



Gastronomiaren etorkizunak Bizkaian izango du hitzordua 2022an

- Eusko Jaurlaritza eta Bizkaiko Foru Aldundia elkarlanean ari dira "The World 's 50 Best Restaurants" proiektua antolatzen, , gastronomiaren alorreko hurrengo belaunaldiko liderrak identifikatzea xede duen 50 Next proiektuaren esparruan.
- Euskadiko hiru talentudun gazte barne hartzen dituen 50 Nexten lehen zerrenda nazioartera atera ondorik, aurrez aurreko ekitaldi bat egingo da Bizkaian 2022. urtean.

Bizkaian, 2021ko apirilaren 23an. Bizkaia izango da, berriz ere, gastronomiaren mundua bilduko duen nazioarteko ekitaldi handi baten agertokia. Eusko Jaurlaritza eta Bizkaiko Foru Aldundia lankidetzan ari dira berriz ere "The World 's 50 Best Restaurants"izeneko jardunaldia antolatzeko, Euskadi sektorearen abangoardian jartze aldera. Oraingo honetan, "50 Next" izeneko proiektu berri baten bidez gauzatzen da lankidetzak, gastronomiaren arloan hurrengo belaunaldiko liderrak identifikatzea xede duena.

50 Next zerrendaren lehen edizioa aste honetan bertan atera da nazioartera. 20 eta 35 urte bitarteko 24 emakumek eta 19 gizonek osatzen dute, eta 7 kategoriatan banatu dira; kategoria horietan, gastronomiaren arloan lan egiten duten pertsonak aintzatesten dira, honako arlo hauetan: ekoizpena, teknologia, hezkuntza, sormen-industriak, zientzia, ostalaritza eta aktibismoa. 50 Next zerrenda horretan sartu diren gazteak 34 herrialdeetatik datoz, eta horien artean Ion eta Mikel Zapiain (Donostia) anaiak daude, sagardoaren sektorea berriro dutenak, eta Maitane Alonso Sodupeko gaztea, elikagaiak kontserbatzeko makina bat asmatu duena.

Ainara Basurko Sustapen Ekonomikoaren arloko diputatuak eta Bittor Oroz Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikarako sailburuordeak aurkeztu dute gaur eguerdian proiektua, William Drew 50 Besten edukien zuzendariarekin eta Laura

Price proiektuaren arduradunarekin batera. Maitane Alonso, 50 Next zerrendakorik gazteena, eta Mikel Zapiain izan dituzte alboan.

Ainara Basurkok eta Bittor Orozek baieztatu dutenez, aurrez aurreko ekitaldi batek jarraituko dio zerrendaren nazioarteko aurkezpenari. Aurrez aurreko ekitaldi hori Bilbon egingo da 2022. urtean, murrizketek ahalbidetzen dutenean. "Euskadi eta Bizkaia nazioarteko panorama gastronomikoaren erdigunean kokatuko dituen ekitaldia izango da, eta hurrengo belaunaldiko lider izango diren talentudun gazteak elkartuko dira bertan; munduko sukaldaririk onenetako batzuk eta arlo guztietako gastronomia arloko profesionalak ere bertan izango dira. Horrekin guztiarekin, proiektu hau 'Euskadi Basque Country' estrategia integralaren barruan kokatzen da, eta euskal gizarteak partekatzen dituen balioak indartu nahi ditu, hala nola, ahaleginaren kultura, konpromisoa, arazoak gainditzeko gaitasuna, bokazio berritzailea eta lehiakorra, emakumeen eta gizonen aukera-berdintasuna esparru global batean", azaldu du Bittor Oroz sailburuordeak.

50 Best jaialdiaren antolatzaileek, Eusko Jaurlaritzak eta Bizkaiko Foru Aldundiak datorren urtean ekitaldi handi hori egin ahal izatea espero dute. Ekitaldi horretan, 2021eko eta 2022ko zerrendetan dauden kideak aintzatetsi eta omenduko dira. Ez hori bakarrik, komunitate gastronomikoaren barruan elkarrizketa sustatzeko eta harreman berriak eragiteko jarduerak garatuko dira. Horrezaz gainera, 'Best of the Best' jatetxe taldeko ordezkariak ere bertan izango dira, aurretik "The World 's 50 Best Restaurants"eko zerrendan lehen postuan egon zirenak.

"Proiektu honek denen aurretik jartzen gaitu gastronomiaren eta elikaduraren sektorearen etorkizuneko garapenean, arlo horretan erreferente izaten jarraitu nahi baitugu. 50 Next Bizkaiari lotzea aukera paregabea da berrikuntzaren eta talentuaren alde egiten dugunon apustua erakusteko. Gastronomiaren etorkizuna ez da oraindik idatzi: negozio eredu berriak ikusiko ditugu, kontsumitzeko eta bidaiatzeko moduan aldaketak ikusiko ditugu, aplikazio teknologiko berriak ikusiko ditugu, gastronomiaren etorkizuna irauliko duten ideia inspiratzaile eta berritzaileak ezagutuko ditugu", adierazi du Ainara Basurkok.

William Drew 50 Besten eduki zuzendariak azpimarratu duenez, "Gastronomiaren mundua pandemiaren ondore suntsitzaileetatik berreskuratzen saiatzen den heinean, guretzat inoiz baino garrantzitsuagoa da elikagaien eta edarien katearen maila guztietan dauden eragileak babestea, ahalduntzea eta aintzatestea. Basque Culinary Centerren, Bizkaiko eskualdearen eta 50 Besten taldekide guztion laguntzarekin, gazte-zerrenda benetan anizkoitza biltzen dugunez, gastronomiarentzat etorkizun hobearen alde borrokatzen direnentzako plataforma bat elikatzeke, igotzeke eta emateko konpromisoa hartzen dugu. 50 Nextek gaurko aitzindariak hurrengo belaunaldiarekin konektatzeko aukera ematen digu."

50 Next: inaugurazio-zerrenda

Zerrenda bat, baina ez ranking bat. Inaugurazio-zerrendak munduko agertoki gastronomikoaren aniztasuna irudikatzea du helburu, sei kontinentetako 34 herrialdetako pertsonekin. Xede hori erdieste aldera, 700 hautagai hartu dira kontuan, zuzeneko postulazioen, hirugarrenen izendapenen eta Basque Culinary Center-eko (50 Nexten bazkide akademikoa) taldeak hautatutako talentudun gazteen artean.

Kategorien barruan ez dago rankingik, eta kategoria bakoitzak lanbideen espektro zabala hartzen du. Zerrendako kideak aintzatetsi egiten dira gastronomiari egiten dioten ekarpen orokorragatik, bai eta aldaketa positibo esanguratsu bat bultzatzeko duten ahalmen etengabeagatik ere.

2021eko aukeraketak gastronomiaren arloko figura hauek biltzen ditu: Josh Niland australiar berritzailea, "Arrainaren harakina", berak bere burua definitzen duen bezala; Filipinetako Cherrie Atilano nekazaritza progresiboaren defendatzailea; Ghanako Isaac Sesi teknologia-berritzailea; Claudia Albertina Ruiz Mexikoko aitzindari indigena; eta Jhannel Tomlinson, klima aldaketaren arloko ekintzaile jamaikarra, emakumeak kafearen bidez ahalduntzen dituena.

[Zerrendako kide bakoitzari buruzko informazio osoa 50 Nexten webgunean aurki daiteke.](#)

50 Next: Maitane Alonso (20 urte, Sodupe)

Kategoria: Science Innovators

Medikuntza ikasle euskalduna, elikagaiak zaintzeko makina bat asmatu zuena

Maitane Alonso Monasterioren istorioa nebaren bota zikinekin eta aitaren barbakoekin hasten da. Jakiak xahutzeak beti gogaitzen zuen, batez ere sarri barbakoa hondarrak jaten zituelako gosaltzeko. Baina bazekien arazoa ez zela txikia: munduan ekoizten den janari guztiaren herena alferrik galtzen dela kalkulaten da, urtean 1.300 tona. Medikuntzako ikasle burutsuak "eureka" unea izan zuen, nebaren zapata kirastuak hats desatsegina galtzen ari zirela konturatu zenean, zientzia azokako proiektu baterako probatzen ari zen gailu baten ondoan utzi ondoren.

Maitanek, bere etxean, elikagaiak kontserbatzeko makina iraultzailearen lehen prototipoa eraiki zuen, hautsitako pertsiana zati bat, ordenagailu haizagailu bat eta plastikozko bi ontzi bezalako elementuetatik abiatuta, eta etxean probak egiten hasi zen. Laster jakin zuen bere metodoak, "Aire tratatuarekin ontziratua" izenekoak, bere barnean dauden usainak sortzen dituzten mikroorganismoak neurri handi batean murrizten zituela.

Elikagaiak kontserbatzeko teknika berritzaile bat izanik, Maitane lanean hasi zen. 18 urte besterik ez zituela, Innovating Alimentary Machines enpresa sortu zuen, eta bere asmakizunaren etxeko eta industriako prototipoak garatzen ari da, elikagaien bizitza baliagarria luzatzeko. Bere onurak hirukoitzak dira: makinak elikagaiak alferrik galtzea murrizten du, jasangarria da eta familiei dirua aurrezten laguntzen die. Bere asmakizuna nazioartean saritua izan da, eta, esaterako, Massachusettseko Teknologia Institutuak asteroide bat bataiatu du haren izena erabiliz.

50 Next: Ion eta Mikel Zapian (30 eta 33 urte, Donostia)

Kategoria: Gamechanging Producers

Euskal Herriko anaia hauek korrante berri baten aitzindari sagardogintzan

1595ean hasi ziren sagardoa egiten, eta Mikel eta Ion Zapiain anaiek XXI. mendera ekarri dute ofizio zahar hau. Astigarragako sagardotegitik, Euskadiko sagardoaren Mekatik, tradizioz bertako ohitura eta tradizio zaharrekin lotutako edari baten benetako potentziala aurkitzen ari dira, eta mundu osora eramaten.

Mikelek eta Ionek Zapiain sagardotegiaren ekoizpena handitu dute, familiaren sagardo natural eta sagardo ozpin produktu ospetsuei "izoztutako sagardo" berria gehituz, Alemanian, Austrian eta Kanadan izotzezko ardoa egiteko lehen aldiz erabilitako teknika batean oinarrituta. Anaiek sagar errezildar autoktonoak -umotze motel eta azukre askokoak- izozten uzten dituzte oraindik zuhaitzetan daudenean. Euren ezaugarriei esker, sagarrek ura galtzen dute poliki-poliki eta usteldu gabe zimurtzen dira, hartxidura prozesu natural bat sortuz. Sagar izoztuen zukua irakiten dutenean, Mikelek eta Ionek alkohol handiko sagardo gozoa lortzen dute, Bizi Goxo izenekoa.

Cider World Frankfurten urrezko bi domina lortu ditu dagoeneko Bizi Goxok, eta nazioarteko sagardozaileen arreta bereganatu du. Anaiek sagardo ekologikoaren lerro berri bat ere garatu dute, Tolosako sagasti bakar bat oinarri hartuta. Baina Mikel eta Ionentzat hori ez da nahikoa: ikuspegi modernoa eta komunikazio-estrategia berritzailea baliatuz, sagardoa XXI. mendeko edaririk cool-ena izatea nahi dute, gazteek eta helduek estimatzen dutena.