



Guerrero compartirá su experiencia en el DSTAgE que abrió en el centro de Madrid. :: ELVIRA MEGÍAS

## Una jornada reunirá en Vitoria a chefs y empresarios hosteleros

El Basque Culinary Center abordará el papel del 'gastroempresedor' en un encuentro en Vitoria en el que participará el cocinero Diego Guerrero

:: JORGE BARBÓ

**VITORIA.** Lo suyo es el dominio del corte en brunoise, sin riesgo de acabar con el dedo índice en la tabla. Son virtuosos de la esferificación, del horneado a baja temperatura y del control del punto exacto de ebullición. Pero también han tenido que aprender a sacarle el jugo a los balances, a las cuentas y a los resultados. Y a puro de abrasarse a deudas, se han hecho especialistas en templar créditos en los bancos... para no acabar ni fritos ni chamuscados. El Basque Culinary Center abordará el próximo lunes -de 9.00 a 14.00 horas, con entrada gratuita previa inscripción- el papel del cocinero emprendedor en un evento que se guisará en el Artium y que contará con chefs como Diego Guerrero, Josean Merino y empresarios hosteleros como Gonzalo Antón. El Culinary Action!, el taller de

emprendimiento que organiza el Basque Culinary Center, busca promover el debate sobre los modelos de negocio, los diferentes estilos de gestión y las tendencias en el mercado gastronómico. Durante la jornada, que arrancará a las 9.30 horas en el centro de arte contemporáneo vitoriano, nueve profesionales del sector gastronómico alavés encenderán los fogones a ponencias y mesas redondas en las que compartirán sus experiencias de negocio. Abrirá el menú Mikel Fiestras, que junto al cocinero del Baserriberrri de Pamplona reflexionará sobre ese tránsito de la cocina tradicional al modelo 'casual' de pintxos que tan buena digestión le está granjeando en La Regadera de la calle Dato.

### Modelos de negocio

El plato fuerte del Culinary Action! lo servirá el chef vitoriano Diego Guerrero. Compartirá su experiencia en el exitoso DSTAgE, que levantó desde cero y disparó hacia las estrellas en el centro de Madrid. «Me marché del Allard con dos estrellas y con una mano delante y otra detrás. Entonces, hubo gente que me dijo que estaba enajenado y lo cier-

to es que ni sabía lo que era una línea de crédito, ni qué era un ICO», reconocía en estas páginas hace unos meses desde las cocinas de su flamante restaurante.

Tras él, Gonzalo Antón, propietario del Zaldiaran -el único restaurante con estrella Michelin de la ciudad-, y Aritz Arrieta, gerente del Ikea, reflexionarán en una mesa redonda sobre la evolución del sector gastronómico vitoriano. El primero, desde la perspectiva del negocio clásico que ha sabido mantenerse y adaptarse a los nuevos tiempos. Por su parte, Arrieta contará su experiencia pilotando otro de los buques insignia de la alta cocina alavesa, con Asier Urbina a los fogones.

El evento, que patrocina la cervecera Heineken, lo cerrará una ponencia al almión entre el panadero Txema Pascual y el cocinero y empresario Josean Merino. Juntos reflexionarán sobre las relaciones tan estrechas que se establecen entre el chef y el proveedor. En el obrador de Artepan, Pascual hornea cada día buena parte del pan que cruje en muchas de las mesas de Vitoria, entre ellas las de La Escotilla y el Perretxi-Co de Merino.

## El Miniature sirve los mejores pintxos de Vitoria en Londres

:: J. B.

**VITORIA.** El congreso de pintxos Miniature convirtió, el pasado mes de marzo, el Palacio Europa en la barra más grande de Euskadi. Ahora, sus promotores han lanzado un órdago a la grande y han tendido su suculento mostrador de cocina en miniatura a más de 1.350 kilómetros. Hasta Londres. El Miniature Pintxos Con-

gress sirvió ayer los mejores pintxos de Vitoria en la capital británica, en el marco de la feria Taste of London, para mostrar los encantos de la alta gastronomía de bocado.

Durante la jornada, el director del Miniature, el chef Rubén González, y Eneko Ordorika, uno de los ponentes más destacados de la pasada edición del congreso, presentaron ante

los medios internacionales especializados «la idiosincrasia de los pintxos y lo genuino de la fórmula gastronómica». El evento, que estuvo presidido por el consejero de Turismo del Gobierno vasco, José Alfredo Retortillo, sirvió para abrir el expositor de Euskadi en la feria londinense.

«Tenemos que trabajar por dar a conocer nuestra gastronomía de excelencia como elemento diferenciador y atractivo fundamental del turismo a Euskadi», destacó Retortillo, en un acto que también contó con la viceconsejera de Turismo y comercio, Isabel Muela.

# FESTIVAL DE LAS NACIONES

VITORIA GASTEIZ  
green capital

KONSTITUZIOA PLAZA.  
GASTEIZ HIRIBIDEA  
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN. AVENIDA GASTEIZ

JUNIO 15 JUEVES INAUGURACIÓN

16 VIERNES  
CHARROS DE JALISCO  
18:30 ★ PASACALLES  
20:00 ★ CONCIERTO

TRISKARI D TALDEA [21:00]

RAFAEL BASURTO  
LOS PANCHOS [22:00]  
ACOMPAÑADO POR CHARROS DE JALISCO  
ONAINDIA SERVICIOS

17 SÁBADO  
EL MALICK [20:30] [22:30]  
REGGAE-BAND

[19:30] [21:30] MARTA ESCALANTE  
DEPORTE & SALUD

18 DOMINGO  
[19:00] [21:00] AL COMPÁS DEL ALMA  
PASIÓN DEL FLAMENCO

FESTIVAL TXIKI  
SI ALGO CARACTERIZA AL FESTIVAL ES SU CONEXIÓN CON EL PÚBLICO MÁS FAMILIAR.  
TODOS LOS DOMINGOS 12:30 - 18:00

[20:00] [22:00] ESTO ES BRASIL

21 MIÉRCOLES  
[19:00] MÚSICOS SIN FRONTERAS

22 JUEVES  
[19:30] LATIN POWER  
"GISELA CENTRO DE DANZA"

[20:30] [22:00] ELENA Y RODRI  
KIZOMBA Y BACHATA

★ SARRERA DOAN ★ ENTRADA GRATUITA ★

LA PRÓXIMA SEMANA MÁS ACTUACIONES  
WWW.FESTIVALDELASNACIONES.ES

EKAINAK 15 UZTAILAK 9RA. XI EDIZIOA  
DEL 15 JUNIO AL 9 JULIO . XI EDICIÓN 2017