



# 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:<br><br>Elikadura Erronkak<br><br><b>Bittor Oroz Izagirre</b>   Eusko Jaurlaritza - Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria<br><b>Joxe Mari Aizega Zubillaga</b>   Basque Culinary Center - Director General                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 09:20 - 09:30 | Présentation par la Direction de l'activité<br><br>MANTALA - Euskal gastronomiaren erronkak, komunitatea, bikaintasuna eta jasangarritasuna. Aurkezpena.<br><br><b>Imanol Zubelzu Lacunza</b>   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."<br><br><b>Jakoba Errekondo</b>   Agronomoa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10:00 - 10:40 | Table ronde: "Jatetxeak eta lurralde garapena, onurak zein aukerak"<br><br><b>Aitor Buendía</b>   EITB - La ruta slow (Modérateur)<br><b>Julen Baz</b>   Garena Jatetxea - Sukaldaria<br><b>Lorena Gómez Martín</b>   Gozogileak - Presidenta<br><b>Aitor Arregi Artano</b>   Elkano Jatetxea                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10:45 - 11:15 | Pausa-café                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 11:15 - 12:00 | Table ronde: "Gastronomiaren bikaintasuna, ibilbidea, egoera, belaunaldi berriak, bertako bezeroa, bisitaria"<br><br><b>Imanol Zubelzu Lacunza</b>   Mantala - Koordinatzailea (Modérateur)<br><b>Pedro Subijana Reza</b>   Akelarre - Sukaldaria<br><b>Amaia Arguiñano Ameztoy</b>   Bodega K5 - Directora<br><b>Lara Martín Martín</b>   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."<br><br><b>Josu Garaialde</b>   HAZI Fundazioa - Garapen zuzendaria (Modérateur)<br><b>Joxe Mari Aizega Zubillaga</b>   Basque Culinary Center - Zuzendari Nagusia<br><b>Xabier Zabaleta Kortazar</b>   Aratz Jatetxea - Sukaldaria<br><b>Mari Mar Churruca Academia</b>   Academia Vasca de Gastronomía - Presidenta<br><b>Roberto Ruiz Aguinaga</b>   HIKA Jatetxea - Sukaldaria |
| 13:15 - 13:30 | Clôture du cours<br><br><b>Imanol Zubelzu Lacunza</b>   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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| <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