

**2024KO BASQUE CULINARY WORLD PRIZE SARIAK**
PREMIOS BASQUE CULINARY WORLD PRIZE 2024

2024-10-23 Donostia-San Sebastián 23-10-2024

Lehendakariaren hitzaldia – Discurso del Lehendakari

Sailburua, Donostiako alkatea, Basque Culinary Center-eko zuzendari, sukaldari eta lagunok, Epaimahaikideok, jaun andreok, arratsalde on!

Eskerrik asko ekitaldi honetara gonbidatzeagatik eta urtez urte 'Basque Culinary World Prize' ekimena antolatzeagatik.

Zorionak Andrés Torres jauna!

Felicidades por este Premio que reconoce su trayectoria y trabajo.

Representa usted una mirada distinta a la gastronomía. Una mirada personal y profesional que se resume en una palabra: compromiso.

En euskera utilizamos un término que considero apropiado para esta especial ocasión: "sukalde lana", "trabajo de cocina". Pero su sentido va más allá. Representa todo el esfuerzo y compromiso previo necesario para la consecución de un logro.

Usted simboliza ese esfuerzo y compromiso silencioso que hoy ponemos en valor con este Premio tan merecido.

Sukalde lanaz ari gara. Gure ekonomiaren lehen sektoreaz ari gara. Konpromisoa erakusten duen sektoreaz ari gara.

Andres Torres konpromiso horren eredu argia da: gehien behar dutenekin, elikaduraren segurtasunarekin, bertako produktuekin eta baita jasangarritasunarekin ere.

Zorionak, beraz, Andres Torres jauna. Baita ere, Gisela Medinari eta Angel Leoni gaur ere sarituak izan zarete.

Zuek ere gizarte integrazioaren, berrikuntzaren eta jasangarritasunaren alde erakusten duzuen konpromisoa eztabaidaezina da.

Andres, Gisela eta Angel, egia da gastronomiaren beste ikuspegi bat posible dela.

Posible da gastronomiaren bidez eraldaketa positibo bat bultzatzea gizarteetan. Hori da gaur aitortzen duguna.

Y también permitidme que recuerde y que felicite a las tres personas que antes de Andrés nos han hablado esta tarde y el compromiso que han demostrado desde Bizkaia, desde Gipuzkoa, Leire, Pello y Manuel por el trabajo que estáis haciendo.

Basque Culinary World Prize es un reconocimiento personal y profesional, local y global porque ese es el espíritu con el que surgió este premio. Reconocemos un compromiso personal y una trayectoria profesional, con raíces y abierta al mundo.

Reconocemos a personas que actúan en el ámbito local, en el kilómetro cero de la gastronomía, con una visión global. Personas que impulsan iniciativas transformadoras en innovación, tecnología, educación, medio ambiente, salud, industria alimentaria, desarrollo social y económico.

Hoy hay que destacar tres cosas de la trayectoria, la iniciativa y la capacidad de Andrés:

- La ONG Global Humanitaria lucha por la seguridad alimentaria y los derechos de la infancia en diez países, con más de 200 comedores escolares;
- La organización de intervenciones de emergencia en zonas de guerra y catástrofes, favoreciendo el acceso a alimentos, agua, higiene, salud, refugio y educación básica; y
- Desde su Casa Nova, en el Penedés, trabaja la sostenibilidad y la autosuficiencia y el ejemplo para una forma de entender la gastronomía y el negocio totalmente sostenible.

Estos son los ingredientes de este Premio, los valores que Andrés Torres es capaz de ligar en una salsa fantástica y en un plato aún mejor.

Sari hauen bidez gastronomiaren beste ikuspegi bat adierazi nahi dugu. Lurrarekin eta itsasoarekin konpromisoa. Baina horrekin batera Elkartasuna, Berrikuntza, Irmotasuna, Bikaintasuna eta, baita ere, Ikuspegi globala.

La edición de este año de Basque Culinary World Prize comparte un mensaje global: El compromiso con la educación alimentaria, la integración social y la diversificación del talento. Un mensaje que demuestra la importancia de la gastronomía en nuestra vida social y comunitaria. En nuestro País y también en el planeta.

Zorionak Andres, Gisela eta Angel.

Eskerrik asko zuen lana eta eredu bikianagatik!