



Retos de la gastronomía vasca, comunidad, excelencia y sostenibilidad



07.Sep 2023

Cod. G17-23

Modalité:

En personne

Édition

2023

Type d'activité

Cours d'été

Date

07.Sep 2023

Location

Miramar Palace

Langues

Espagnol Basque

Reconnaissance officielle par l'État

10 heures

Comité d'organisation



Description

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.

Objectifs

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

Collaborateurs spécifiques au cours

MANTALA
BASQUE GASTRONOMY

Programme

07 09 2023

09:00 - 09:15 Inauguration institutionnelle. Ordre d'intervention:

Elikadura Erronkak

Bittor Oroz Izagirre | Eusko Jaurlaritzza - Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria
Joxe Mari Aizega Zubillaga | Basque Culinary Center - Director General

09:20 - 09:30 Présentation par la Direction de l'activité

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

Imanol Zubelzu Lacunza | Mantala - Koordinatzailea

09:30 - 10:00

Table ronde: "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

Table ronde: "Jatetxeak eta lurralde garapena, onurak zein aukerak"

Aitor Buendía | EITB - La ruta slow (Modérateur)
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

Table ronde: "Gastronomiaren bikaintasuna, ibilbidea, egoera, belaunaldi berriak, bertako bezeroa, bisitaria"

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

12:00 - 12:45

Table ronde: "Euskal gastronomiaren garapen jasangarria sustatzeko mugarriak. Komunitatea nola indartu. Gastronomiaren baitan gizarte eragile eta aktibo nagusien kolaborazioa sustatzea."

Josu Garaialde | HAZI Fundazioa - Garapen zuzendaria (Modérateur)
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

Clôture du cours

Imanol Zubelzu Lacunza | Mantala - Basque Culinary Center - Koordinatzailea

Directed by



Imanol Zubelzu Lacunza

Mantala - Basque Culinary Center

Profesores



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



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 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

Tarifs inscription

PRESENCIAL	JUSQU'AU 31-05-2023	JUSQU'AU 07-09-2023
Tarif jeune	25,00 EUR	33,00 EUR
Général	-	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

Lieu

Miramar Palace

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa