



GASTRONOMIA



Hondarribia Ondareen Foroa Foro Hondarribia de los Patrimonios

HIRI GONBITATUA · TSURUOKA, Japonia · CIUDAD INVITADA
Martxoaren 9-15 Marzo

Antolatzaileak / Organismos:



Konpromisiariek / Colaboradores:



Logistikakitak / Colaboración:



Lekua: Hondarribiko Udaleko Areto Nagusia.

10:30 h.

Lugar: Salón de Plenos Excmo. Ayuntamiento de Hondarribia

TSURUOKA-ko (Japonia) UDALEKO ETA GASTRONOMIAREN ORDEZKARIEI HARRERA UDALETXEAN.

AITOR KEREJETA, Hondarribiko Alkatea, **ASIER ARRESE** (Hazi-ko Zuzendaria, Eusko Jaurlaritzza)

YOSHIYUKI OSHITA, Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council-ko kidea (Japonia).

RYO ISHIZUKA, Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council-ko kidea (Japonia) eta Donai-Dendoshi Elkarte-ko Lehendakaria

SHINOTAKI, Kaiseki sukaldaritzan aditua

YUI ISHIZUKA, Tsuruoka bertako arrain sukaldaritzan aditua. Bere berezitasuna arrain-zopa da.

MARIA DEL MAR OROZCO PRADO, Popayán-go (Kolonia) I. Pintxo Lehiaketaren irabazlea.

RECEPCION EN EL AYUNTAMIENTO A LOS REPRESENTANTES DEL AYUNTAMIENTO Y DE LA GASTRONOMIA DE TSURUOKA (Japón).

AITOR KEREJETA, Alcalde de Hondarribia, **ASIER ARRESE** (Director de Hazi, Gobierno Vasco)

YOSHIYUKI OSHITA, Miembro de Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council (Japón)

RYO ISHIZUKA, miembro de Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council (Japón) y Presidente de la Asociación Donai-Dendoshi

SHINOTAKI, especialista en cocina Kaiseki.

YUI ISHIZUKA, especialista en cocina con pescado local de Tsuruoka. Su especialidad es la sopa de bacalao.

MARIA DEL MAR OROZCO PRADO, ganadora del I Concurso de Pintxos de Popayán (Colombia).

Lekua: Itsas Etxea Auditoriuma.

GASTRONOMI TAILERRA Elkarte Gastronomikoan

10:30 h.

12:30 h

Lugar: Auditorio Itxas Etxea.

TALLER DE GASTRONOMIA en Sociedad Gastronómica

• "Hiri Sortzaileen arrain-zopak"

• "Las sopas de pescado de las ciudades creativas"

- Cauca-ko arrain-zopa, Popayán-go (Kolonia) Maria del Mar Orozco-k egina

- La Sopa de Pescado del Cauca, por María del Mar Orozco de Popayán (Colombia).

- "Bakailao-zopa" Tsuruokako (Japonia) Ryolshizuka-k egina.

- "Sopa de bacalao" por Ryolshizuka de Tsuruoka (Japón).

- "Hondarribiko arrain-zopa" Iñaki Berges-k egina (Hermandad de Pescadores).

- "Sopa de pescado de Hondarribia" por Iñaki Bergés (La Hermandad de Pescadores).

• "Showcooking Ryo Ishizuka, Shin Otaki y Yui Ishizuka"-k egina

• "Showcooking por Ryo Ishizuka, Shin Otaki y Yui Ishizuka"

- Japoniako sukaldarien prestakuntzetan oinarritua eta Hondarribiko sukaldariak prestatuta, bertaratu diren Hondarribiko eskolen ikasleentzat dastame-na.

- Degustación de comida para los alumnos de los colegios de Hondarribia asistentes preparada por cocineros de Hondarribia en base a elaboraciones de los cocineros japoneses.

- Japoniako sukaldariak 6 ikasle aukeratuko dituzte, beraiekin "showcooking"-ko jaki batzuek egiteko.

- Elección por los cocineros japoneses de 6 alumnos de los colegios de Hondarribia para que elaboren junto a ellos algunos platos en el *showcooking*.

El Curry Verde jatetxean TE ZEREMONIA.

18:00 h.-19:00 h.

CEREMONIA DEL TÉ en el Restaurante El Curry Verde.

MARTXOAN

11

MARZO

Lekua: Hondarribiko Udaleko Areto Nagusia.

19:00 h

Lugar: Sal3n de Plenos Excmo. Ayuntamiento de Hondarribia.

III. NAZIOARTEKO HONDARRIBIA ONDAREEN FOROAREN IREKIERA

RAMON GUTIERREZ-en hitzaldia, Cedodal-eko Zuzendaria. "Perun aurkitutako XVII. mendeko Hondarribiko, Euskal Herriko eta Espainiako kartografia" eta "Ciudades y Fortificaciones del siglo XVII. Cartografía espa1ola y americana en la Biblioteca Nacional del Per3" libururen 1. edizioaren nazioarteko aurkezpena.

INAUGURACION DEL III FORO INTERNACIONAL DE LOS PATRIMONIOS

Conferencia de RAM3N GUTIERREZ, Director de CEDODAL. "Cartografía del siglo XVII de Hondarribia, del Pa3 Vasco y de Espa1a localizada en el Per3" y PRESENTACION INTERNACIONAL de la primera edici3n del libro "Ciudades y Fortificaciones del siglo XVII. Cartografía espa1ola y americana en la Biblioteca Nacional del Per3".

MARTXOAN

12

MARZO

Lekua: Carlos V. Paradorea TAPIZEN ARETOA.

Lugar: Lugar: Parador Carlos V. SALA DE TAPICES.

Hitzaldien irekiera ekitaldia
Moderatzailea: Alazne Uribarri, HAZI (Eusko Jauriaritza).

9:00 h.

Acto de apertura conferencias
Modera: Alazne Uribarri. HAZI (Gobierno Vasco).

ALVARO GARZ3N, UNESCO-ko Kolonbiako Batzordeko Idazkari Nagusia, eta CERLAIC Karibe eta Latinoameriketako Eskualde Guneko Liburuaren Sustapenerako Eratzaile eta Idazkari Nagusia. "UNESCO-KO HIRI SORTZAILEAK EDO UKIEZIN EKONOMIKOAREN GARRANTZIA"

9:30 h

ALVARO GARZON, Secretario General de la Comisi3n Colombiana de la UNESCO y Fundador y Secretario General del Centro Regional para el Fomento del Libro en Am3rica Latina y el Caribe, CERLALC."Las Ciudades Creativas de la UNESCO o la importancia econ3mica de lo intangible".

YOSHIYUKI OSHITA, Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council-ko kidea (Japonia). "TSURUOKA, HIRI SORTZAILEA".

10:00 h.

YOSHIYUKI OSHITA, Miembro de Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council (Jap3n). "TSURUOKA, CIUDAD CREATIVA".

JESUS ORTEGA, Granadako Udala. "GRANADA, LITERATUR HIRI SORTZAILEA".

10:30 h.

JESUS ORTEGA, T3cnico de Cultura. Ayuntamiento de Granada. "GRANADA, CIUDAD CREATIVA EN LITERATURA".

NORA SARASOLA, Bilbao Ekintzaren zuzendari nagusia, Bilbo-ko Udala. "DISEINU ETA SORMENA HIRIETAN"

11:00 h.

NORA SARASOLA, Directora General de Bilbao Ekintza, Ayuntamiento de Bilbao. "EL DISE1O Y LA CREATIVIDAD EN LAS CIUDADES".

Kafe atsedena

11:30 h.

Pausa. Caf3

JUAN JOSE LAPITZ, gastronomi kritikaria eta Euskal Gastronomi Akademia. "GASTRONOMIA HONDARRIBIAN"
Mahai-ingurua

12:00 h.

JUAN JOSE LAPITZ, Crítico de gastronomía y miembro de la Academia Vasca de Gastronomía. "LA GASTRONOMIA EN HONDARRIBIA".
Debate

Atsedena. Bazkaria

12:30 h.

Pausa. Almuerzo

Lan mahai

16:00 h.

Mesa de trabajo

AFARI JAPONIARRA LAIA JATETXEAN

21:00

CENA JAPONESA EN EL RESTAURANTE LAIA

MARTXOAN 13 MARZO

AFARI JAPONIARRA ABARKA JATETXEAN

CENA JAPONESA EN EL RESTAURANTE ABARKA

MARTXOAN 14 MARZO

AFARI JAPONIARRA HOTEL JAIZKIBEL JATETXEAN

CENA JAPONESA EN EL RESTAURANTE HOTEL JAIZKIBEL

MARTXOAN 15 MARZO

HIRUZTA UPATEGIAN ARRAI MOZKETA ERAKUSTALDIA

DEMOSTRACION CORTE PESCADO EN BODEGA HIRUZTA

LAIA ERRETEGIA. Arkolla Auzoa, 33, 20280 Hondarribia, Gipuzkoa / T.: 943 64 63 09 / www.laiaerretegia.com

RESTAURANTE ABARCA. Baserritar Hiribidea, 36, 20280 Hondarribia, Gipuzkoa / T.:943 64 19 91 / www.restabarka.com.

RESTAURANTE HOTEL JAIZKIBEL. Baserritar Etorbidea, 1, 20280 Hondarribia, Guipúzcoa /T.:943 64 60 40 / www.hoteljaizkibel.com.

BODEGA HIRUZTA-RESTAURANTE. Bº Jaizubia 266, 20280 Hondarribia, Gipuzkoa / T. 943 10 40 60 / www.hiruzta.com



Hondarribia Ondareen Foroa

Foro Hondarribia de los Patrimonios

HIRI GONBITATUA · TSURUOKA, Japonia · CIUDAD INVITADA
Martxoaren 9-15 Marzot

Idazkaritza teknikoa / Secretaría técnica: ARMA PLAZA Fundazioa
T. (34) 943.64.46.23 / armaplaza@armaplaza.eus / www.armaplaza.eus
2015 MARTXOAREN 9-15
HONDARRIBIA

Hitzaldiak DOAKOAK dira eta bertaratzea LIBREA

Antolatzaileak / Organizan:



ARMA PLAZA
FUNDAZIOA

Koordinatzaileak / Coordinan:



Laguntzaileak / Colaboran:

