

GJH eta gizarte-gastronomia:

Elikadura iraunkorra eta inklusiboa



EDE-tik



Uztailak 5

12:30

**DIÁLOGOS &
APRENDIZAJES**



GJH eta Gizarte Gastronomía: Elikadura iraunkorra eta inklusiboa

Posible al da elikaduraren bidez mundu hobea eraikitzea? Gastronomiak lagun al diezaguke inor atzean geratzen ez den gizarte baterantz aurrera egiten? Pentsa daiteke sukaldaritza sozialak inklusiorako eta bizikidetzaren osorako ere balio duela? Elkarrizketa honen bidez, **2030 Agendari eta Euskadin duen aplikazioari buruzko informazioa** zabalitzen jarraitu nahi dugu, eta, bereziki, **GJHetan eragin, ekosistema inklusibo, jasangarri eta osasungarri** buruzko hausnarketa bultzatuko duen esparru gisa, bereziki kalteberatasun-egoeran dauden kolektiboen artean. Horrela, gastronomiari buruz zentzu zabalean hausnartu nahiko genuke, bizitzaren, ongizatearen, gizarteratzearen eta planetaren zaintzaren hobekuntza gisa ulertuta, **gastronomiatik eta elikaduraren bidez ere gizarte-kohesioa lortzen** lagun daitekeela uste dugulako.

Honetaz hausnartu nahi dugu: Zer da **gizarte-gastronomia**? Gastronomiak ba al du **trebetasunik gizaratean modu sozial, ekonomiko, kultural eta ingurumenekoan eragiteko**? **Gastronomiak hobetu eta hainbat arlotan eragin al dezake**, hala nola **hezkuntzan, ekologian, osasunean eta artean**, besteak beste? **Inklusioari ekarpena** egin diezaioke? Zer **faktorek egiten dute gastronomia soziala izatea**?

Azken batean: **gastronomia gizaratea aldatzeko tresna izan al daiteke?**

Horregatik, GJHak eta Basque Country 2030 Agenda zer diren jakinarazten jarraitzeaz gain, elkarrizketa batean parte hartzera gonbidatzen zaituztegu: elikagaien industriaren balio-kateari buruz, ongizaterako eta bizitza osasungarriko elementu gisa elikadura osasungarriagoa eta iraunkorragoa sortzeko erronkari buruz, baliabideen kudeaketa ekologikoki arrazionalari buruz, eta, oro har, kalteberatasun ezberdinak direla eta, normalean hortik kanpo geratzen diren taldeei kalitatezko gastronomia eskuratzeko aukera bermatzearen garrantziari buruz.

Gainera, gure **GURUZU proiektua** aurkeztuko dugu, jabetxe sozial, ireki eta inklusiboa dena. Bertan, **janari osasungarria, arduratsua eta kalitatean/prezioan orekatua eskainiko da**, eta profil eta jatorri desberdinetako pertsonen kalitatezko bazkariak gozatzeko gune bat partekatuko dute, topaketa- eta bizikidetzaren esperientzia baten inguruan.

PROGRAMA

Aurkezpena eta dinamizazioa		
Zertaz ari gara GJHez ari garenean?	Marta Pastor. Parte hartzeko eta komunitate-garapenerako arduraduna. EDE Fundazioa	12:30-12:45
Elkarrizketa (12:45-13:45)		
Amas da Terra	Lucía Freitas. Chef.	12:45-12:55
Gizarte Gastronomia	Iñaki Martínez de Albéniz, EHUko Soziologiako irakaslea	12:55-13:05
Restaurante Man Hu	Cernín Martínez. Man Hu proiektuaren arduraduna. Norai Elkartea	13:05-13:15
Gastronomiaren bidezko erantzun moldagarriak	Constanza Estefanía Díaz del Castillo diseinatzaile eta zientifiko gastronomikoa	13:15-13:25
Restaurante Guruzu (EDE Fundazioa- Bilbao)	Jon Pernía, negozio- eta garapen-arduraduna. Suspertu SL -EDE Fundazioa.	13:25-13:35
Galderak eta itxiera (13:35-13:45)		
Aperitiboa		

Eman izena!

