

# Basque Culinary Center amplía su Consejo Internacional con las incorporaciones de Dominique Crenn y Yoshihiro Narisawa

13/04/2016

- El Consejo Internacional, con Joan Roca a la cabeza, pasa a estar formado por trece de los chefs más influyentes a nivel mundial
- El Consejo tiene como objetivo impulsar nuevos proyectos y asesorar en labores estratégicas a Basque Culinary Center, otorgándole una proyección internacional



El chef japonés Yoshihiro Narisawa y la francesa afincada en Estados Unidos Dominique Crenn se incorporan desde hoy al Consejo Internacional de Basque Culinary Center, que pasa a estar formado por 13 de los cocineros con mayor prestigio e influencia a nivel internacional, con Joan Roca a la cabeza.

El Consejo Internacional de Basque Culinary Center tiene como objetivo impulsar nuevos proyectos y asesorar en labores estratégicas al Patronato de Basque Culinary Center, otorgándole además una proyección internacional.

Además de las nuevas incorporaciones, el Consejo internacional lo conforman los siguientes chef: el nuevo presidente, Joan Roca (El Celler de Can Roca, España), Ferrán Adrià, René Redzepi (Noma, Dinamarca), Heston Blumenthal (Fat Duck, Reino Unido), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italia), Michel Bras (Bras, Francia), Gastón Acurio (Restaurante Astrid & Gastón, Perú), Yukio Hattori (Escuela de Cocina y Nutrición Hattori, Japón), Dan Barber (Blue Hill, Estados Unidos), Enrique Olvera (Pujol, México) y el brasileño Alex Atala (Restaurante D.O.M.).

Basque Culinary Center está integrada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas de MONDRAGON UNIBERTSITATEA –la primera de España- y BCC INOVATION, Centro de Investigación e Innovación en el ámbito de la alimentación y la gastronomía.

## Narisawa y la 'gastronomía beneficiosa'

Yoshihiro Narisawa es chef y propietario del restaurante Narisawa en Tokio (dos estrellas Michelin). Durante su aprendizaje viajó a Europa para aprender de reconocidos chefs como Joël Robuchon o Paul Bocuse. Tras su vuelta a Japón en 1996 abrió su primer restaurante, en el que combinó técnicas de cocina clásica francesa con un uso poético de ingredientes japoneses.

Considerado pionero de la cocina conectada a la preservación del medio ambiente y debido a este movimiento de respeto hacia el medio, capturó la atención de los chefs que le nombraron "chef más influyente" en Madrid Fusión 2010.

Narisawa es además el promotor de una cultura alimentaria basada en la riqueza del entorno natural de Japón -el satoyama-. En ésta, el hombre y la naturaleza conviven y surgen dos ideas principales que el chef defiende "sostenibilidad", hacia el medio ambiente, y "gastronomía beneficiosa" relacionada con comer alimentos saludables y beneficiosos. De aquí surge una experiencia culinaria que consiste en poner a los invitados "bajo el hechizo de la temporada".

## Crenn, modernidad y artesanía

Dominique Crenn, por su parte, transforma los recuerdos en comida poética, modernista e imaginativa en su restaurante, Atelier Crenn, el que se convirtió en el primer restaurante galardonado con dos estrellas Michelin en EE.UU con una chef femenina al mando.

Imparte conferencias, en Universidad de Harvard y asiste a numerosas conferencias en todo el mundo. También fue galardonada con el «Premio al Liderazgo 2015 Augie» del Instituto Culinario de América.

Actualmente, la visión de Crenn es crear una cocina que destaque por la modernidad, el trabajo artesanal de alta calidad y de temporada. Su estilo gastronómico y enigmática personalidad, está dejando huella en la escena culinaria de San Francisco y está creando una reputación legítima y sólida tanto a nivel nacional como a nivel internacional por su artesanal y moderna cocina de temporada.