



basque culinary world prize

Basque Culinary Center presenta premio internacional para distinguir a chefs con “iniciativas transformadoras”

- **México plataforma para lanzamiento del premio en Latinoamérica, la cultura alimentaria y el compromiso de los cocineros es evidente**
- **La escritora Laura Esquivel y el chef Enrique Olvera las voces de México para promover el premio del BCC**
- **El ganador recibirá 100.000 euros, que deberá donar a algún proyecto de su elección que exprese el poder transformador de la cocina**

19 de febrero, 2016 – Un nuevo premio internacional se lanza en la CDMX reconociendo a chefs con iniciativas transformadoras destacando a cocineros que usan la gastronomía como motor para mejorar la sociedad. El ganador será elegido por un jurado conformado por algunos de los cocineros más influyentes del mundo, así como por expertos internacionales en diversos ámbitos. El lanzamiento en Latinoamérica es parte vital del interés del BCC de promover, unir y destacar el potencial y la figura de Latinoamérica siendo México una de las plataformas gastronómicas más importantes en el mundo.

El Basque Culinary World Prize se crea para celebrar la evolución alcanzada por la gastronomía luego de que una generación de chefs comprendiera que podía multiplicar la dimensión de su profesión, integrando sensibilidades y aptitudes sobre un terreno abonado por el intercambio; y, muy especialmente, que se podía contribuir con la sociedad más allá de la cocina.

La escritora Laura Esquivel se involucra como parte del grupo de intelectuales y expertos integrados al premio que promueve el Basque Culinary Center, que se relacionan con la gastronomía como plataforma de vida y gestor de cambio en las sociedades. México, es uno de los países más punzantes en el ejercicio de generar transformación a través de los actores más relevantes de su gastronomía, el talento que existe en Latinoamérica es monumental y es justo en este momento que el BCC visita y promueve el sano involucramiento de la comunidad gastronómica.

“La modernidad, sin duda alguna nos devora día con día. Su naturaleza es vertiginosa y depredadora. Arrasa con todo lo que encuentra a su paso, sin embargo, la cocina es el último reducto que no ha dejado este “mundo civilizado” para ejercer la generosidad libremente, y es a partir de ese contacto generoso con los elementos que conforman el mundo, que seremos capaces de rescatar la actividad culinaria como un medio de enlace, de conexión. Sin cocina, sin comida, uno no se explica otros quehaceres humanos” Laura Esquivel

El Chef Enrique Olvera, es parte esencial de este proyecto debido a su alto nivel de compromiso en beneficio de la industria alimentaria. El momento que hoy se vive en México en gran parte se le atribuye como una de las fuerzas y generador de cambios que fortalecen los canales y la suma de ideas que contribuyen el involucramiento y la figura de los cocineros como parte vital de la sociedad.

En Latinoamérica la cocina ha probado, con particular fuerza, su capacidad para transformar contextos sociales. Esfuerzos como los emprendidos por Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil) o Enrique Olvera (México), entre tantos, son muestras de un fenómeno afortunadamente global. Consciente de la amplitud y la profundidad que ofrece esta región, el Basque Culinary Center invita a todo su gremio gastronómico a volcarse en torno a Basque Culinary World Prize

Cada año, el premio lo recibirá un cocinero o a una cocinera que demuestre cómo la gastronomía puede traducirse en una fuerza transformadora. Servirá para subrayar el trabajo de hombres y mujeres que deciden aprovechar la cocina para incidir en su sociedad, bien a través de alguna innovación culinaria, o de proyectos vinculados con temas culturales, de responsabilidad social, sostenibilidad o desarrollo económico; así como de iniciativas que, en general, impacten positivamente la industria alimentaria. El ganador recibirá 100.000 euros, que deberá donar a algún proyecto de su elección que exprese el poder transformador de la cocina.

El premio es avalado y otorgado por el Basque Culinary Center (BCC), una institución académica líder en el mundo dedicada a la educación, innovación e investigación gastronómica, y promocionado por el Gobierno Vasco en el marco de la Estrategia Euskadi-Basque Country, una marca de país que cuenta con el apoyo y la participación de todas las instituciones vascas, que promueve a Euskadi desde valores intrínsecos como la cultura del esfuerzo, el compromiso, la capacidad de superación, la vocación por la transformación o la igualdad de oportunidades para hombres y mujeres.

En su primera edición, el Basque Culinary World Prize será otorgado por un jurado conformado por los miembros del Consejo Internacional del BCC, presidido por el chef Joan Roca (España). Incluye a Gastón Acurio (Perú), Ferrán Adrià (España), Alex Atala (Brasil), Dan Barber (EEUU), Heston Blumenthal (Inglaterra), Massimo Bottura (Italia), Michael Bras (Francia), Yukio Hattori (Japón), Enrique Olvera (México) y René Redzepi (Dinamarca).

Como invitados especiales, incluirá a expertos destacados a nivel internacional en otras disciplinas como el escritor Harold McGee, entre los principales investigadores en materia de ciencia y cocina; Massimo Montanari, historiador, profesor y gastrónomo, entre los mayores especialistas en Historia de la Alimentación. A la escritora mexicana Laura Esquivel (Como agua para chocolate); y a Hilal Elver, relatora especial en Derecho a la Alimentación en el Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos.

El jurado tomará la decisión en una deliberación presencial el próximo 10 de julio, y anunciará al ganador al día siguiente. La entrega oficial del premio se celebrará en septiembre.

“Se trata de un territorio fértil para chefs con iniciativas transformadoras. Latinoamérica tiene mucho que aportar, esperamos que su gente nomine a todos esos personajes que de forma potente promueven cambios en sus entornos a través de la cocina, estamos seguros de que hay aquí casos ejemplares”, Joxe Mari Aizega, director del BCC

“El Basque Culinary World Prize identificará a personajes transformadores: a hombres y mujeres trabajadores, emprendedores y con vocación a la excelencia; a gente innovadora y creativa; tenaz, contracorriente y hasta temeraria, pero sobre todo, comprometida con su comunidad”, señala Joan Roca, presidente del Consejo Internacional del BCC y del Jurado, chef de El Celler de Can Roca (3 estrellas Michelin en Girona, España)

SELECCIÓN DEL GANADOR

Para participar en el premio, los candidatos deberán ser nominados por otro profesional activo del gremio gastronómico, es decir, por algún cocinero, restaurador, productor, escritor o periodista gastronómico, o por instituciones del sector. Las nominaciones comienzan hoy y se cierran el 30 de abril, 2016.

Con esto, el Basque Culinary Center apela al conocimiento de la comunidad gastronómica con la idea de descubrir personajes que, en todas partes del mundo, pudieran estar desarrollando iniciativas transformadoras y que no necesariamente son conocidas públicamente. Cualquiera con una trayectoria profesional en cocina - independiente de su cultura culinaria y nacionalidad - podrá ser elegido para este premio. Los chefs podrán ser nominados a través de la página web del Basque Culinary World Prize www.basqueculinaryworldprize.com

Una vez concluido el tiempo para nominar, las candidaturas serán evaluadas por un Comité Técnico, conformado por académicos de instituciones como el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) o el Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la Universidad de Oberta, en Catalunya (UOC). Además de un chef invitado, que en esta ocasión será Elena Arzak (Restaurante Arzak, 3 estrellas Michelin en San Sebastián).

Dicho comité técnico confeccionará una lista con 20 finalistas, y se la entregará al Jurado para su deliberación final, el 10 y 11 de julio en el Basque Culinary Center.

Notas a los editores

- El Basque Culinary Center es una de las universidades más prestigiosas del sector gastronómico a nivel internacional, destacado por su centro de Investigación e Innovación en alimentación y Gastronomía, así como por el perfil interdisciplinario con el que se promueve sus iniciativas. www.bculinary.com
- Los miembros tanto del Jurado como del Comité Técnico no podrán ser nominados al premio.
- Para mayor información sobre los miembros del jurado y la mecánica del premio, acudir a la web www.basqueculinaryworldprize.com
- Mediante el lanzamiento de este premio en Euskadi reitera el espíritu de esta región, al tiempo que brinda nuevas razones para confiar en que se trata de un destino gastronómico fuera de serie, que no se cansa de brindar más y mejores razones para la visita y el disfrute
- Para solicitudes de prensa, favor comunicarse con jmaria@sellom.com.mx