

BURGOS ESTARÁ PRESENTE EN SAN SEBASTIAN GASTRONÓMIKA COMO CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA

Burgos, 27 de septiembre de 2019...- La XXI edición de SAN SEBASTIAN GASTRONÓMIKA se celebrará del 6 al 9 de octubre en el Kursaal con la presencia por vez primera de ciudad de Burgos, que asiste con el reclamo de ostentar el título de CIUDAD CREATIVA dentro de la red UNESCO.

Dentro de la programación exclusiva que rodea a las principales ponencias del congreso gastronómico está incluida una actividad de show-cooking burgalesa, capitaneada por el Chef Antonio Arrabal, además de una presentación de algunos productos de Burgos ligados a la Evolución Humana y la innovación.

Es la primera ocasión en la que Burgos, como ciudad creativa de la Gastronomía de la Unesco, participa en un evento gastronómico en el territorio español. Desde Promueve Burgos, la sociedad municipal que coordina la gestión de esta iniciativa, se ha valorado positivamente la presencia de la capital en este escaparate que es referencia entre el público vasco, uno de los consumidores más fieles de la cocina y los productos burgaleses.

En esta participación se ha optado por seguir las directrices del proyecto seleccionado en 2015 por UNESCO, en cuanto a dar a conocer la gastronomía local dentro del concepto de "Evolución" en el sentido de adaptación del producto autóctono a nuevas versiones, valorando también cómo algunas empresas relacionadas con la gastronomía han trabajado en este concepto, para elaborar diseños atractivos inspirados en los Yacimientos de Atapuerca, referente de la Evolución Humana

Bajo este “hilo conductor”, la ciudad de Burgos estará representada por una muestra de productos y profesionales relacionados con el sector agroalimentario, que en los últimos años han apostado por revolucionar la gastronomía, aunando calidad y promoción de destino:

En esta ocasión estarán presentes

- cervezas Dolina
- Pastelería Juarreño
- Asociación de Sumilleres con vino Arlanza (bodegas Sierra Miguelón y Ribera del Duero con Athapuerca Evolution H)
- Embutidos de Cardeña

Completando la lista de embajadores burgaleses, el día 8 de octubre en el restaurante NI Neu, Antonio Arrabal ofrecerá un taller titulado “Investigando el ADN de la cocina burgalesa”, en el que se plasmará parte de la oferta culinaria de la ciudad y las posibilidades que se ofrecen a través de su Laboratorio gastronómico.

Inscripciones:

<https://www.sansebastiangastronomika.com/2019/07/adn-cocina-burgalesa/>

TODA LA INFORMACIÓN EN:

<https://www.sansebastiangastronomika.com/expositores/>

La ciudad contará durante los **días 7, 8 y 9** con un espacio de 12m2 adaptado para ofrecer catas y degustaciones de dichos productos en horario de apertura de la feria dirigida especialmente a público profesional, donde los asistentes a este congreso también podrán conocer de primera mano el primer número de la revista “Burgos, city of gastronomy” en la que se explica con detalle la relevancia del proyecto internacional UCCN Ciudades Creativas UNESCO.

**REVISTA “BURGOS, ciudad creativa de la gastronomía”-
PRESENTACIÓN del PRIMER NÚMERO:**

La **REVISTA “BURGOS, ciudad creativa de la gastronomía”**- trata de dar a conocer los detalles de la pertenencia de Burgos a la red Unesco, además de plasmar los proyectos futuros y los trabajos realizados gracias al apoyo de los grupos de trabajo que conforman varios profesionales desde científicos a profesores, así como productores, empresarios de hostelería, cocineros y asociaciones sin ánimo de lucro.

Son 32 páginas en las que se ha contado con la colaboración de profesionales del diseño, fotografía y publicidad para obtener un resultado más cercano al público final, menos científico, que desea conocer los detalles del proyecto presentado a UNESCO, además de destacar **el valor añadido de nuestra creatividad: LAS PERSONAS**. Gracias al cariño que han puesto en sus entrevistas los periodistas Vicky y Roberto conocemos a algunas de las personas que participan en esta ocasión como embajadores de nuestra gastronomía.

Se trata de un primer número en el que esperamos poder ir mostrando poco a poco en ediciones posteriores los numerosos ejemplos de gastronomía creativa con los que contamos y los avances del proyecto Motores Humanos.

INDICE:



5 **La red de ciudades creativas**

6 **Burgos, ciudad creativa de la Gastronomía**

8 **Decálogo del proyecto**



10 **Gastronomía y evolución humana**

12 **CENIEH. Centro Nacional de Investigación sobre la Evolución Humana**

14 **Universidad de Burgos Homo Gastronomus**



18 **Alba Nelly Rosso Méndez** | ASBU

20 **Javier Antón Barroso** | Cerveza Dolina

22 **Fidel López Sendino** | Pastelerías Juarreño

24 **Gustavo Sancidrián Pérez** | Burgos Experience

26 **Roberto Da Silva** | Embutidos de Cardaña

28 **Rubén Heras Gil** | AtruBur

30 **Tu oportunidad laboral**

Edita: Sociedad para la Promoción y Desarrollo de la Ciudad de Burgos. PROMUEVE BURGOS.

Coordinación: Raquel Puente Robles. Técnico Promoción Turística e Imagen

Edición y Entrevistas: Victoria Romero / Roberto Peral

Diseño: Rodrigo Pascual / Alberto Labarga

Fotografía: Luis Mena / Archivo Promueve Burgos