

Basque Culinary Centerren Nazioarteko Aholku Batzordeak beste bi kide ditu: Dominique Crenn eta Yoshihiro Narisawa

2016/04/13

- Nazioarteko Batzordea, Joan Roca buru dela, munduan eraginik handiena duten hamahiru chefek osatuko dute aurrerantzean
- Batzordeak proiektu berriak sustatzea eta Basque Culinary Centerri eginkizun estrategikoetan laguntzea du helburu, hari nazioarteko proiektzioa eskainiz



Gaurtik aurrera Basque Culinary Centerren Nazioarteko Aholku Batzordeko kide izango dira Yoshihiro Narisawa japoniarra eta Estatu Batuetan bizi den Dominique Crenn frantziarra. Aholku Batzordeak, Joan Roca buru duela, aurrerantzean 13 kide izango ditu, nazioartean entzute eta eragin handieneko sukaldariak.

Basque Culinary Centerreko Nazioarteko Batzordeak proiektu berriak sustatzea eta Basque Culinary Centerreko Patronatuari eginkizun estrategikoetan laguntzea du helburu, hari nazioarteko proiektzioa eskainiz.

Kide berriez gain, Nazioarteko Aholku Batzordea honako hauek osatzen dute: Joan Roca lehendakari berriak (El Celler de Can Roca, Espainia), Ferrán Adrià, René Redzepi (Noma, Danimarka), Heston Blumenthal (Fat Duck, Erresuma Batua), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italia), Michel Brasek (Bras, Frantzia), Gastón Acurio (Astrid & Gastón jatetxea, Peru), Yukio Hattori (Hattori Sukaldaritza eta Nutrizio Eskola, Japonia), Dan Barber-ek (Blue Hill, Estatu Batuak), Enrique Olvera (Pujol, Mexiko) eta Alex Atala brasildarrak (D.O.M. jatetxea).

Basque Culinary Center MONDRAGON UNIBERTSITATEKO Gastronomia Zientzien Fakultateak -Espainiako lehenengoa- eta elikaduraren eta gastronomiaren esparruko Ikerketa eta Berrikuntza Zentroak osatzen dute.

Narisawa eta 'gastronomia onuragarria'

Yoshihiro Narisawa chefa eta Tokioko Narisawa jatetxearen (bi Michelin izar) jabea da. Bere ikaskuntza-prozesuan Europara bidaiatu zuen, chef entzutetsuengandik ikasteko, hala nola Joël Robuchon-engandik eta Paul Bocuse-rengandik. 1996an Japoniara itzuli zenean lehen jatetxea ireki zuen. Han, Japoniako osagaien erabilera poetikoarekin nahastu zituen Frantziako sukaldaritza klasikoko teknikak.

Ingurumenaren babesari loturiko sukaldaritzan aitzindaria da, eta, ingurumena errespetatzearen aldeko mugimendu horri esker, chefen arreta erakarri zuen, Madrid Fusion 2010 biltzarrean "eraginik handieneko chef" izendatu zuten.

Narisawa, gainera, Japoniako natura-inguruneen aberastasunean oinarrituriko elikadura-kulturaren -satoyama- sortzailea da. Kultura horretan, gizakia eta natura elkarrekin bizi dira. Hortik, chefak defendatzen dituen bi ideia nagusi sortzen dira, "iraunkortasuna" (ingurumenari lotuta) eta "gastronomia onuragarria" (elikagai osasungarri eta onuragarri lotuta). Sukaldaritzako esperientzia horrek, hain zuzen, gonbidatuak "sasoikoaren xarmaren pean" jartzea du xede.

Crenn, modernotasuna eta artisautza

Dominique Crennek, bestalde, oroitzen jakiko poetiko, modernista eta irudimentsu bihurtzen ditu bere jatetxean, Atelier Crenn-en. Hori AEBn bi Michelin izar lortu dituen aurreneko jatetxea da emakumezko chef bat buru duelarik.

Hitzaldiak ematen ditu Harvardeko unibertsitatean eta mundu osoko hainbat biltzarretan parte hartu du. Amerikako Sukaldaritza Institutuaren «Lidergoari Saria 2015 Auzia» golardea ere jaso du.

Egun, Crennen ikuspegia ezaugarri hauek dituen sukaldaritza sortzea da: modernotasuna, kalitate handiko artisau-lana eta sasoikoa. Bere estilo gastronomikoa eta pertsonalitate enigmatikoa aztarna uzten ari da San Frantziskoko sukaldaritza-eszenan eta ospe legitimo eta sendoa sortzen ari da, bai nazioan, bai nazioartean, bere sasoiko artisau-sukaldaritza modernoa dela eta.