



DESARROLLO DE LAS JORNADAS:

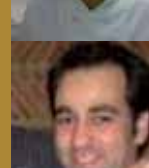
*Exposición de la filosofía Slow Food y de su contribución a la cultura gastronómica actual seguida de las oportunas preguntas y debate abierto con los ponentes.

*Demostración Culinaria con interpretación de los diversos platos y de las técnicas de elaboración y ejecución, así como de los productos utilizados para la realización de los mismos.

*Degustación de los platos y maridaje de caldos con la oportuna explicación de los mismos.

Las demostraciones serán dirigidas por cociner@s:

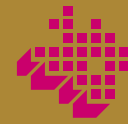
- RAMÓN PIÑEIRO (Marqués de Riscal)
- MARÍA CONTRERAS (Escuela de Mendizorrotza)
- LAURA MUÑOZ (Urgora)
- JOSÉ MANUEL MORENO (Mesón Galicia)
- JUAN GIL (Mesón Erausquyn)
- ÁNGEL FDZ. DE RETANA (Escuela de Mendizorrotza)
- AITOR BASTERRA (Izaga)
- ASIER URBINA (Ikea)
- JUANJO MARTÍNEZ "Anemias" (Slow Food Araba-Álava)
- IRATXE NÁJERA (La Cocina de Plágaro)
- FERNANDO ETXEBARRI (Margoa)
- MIKEL FIESTRAS (La Huerta)
- JOSÉ ANTONIO MERINO (MarmitaCo)
- LETICIA PLÁGARO (Sumillier)
- LUIS ANGEL PLÁGARO (La Cocina de Plágaro)



babesleak / colaboradores

ARABAÁLAVA

Eredugarria Un modelo de Vida



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava

www.alava.net



Janari eta gastronomia ondarearen aldeko IV. Kultura Jardunaldiak

2009ko URRIA eta AZAROA

VITORIA-GASTEIZ



Slow Food Araba-Alava

IV Jornadas culturales en defensa del patrimonio alimentario y gastronómico

OCTUBRE y NOVIEMBRE 2009

VITORIA-GASTEIZ



Jardunaldi hauek, orain laugarren aldiz egiten direnak, helburu hauekin aurkezten dira: geure ingurune hurbilenean Slow Food delakoaren filosofia ezagutaraztea eta bertoko biodibertsitatea berreskuratzeko eta erabiltzeko eremuan ekimenak aurrera eramaten dituzten erakunde eta pertsonak biltzea, geure kulturaren osagai direlakoan.

Sukaldaritzako profesionalen eta elikadura alorrean egunero sortzen diren galdera nagusietarako erantzun bila dabiltzan beste gizarte eremuetako parte hartzaileen arteko esperientzia eta proposamen trukea bultzatzea.

Baita ere, gure asmoa da emakumeek gure gizartean elikagai ondarea zaintzen bete duten eginkizun nagusiari merezi duen ezagutza eta balioa ematea, kalitatezko bertoko produktuei arreta berezia eskainiz.

EGUNAK: urriak 5, 6, 7, 19, 20 eta azaroak 2, 3 eta 4

LEKUA: Mendizorrotzeko Ostalaritza Eskolako Telletxea agerketa aretoa

ORDUA: 19:30

IZENA EMATEA: plazak bete arte, 675005753 telefonoan, 9:00etatik 14:00etara

Estas Jornadas en su cuarta edición se presentan con el objetivo de dar a conocer la filosofía de Slow Food en nuestro entorno más cercano y de reunir a entidades y personas que desarrollan iniciativas en la realidad de la recuperación y manejo de la biodiversidad local, como parte integrante de nuestra cultura.

Favorecer el intercambio de experiencias y propuestas entre los profesionales de la cocina y los participantes de la sociedad civil que demandan respuestas a las grandes preguntas que en el ámbito alimentario se suscitan diariamente.

También es nuestro propósito difundir el reconocimiento y valorización del papel preponderante de la mujer en la conservación del patrimonio cultural alimentario en nuestra sociedad con especial atención a los productos locales de calidad.

FECHAS: 5, 6, 7, 19, 20 y 21 de octubre; 2, 3 y 4 de noviembre

LUGAR: Aula de demostraciones Telletxea Aretoa de la Escuela Diocesana de Hostelería de Mendizorrotza

HORARIO: 19,30 horas

INSCRIPCIONES: Hasta completar las plazas en el Tfno. 675005753 de 9,00 a 14,00 horas



JARDUNALDIAREN EDUKIA:

** Slow Food filosofia eta egungo kultura gastronomikoari egin dion ekarpena azaldu. Ondoren, galderak eta eztabaida irekia hizlariekin.*

**Sukaldaritza agerketa, plater desberdinak eta adelatze eta exekuzio teknika desberdinak azalduz, baita platerak egiteko erabiltako produktuak ere.*

** Egindako plateren dastaketa eta ardoen uztartzea, horien azalpenarekin.*

** Parte hartzaileen galderak.*

Sukaldariak:

- RAMÓN PIÑEIRO (Marqués de Riscal)
- MARÍA CONTRERAS (Mendizorrotzeko Eskola)
- LAURA MUÑOZ (Urgora)
- JOSÉ MANUEL MORENO (Mesón Galicia)
- JUAN GIL (Mesón Erausquyn)
- ÁNGEL FDZ. DE RETANA (Mendizorrotzeko Eskola)
- AITOR BASTERRA (Izaga)
- ASIER URBINA (Ikea)
- JUANJO MARTÍNEZ "Anemias" (Slow Food Araba-Álava)
- IRATXE NÁJERA (La Cocina de Plágaro)
- FERNANDO ETXEBARRI (Margoa)
- MIKEL FIESTRAS (La Huerta)
- JOSÉ ANTONIO MERINO (MarmitaCo)
- LETICIA PLÁGARO (Sumillier)
- LUIS ANGEL PLÁGARO (La Cocina de Plágaro)

