



## El futuro de la gastronomía se dará cita en Bizkaia en 2022

- **El Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Bizkaia colaboran con la organización de “The World’s 50 Best Restaurants” en el proyecto 50 Next para identificar a los líderes de la próxima generación en el ámbito gastronómico.**
- **Al lanzamiento internacional de la primera lista 50 Next, que incluye a tres jóvenes talentos de Euskadi, le seguirá un evento presencial que tendrá lugar en Bizkaia en 2022.**

Bizkaia, a 23 de abril de 2021. Bizkaia volverá a ser el escenario de un gran evento internacional en el que se dará cita el mundo de la gastronomía. El Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Bizkaia colaboran de nuevo con la organización de “The World’s 50 Best Restaurants” para colocar a Euskadi a la vanguardia del sector. En esta ocasión a través de un nuevo proyecto que ha sido bautizado como “50 Next” y que busca identificar a los líderes de la próxima generación en el ámbito gastronómico.

La primera edición de la lista 50 Next se ha lanzado a nivel internacional esta misma semana. Está compuesta por 24 mujeres y 19 hombres de entre 20 y 35 años y se ha dividido en 7 categorías en las que se reconoce a quienes trabajan en el ámbito de la gastronomía en producción, tecnología, educación, industrias creativas, ciencia, hostelería y activismo. Los jóvenes talentos incluidos en esta primera lista 50 Next provienen de 34 países distintos y entre todas y todos ellos se encuentran los hermanos Ion y Mikel Zapiain (Donostia) que han renovado el sector de la sidra y la joven de Sodupe, Maitane Alonso, que ha inventado una máquina para conservar alimentos.

La diputada de Promoción Económica, Ainara Basurko, y el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, han presentado este mediodía el proyecto junto al director de contenidos de 50 Best, William Drew, y la responsable del

proyecto, Laura Price. Han estado acompañados por Maitane Alonso, que a sus 20 años es la persona más joven de la lista 50 Next, y Mikel Zapiain.

Ainara Basurko y Bittor Oroz han confirmado que al lanzamiento internacional de la lista le seguirá un evento presencial que se celebrará en Bilbao en 2022, una vez que las restricciones lo permitan. “Un evento que volverá a situar a Euskadi y a Bizkaia en el centro del panorama gastronómico internacional y en el que se darán cita los y las jóvenes talentos llamados a ser líderes de la próxima generación, así como algunos de los mejores chefs del mundo y profesionales del ámbito gastronómico de todos los ámbitos. Con todo ello este proyecto se enmarca dentro de la estrategia integral Euskadi Basque Country y apunta a valores compartidos por la sociedad vasca como la cultura del esfuerzo, el compromiso, la capacidad de superación, la vocación innovadora y competitiva, la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres en un marco global”, ha explicado el viceconsejero Bittor Oroz.

Tanto la organización del 50 Best como el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Bizkaia confían en que el año que viene sea posible celebrar ese gran evento, en el que se reconocerá y homenajeará a los y las integrantes que figuran en las listas de 2021 y 2022. No sólo eso, se desarrollarán actividades para fomentar el diálogo e incentivar nuevas relaciones dentro de la comunidad gastronómica. Y está previsto, además, que se sumen también representantes del grupo de restaurantes ‘Best of the Best’ que anteriormente ocuparon el primer lugar en la lista anual de “The World’s 50 Best Restaurants”.

“Este proyecto nos sitúa un paso por delante en el desarrollo futuro del sector, gastronómico y alimentario, en el que queremos seguir siendo referentes. Vincular 50 Next a Bizkaia representa una gran oportunidad para mostrar nuestra apuesta por la innovación y el talento. El futuro de la gastronomía no se ha escrito aún: veremos nuevos modelos de negocio, cambios en la manera de consumir y viajar, nuevas aplicaciones tecnológicas, asistiremos a nuevos descubrimientos e ideas inspiradoras e innovadoras que revolucionarán el futuro de la gastronomía”, ha avanzado Ainara Basurko.

William Drew, director de contenido de 50 Best, ha subrayado que “a medida que el mundo de la gastronomía se esfuerza por recuperarse de los efectos devastadores de

la pandemia, para nosotros es más importante que nunca apoyar, empoderar y reconocer a quienes se encuentran en todos los niveles de la cadena de alimentos y bebidas. Al reunir esta lista verdaderamente diversa de jóvenes con el apoyo de Basque Culinary Center, la región de Bizkaia y la familia 50 Best, nos comprometemos a nutrir, elevar y proporcionar una plataforma para quienes luchan por un futuro mejor para la gastronomía. 50 Next nos permite conectar a los líderes de hoy con la próxima generación.”

### **50 Next: la lista inaugural**

Una lista, pero no un ranking. La lista inaugural tiene como objetivo representar la diversidad de la escena gastronómica mundial, con personas de 34 países diferentes en seis continentes. Para elaborarla, se han considerado un total de 700 candidatos entre postulaciones directas, nominaciones de terceros y talentos seleccionados por el equipo del [Basque Culinary Center](#), socio académico de 50 Next.

No hay ranking dentro de las categorías y cada categoría comprende un amplio espectro de profesiones. Los integrantes de la lista son reconocidos por su contribución general a la gastronomía, así como por su potencial continuo para impulsar un cambio positivo significativo.

La selección de 2021 también incluye al australiano Josh Niland, el innovador “carnicero del pescado”, como él mismo se define; la defensora de la agricultura progresiva Cherrie Atilano de Filipinas; el innovador tecnológico ghanés Isaac Sesi; la pionera indígena mexicana Claudia Albertina Ruiz y Jhannel Tomlinson, una activista jamaicana del cambio climático que empodera a las mujeres a través del café.

[La información completa sobre cada integrante de la lista se puede encontrar en el sitio web de 50 Next](#)

## **Lo que dice 50 Next sobre: Maitane Alonso (20 años, Sodupe)**

Categoría: Science Innovators

### ***La estudiante vasca de medicina que inventó una máquina para preservar alimentos***

La historia de Maitane Alonso Monasterio comienza con las botas de fútbol sucias de su hermano y las legendarias barbacoas de su padre. El despilfarro de alimentos siempre le había molestado, sobre todo porque a menudo se encontraba comiendo restos de barbacoa para desayunar. Pero sabía que el problema no era pequeño: se calcula que un tercio de toda la comida producida en el mundo se desperdicia, el equivalente a 1.300 toneladas al año. La ingeniosa estudiante de medicina tuvo su momento "eureka" cuando se dio cuenta de que los malolientes zapatos de su hermano acababan perdiendo su desagradable olor tras dejarlos junto a un dispositivo que estaba probando para un proyecto de la feria de ciencias.

Maitane construyó en su casa el primer prototipo de su revolucionaria máquina de conservación de alimentos a partir de elementos como un trozo de persiana rota, un ventilador de ordenador y dos recipientes de plástico, y empezó a hacer pruebas en casa. Pronto descubrió que su método, denominado "envasado con aire tratado", reducía en gran medida los microorganismos causantes de olores presentes en su interior.

Armada con una técnica innovadora de conservación de alimentos, Maitane se puso a trabajar. Con sólo 18 años, fundó su empresa, Innovating Alimentary Machines, y está desarrollando prototipos domésticos e industriales de su invento que prolonga la vida útil de los alimentos. Sus beneficios son triples: la máquina reduce el desperdicio de alimentos, es totalmente sostenible y ayuda a las familias a ahorrar dinero. Su invento ya ha sido premiado internacionalmente, lo que ha llevado al Instituto Tecnológico de Massachusetts a bautizar un asteroide con su nombre.

## **Lo que dice 50 Next sobre: Ion y Mikel Zapiain (30 y 33 años, Donostia)**

Categoría: Gamechanging Producers

### ***Los hermanos vascos pioneros de una nueva corriente en la elaboración de sidra***

Con una tradición familiar de elaboración de sidra que se remonta a 1595, los hermanos Mikel y Ion Zapiain traen al siglo XXI este viejo oficio. Desde su sidrería en Astigarraga, la meca de la sidra en Euskadi, están descubriendo el verdadero potencial de una bebida tradicionalmente asociada a viejas costumbres y tradiciones locales, y llevándola al mundo entero.

Mikel y Ion han ampliado la producción de la sidrería Zapiain, añadiendo a los prestigiosos productos de sidra natural y vinagre de sidra de la familia una nueva "sidra helada", basada en una técnica utilizada por primera vez para elaborar vino de hielo en Alemania, Austria y Canadá. Los hermanos dejan que las manzanas errezil autóctonas -una variedad de maduración lenta y rica en azúcar- se congelen cuando aún están en los árboles. Gracias a sus cualidades, las manzanas pierden lentamente agua y se arrugan sin pudrirse, creando un proceso de fermentación natural. Al hervir el zumo de las manzanas congeladas, Mikel y Ion obtienen una sidra dulce, de alto contenido alcohólico, a la que llamaron Bizi Goxo.

Galardonado ya con dos medallas de oro en Cider World Frankfurt, Bizi Goxo ha atraído la atención de los amantes de la sidra a nivel internacional. Los hermanos también han desarrollado una nueva línea de sidra ecológica elaborada a partir de un único manzanar en Tolosa. Pero para Mikel y Ion, esto no es suficiente: con un enfoque moderno y una estrategia de comunicación innovadora, piensan hacer de la sidra la bebida más cool del siglo XXI, apreciada por jóvenes y mayores.