

CELEBRADO CON ÉXITO EL PROYECTO INTERCULTURAL «BASQUE-INDIAN FUSION»•

•



A finales del pasado mes de mayo la [Asociación Bilbao Urban & Cities Design](#) en colaboración con [Basqium, 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**.

Este proyecto se llevó a cabo en una serie de emplazamientos exteriores en Bilbao y Getaria durante los primeros dos días y los días posteriores se celebraron **los tres principales eventos proyectados en el [Restaurante Jauregi](#) y en la [Sociedad Bilbaína](#)**.

Para ello, contamos con la **participación de [Shipra Khanna](#), chef invitada**, que visitó el País Vasco en su afán por seguir compartiendo los secretos de la cocina india. Originaria de Shimla (India), acumula un total de 5 millones de seguidores en redes sociales y es todo un fenómeno en su país.

Y 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”**.

Durante los primeros días, la Masterchef visitó el Mercado de la Ribera y el Casco Viejo de Bilbao **para compartir con el público lo que podemos encontrar en el País**



De igual manera, el mismo

día la cocinera también **tuvo la oportunidad de ser entrevistada para la edición [Jantour](#) de **“El Correo”****, así como un **[reportaje para la EITB](#) sobre su paso por tierras vascas**, que apareció en el Teleberri de aquella noche. Al día siguiente nos desplazamos a Getaria para grabar la tradición pesquera vasca y las famosas parrillas de pescado.

A partir del **27 de mayo se celebraron los eventos principales** de este proyecto, **comenzando por una cena fusión entre Shipra y Beñat Ormaetxea**, chef del Restaurante Jauregibarria, ahondando aún más en ese propósito de crear lazos gastronómicos. Para ello, se diseñó un menú fusión, acompañado por un cocktail con cuatro canapés, dos entrantes, dos platos principales y dos postres (mitad indios, mitad vascos).

Al día siguiente, **los eventos se trasladaron a la Sociedad Bilbaína**, club selecto de recreo y cultura fundado en el año 1839, comenzando con una Mesa Redonda sobre el poder de la gastronomía para unir culturas.

Se contó con la participación de la propia **Shipra Khanna, Beñat Ormaetxea, Rashmi Uday Singh y Zuriñe García** (ex-jefa de cocina del Restaurante Estrella Michelin Andra Mari), **actuando como moderador el vicepresidente de la Sociedad Bilbaína Javier Bicarregui**.

Tras esta charla que **ayudó a comprender** aún más las **bases de ambas culturas gastronómicas y los lazos que pueden unirlos**, Khanna diseñó un menú de ocho platos tradicionales de distintas regiones de la India para que los comensales acostumbrados al producto local, pudieran probar distintas variedades y especias al otro lado del mundo sin moverse de casa.

Con esta serie de proyectos **se han logrado crear lazos gastronómicos y culturales**, con el **objetivo de buscar nuevas conexiones**, ya fuera con Shipra Khanna o con otros clientes relacionados con la gastronomía y la cultura. Y por ende, **seguir trabajando en la promoción internacional de Bilbao Urban & Cities Design y sus empresas, así como la promoción internacional de Euskadi en todas sus vertientes**.

Os dejamos el resumen de las jornadas a través de este [vídeo](#).

*La Asociación de Bilbao Urban & Cities Design que [agrupa a una serie de profesionales y empresas a modo de Think Tank](#), que apuestan por nuevos modelos de ciudades más saludables, inclusivos y sostenibles, así como por estrategias innovadoras de crecimiento y participación.*

*Entre sus servicios está la divulgación de contenidos de interés mediante la preparación de jornadas técnicas y encuentros entre profesionales del sector; así como la realización de proyectos interculturales como el aquí descrito.*

## **Fecha**

2026/04/14