

ÚLTIMA

'Slow Food' Donosti 2016

Una veintena de restaurantes donostiarras se suman a la semana gastronómica en apoyo de la capitalidad cultural

A. M.

Cerca de una veintena de restaurantes participarán a partir de hoy en la semana cultural gastronómica *Slow Food* Donosti que se engloba en las actividades que se vienen desarrollando para promocionar la candidatura de San Sebastián a capital europea de la cultura de 2016.

Nacido en Italia, este planeamiento gastronómico se contrapone a la estandarización del gusto y a la proliferación de la comida rápida, el fast food. Su filosofía es «volver a descubrir y disfrutar el sentido del gusto en una cocina respetuosa con las tradiciones de cada región, los sistemas de producción y cultivo, la diversidad de las recetas, los ritmos de los productos según las estaciones». Actualmente agrupa a más de 85.000 personas en 132 países de todo el mundo y su emblema es el caracol.

Entre los participantes se encuentran Juan Mari Arzak, Martín Berasategi, Pedro Subijana, Peru Almandoz (Urepel), Federico Pacha (Morgan), y establecimientos como A Fuego Lento, Aloña, Amara Plaza, Branka, Lukas, Iturrioz, La Muralla, Lur-Lan, Tedone, Txubillo, así como la Escuela de Cocina Luis Irizar. Todo ellos se han comprometido con la elaboración de pintxos o platos basados en el movimiento internacional *Slow Food*. Cada uno de los bares y restaurantes apadrinará un producto, con el que elaborarán un plato o un pintxo que se ofrecerá en sus menús a los clientes a lo largo de toda la semana.

Organizadores y algunos de los cocineros durante la presentación de la actividad.

La semana gastronómica se completará hasta el domingo con una serie de actividades paralelas en la Sala Club del Victoria Eugenia, como la proyección, el jueves, del documental *Utopía* sobre los alimentos en la actualidad, la controversia que existe sobre los modos de producción (agricultura intensiva, productos transgénicos...) salud y alimentación, así como otros aspectos. Y una mesa redonda el viernes bajo el título *¿Qué comeremos mañana?* con la participación del director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada, Emilio Martínez; el vicepresidente de *Slow Food* España, Jorge Hernández Esteruelas; el profesor de Antropología de la Universidad de A Coruña Antonio García Allut, el único ganadero de Euskal Txerri, Pedro Urdapilleta; el presidente de la Asociación de Pescadores de Bajura, Carlos Castillo, y Visi Irizar de la escuela de cocina Irizar.

Los actos fueron presentados ayer por la concejala de Capitalidad Cultural en el Ayuntamiento de San Sebastián, Marisol Garmendia, quien estuvo acompañada de los miembros de *Slow Food* Federico Pacha y Jaime Burgaina, la mencionada Visi Irizar, y los concejales Maite Peláez (Hondarribia) y Josemi Gómez Elósegui (Tolosa).

[Cuenta AZUL de iBanesto, alta remuneración con total disponibilidad](#)