



Retos de la gastronomía vasca, comunidad, excelencia y sostenibilidad



07.Sep 2023

Cód. G17-23

Mod.:

Presencial

Edición

2023

Tipo de actividad

Curso de Verano

Fecha

07.Sep 2023

Ubicación

Palacio Miramar

Idiomas

Español Euskera

Validez académica

10 horas

DIRECCIÓN

Imanol Zubelzu Lacunza, Mantala - Basque Culinary Center

Comité Organizador

Fundación
BBVA



Descripción

Esta es una propuesta de formación y encuentro centrada en el desarrollo sostenible de la gastronomía vasca. Un encuentro sobre cómo trabajar el desarrollo sostenible y la alimentación soberana en las nuevas sociedades y formas actuales.

Será una plaza para compartir conocimiento teniendo en cuenta la situación que vive la gastronomía vasca. En ella, diferentes expertas/os del sector abordarán de forma colaborativa los retos de la gastronomía vasca a través de una visión amplia y emprendedora.

Entre otros se tratarán los siguientes temas:

- Hitos para el desarrollo sostenible de la gastronomía vasca
- La cohesión social y los retos de las nuevas formas de consumo
- Cómo trabajar la alimentación soberana en la sociedad vasca
- Restauración y desarrollo territorial, beneficios y oportunidades.

Se desarrollarán 5 ámbitos principales entre los ponentes.

- Desarrollo rural, agronomía y cultura.
- Desarrollo de la gastronomía vasca desde el punto de vista social y cultural.
- Restaurantes y desarrollo sostenible.
- Pasos de una alimentación independiente.
- Jóvenes y gastronomía vasca, retos y oportunidades.

Objetivos

Hitos para impulsar el desarrollo sostenible de la gastronomía vasca. Cómo fortalecer la comunidad. Fomentar la colaboración de los principales actores sociales y activos de la gastronomía. Trabajar la cohesión y la transmisión entre distintas generaciones.

La gastronomía sostenible e independiente y los retos de las nuevas formas de consumo. El futuro de la calidad y los productos artesanales. Colaboración entre chefs y productores.

Restaurantes y desarrollo territorial, beneficios y oportunidades.

La excelencia de la gastronomía, la ruta, la situación, las nuevas generaciones, el cliente local, el visitante

Posicionamiento de la gastronomía vasca: diagnóstico, retos y oportunidades

Colaboradores específicos del curso

MANTALA
BASQUE GASTRONOMY

Programa

07-09-2023

09:00 - 09:15	Inauguración institucional. Orden de intervención: Elikadura Erronkak Bittor Oroz Izagirre Eusko Jaurlaritza - Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria Joxe Mari Aizega Zubillaga Basque Culinary Center - Director General
09:20 - 09:30	Presentación por parte de la Dirección de la actividad MANTALA - Euskal gastronomiaren erronkak, komunitatea, bikaintasuna eta jasangarritasuna. Aurkezpena. Imanol Zubelzu Lacunza Mantala - Koordinatzailea
09:30 - 10:00	Mesa Redonda: "Gastronomia jasangarria eta burujabea eta kontsumo molde berrien erronkak. Kalitatezko eta artisau produktuaren etorkizuna. Sukaldari eta ekoizleen arteko elkarlana." Jakoba Errekondo Agronomoa
10:00 - 10:40	Mesa Redonda: "Jatetxeak eta lurralde garapena, onurak zein aukerak" Aitor Buendía EITB - La ruta slow (Modera) Julen Baz Garena Jatetxea - Sukaldaria Lorena Gómez Martín Gozogileak - Presidenta Aitor Arregi Artano Elkano Jatetxea
10:45 - 11:15	Pausa-café
11:15 - 12:00	Mesa Redonda: "Gastronomiaren bikaintasuna, ibilbidea, egoera, belaunaldi berriak, bertako bezeroa, bisitaria" Imanol Zubelzu Lacunza Mantala - Koordinatzailea (Modera) Pedro Subijana Reza Akelarre - Sukaldaria Amaia Arguiñano Ameztoy Bodega K5 - Directora Lara Martín Martín Mina Jatetxea - Sukaldaria
12:00 - 12:45	Mesa Redonda: "Euskal gastronomiaren garapen jasangarria sustatzeko mugarriak. Komunitatea nola indartu. Gastronomiaren baitan gizarte eragile eta aktibo nagusien kolaborazioa sustatzea." Josu Garaialde HAZI Fundazioa - Garapen zuzendaria (Modera) Joxe Mari Aizega Zubillaga Basque Culinary Center - Zuzendari Nagusia Xabier Zabaleta Kortazar Aratz Jatetxea - Sukaldaria Mari Mar Churruca Academia Academia Vasca de Gastronomía - Presidenta Roberto Ruiz Aguinaga HIKA Jatetxea - Sukaldaria
13:15 - 13:30	Cierre Imanol Zubelzu Lacunza Mantala - Basque Culinary Center - Koordinatzailea

Dirigido por:



Imanol Zubelzu Lacunza

Mantala - Basque Culinary Center

Profesorado



Joxe Mari Aizega Zubillaga



Amaia Arguiñano Ameztoy



Aitor Arregi Artano



Julen Baz



Aitor Buendía



Mari Mar Churruca Academia



Jakoba Errekondo

Paisajista eta agronomoa. Bizi Baratzea proiektuko kidea eta baratzegintzari buruzko hainbat libururen egilea.



Josu Garaialde

• Albaitaritzan lizentziaduna Zaragozako Unibertsitatean (Espainia). • Proiektuen kudeaketako unibertsitate-aditua. Ekonomia eta Enpresa Zientzien Fakturak, UNED. Madril (Espainia) • KDa (Nekazaritzako Elikagaien Enpresen Zuzendaritza): San Telmo Business School. Sevilla (Espainia) • Landa Garapeneko eta Enpresa Jarduera Berrien Sustapeneko teknikaria Gipuzkoako hainbat erakundetan (Behemendi, Itsasmendikoi), 1994tik 2008ra arte. • Zestoako (Gipuzkoa) Basatxerri SLko zuzendari kudeatzailea 2008tik 2017ra. • Hazi Fundazioko Marken eta Merkatuen Arloko arduraduna, Vitoria-Gasteiz (Euskadi), 2017tik 2020ra • Hazi Fundazioko (Vitoria-Gasteiz, Euskadi) Sustapen Sektorialeko zuzendaria, 2017tik gaur egun arte, Euskadiko kalitate bereiziko marka publiko guztiak garatzeko eta kudeatzeko erantzukizunarekin (Eusko Label, Txakolinaren Jatorri Deiturak, Euskal Sagardoa, Ekoizpen Integratua, Animalien Ongizatea,...).



Lorena Gómez Martín

Gastronomía Dulce Artesana

Desde el 2001 se dedica al mundo del chocolate en Bombonería Maitiana de San Sebastián. Desde 2018 es presidenta de la gastronomía dulce en Euskadi y su fin es devolver el prestigio que le corresponde al mundo del dulce artesano, siguiendo una estrategia de crecimiento. Ya conocidos por la creación del Gernika en chocolate o la txalupa ballenera de chocolate que navego en Pasaia el pasado junio.



Lara Martin Martin



Bittor Oroz Izagirre

Desde 2012 ostenta el cargo de Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria en el Gobierno Vasco. Es Presidente de centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria AZTI, del Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Tecnológico NEIKER, de la Fundación HAZI para el Desarrollo Rural, Litoral y Alimentario, y de la Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria ELIKA, sociedades que trabajan para impulsar la competitividad y la sostenibilidad del sector primario, alimentario y del medio rural y litoral vasco, apoyando su evolución sostenible, la profesionalización de sus trabajadores y la calidad de sus productos. Es también miembro del Consejo Vasco de Ordenación del Territorio, Vicepresidente de la Mesa Interinstitucional sobre Trabajo Temporalero del País Vasco y Presidente del Consejo de Administración de Hazilur, destinado a promover actividades empresariales del sector primario, la industria agroalimentaria y el medio rural y litoral.



Roberto Ruiz Aguinaga



Xabier Zabaleta Kortazar



Imanol Zubelzu Lacunza

Imanol Zubelzu Basque Culinary Center



Pedro Subijana Reza

Precios matrícula

PRESENCIAL	HASTA 31-05-2023	HASTA 07-09-2023
Tarifa joven	25,00 EUR	33,00 EUR
General	-	47,00 EUR
Matrícula reducida general	-	40,00 EUR
Exención de matrícula	-	33,00 EUR
Cursos para Tod@s	-	40,00 EUR
Profesionales y estudiantes de euskaltegis o centros homologados de autoaprendizaje	-	40,00 EUR
Elkar	-	40,00 EUR
Donostia Kultura	-	40,00 EUR

Lugar

Palacio Miramar

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa