



NACE BBVA BILBAO FOOD CAPITAL, UN ENCUENTRO GASTRONÓMICO DEDICADO A BILBAO Y EL PAÍS VASCO

EL NUEVO ESPACIO DE DEGUSTACIÓN, REFLEXIÓN Y DEBATE CONGREGARÁ, DEL 28 DE NOVIEMBRE AL 2 DE DICIEMBRE, A PROFESIONALES DE ESTABLECIMIENTOS QUE SUMAN 14 ESTRELLAS MICHELIN

EL HOTEL LÓPEZ DE HARO ACOGERÁ, ENTRE OTRAS ACTIVIDADES, PONENCIAS, MESAS DE DEBATE, RESTAURANTES POP UP, MASTER CLASSES DE SUMILLERES Y DEMOSTRACIONES DE MIXOLOGISTS

La capital vizcaína acogerá del 28 noviembre al 2 de diciembre próximos la primera edición de **BBVA Bilbao Food Capital**, un evento en torno a las distintas ramas de la gastronomía y sus protagonistas que ocupará durante cinco días diferentes espacios del Hotel López de Haro.

Profesionales de establecimientos que suman 14 estrellas Michelin mostrarán habilidades y opiniones diversas en ponencias, mesas de debate, restaurantes pop-up, master classes, demostraciones y show cookings con los conceptos más novedosos. Con dicho programa, el encuentro pretende convertirse en un referente dentro del marco gastronómico, desde el plano tanto social como cultural, y diferenciarse de las habituales ferias de comida y bebida.

Sumilleres y chefs de restaurantes como Arzak, Mugaritz, Elkano, Nerua y Cenador de Amós, así como integrantes de los equipos de Albert Adrià (elBarri) y Joan Roca (El Celler de Can Roca), protagonizarán numerosos actos dirigidos a público profesional que podrá tomar parte de los mismos de manera gratuita, previa inscripción. Asimismo, cualquier aficionado a la gastronomía podrá reservar mesa en los restaurantes pop-up que abrirán esos días el cocinero mexicano Santiago Lastra (chef nómada), los argentinos Martín Milesi (restaurante Una, Londres) y Paulo Airaudo (Amelia, Donostia), y el brasileño Sandro Silva (Amazónico, Madrid), revelaciones de los fogones con verdadero calado y proyección internacional.

La temática de los foros de reflexión y debate, que fomentarán la participación y la interacción del público asistente, abordará cuestiones que preocupan al sector y a la ciudadanía en su conjunto, como son, por ejemplo, los horarios habituales en hostelería y la necesidad de incorporar la alimentación como asignatura troncal en nuestro sistema educativo.

Asimismo, el 2 de diciembre, durante la jornada de clausura, tendrá lugar una acción solidaria en favor de la Fundación Pequeño Deseo que girará en torno a la alimentación infantil y contará con presencia de concursantes de los programas televisivos MasterChef y MasterChef Junior.

"BBVA Bilbao Food Capital es un encuentro dedicado a Bilbao y al País Vasco que cuenta con la gente, la historia y los productos autóctonos. Queremos celebrar la tradición y promocionar la innovación con optimismo, pasión, energía positiva y un dinamismo que permita compartir sinergias con otras disciplinas. La idea es convocar a profesionales de primer nivel del universo gastronómico y sus múltiples ramas y darles la oportunidad de compartir sus conocimientos y experiencias con nosotros; toca escuchar las preguntas de quienes vengan a visitarnos, tener en consideración qué les preocupa y hablar de soluciones y acciones reales para afrontar aquello que tanto importa. Es momento de planear y de poner en marcha acciones por un futuro más sostenible de nuestra industria, teniendo en consideración que absolutamente todos desempeñamos un papel importante para su presente y su futuro, así que nadie quedará sin voz y empezaremos a dar pasos en ese sentido en BBFC", según palabras de Dimitris Leivadas, curator BBVA Bilbao Food Capital.

Sobre BBVA Bilbao Food Capital

Nace en Bilbao, en noviembre de 2017, con intención de dar cobertura al auge que el turismo enogastronómico está experimentando los últimos años a nivel global.

Tiene como objetivo crear un lugar cercano donde puedan relacionarse directamente el proveedor con el cocinero, el bloguero con el crítico gastronómico en prensa, el ponente con el público, y el pago mediante móvil con el bitcoin o el reconocimiento biométrico.

Sobre los chefs

Santiago Lastra

Es un joven chef mexicano nómada de 26 años y ha pasado los últimos seis años haciendo cocina mexicana en distintos países de Europa y Asia.

Comenzó su carrera profesional a los 15 años, en un restaurante italiano en Cuernavaca, Mor. México, trabajó con Josefina Santacruz y Federico López en ese país.

Completó sus estudios en el Instituto Coronado, además de un curso de vanguardia gastronómica en el Basque Culinary Center. Ha cocinado en restaurantes internacionalmente reconocidos, como Mugaritz (Rentería), Bror (Copenhague), Hotel Europa (Pamplona) y, recientemente, en el restaurante Noma (Copenhague) como gerente de proyectos de su última pop up en México.

Su estilo de cocina se construye y se destruye en cada ciudad que visita, en cada restaurante, en cada sesión de cocina que lleva a cabo.

Actualmente, Santiago está deteniendo lentamente su vida nómada para establecerse finalmente en Londres, donde planea abrir pronto un restaurante.

Martin Milesi

Una es la creación del chef argentino Martín Milesi, la realización de un sueño que comenzó hace cinco años en Buenos Aires y que se hizo realidad en la Torre del Reloj de St. Pancras, Londres.

Tiene más de 18 años de experiencia trabajando como chef. Ha trabajado en Argentina, Brasil, Uruguay y en varios países europeos, incluido el Reino Unido. También fundó el restaurante Raiz, en Buenos Aires, y da conferencias sobre la historia gastronómica y la cultura de Argentina y América Latina. Además, es un ilustrador profesional.

En 2009, cuando Milesi era profesor del Instituto Argentino de Gastronomía, le surgió la inquietud de “poder crear el restaurante más pequeño que existiese hasta el momento”. De este modo, comenzó a hacer esbozos de un local con la característica especial de contar únicamente con una mesa. En la misma, 12 comensales se sentarán pudiendo interactuar entre sí y ofreciéndoles la posibilidad de conectar con el chef.

Paulo Airaud

El chef Paulo Airaud nació en Argentina en una familia de inmigrantes italianos y desde los 18 años ha trabajado en muchas partes del mundo: en México, Perú y muchos países europeos.

El 1 de abril de 2017 abre su primer restaurante en solitario, en San Sebastián, ciudad en la que comenzó su aventura europea.

Después de 14 años de cocina y en la búsqueda de la excelencia culinaria en todo el mundo, el chef nómada finalmente ha encontrado su hogar; incluso el

nombre de este ambicioso proyecto lleva el nombre de su hija de dos años, Amelie, lo que significa que esta vez está aquí para quedarse.

Sandro Silva

Su nombre no figura en ningún congreso de cocina ni se encuentra entre los profesionales españoles destacados. Tampoco sus restaurantes tienen estrellas ni merecen comentarios entre la crítica. Sin embargo, sus locales se llenan en todos los turnos y cuentan con listas de espera prolongadas. El éxito de Sandro Silva no es efímero.

Sandro Silva es pura pasión por la restauración.

El cocinero y su mujer, Marta Seco, son el cerebro y el alma del grupo «El Paraguas», propietario de Amazónico en Madrid.

Ambos forman el tándem perfecto al frente del Grupo «El Paraguas». Ella, economista y de sangre asturiana; él, nacido en Brasil y cocinero. La pareja, que empezó esta aventura de la forma más romántica, ha conquistado la mítica calle Jorge Juan, cuna de la milla de oro madrileña, y han tocado el cielo con sus manos gracias al éxito de sus espacios.

Su historia de amor, al igual que su negocio, se cocinó a fuego lento. Tras pasar por los fogones del Trascorrales –primer restaurante con estrella Michelin en Asturias, propiedad de su tío–, y varios locales como pinche de cocina, Sandro decidió abrir el suyo propio junto a Marta, quien no dudó en dejar su carrera por amor y empezar a echar raíces en Madrid. En 2014 abrió las puertas de **El Paraguas**, un espacio tradicional donde la calidad y el mimo por los detalles lo convirtió en un éxito y un punto de encuentro de la alta sociedad, que continúa siéndolo a día de hoy.

Le siguieron **Ten con Ten**, **Ultramarinos Quintin** y su última aventura se llama Amazónico, todo un proyecto meditado.

Para más información

www.bilbaofoodcapital.com

@bbvabilbaofoodcapital.com

Contacto comunicación

Think Chic Comunicación

Macarena Bergareche

mbergareche@thinkchic.es

T. 639 18 80 94