

Proyecto Tractor 18 **CENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA**

JUSTIFICACIÓN:

La situación de la gastronomía en Donostialdea es **uno de los fenómenos más significativos de los últimos años**. La **Cocina Vasca**, a través de nuestros restauradores se ha situado a un nivel mundial difícilmente repetible. Sin embargo, esta excelente posición y reconocimiento internacional no ha sido aprovechada suficientemente. El **papel innovador en la gastronomía, los cambios tecnológicos en la elaboración de los productos, la importancia de la nutrición y la irrupción de los alimentos funcionales** son sólo algunos de los aspectos que permiten considerar este sector como mucho más importante y atrayente que la visión que, a menudo, se traslada del mismo.

La oportunidad que supone incorporar este nivel internacional alcanzado, desde una formación especializada impartida por nuestros mejores restauradores, o desarrollar una investigación sobre la innovación en la elaboración de los productos (sabores, presentación, dietética, ...), a la investigación ligada a los alimentos funcionales, a la experimentación con las tecnologías de elaboración, etc. abre una perspectiva mucho más abierta que la habitualmente considerada con respecto a este sector. En este sentido, acciones como el Congreso "Lo Mejor de la Gastronomía", todo un lujo para Donostia, van alumbrando los nuevos campos que se van desarrollando alrededor de este sector muchas veces más reconocido por los foráneos que por los locales.

OBJETIVOS: Incide, especialmente en el objetivo B-3.: *Convertir a Donostia-San Sebastián en una ciudad referente internacional en el ámbito de las tecnologías, aplicaciones y servicios de salud.*

DESCRIPCIÓN:

Se trata de crear un **"Centro Internacional de Formación e Investigación sobre la Gastronomía y la Alimentación"**. Los objetivos del Centro serían los siguientes:

- Formación de alto nivel con un carácter internacional.
- Investigación e Innovación en el ámbito de la gastronomía y la alimentación.
- Desarrollos relacionados con la alimentación funcional.
- Tecnologías de elaboración y conservación.
- Nutrición
- Gestión