Euskal gastronomiaren erronkak, komunitatea, bikaintasuna eta jasangarritasuna

Ira. 07 2023

Kod. G17-23

Mod.:
Aurrez aurrekoa

Edizioa
2023

Jarduera mota
Uda Ikastaroa

Data
Ira. 07 2023

Kokalekua
Miramar Jauregia

Hizkuntzak
Gaztelera Euskara

Balio akademikoa
10 ordu

Antolakuntza Batzordea

Azalpena

Euskal gastronomiaren garapen jasangarria ardatz duen formakuntza eta topaketa proposamena da hau.

Garapen jasangarria eta elikadura burujabea, egungo gizarte zein molde berrietan, nola landu hizpide izango duen topaketa.

Euskal gastronomiak bizi duen egoera kontuan izanik jakintza elkarbanatzeko plaza izango da hau. Bertan, sektoreko aditu desberdinek ikuspegi zabal eta ekintzaile baten bitartez eukal gastronomiaren erronkak landuko dituzte era kolaboratibo batean.

Besteak beste ondorengo gaiak landuko dira.

- Euskal gastronomiaren garapen jasangarria sustatzeko mugarriak
- Gizarte koesioa eta kontsumo molde berrien erronkak
- Elikadura burujabea nola landu euskal gizartean
- Jatetxeak eta lurralde garapena, onurak zein aukerak.

Hizlarien artean 5 esparru nagusi garatuko dira.

1. Landa garapena, agronomia eta kultura.
2. Euskal gastronomiaren garapena, gizarte eta kultura ikuspegiz.
3. Jatetxeak eta garapen jasangarria.
4. Elikadura burujabe baten urratsak.
5. Gazteak eta euskal gastronomia, erronkak eta aukerak.

Helburuak

Euskal gastronomiaren garapen jasangarria sustatzeko mugarriak. Komunitatea nola indartu. Gastronomiaren baitan gizarte eragile eta aktibo nagusien kolaborazioa sustatzea. Belaunaldi desberdinen arteko kohesioa eta transmisioa lantzea.

Gastronomia jasangarria eta burujabea eta kontsumo molde berrien erronkak. Kalitatezko eta artisau produktuaren etorkizuna. Sukaldari eta ekoizleen arteko elkarlana.

Jatetxeak eta lurralde garapena, onurak zein aukerak.

Gastronomiaren bikaintasuna, ibilbidea, egoera, belaunaldi berriak, bertako bezeroa, bisitaria

Euskal gastronomiaren posizionamendua: diagnostikoa, erronkak eta aukerak

Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak

MANTALA
BASQUE GASTRONOMY

Programa

2023-09-07

09:00 - 09:15 Inaugurazio instituzionala. Parte hartzeko ordena:

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 Jardueraren zuzendaritzaren aurkezpena

MANTALA - Euskal gastronomiaren erronkak, komunitatea, bikaintasuna eta jasangarritasuna. Aurkezpena.

Imanol Zubelzu Lacunza | Mantala - Koordinatzailea

09:30 - 10:00 Mahai ingurua: “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 Mahai ingurua: “Jatetxeak eta lurralde garapena, onurak zein aukerak“

Aitor Buendía | EITB - La ruta slow (Moderatzailea)
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 Mahai ingurua: “Gastronomiaren bikaintasuna, ibilbidea, egoera, belaunaldi berriak, bertako bezeroa, bisitaria“

Imanol Zubelzu Lacunza | Mantala - Koordinatzailea (Moderatzailea)
Pedro Subijana Reza | Akelarre - Sukaldaria
Amaia Arguiñano Ameztoy | Bodega K5 - Directora
Lara Martin Martin | Mina Jatetxea - Sukaldaria

12:00 - 12:45 Mahai ingurua: “Euskal gastronomiaren garapen jasangarria sustatzeko mugarriak. Komunitatea nola indartu. Gastronomiaren baitan gizarte eragile eta aktibo nagusien kolaborazioa sustatzea.“

Josu Garaialde | HAZI Fundazioa - Garapen zuzendaria (Moderatzailea)
Joxe Mari Aizega Zubillaga | Basque Culinary Center - Zuzendari Nagusia
Xabier Zabaleta Kortazar | Aratz Jatetxea - Sukaldaria
Mari Mar Churruca Academia | Académia Vasca de Gastronomía - Presidenta
Roberto Ruiz Aguinaga | HIKA Jatetxea - Sukaldaria

13:15 - 13:30 Itxiera

Imanol Zubelzu Lacunza | Mantala - Basque Culinary Center - Koordinatzailea

---

Zuzendaritza

Imanol Zubelzu Lacunza

Mantala - Basque Culinary Center

Irakasleak

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

Gipuzkoako Artisau Gozogileak

2001az geroztik, txokolatearen munduan dihardu Donostiako Maitiana Bonbonerian. 2018tik gastronomia gozoaren presidentea da Euskadin, eta bere helburua artisau gozoaren munduari dagokion ospea itzultzea da, hazteko estrategia bati jarraituz. Dagoeneko ezagunak dira txokolatezko Gernika edo Pasaian ekainean nabigatu zuen txokolatezko bale-txalupa sortu zutelako.

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 Temporero 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

Matrikula prezioak

AURREZ AURRE	2023-05-31 ARTE	2023-09-07 ARTE
Gazte tarifa	25,00 EUR	33,00 EUR
Orokorra	-	47,00 EUR
Matrikula murriztua orokorra	-	40,00 EUR
Matrikula exentzioa	-	33,00 EUR
Ikastaroak guztiontzat	-	40,00 EUR
Euskaltegi edo autoikaskuntzarako zentro homologatatuko kide	-	40,00 EUR
Elkar	-	40,00 EUR
Donostia Kultura	-	40,00 EUR

Kokalekua

Miramar Jauregia

Mirakontxa pasealekua 48, 20007 Donostia

Gipuzkoa