

# «El txakoli me gusta tanto que he llegado a pedirlo en Valencia»

Shipra Khanna, ganadora de 'Masterchef' en la India, visita Euskadi para preparar un libro y un programa de televisión

:: JULIO ARRIETA

**BILBAO.** Quien gana una edición de 'Masterchef' se transmuta en una estrella. Este fenómeno se hace más grande en la India. Se entiende, porque son más de 1.300 millones de habitantes. Un programa de éxito allí es un programa de muchísimo éxito. Shipra Khanna, triunfadora de la segunda edición del concurso, lo sabe. Venció en 2012. Aquello la convirtió en una celebridad multimedia: propietaria de restaurantes, chef de referencia y autora de libros. Y además 'influencer' y 'youtuber' con miles de seguidores.

Esta estrella de la cocina se encuentra en Euskadi de la mano de Basqviu -firma dedicada a la promoción de Euskadi en turismo, gastronomía y cultura- en un «viaje de prospección para escribir un libro de recetas internacionales, basado en la fusión de diferentes tradiciones culinarias, y preparar un programa de televisión». No es la primera vez que Shipra Khanna visita el País Vasco. «Me encanta la diversidad de la gastronomía española, es todo un mundo riquísimo de variedad y de sabores», explica al salir del Mercado de la Ribera, en Bilbao. La cocinera india acababa de empezar su estancia de tres días en Bizkaia, un periplo que incluye la inexcusable ronda de pintxos, una visita a Urdaibai, otra a los únicos viñedos de txakoli que quedan en Bilbao y una cena en el castillo de Arteaga. Esto el primer día.

«¡Me encanta el txakoli! Me gusta tanto que lo llegué a pedir en Valencia», dice riendo Khanna, de 31 años. «Claro, allí me dijeron que esto era más del norte», recuerda mientras comenta lo que le supuso el triunfo televisivo. «¡Mi vida cambió totalmente! De pronto me vi convertida en una chef famosa, en un país donde además no hay muchas mujeres chef. Pude abrir un restaurante, que luego se convirtieron en varios, publicar libros...».

## Besugo de Getaria

La joven se aficionó a la cocina «en casa, cuando era una niña, con nueve años». Pero luego se dedicó a otras cosas. «Estudié Económicas y Psicología. Pero la cocina me seguía apasionando. Aunque solo la practicaba como ama de casa». El salto a la tele fue inesperado: «Fue mi madre. Me presentó ella. Yo solo dije que si cuando me llamaron para confirmar que quería participar». Y ganó.

Ahora viaja y aprende. De Euskadi se llevará a la India varias ideas. «Me gusta la mezcla de tradición e innovación que hay aquí». ¿Pero se quedaría con lo de siempre o con lo nuevo? «¡Con las dos cosas! Pero me

gusta mucho lo que hacen cocineros como Fernando Canales y Juan Mari Arzak». Y también los pintxos: «La costumbre de ir de bar en bar comiendo pequeños bocados me encanta. Pero no la veo exportable a mi país. Sí lo de los pequeños bocados, que allí también existen. Pero

no lo de la ronda». ¿De vuelta a India, qué plato recomendaría de la cocina vasca si se viera obligada a escoger solo uno? «¡Qué difícil!» Se lo piensa. «El besugo como lo comimos ayer en Getaria. A la brasa, solo con aceite, unas gotas de vinagre y unos ajitos. Sencillo y maravilloso».



Shipra Khanna, en el Víctor Montes de la Plaza Nueva. :: L. A. GÓMEZ

Taquillas Circo Parque Etxebarria de 11 a 14 y de 16h a 21h.

# GRAN CIRCO MUNDIAL

www.grancircomundial.com

SESIONES 5,15 y 8,15 TARDE

Desde América

LOS MOTORISTAS QUE VUELAN!!

PARQUE ETXEBARRIA

## ÚLTIMOS DÍAS!!

**DOMINGO DESPEDIDA**

HOY 5,15 y 8,15 TARDE

Grandes Galas Infantiles

**SORTEO de JUGUETES**

Regalos a todos los NIÑOS ASISTENTES de los Animales y Fieras del "LIBRO DE LA SELVA"

**NIÑOS GRATIS**

**MAYORES**  
Precios Especiales

presentando este anuncio en taquillas del circo en PARQUE ETXEBARRIA