



# 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

<b>PRESENCIAL</b>	<b>JUSQU'AU 31-05-2023</b>	<b>JUSQU'AU 07-09-2023</b>
<a href="#">Tarif jeune</a>	25,00 EUR	33,00 EUR
Général	-	47,00 EUR
<a href="#">Matrícula reducida general</a>	-	40,00 EUR
<a href="#">Exención de matrícula</a>	-	33,00 EUR
<a href="#">Cursos para Tod@s</a>	-	40,00 EUR
<a href="#">Profesionales y estudiantes de euskaltegis o centros homologados de autoaprendizaje</a>	-	40,00 EUR
<a href="#">Elkar</a>	-	40,00 EUR
<a href="#">Donostia Kultura</a>	-	40,00 EUR

## **Lieu**

### **Miramar Palace**

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa