



Jasangarritasuna eta Lankidetz Euskal Gastronomian: Etorkizunerantz Bidaia



Uzt. 17 2024

Kod. G13-24

Mod.:

Aurrez aurrekoa

Edizioa

2024

Jarduera mota

Uda Ikastaroa

Data

Uzt. 17 2024

Kokalekua

Cité des Arts. Baiona

Hizkuntzak

Gaztelera Euskara

Balio akademikoa

10 ordu

Webgunea

<https://mantala.eus/>

Antolakuntza Batzordea



Fundación
BBVA



Azalpena

.Ikastaro honen bidez, elikadura sistema jasagarri baten sorrera bultzatu nahi da, bertako ekoizleak eraldaketa honen epizentroan jarritz. Gastronomia funtsezko baliabide eragile gisa aitortuz, tokiko ekoizpena maximizatzea sustatuko duena eta kontsumo arduratsua sustatuko duena.

Pertsonak elikatzeaz gain, gure komunitateak sendotzea eta gure mugaz gaindiko eremua elikatze-praktika jasagarrien bidez babestea proposatzen dugu.

Elikadura sistema jasagarri baterako oinarriak ezarriko dira, non bertako ekoizleak funtsezko aktore bihurtzen diren. Gastronomiaren bidez, ekoizle horiek ekoizpena maximizatzeko duten gaitasuna indartu nahi dugu, nekazaritza-praktika iraunkorrak sustatuz eta gure ingurunearen garapen ekonomikoa eta babesa bultzatuko duten sinergiak sortuz.

Helburuak

Tokiko nekazaritza-ekoizpena optimizatzeko estrategiak garatzea, jardunbide jasagarriak eta ingurumena errespetatzen dutenak txertatuz.

Mugaz gaindiko lankidetzak sustatzea.

Gastronomia sustatzea baliabide eragile gisa:

Gastronomiak elikadura-jardunbide iraunkorrak sustatzeko katalizatzailerik gisa duen eragina aztertzea, ekoizpenetik hasi eta kontsumoraino..

Eurohiriari buruz sentsibilizatzea:

Eurohiria elkarlanerako eta lankidetzarako espazio gisa uler dadin kontzientzia sortzea, elikagaien iraunkortasunari dagokionez helburu komunak lortzeko elkarrekin lan egitearen garrantzia nabarmenduz..

Praktika berritzaileak inplementatzea:

Elikatze-katean iraunkortasuna sustatzen duten praktika berritzaileak aztertzea eta ezartzea, ekoizpenetik hondakinen kudeaketaraino, etengabeko hobekuntza ardatz hartuta..

Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



Programa

2024-07-17

| | |
|---------------|---|
| 09:30 - 10:00 | <p>“Retos para una alimentación sostenible”</p> <p>Hélène Douence Université de Pau et des Pays de l'Adour - Profesora de Geografía - Planificación</p> <hr/> |
| 10:00 - 10:25 | <p>Mahai ingurua: “Mantala Basque Gastronomy - Basque Culinary Center”</p> <p>Joxe Mari Aizega Zubillaga Basque Culinary Center - Director General de Basque Culinary Center. Donostia Imanol Zubelzu Lacunza Mantala Basque Gastronomy</p> <hr/> |
| 10:30 - 11:15 | <p>“Apertura institucional”Jardueraren zuzendaritzaren aurkezpena</p> <p>Saludo Institucional</p> <p>Itziar Alkorta Idiakez Fundación Cursos de Verano UPV/EHU - Directora académica Joseba Erremundeguy Concejal de Baiona</p> <hr/> |
| 11:15 - 11:45 | <p>Atsedena</p> <hr/> |
| 11:45 - 12:30 | <p>Mahai ingurua: “Camino hacia la Producción Sostenible”</p> <p>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 Etxondoia - Vigneron</p> <hr/> |
| 12:30 - 13:15 | <p>Mahai ingurua: “Innovación y Emprendimiento”</p> <p>Javier Rivero Yarza Restaurante AMA - Cocinero y propietario (Moderatzailea) Philippe Bégarde Emmanuel Recalde Asociación Herriko Ogia - Productores y panaderos Antoine Chepy Restaurante Arotzenia. Urrugne - Cocinero Alain Girardot Deneken Proyecto NoKa en Urrugne - Fundador</p> <hr/> |
| 13:15 - 14:35 | <p>Atsedena</p> <hr/> |
| 14:35 - 15:00 | <p>“Soberanía Alimentaria”</p> <p>Jon Mikel Zabala Iturriagagoitia Universidad de Deusto - Profesor</p> <hr/> |
| 15:00 - 15:50 | <p>Mahai ingurua: “Sabores sin Fronteras”</p> <p>Gorka Txapartegi Restaurante Alameda en Hondarribia - Chef y propietario Mathieu Rostaing Restaurante Sillon de Biarritz - Chef y propietario Bixente Chapelet Restaurante Eskaratz 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</p> <hr/> |
| 15:50 - 16:15 | <p>Itxiera</p> <p>Iker Goiria Diputación Foral de Gipuzkoa Xabier Arruti Olazabal Diputación Foral de Gipuzkoa - Diputado de Equilibrio Territorial Verde</p> <hr/> |

Zuzendaritza



Iker Goiria

Diputación Foral de Gipuzkoa

Gipuzkoako Foru Aldundian Turismo zuzendaria nagusia da. Zuzenbidean lizentziaduna EHU/UPVn, masterra enpresen aholkularitza juridikoan IE Business School-en eta Executive MBAn, Deustuko Unibertsitatean. Zuzendaritza-postuetan ibilbide profesio, Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismoko zuzendari nagusi gisa lan egiten gaur egun.

Irakasleak



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

Zuzenbidean doktorea eta EHUko Zuzenbide Zibileko irakasle titularra. Bere ikerketaren ildo nagusia bioetika da eta gai horren inguruan hainbat monografia, artíkulu zientífiko eta dibulgaziokoak argitaratu ditu. VI eta VII Europako Programa Marko-ko 4 ikerketa-proiektutan parte hartu du, baita Programa Nazionaleko hainbat ikerketa-proiektutan ere. New Yorkeko Hastings Center for Bioethics, Filadelfiako Unibertsitateko Center for Bioethics eta Bordeleko Unibertsitateko irakasle bisitaria izan da. Eusko Ikaskuntzako idazkari nagusia izan zen, eta ondoren Jakiundekoa, Zientzia, Arte eta Letren Akademiakoa. UPV/EHUko irakaskuntzako kalitate eta berrikuntzako errektoreordea 2008 eta 2012 urteen artean, eta hezkuntza-ereduaren garapenaz, kalitate-programez eta unibertsitateko irakasleen prestakuntza eta ebaluazioaz arduratzen da. 2013 eta 2015 urteen artean, Eusko Jaurlaritzako Unibertsitate eta Ikerketa sailburuordea izan zen.



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

Gipuzkoako Foru Aldundian Turismo zuzendaria nagusia da. Zuzenbidean lizentziaduna EHU/UPVn, masterra enpresen aholkularitza juridikoan IE Business School-en eta Executive MBAn, Deustuko Unibertsitatean. Zuzendaritza-postuetan ibilbide profesio, Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismoko zuzendari nagusi gisa lan egiten gaur egun.



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 (vicultor) 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 irakasle titularra da Deustuko Unibertsitateko Ekonomia Departamentuan, Donostian. Ingeniaritza eta Berrikuntza Proiektuetan doktoretza jaso zuen (2008) Valentiako Unibertsitate Politeknikoan. Doktoratu aurreko prestakuntzan ikertzaile bisitaria izan zen Finlandiako Technical Research Centre (VTT) delakoan. 2009. urtean, doktoretza amaitu ondoren, CIRCLE (Centre for Innovation, Research and Competence in the Learning Economy) delakora aldatu zen post-doc gisa, Lundeko Unibertsitatean (Suedia), eta han ere plaza bat lortu zuen irakasle gisa. Gero, Europar Batasuneko Marie Curie beka bat lortu zuen, eta, horri esker, Deusto Business Schoolera joan zen, gaur egun bertan lan egiten baitu. Irakaskuntzako eta ikerketako interes nagusiak zientzia, teknologia eta berrikuntzako politiketan, berrikuntzaren kudeaketan eta berrikuntzari buruzko politika publikoen berri emateko adierazle erabileran oinarritzen dira.



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

Matrikula prezioak

AURREZ AURRE

2024-07-16 ARTE

[Mugaz Gaindiko Uda Ikastaroak](#)

0 EUR

Kokalekua

Cité des Arts. Baiona

3 Av. Jean Darrigrand, 64100 Bayonne, Francia.

Akitania