

"DENONTZAKO JANARIA, ELIKAGAI-ESKUBIDEAK ETA BURUJABETZA" ARTIUMen
HITZALDIA Jesús Garayren eskutik.

(Arabako SEAD Lagunen Elkarteko lehendakaria)

"COMIDA PARA TOD@S, DERECHOS ALIMENTARIOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA" en el ARTIUM
CHARLA a cargo de Jesús Garay (Presidente de la Asociación de Amigos y Amigas de la RASD de Alava)

Baliabide naturalen espoliazioa boteretsuak mundu zeharko gatazka politiko eta armatuetan erabiltzen duten beste arma bat da, herri askoren elikadurarako eskubidea zapalduz eta bere baliabideak kudatzeko eta burujabeak izateko aukera ukatuz. Herri saharar Marokoren eskutik jasandako arpilatze jarraituaren adibide bat da eta kontsumitzaileak bezala bidegabekeri horren salaketan paper aktiboa du. ★ El expolio de los recursos naturales es un arma más que utilizan los poderosos en los conflictos políticos y en los conflictos armados a lo largo y ancho del mundo, conculcando el derecho a la alimentación de muchos pueblos y negando cualquier posibilidad de gestionar sus propios recursos y ser soberanos. El pueblo saharauí es un ejemplo de saqueo continuo por parte de Marruecos y como consumidores tenemos un papel activo en la denuncia de esa injusticia.

"GET UP STAND UP FOR YOUR RICE"
COCINA GUERRILLAren eskutik

Erakustaldi praktikoa zerealaren inguruan. Mundua aldatu dezakeen produktu zabal eta anitz honi buruzko laburpena, bere propietateak eta zertan/nola erabili daitekeen. Zereal integral katilukada elikagai justu, orekatu eta osasuntzuaren erreferentzia bezala eta pertsona guztien elikatze-eskubideen gubieneko bermea bezala. Demostración práctica de cocina sobre el cereal. Breve resumen sobre las propiedades y aplicaciones de este amplio y diverso producto con la capacidad de cambiar el mundo. El cuenco de cereal integral como referencia de alimento justo, equilibrado y sano, así como de garantía mínima de los derechos alimentarios de todas las personas.

gastrofilia²⁰¹³

Eboluzioa eta iraultza beti elkarrekin doaz, elikadura eta planeta bezela. Gure inguruarekiko konpromezua duten sukaldari profesional nahiz afizionatuak gara, zure etxe ondoko ekoizleak, elikatzen zaituen hozkada. Kontsumitu aurretik ongi pentsatu eta erabaki. Sukaldea kalera ateratzen dugu, guztiontzat sukaldatzen dugu. Zu zara osagaia. Sukaldaritzza beste modu berri batean ulertzen dugu. Gastrofilia gara.

Evolución y revolución van de la mano. La alimentación y el planeta caminan juntos. Somos cociner@s, profesionales o aficionados, comprometidos con nuestro entorno. Somos el productor local que tienes al lado de casa. Somos el bocado con el que te alimentas. Párate, piensa. Decide antes de consumir.

Sacamos la cocina a la calle, cocinamos para tod@s sin condiciones. Tú eres el ingrediente. Somos una nueva forma de concebir la cocina. Somos Gastrofilia.

Antolatzaileak ★ Organizan



MESON ERAUSQUYM.
ALBARRA-DULANTZI (ALAVA) 1806

Sukaldailikas
Bosque de Cocina Natural y Biológica
Bosques de Cocina Natural y Biológica

Laguntzaileak ★ Colaboran



gastrofilia²⁰¹³



GASTRONOMIA JARDUNALDI ALTERNATIBOAK
JORNADAS GASTRONÓMICAS ALTERNATIVAS

EKAINAK 13·14·15 JUNIO

Vitoria-Gasteiz



OSTEGUNA 13

11:00

GASTROFILIA 2013 AURKEZPENA Andra Mari Zurian. **PRESENTACIÓN GASTROFILIA 2013** en la Virgen Blanca.

Komunikabide eta gasteiztarrentzako aurkezpen ofiziala eta krispeta banaketa. ★ Presentación oficial para los medios y gasteiztarren con reparto de palomitas.

12:00

A Fuego Negroko **"THE BLACK BOOK"** komunikabideentzako aurkezpena ZULOAn. ★ **PRESENTACIÓN** a los medios **"THE BLACK BOOK"** de A Fuego Negro en ZULOA.

20:00

"THE BLACK BOOK" AURKEZPEN JAIA HOR DAGOn!
FIESTA-PRESENTACIÓN "THE BLACK BOOK" en el HOR DAGO!
A fuego negroko liburu berriaren aurkezpena Amaia García de Albizu & Edorta Lamo egileen eskutik. Promozio berezia, pikatzekoak eta Dj Álvaro Tapioca dantzaldirako. ★ Txarla presentación del nuevo libro de A Fuego Negro a cargo de sus autores Amaia García de Albizu & Edorta Lamo. Promoción especial, pikoteos varios y Dj Álvaro Tapioca para los bailes.



OSTIRALA 14

11:00

"PATATEN KORROA" TAILERRA Ikastolan.
TALLER "EL KORRO DE LAS PATATAS" en la Ikastola.

Sortze-prozesu tailer honetan tuberkulo honi buruz hitz egiteaz gain neska-mutikoeekin errezeta dibertigarriak prestatuko ditugu. Tailerrean Adolfo Beltrán de Guevara (produktore ekologikoa), Juan Gil (Mesón Erasquyn Jatetxea) eta Cocina Guerrilla parte hartuko dute. Tokia: Dulantziko Ikastola. ★ Taller creativo en el que charlaremos sobre este bondadoso tubérculo y realizaremos divertidas recetas con la chavalería. Participarán en el taller Adolfo Beltrán de Guevara (productor ecológico), Juan Gil (Rte. Meson Erasquyn) y Cocina Guerrilla. Lugar: Ikastola de Dulantzi.

18:00-19:00

"RISOTTADA PAREGABEA" PARRALen
TALLER "LA GRAN RISOTTADA" en el PARRAL

"Risotto bat irribarre bakoitzeko". Arroza eta zerealen garrantzia elikadura jasangarri batean inguruko hitzaldi-tailer-datatzea. Risotto begetalaren prestaketa. Simon Lizarralde (Parral jatetxea) eta Marta Franciscoren (Sukaldikas) eskutik. €1 ★ "Un risotto por cada sonrisa". Charla-taller-degustación sobre la importancia del arroz en una alimentación sostenible. Elaboración de risotto vegetal. A cargo de Simon Lizarralde (Parral jatetxea) y Marta Francisco (Sukaldikas).1€.

20:00

PIKOTEO MUSIKALA HOR DAGOn!
PIKOTEO MUSIKAL en el HOR DAGO!

100entzako bazkaria 10'tan + Dj Ismael Sustravibez.
Cocina para 100 en 10' + Dj Ismael Sustravibez.
Pertsoniei zein kolektiboiei zuzenduriko tailer teoriko-praktikoa talde haundientzako sukaldatzeko aukerei buruz. Nola antolatu, koordinatu eta zerbitzatu aperitibo zein plater elaboratuak baliabide haundirik behar izan gabe. Hau guztia nola eta lankidetzako/kooperazioaren bitartez eta parte-hartzaileen autoantolaketa zein beraien gaitasunak kontuan hartuz. Ona + erraza + praktikoa = eraginkorra. ★ Taller práctico-teórico dirigido a personas y colectivos sobre las posibilidades de la cocina para grandes grupos. Aprende a organizar, coordinar y servir, aperitivos o comidas elaboradas sin necesidad de grandes recursos, basándonos en la cooperación y autoorganización de los participantes, y de sus capacidades. Todo a ritmo de cumbia, reggae y salsa en una sesión gastronómicomusical a cargo de Ismael Sustravibez. Rico + fácil + práctico = efectivo.

9:30-12:00

LARUNBATA 15

Txikientzako FRUTIKLUBa! HOR DAGOn!
FRUTIKLUB! Para l@s txikis en el HOR DAGO!

Frutikluba txikiei zuzenduriko txoko ireki eta parte-hartzailea izatea du helburu, beraien elikaduraren parte aktibo izan daitezen eta horretarako behar diren tresnak erraztuz. Jaki bakoitzaren atzean zer dagoen, nondik datozen, nola ekoiztu eta komertzializatzen diren ikasiko dugu, baita sukaldean nola prestatu modu erraz eta dibertigarrian. Frutikluba Aitziber Alcudiaren (Bihotza Baratzek) eskutik hasiko da, berak kale-baratzet txiki batekin nola disfrutatzen den erakutsiko digu, sukaldatu Edu Per-erekin (A fuego negro) egingo dugu eta parterik goxoena TxokoTxokolateroren eskutik etorriko da Alvaro Ortiz-ekin (Chokoreeto). 5 eta 10 urte tarteko umeentzat zuzenduta. Izen-ematea Hor Dagon!. Urne kopuru mugatua. 5€

9:30-12:00

★ El FrutiKlub quiere ser un espacio abierto y participativo en el que animemos a las más txikis a tomar parte activa en su alimentación, buscando herramientas para facilitarlo. Aprenderemos qué hay detrás de los alimentos, de dónde vienen, cómo se producen y comercializan, así como a cocinarlos de una manera sencilla y divertida. El FrutiKlub comenzará de la mano de Aitziber Alcudia (Bihotza Baratzek) que nos mostrará como disfrutar de una pequeña huerta urbana, la cocinaremos con Edu Per (A Fuego Negro), y la parte más dulce correrá a cargo del TxokoTxokolatero con Alvaro Ortiz (Chokoreeto). Dirigido a txikis de 5 a 10 años. Inscripción en el Hor Dago!. Plazas limitadas. 5€

9:30-12:00

HERRI BRUNTXX-ETAKO + TXOTX! GAZTETXEAN
HERRI BRUNTXX-ETAKO + TXOTX! GAZTETXEAN
Herri Bruntx-Hamaiketako Gaztetxan. Ticketak Parralen salgai. 6€ Bruntx-Hamaiketako popular en el Gaztetxe. Tickets de venta en el Parral. 6€

- Patata Tortitak - Tortitas de Patata
- Elurtza Odolkia - Morcilla Elurtza
- Bakailu Brandada - Brandada de Bakailu
- Kus-kus "txisme" a - "Txisme" de kus-kus
- Txokolatea espeziak ondua - Txokolata especiado
- Aramaioko Iturrieta Sagardoa - Aramaioko Iturrieta Sagardoa

12:30

OGI, OLIO, ARDO...ta postrerako OTARRAINXKA!
PAN, ACEITE, VINO... y de postre LANGOSTINO!
220º ikasgelan en el aula 220º

Garia prentsatu, olibak egosi, mahatsa labeakatu, otarrainxkak fermentatu... Ez duzu inoiz horrelako laukote dotorerik jan. Juan Gil (Mesón Erasquyn), Luis Angel Plágaro (La cocina de Plágaro), Elena Zudaire (220º Espacio de Cocina Alternativa) eta Alvaro Ortiz (Chokoreeto) kolaboratzaileen eskutik. Leku mugatuak. Izen-ematea info@220grados.com-en. 3€ ★ Prensa el trigo, cuece las olivas, hornea la uva, fermenta los langostinos... Nunca te cocinaron un cuarteto tan coqueto. A cargo de Juan Gil (Mesón Erasquyn), Luis Angel Plágaro (La cocina de Plágaro), Elena Zudaire (220º espacio de cocina alternativa) y Alvaro Ortiz (Chokoreeto). Plazas limitadas. Inscripción en info@220grados.com. 3€

