



San Sebastián

## Una delegación de cocineros presidida por el BCC visita Hong Kong para promover la innovación gastronómica

Una delegación presidida por el director general del Basque Culinary Center (BCC), Joxe Mari Aizeaga, junto con cocineros de todo el Estado como, Paco Roncero o Nacho Manzano, visitan Hong Kong para promover la innovación gastronómica entre chefs.

ECO Poca actividad social  
¿Qué es esto?

Seguir a @20m 3 Me gusta 4

EUROPA PRESS. 26.06.2013

Una delegación presidida por el director general del Basque Culinary Center (BCC), Joxe Mari Aizeaga, junto con cocineros de todo el Estado como, Paco Roncero o Nacho Manzano, visitan Hong Kong para promover la innovación gastronómica entre chefs.



Ampliar foto

Según han informado desde el BCC, con este viaje prosiguen su gira mundial, World Tour-Culinary Connection, que tiene como objetivo crear una comunidad culinaria internacional basada en la cooperación.

El tour, que visitará este año países como Brasil, China, Estados Unidos, Rusia, Singapur o Chile, conectará a cocineros españoles con chefs de distintos países con los que compartir los valores que se han generado en los últimos 20 años en la cocina española, y que la han colocado

en posiciones de referencia en el panorama mundial gastronómico.

En este sentido, la comitiva del World Tour-Culinary Connection ya se encuentra en su tercer destino, Hong Kong, donde permanecerá hasta el jueves. La delegación presidida por el director general del BCC cuenta además con los cocineros Paco Roncero, chef ejecutivo del restaurante Casino Madrid que cuenta con dos estrellas Michelin, Luis Arrufat, profesor BCC y anteriormente chef de pastelería en el Bulli, y Nacho Manzano, de Casa Marcial en Asturias, poseedor también desde 2009 de dos estrellas Michelin.

Durante este viaje de cuatro días, la delegación del BCC se reunirá con chefs de Hong Kong de referencia en cocina moderna, y visitarán lugares gastronómicamente relevantes como restaurantes o mercados para conocer en profundidad la realidad gastronómica de Hong Kong.

Además, los chefs que componen la gira, impartirán talleres sobre cocina moderna dirigidos a profesores, alumnos, profesionales del sector y medios de comunicación. Además de presentar el proyecto de formación universitaria de Basque Culinary Center.

### EVENTO

Este miércoles la Delegación celebrará varias actividades en la mejor Escuela de cocina de China, la Vocational Training Center (VTC), que incluye a su vez la Chinese Cuisine Training Institute. En el VTC se desarrollará un Taller de Cocina Moderna en la que impartirán ponencias Joxe Mari Aizega, Luis Arrufat, Paco Roncero y Nacho Manzano.

Asimismo, en el mismo Centro se realizará un evento social donde participarán invitados institucionales y del mundo gastronómico y donde se podrán degustar productos de referencia de España como el Jamón Ibérico de COVAP, el Bacalao Giraldo o vinos de Rioja Alavesa.

Finalmente, desde el BCC han anunciado que en la gira mundial participarán en total doce chefs de la talla de Quique Dacosta, Elena Arzak, Angel León, Rodrigo de la Calle, Paco Pérez, David Muñoz, Diego Guerrero, Nacho Manzano, Dani García, Paco Roncero, Paco Morales, Marcos Morán y Álvaro Garrido, todos ellos poseedores de estrellas Michelin.



### Noticias de Tu ciudad

San Sebastián País Vasco

- San Sebastián acoge el VI Festival Internacional de Folclore, Lauanin, desde el viernes al domingo
- El Ayuntamiento de San Sebastián se suma al Día Internacional a Favor de la Libertad Sexual
- Elhuyar participa como miembro del jurado en el Congreso europeo LT-Innovate en Bruselas
- Alumnos del BCC celebran una gala solidaria para destinar los fondos a la Fundación Bizimínia

Pisos Calcula tu ruta Coches Openbank

Origen   
Calle y número

Destino   
Calle y número

BUSCAR