



Sostenibilidad y Colaboración en la Gastronomía Vasca: Un Viaje Hacia el Futuro



17.Jul 2024

Cód. G13-24

Mod.:

Presencial

Edición

2024

Tipo de actividad

Curso de Verano

Fecha

17.Jul 2024

Ubicación

Cité des Arts. Baiona

Idiomas

Español Euskera

Validez académica

10 horas

Web

<https://mantala.eus/>

DIRECCIÓN

Iker Goiria, Diputación Foral de Gipuzkoa

Comité Organizador



Descripción

A través de este Curso se pretende impulsar la creación de un sistema de alimentación sostenible, colocando a las y los productores locales en el epicentro de esta transformación. Reconociendo la gastronomía como un medio tractor esencial que promoverá la maximización de la producción local y fomentará el consumo responsable.

Proponiendo, no solo nutrir a las personas, sino también fortalecer nuestras comunidades y preservar nuestro espacio transfronterizo a través de prácticas alimentarias sostenibles.

Se establecerán las bases para un sistema de alimentación sostenible, donde los productores locales se convierten en actores clave. A través de la gastronomía, buscamos potenciar la capacidad de estos productores para maximizar su producción, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles y creando sinergias que impulsen el desarrollo económico y la preservación de nuestro entorno.

Objetivos

Promover la Maximización de la Producción Local:

- Desarrollar estrategias para optimizar la producción agrícola local, incorporando prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Promover la Colaboración Transfronteriza:

- Facilitar el intercambio de conocimientos, recursos y experiencias entre comunidades a ambos lados de la frontera, fomentando la colaboración en la construcción de un sistema de alimentación sostenible.

Potenciar la Gastronomía como Medio Tractor:

- Explorar la influencia de la gastronomía como catalizador para la promoción de prácticas alimentarias sostenibles, desde la producción hasta el consumo.

Sensibilizar sobre la Eurociudad:

- Generar conciencia sobre la Eurociudad como un espacio de colaboración y cooperación, destacando la importancia de trabajar juntos para alcanzar objetivos comunes en términos de sostenibilidad alimentaria.

Implementar Prácticas Innovadoras:

- Explorar e implementar prácticas innovadoras que impulsen la sostenibilidad en la cadena alimentaria, desde la producción hasta la gestión de residuos, con un enfoque en la mejora continua.

Colaboradores específicos del curso



Programa

17-07-2024

09:30 - 10:00	“Retos para una alimentación sostenible” Hélène Douence Université de Pau et des Pays de l'Adour - Profesora de Geografía - Planificación
10:00 - 10:25	Mesa Redonda: “Mantala Basque Gastronomy - Basque Culinary Center” Joxe Mari Aizega Zubillaga Basque Culinary Center - Director General de Basque Culinary Center. Donostia Imanol Zubelzu Lacunza Mantala Basque Gastronomy
10:30 - 11:15	“Apertura institucional” Presentación por parte de la Dirección de la actividad Saludo Institucional Itziar Alkorta Idiakez Fundación Cursos de Verano UPV/EHU - Directora académica Joseba Erremundeguy Concejal de Baiona
11:15 - 11:45	Pausa
11:45 - 12:30	Mesa Redonda: “Camino hacia la Producción Sostenible” Ion Areitio Mugarrieta Ganadutegia - Ganadero Inaxio Arin Balerdipeco Erleak - Erlezaina Alain Lasserre Asociación Herriko Haragia - Representante Arantxa Goenaga Azkonobieta Lácteos Goenaga - Productora Olivier Pouchoulou Domaine Etxondoa - Vigneron
12:30 - 13:15	Mesa Redonda: “Innovación y Emprendimiento” Javier Rivero Yarza Restaurante AMA - Cocinero y propietario (Modera) Philippe Bégarde Emmanuel Recalde Asociación Herriko Ogia - Productores y panaderos Antoine Chepy Restaurante Arotzenia. Urrugne - Cocinero Alain Girardot Deneken Proyecto NoKa en Urrugne - Fundador
13:15 - 14:35	Pausa
14:35 - 15:00	“Soberanía Alimentaria” Jon Mikel Zabala Iturriagagoitia Universidad de Deusto - Profesor
15:00 - 15:50	Mesa Redonda: “Sabores sin Fronteras” Gorka Txapartegi Restaurante Alameda en Hondarribia - Chef y propietario Mathieu Rostaing Restaurante Sillon de Biarritz - Chef y propietario Bixente Chapelet Restaurante Eskaratza de Hélette - Chef y propietario Maialen Sarraude Sindicato de DOP Piment d'Espelette - Coordinadora OLATZ MITXELENA GARMENDIA Denominación de Origen Euskal Sagardoa - responsable del ámbito de Comunicación y Marketing
15:50 - 16:15	Cierre Iker Goiria Diputación Foral de Gipuzkoa Xabier Arruti Olazabal Diputación Foral de Gipuzkoa - Diputado de Equilibrio Territorial Verde

Dirigido por:



Iker Goiria

Diputación Foral de Gipuzkoa

Director general de Turismo en Gipuzkoako Foru Aldundia - Diputación Foral de Gipuzkoa. Licenciado en Derecho por la UPV, Master en asesoría jurídica de empresas por el IE Business School y Executive MBA por la Universidad de Deusto, tras una carrera en puestos directivos en el ámbito, ha desarrollado su trabajo como Director general de Relaciones Externas de la GFA y actualmente desarrolla sus tareas como Director general de Turismo en la GFA, liderando la nueva estrategia turística del territorio.

Profesorado



Joxe Mari Aizega Zubillaga

Joxe Mari Aizega (Hernani, Guipúzcoa, 1970) es director general del Basque Culinary Center, que integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas, la primera en España en ofrecer un Grado Oficial en Gastronomía y Artes Culinarias, y el Centro de I+D en Alimentación y Gastronomía. Desde su puesta en marcha, Joxe Mari Aizega ha sido el promotor y director de este centro, creado con el apoyo de las instituciones públicas, los cocineros internacionales más relevantes, las empresas privadas y Mondragon Unibertsitatea. Es licenciado en Ciencias Empresariales y Derecho y Doctor en Derecho por la Universidad del País Vasco. Ha trabajado como profesor en la Facultad de Derecho de esa misma universidad y en la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, centro del que ha sido Vicerrector.



Itziar Alkorta Idiakez

UPV/EHU

Doctora en Derecho y profesora titular de Derecho Civil de la UPV/EHU. Su principal línea de investigación es la bioética, tema sobre el que ha publicado varias monografías, artículos científicos y de divulgación. Ha participado en 4 proyectos europeos de investigación del VI y VII programa marco europeo, así como en múltiples proyectos de investigación del Programa Nacional. Ha sido profesora visitante del Hastings Center for Bioethics de Nueva York, del Center for Bioethics de la Universidad de Filadelfia, y de la Universidad de Burdeos. Fue Secretaria General de Eusko Ikaskuntza/Sociedad de Estudios Vascos, y posteriormente de Jakiunde, Academia de las Ciencias, Artes y Letras. Vicerrectora de calidad e innovación docente de la UPV/EHU entre 2008-2012 y responsable del desarrollo del modelo educativo, así como de programas de calidad, y de formación y evaluación del profesorado universitario. Entre 2013 y 2015 fue Viceconsejera de Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.



Ion Areitio



Inaxio Arin

Apicultor en Balerdipeco Erleak. (Tolosa). Este es un proyecto que nace en la falda del monte Balerdi, en Bedaio. Inaxio Arin y Mattin Jauregi trabajan en una apicultura joven que pretende hacer 'algo más que miel'. Desde 2019 han ido conociendo los beneficios de la apicultura en la sociedad, a través de la cultura, la gastronomía, el paisaje, la cosmética o la sanidad. La abeja autóctona de Euskal Herria es la principal protagonista de Balerdipeco: la abeja negra, 'erle beltza'. Balerdipeco Erleak es un proyecto donde quieren transmitir su pasión por uno de los insectos más importantes del planeta, la abeja.



Xabier Arruti Olazabal

Gipuzkoako Foru Aldundia

Diputado de Equilibrio Territorial Verde en la Diputación Foral de Gipuzkoa.



Bixente Chapelet

Desde muy joven, gracias a su formación profesional en cocina, Bixente pasa temporadas en la Costa Vasca, en Saboya y en la Costa Azul, donde va descubriendo diferentes mundos culinarios de chefs de renombre. Lo más llamativo de esta época para Bixente fue el encuentro con el chef Joël Guillet en la isla de Porquerolles, donde pudo ver una cocina que combinaba sabores provenzales con puro respeto por el producto. Esta experiencia fue toda una revelación. Después de sus primeras experiencias como chef, acaba extrañando su lugar de origen y vuelve a su región. Tras pasar unos años en el restaurante Xuriatea, se aventura a abrir su primer restaurante: La Gaita. A los pies de Baigura, bajo los parapentes, esta fue una gran aventura en este lugar popular, familiar y deportivo. Desde hacía tiempo a Bixente le rondaba una idea por la cabeza: convertir la granja familiar en "un restaurante campesino" ("une table paysanne") y así es como nace el restaurante Ezkaratza. Experiencia Profesional: - Ayudante de cocina en: Les Chênes, le Croc en Bouche, le Yéti, La Ferme de mon Père. - Jefe de partida en: Le Mas du Langoustier, Le Palais, le Grand paradis. - Chef de cocina en: Le Shuss du Grand Paradis, Xuriatea, la Gaita, Ezkaratza



Antoine Chepy

Antoine Chepy es cocinero en el restaurante Arotzenia en Urrugna. Su proyecto del albergue Etxeberria en Urrugna es una reflexión y experimentación sobre el papel del artesano hoy: es cocinar en el territorio, alimentarse sanamente cada día, vincularse a la producción campesina local, transmitir conocimientos, y poner en práctica relaciones sociales más justas.



Hélène Douence

Hélène Douence es profesora de Geografía y Planificación Regional en la Universidad de Pau y Pays de l'Adour. Pertenece a UMR Tree (Transiciones Energéticas y Ambientales). Sus temas de investigación se centran en los cambios territoriales y la evolución de las relaciones entre las ciudades y el campo, como marco para analizar las transformaciones de nuestras sociedades contemporáneas. Actualmente, es a través del prisma de la agricultura y la alimentación local que Hélène observa estos vínculos y estas transformaciones, adoptando una postura científica de investigación-acción lo más cercana posible a los actores.



Philippe Bégards Emmanuel Recalde

Herriko Ogia es una asociación que reúne a unos 20 productores de trigo, un molinero, unos 50 panaderos y otras empresas que utilizan la harina (galleteros, pasteleros, cerveceros, restauradores, etc.). Esta asociación nació hace más de 10 años con el objetivo de reubicar la producción de trigo panificable en Iparralde. Todas las etapas de la producción y transformación se ubican en Iparralde y respetan pliegos de condiciones establecidos colectivamente. Emmanuel Recalde es agricultor en Amikuze (Béhasque). Se dedica al policultivo y la ganadería. Produce trigo para Herriko Ogia desde unos 8 años. Phillippe Bégards es panadero, su panadería se llama La Petite Bayonnaise y se ubica en el barrio Saint Esprit en Baiona. Es parte del grupo de personas que fundaron la asociación de Herriko Ogia en 2013.



Joseba Erremundeguy



Alain Girardot Deneken

En 2015, Alain y Françoise Girardot-Pariès tomaron la decisión de plantar avellanos en dos parcelas en Urrugne. Su objetivo era independizarse de las fluctuaciones del mercado de la avellana y al mismo tiempo crear un lugar de producción, procesamiento e intercambio. En 2021, NoKa lanzó su primera obra, A Ton of Hazelnuts. Al mismo tiempo, después de unos días adicionales en Madagascar, Françoise y Alain decidieron en 2015 crear la cooperativa “Tsanga” con pequeñas plantas de cacao. Los primeros granos de cacao se importaron en 2017. A partir de 2021, NoKa procesa el cacao de la cooperativa “Tsanga” en Madagascar, reconectándose así con el saber hacer del fundador de Maison Pariès, que, desde 1895, se dedicó a la producción de granos de cacao para hacer chocolate. Hoy en día, más de 70 pequeños agricultores cultivan el cacao Tsanga con un estricto control, garantizando un producto excepcional.



Arantxa Goenaga Azkonobieta

Desde 1983 elaboran y venden Yogur Natural Goenaga, elaborado con leche de ganadería propia de la raza Brown Swiss. Hace 9 años junto con su hermana compraron el negocio familiar y desde entonces gestiona el caserío Pokopandegi, de Donostia.



Iker Goiria

Director general de Turismo en Gipuzkoako Foru Aldundia - Diputación Foral de Gipuzkoa. Licenciado en Derecho por la UPV, Master en asesoría jurídica de empresas por el IE Business School y Executive MBA por la Universidad de Deusto, tras una carrera en puestos directivos en el ámbito, ha desarrollado su trabajo como Director general de Relaciones Externas de la GFA y actualmente desarrolla sus tareas como Director general de Turismo en la GFA, liderando la nueva estrategia turística del territorio.



Alain Lasserre

Ganadero en la localidad francesa L'Hôpital Saint Blaise, y presidente de la asociación Herriko Haragia. Cría ovejas lecheras con las que produce queso de la DOP Ossau-Iraty y corderos lechales de los Pirineos con la IGP del mismo nombre. También cría vacas para carne, algunas de las cuales se comercializan con la marca Herriko a través de la cooperativa Axuria. La asociación Herriko Haragia es una iniciativa colectiva que reúne a ganaderos y profesionales de la carne para ofrecer carne de vacuno procedente de animales nacidos, criados y sacrificados en el País Vasco (País Vasco Norte). Nace en 2013 de la voluntad de deslocalizar la producción y comercialización de ternera y vacuno en el País Vasco. Si bien la ganadería está presente en muchas explotaciones del País Vasco, la carne de vacuno autóctona estaba muy poco identificada y valorada en el territorio. Hoy en día, más de 300 criadores y 3 mataderos forman parte del sector, lo que permite encontrar carne Herriko en más de un centenar de distribuidores.



OLATZ MITXELENA GARMENDIA

Olatz Mitxelena es miembro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. La Denominación de Origen Euskal Sagardoa es el proyecto estratégico del sector de la sidra del País Vasco. Olatz Mitxelena, graduada en Comunicación y Psicología, es hoy día la responsable del ámbito de Comunicación y Marketing del proyecto, entre otros. Actualmente es la responsable de llevar a cabo el Plan Estratégico del sector que se basa en los tres pilares fundamentales: la producción de la manzana, la elaboración de la sidra y el seguimiento del Plan de Turismo de las Sidrerías del País Vasco.



Olivier Pouchoulou

Olivier Pouchoulou es un vigneron (viticultor) conocido por su proyecto Domaine Etxondoa, ubicado en la región del País Vasco francés. Este proyecto se ha destacado en el mundo del vino por su enfoque en la producción de vinos naturales y de alta calidad, utilizando prácticas respetuosas con el medio ambiente y la tradición local. Originario de Burdeos, Olivier Pouchoulou tiene una formación sólida en viticultura y enología. Su enfoque se centra en la producción de vinos que expresen el terroir de la región, con una mínima intervención en el viñedo y en la bodega. Domaine Etxondoa se encuentra en la zona de Irouléguy, una denominación de origen (AOC) en el País Vasco francés.



Javier Rivero Yarza

Chef y propietario del Restaurante Ama (Tolosa). Formado en Basque Culinary Center, recientemente proclamado junto con Gorka Rico Cocineros Revelación de la XXI edición de Madrid Fusión, viven comprometidos con la tierra y vinculados al producto local, mientras trabajan por ensalzar los alimentos y los proveedores de la zona, desde su propuesta AMA, que cuenta con un sol Repsol. Un pequeño gran restaurante concebido como escaparate del entorno.



Mathieu Rostaing

Originario de Lyon, Mathieu Rostaing-Tayard abrió el restaurante Sillon en Biarritz hace 3 años. Después de una carrera en grandes casas y de numerosos viajes, Mathieu decidió instalarse en el País Vasco. Es por la diversidad, la calidad y la radicalidad de los productos que elige la región. En Sillon, la cocina evoluciona al ritmo de los productos. Se presta atención a la cocción, el corte y el condimento. Mirar un terroir y unas tradiciones con nuestra experiencia personal como filtro, con la mirada puesta en el futuro.



Gorka Txapartegi

Este chef dio sus primeros pasos en la cocina del restaurante familiar Alameda de Hondarribia. Con 14 años, ya estaba echando una mano en la taberna. A nivel profesional, se formó en los fogones de los restaurantes Jaizubia, Zuberoa y Martín Berasategui. En 1991 tomó las riendas de Alameda y en 1997 logró la estrella Michelin que este restaurante ha lucido desde entonces de manera ininterrumpida. Heredero de la Nueva Cocina Vasca, y de la manera de hacer de Hilario Arbelaitz en Zuberoa, Txapartegi trabaja con la rica despensa de su entorno en Gipuzkoa, Navarra y Francia, y la lleva un paso más allá. Es la COCINA DEL BIDASOA. En 1997 Gorka Txapartegi se alzó con el Campeonato de España de Jóvenes Cocineros. En 2010 fue elegido Chef del Año por la Academia Vasca de Gastronomía. Y en 2013 le concedieron el premio Chef Millesime.



Jon Mikel Zabala Iturriagagoitia

Universidad de Deusto

Jon Mikel Zabala-Iturriagagoitia es profesor titular en el Departamento de Economía de la Universidad de Deusto en Donostia-San Sebastián. Recibió su doctorado en Proyectos de Ingeniería e Innovación (2008) en la Universidad Politécnica de Valencia. Durante su formación predoctoral fue investigador visitante en el Technical Research Centre (VTT) de Finlandia. En el año 2009, tras finalizar su doctorado, se trasladó como post-doc a CIRCLE (Centre for Innovation, Research and Competence in the Learning Economy) en la Universidad de Lund (Suecia), donde también obtuvo una plaza como profesor. Con posterioridad, obtuvo una beca Marie Curie de la Unión Europea que le permitió desplazarse a la Deusto Business School, donde está empleado en la actualidad. Sus principales intereses docentes y de investigación se centran en las políticas de ciencia, tecnología e innovación, la gestión de la innovación y el uso de indicadores para informar las políticas públicas en relación con la innovación.



Maialen Sarraude

En el Sindicato del Pimiento de Espelette Maialen ocupa el cargo de coordinadora y es el vínculo entre la junta directiva formada por 13 operadores de pimiento de Espelette y el equipo de 5 empleados formado por: un técnico de control, un técnico de soporte técnico, un ingeniero de experimentación, un

responsable de comunicación y un auxiliar administrativo. El sindicato está reconocido como organización de defensa y gestión de la DOP Piment d'Espelette. Su misión es velar por el correcto cumplimiento de las especificaciones de la DOP Piment d'Espelette, apoyar a los productores en la gestión de su producción, promover la denominación de origen y gestionar la protección de la DOP Piment d'Espelette.



Imanol Zubelzu Lacunza

Mantala - Basque Culinary Center

Precios matrícula

PRESENCIAL	HASTA 16-07-2024
Cursos de Verano transfronterizos	0 EUR

Lugar

Cité des Arts. Baiona

3 Av. Jean Darrigrand, 64100 Bayonne, Francia.

Aquitania