# CELEBRADO CON Ã?XITO EL PROYECTO INTERCULTURAL â??BASQUE-INDIAN FUSIONâ?•

-



A finales del pasado mes de mayo la *AsociaciÃ³n Bilbao Urban & Cities Design* en colaboraciÃ³n con *Basqvium, Food, Culture & Luxury Experiences* en su Ã¡nimo de fomentar los proyectos interculturales, pusieron en marcha **â??Basque-Indian Fusionâ?•**, organizando para ello distintos encuentros, en los que **la cultura y las gastronomÃas india y vasca fueron las protagonistas.**

Este proyecto se llevÃ³ a cabo en una serie de emplazamientos exteriores en Bilbao y Getaria durante los primeros dos dÃas y los dÃas posteriores se celebraron **los tres principales eventos proyectados en el Restaurante Jauregibarria y en la Sociedad BilbaÃna**.

Para ello, contamos con la **participaciÃ³n de Shipra Khanna, chef invitada**, que visitÃ³ el PaÃs Vasco en su afÃ¡n 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 fenÃ³meno en su paÃs.

Y la **otra invitada especial fue Rashmi Uday Singh**, una de las mÃ¡s reputadas periodistas y escritoras gastronÃ³micas de la India con 40 libros y guÃas gastronÃ³micas a sus espaldas, columnista de The Times of India y parte del consejo de â??The Worldâ??s 50 Best Restaurantsâ?•.

Durante los primeros dÃas, la Masterchef visitÃ³ el Mercado de la Ribera y el Casco Viejo de Bilbao



ciÃ³n para compartir con el
odemos encontrar en el PaÃ-

De igual manera, el mismo dÃa la cocinera tambiÃ©n **tuvo la oportunidad de ser entrevistada para la ediciÃ³n *Jantour* de â??El Correoâ?•**, asÃ como un **reportaje para la EITB sobre su paso por tierras vascas**, que apareciÃ³ en el Teleberri de aquella noche. Al dÃa siguiente nos desplazamos a Getaria para grabar la tradiciÃ³n 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 fusiÃ³n entre Shipra y BeÃ±at Ormaetxea,** chef del Restaurante Jauregibarria, ahondando aÃºn mÃ¡s en ese propÃ³sito de crear lazos gastronÃ³micos. Para ello, se diseÃ±Ã³ un menÃº fusiÃ³n, acompaÃ±ado por un cocktail con cuatro canapÃ©s, dos entrantes, dos platos principales y dos postres (mitad indios, mitad vascos).

Al dÃa siguiente, **los eventos se trasladaron a la Sociedad BilbaÃna**, club selecto de recreo y cultura fundado en el aÃ±o 1839, comenzando con una Mesa Redonda sobre el poder de la gastronomÃa para unir culturas.

Se **contÃ³ con la participaciÃ³n** de la propia **Shipra Khanna, BeÃ±at Ormaetxea, Rashmi Uday Singh y ZuriÃ±e GarcÃa** (ex-jefa de cocina del Restaurante Estrella Michelin Andra Mari), **actuando como moderador el vicepresidente de la Sociedad BilbaÃna Javier Bicarregui.**

Tras esta charla que **ayudÃ³ a comprender** aÃºn mÃ¡s las **bases de ambas culturas gastronÃ³micas y los lazos que pueden unirlas**, Khanna diseÃ±Ã³ un menÃº de ocho platos tradicionales de distintas regiones de la 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 gastronÃ³micos y culturales**, con el **objetivo de buscar nuevas conexiones**, ya fuera con Shipra Khanna o con otros clientes relacionados con la gastronomÃa y la cultura. Y por ende, **seguir trabajando en la promociÃ³n internacional de Bilbao Urban & Cities Design y sus empresas, asÃ como la promociÃ³n internacional de Euskadi en todas sus vertientes**.

**Os dejamos el resumen de las jornadas a travÃ©s de este vÃdeo.**

*La AsociaciÃ³n â??Bilbao Urban & Cities Designâ?• que agrupa a una serie de profesionales y empresas a modo de Think Tank, que apuestan por nuevos modelos de ciudades mÃ¡s saludables, inclusivos y sostenibles, asÃ como por estrategias innovadoras de crecimiento y participaciÃ³n.*

*Entre sus servicios estÃ¡ la divulgaciÃ³n de contenidos de interÃ©s mediante la preparaciÃ³n de jornadas tÃ©cnicas y encuentros entre profesionales del sector; asÃ como la realizaciÃ³n de proyectos interculturales como el aquÃ descrito.*

**Fecha**
2026/11/10