



MESA REDONDA

Raíces Gastronómicas

India - Euskadi

PARTICIPAN

SHIPRA KHANNA

RASHMI UDAY SINGH

BEÑAT ORMAETXEA

ZURIÑE GARCÍA

Moderador JAVIER BICARREGUI (Vicepresidente 2º SB)

Se ahondará en las raíces de la gastronomía india y vasca, dos pueblos en los que la cultura gastronómica es de gran importancia y con un gran arraigo.

SÁBADO, 28 MAYO 2022 – HORA 12.00

Para socios y acompañantes hasta completar aforo. Plazas limitadas.
Reservas en Secretaría y en el Área Socios de la web www.sociedadbilbaina.com

SHIPRA KHANNA

Ganadora de Masterchef India 2012, es toda una celebridad culinaria en su país. Con más de 5 millones de seguidores en redes sociales, es embajadora culinaria de "Masterchef Travel" y ha publicado 8 libros de cocina, uno de ellos galardonado con el premio World Gourmand. Tras su victoria, ha colaborado con multitud de marcas y medios de comunicación, siendo copresentadora actualmente de la 2ª temporada del programa "Chef vs. Fridge" de la cadena Zee Café.

RASHMI UDAY SINGH

Es una de las escritoras más reputadas en el ámbito de la gastronomía india. Autora, columnista y crítica gastronómica especializada en el vegetarianismo, ha escrito más de una veintena de guías gastronómicas. Miembro de la Academia de los World's 50 Best Restaurants cuenta con numerosos reconocimientos como el premio "Gourmand World Cookbook" y el Chevalier dans l'Ordre des Arts et des Lettres de Francia.

BEÑAT ORMAETXEA

Joven y experimentado chef innovador de Amorebieta, es actual jefe de cocina del Jauregiberria. En paralelo, dirige otros proyectos como el restaurante Elkar de Torre Emperador Castellana de Madrid.