

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 Asociación [Bilbao Urban & Cities Design](#) en colaboración con [Basqvium, Food, Culture & Luxury Experiences](#) en su ánimo de fomentar los proyectos interculturales, pusieron en marcha “**Basque-Indian Fusion**”

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

Ganadora de **Masterchef** India 2012, [Shipra Khanna](#) fue la chef cocinera invitada, que visitó el País 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 ocasión, la otra invitada especial fue [Rashmi Uday Singh](#), una de las más reputadas periodistas y escritoras gastronómicas de la India con 40 libros y guías gastronómicas 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 [Benat Ormaetxea](#), dueño y jefe de cocina del **Jauregibarria** en Amorebieta-Etxano. En este emplazamiento se realizó el primer evento donde tanto Shipra como Benat compartieron lazos culinarios diseñando un menú fusión, compuesto por un cocktail con cuatro canapés, dos entrantes, dos platos principales y dos postres.

Al día siguiente, la fusión se trasladó a la **Sociedad Bilbaina** de la capital vizcaína, club selecto de recreo y cultura fundado en el año 1839.

*Para abrir boca se organizó una Mesa Redonda sobre **el poder de la gastronomía para unir culturas**, que contó como personas invitadas a la propia Shipra Khanna, Benat Ormaetxea, Rashmi Uday Singh y Zurine Garciá (ex-jefa de cocina del Restaurante Estrella Michelin Andra Mari).*

El poder de la gastronomía

En este encuentro con público 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 comenzó 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 energética; lo cual hace que la manera de nutrirnos se vuelva más intuitiva, como fue en sus orígenes, donde el oler, observar y tocar un alimento nos daría mucha información sobre cómo nos sentaría al ingerirlo.*

Y, sobre esta base, la cocina de la India ha recibido muchas aportaciones de otras cocinas, como **la mongol, china y europea**, convirtiéndola 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 cálido, ambas ponentes estaban de acuerdo en su gran significado para la gastronomía en India. **“Every spice has a meaning”**, comentaba Khanna, en relación a la cuidada selección de cada una de las especias según el efecto buscado y su efecto sanador para el propio cuerpo humano; nada por lo tanto está escogido al azar.

Por otro lado, Rashmi destacaba el lenguaje universal de la gastronomía y su poder para unir fronteras. “Quizás no entiendas el idioma, pero los sabores y olores son universales”.

De parte de los chefs locales, Zurin destacó la **importancia del producto local, el de casa**. “Yo peleo por la cocina vasca, por la recuperación de platos... es la base de la cocina”. La importancia de no perder de vista nunca las raíces y las recetas tradicionales es el punto base de cualquier cocina. Además, destacó 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 gastronomía dominado por los hombres.

Benat, por su parte corrobora esa cultura de producto en la gastronomía vasca y la necesidad de preservar las raíces, pero ambos coinciden en lo enriquecedor de la fusión entre distintas gastronomías, ya que siempre puedes aprender técnicas y filosofías distintas. Benat habla además del **futuro de la gastronomía** y sobre la ilusión que tenía por realizar estos eventos.

Tras esta interesante Mesa Redonda, Shipra Khanna diseñó un **menú de ocho platos tradicionales de la India**, pertenecientes a distintas regiones del país y en colaboración con el jefe de cocina de la Sociedad Bilbaína **Carmelo Bengoetxea**, cocinero autodidacta, en el marco del ciclo de **“Comidas del Mundo”** organizado por la propia Sociedad, con asistencia de 75 comensales.

Fecha

2026/01/27