EL PODER DE LA GASTRONOMÍA PARA UNIR PUEBLOS Y CULTURAS



Revista Alimentaria – 07 de junio de 2022

El poder de la gastronomía para unir pueblos y culturas

El lenguaje de la gastronomía es universal, a través del cual nos podemos expresar y dar a entender

La Asociacio?n <u>Bilbao Urban & Cities Design</u> en colaboracio?n con <u>Basqvium, Food, Culture & Luxury Experiences</u> en su a?nimo de fomentar los proyectos interculturales, pusieron en marcha "**Basque-Indian Fusion**"

, organizando para ello distintos encuentros, en los que la cultura y las gastronomi?as india y vasca fueron las protagonistas.

Ganadora de **Masterchef** India 2012, <u>Shipra Khanna</u> fue la chef cocinera invitada, que visito? el Pai?s Vasco para compartir los secretos de la cocina india. Originaria de Shimla (India), acumula un total de 5 millones de seguidores en redes sociales. Asimismo, es la creadora de "**The Spice Trail**", es embajadora culinaria de "**Masterchef Travel**" y ha publicado ocho libros de cocina, uno de ellos galardonado con el premio World Gourmand.

Para la ocasio?n, la otra invitada especial fue Rashmi Uday Singh, una de las ma?s reputadas periodistas y escritoras gastrono?micas de la India con 40 libros y gui?as gastrono?micas a sus espaldas, columnista de The Times of India y parte del consejo de "The World's 50 Best Restaurants".

Otro de los protagonistas fue <u>Ben?at Ormaetxea</u>, duen?o y jefe de cocina del **Jauregibarria** en Amorebieta-Etxano. En este emplazamiento se realizo? el primer evento donde tanto Shipra como Ben?at compartieron lazos culinarios disen?ando un menu? fusio?n, compuesto por un cocktail con cuatro canape?s, dos entrantes, dos platos principales y dos postres.

Al di?a siguiente, la fusio?n se traslado? a la **Sociedad Bilbai?na** de la capital vizcai?na, club selecto de recreo y cultura fundado en el an?o 1839.

Para abrir boca se organizo? una Mesa Redonda sobre **el poder de la gastronomi?a para unir culturas**, que conto? como personas invitadas a la propia Shipra Khanna, Ben?at Ormaetxea, Rashmi Uday Singh y Zurin?e Garci?a (ex-jefa de cocina del Restaurante Estrella Michelin Andra Mari).

El poder de la gastronomía

En este encuentro con pu?blico asistente, se pusieron en bandeja –y nunca mejor dicho– los entresijos de ambas culturas, tan lejanas, pero ambas muy arraigadas a las cocinas de nuestros antepasados. De la parte India, se comenzo? matizando que **no se debería hablar de cocina india, sino de cocina de la India, debido a su inmensa variedad**.

Shipra y Rashmi destacaron que la cocina tradicional de la India parte de la base de la milenaria ciencia de la Ayurveda, a la que en tiempos modernos se le ha querido dar la espalda y en la que toman relevancia las cualidades de los alimentos, los sabores, su potencia energe?tica; lo cual hace que la manera de nutrirnos se vuelva ma?s intuitiva, como fue en sus ori?genes, donde el oler, observar y tocar un alimento nos dara? mucha informacio?n sobre co?mo nos sentara? al ingerirlo.

Y, sobre esta base, la cocina de la India ha recibido muchas aportaciones de otras cocinas, como la mongol, china y europea, convirtie?ndola en un verdadero crisol de olores y sabores.



Aunque si algo destaca en dicha cocina son las especias. Utilizadas como conservante natural de los alimentos en un clima tan ca?lido, ambas ponentes estaban de acuerdo en su gran significado para la gastronomi?a en India. "Every spice has a meaning", comentaba Khanna, en relacio?n a la cuidada seleccio?n de cada una de las especias segu?n el efecto perseguido y su efecto sanador para el propio cuerpo humano; nada por lo tanto esta? escogido al azar.

Por otro lado, Rashmi destacaba el lenguaje universal de la gastronomi?a y su poder para unir fronteras. "Quiza? no entiendas el idioma, pero los sabores y olores son universales".

De parte de los chefs locales, Zurin?e destaco? la **importancia del producto local, el de casa**. "Yo peleo por la cocina vasca, por la recuperacio?n de platos... es la base de la cocina". La importancia de no perder de vista nunca las rai?ces y las recetas tradicionales es el punto base de cualquier cocina. Adema?s, destaco? la **importancia de la presencia de tres mujeres en la mesa**, como modo de empoderar a las mujeres, especialmente en el mundo de la alta gastronomi?a dominado por los hombres.

Ben?at, por su parte corroboro? esa cultura de producto en la gastronomi?a vasca y la necesidad de preservar las rai?ces, pero ambos coincidi?an en lo enriquecedor de la fusio?n entre distintas gastronomi?as, ya que siempre puedes aprender te?cnicas y filosofi?as distintas. Ben?at hablo? adema?s del **futuro de la gastronomi?a** y sobre la ilusio?n que teni?a por realizar estos eventos.

Tras esta interesante Mesa Redonda, Shipra Khanna disen?o? un **menu? de ocho platos tradicionales de la India**, pertenecientes a distintas regiones del pai?s y en colaboracio?n con el jefe de cocina de la Sociedad Bilbai?na **Carmelo Bengoetxea**, cocinero autodidacta, en el marco del ciclo de **"Comidas del Mundo"** organizado por la propia Sociedad, con asistencia de 75 comensales.

Fecha 2025/11/27