eurokoa, Gipuzkoako Foru Aldundiak milioi bat eurokoa eta Donostiako udalak fakultatea eraikitzeke lurrak jarri ditu.

Titulazioa

Espainian gastronomiaren alorrean ez dago prestakuntza-eskaintza ofizial unibertsitariorik. Sukaldaritzaren profesionalaren alorreko prestakuntzan hutsune bat dagonez, beste lanbide-alor batzuetan gertatu den bezala, gomendagarria iruditu zaigu profil kualifikatuagoak eta gaituagoak prestatzea. Mondragon Unibertsitatearen Sukaldaritzako Arteak Graduak hutsune hori beteko du, lau ezagutza-alor handi jorratuko dituen Europako Goi Irakaskuntzako Esparrura egokituriko titulazioaren bitartez: Sukaldeko eta jangelako sommelier-teknikak, negozioaren kudeaketa, zientzia eta teknologia, eta kultura eta artea. Fakultateko jarduerak hiru prestakuntza-alor handitan banatuko dira. Sukaldaritzako arteak gradua, lau urteko titulu unibertsitario ofiziala izango da, eta honako ezagutza-alor hauek hartzen ditu bere baitan: sukaldea eta jangela, negozioaren kudeaketa, zientzia eta teknologia, eta kultura eta artea. Eskolak gazteleraz eta ingelesez eskainiko dira. Gradu-ondokoetan, sukaldeko profesionalen taldea eta gastronomian eta etengabeko prestakuntzan espezializatzea nahi duten beste sektore batzuetako profesionalen taldea bereiziko dira.

I+G+b-ko zentroaren helburua, berriz, goi-sukaldaritzako eta beste enpresa-sektore batzuetako profesionalen artean ikerketa eta ezagutzen transferentzia sustatzea da, baita gastronomiari zuzenean edo zeharka loturiko ezagutza-transferentzia ere, horien artean sinergiak sortzeko.

I+G+b-ko zentroaren helburua, berriz, goi-sukaldaritzako profesionalen eta gastronomiari zuzenean edo zeharka loturiko beste enpresa-sektore batzuetako profesionalen artean ikerkuntza eta ezagutza-transferentzia sustatzea izango da, eta aldi berean, haien guztien artean sinergiak sortzea.