



# sukaldariak cocineros



**Laura Muñoz**  
*Restaurante Urgora*

**Víctor Díaz**  
*Restaurante Izaga*

**Mikel Fiestras**  
*Restaurante La Huerta*

**Alejandro Salcedo**  
*Chef privado & Asesor gastronómico*

**Íñigo Gordobil**  
*Basque Culinary Center*

**Angel Vicente**  
*Heladería Angelato*

**Eneko Alaña**  
*Restaurante Areso*

**Leticia Plagaro**  
**Aitor Etxenike**

**Imanol Fresneda**  
**Tatiana Zabala**

**Luis Angel Plágaro**  
*Restaurante Sukalki*

**Alberto Solana**  
*Restaurante El Mexicano y Mucho Más*

**Iñaki Martínez**  
**Borja Martínez**  
*Restaurante El Porrón*

**Mari Luz Alfonso**  
**Jose Antonio Bratos**  
*Asador Océano*

**Aitor Basterra**  
**Iñigo Lezaun**  
**Ana Pérez**  
*Escuela de Hostelería Egibide*

babesleak  
colaboradores



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA  
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

**guzmán**  
Gastronomía



**Egibide**

LATORRIZKO IZENA  
ARABAKO TXAKOLINA  
TXAKOLI DE ÁLAVA  
DENOMINACIÓN ORÍGEN



**artepan**

**Cafés  
la Brasileña**

araba  
álava



Arabako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Álava

www.araba.eus

# Slow Food Araba-Alava

**Janari eta gastronomia  
ondarearen aldeko  
XII. Kultura Jardunaldiak**

VITORIA-GASTEIZ  
2017ko azaroa

**XII Jornadas culturales  
en defensa del patrimonio  
alimentario y gastronómico**

VITORIA-GASTEIZ  
noviembre 2017



Legi Gordailua • Depósito Legati: VI 759-2017

# jardunaldiaren edukia

- Slow Food filosofia eta egungo kultura gastronomikoari egin dion ekarpena azaldu. Ondoren, galderak eta eztabaida irekia hizlariekin.
- Sukaldaritzako agerketa, plater desberdinak eta adelatze eta exekuzio teknika desberdinak azalduz, baita platerak egiteko erabilitako produktuak ere.
- Egindako plateren dastaketa eta ardoen uztartzea, horien azalpenarekin.

# 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.

**J**ardunaldi hauek, orain hamabigarren 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 eratzun bila dabilzan beste gizarte eremuetako parte hartzaileen arteko esperientzia eta proposamen trukea bultzatzea.

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



**E**stas Jornadas en su duodécima 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.

**LEKUA** EGIBIDE-Mendizorrotzako Ostalaritza Eskolako Telletxea agerketa aretoa

**ORDUA** 19:30

**IZEN-EMATEA** Plazak bete arte, 945 279 654 telefonoan, 11:00etatik 21:00etara

**LUGAR** Aula de demostraciones Telletxea Escuela de Hostelería EGIBIDE-Mendizorrotza

**HORARIO** 19:30

**INSCRIPCIONES** Hasta completar las plazas en el teléfono 945 279 654 de 11:00 a 21:00 horas

**AZAROAK 13 DE NOVIEMBRE** Imanol Fresneda  
Laura Muñoz  
Luis Ángel Plágaro  
Tatiana Zabala  
Aitor Etxenike  
Eneko Alaña

**AZAROAK 14 DE NOVIEMBRE** Iñaki Martínez  
Borja Martínez  
Ángel Vicente  
Victor Díaz  
Alejandro Salcedo  
Iñigo Gordobil  
Mikel Fiestras

**AZAROAK 15 DE NOVIEMBRE** Alberto Solana  
Jose Antonio Bratos  
Mari Luz Alfonso  
Aitor Basterra  
Íñigo Lezaun  
Ana Pérez