

COLABORAN / LAGUNTZEN DUTE

- Hotel Xavier
- Asoc. Hostelería Navarra
- Gobierno de Navarra
- Departamento de Turismo Salla
- Departamento de Desarrollo Rural
- Medioambiente, y Ordenación del Territorio
- Nezakaritza Garapena, Ingunjirra eta Lurralde Antolaketako Salla.
- IS-FOOD UPNA
- SLOW FOOD Pamplona-Iruña
- Consorcio Tierras de Javier / Xabierren Lurrak Par.
- Mancomunidad de Sangüesa / Zangozako Mank.
- CEDERNA
- INTIA
- CPAEN-NNPEK
- JOSEÑA
- Ayuntamientos de Yesa, Sangüesa.....Udalak
- Restaurantes:
- Gourmet Hotel Zeniti de Pamplona, Mugaritz
- Jatetxeak
- Piscifactoría Pyriena
- Cavilar Per Sá (Yesa)
- Viveros Elizalde de Sangüesa
- Borda Egullor (Irurozki)
- Pitihka Gasnategia (Eratzu - Bozán)
- Golkoo
- Bodegas: Azpea,
- Artisu, Mendiko y Bodega
- Soc. Coop. San Francisco
- Javier de Liedena
- Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería

- **Objetivo principal:** Desarrollar los objetivos de nuestra asociación en relación al fomento y recuperación del primer sector productivo: asociando éste al trabajo cooperativo con el segundo sector y su puesta en valor a través del tercer sector.
- **Objetivos de difusión, promoción y conocimiento:**
 - Dar a conocer nuestra zona, la Baja Montaña y sus productos.
 - Promoción, fomento y desarrollo de la Gastronomía Navarra.
 - Difundir los resultados de la actividad a través de los medios adecuados de difusión, promoción y conocimiento.
 - Favorecer el estudio e investigación de los contenidos que se abordan en la actividad: su publicación y exposición dentro del programa de la actividad y otros del mismo ámbito.

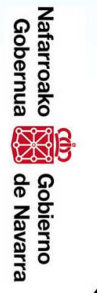
FILOSOFIA FILOSOFIA

Serán cuatro nuestros pilares, con la idea de promover cuatro aspectos esenciales: Ecología, sostenibilidad, solidaridad y salud. Asegurar una transmisión de los conocimientos gastronómicos y sensibilizar, educar e implicar en este proceso a las nuevas generaciones de estudiantes del ámbito del encuentro. Este es uno de nuestros pilares, de ahí que el encuentro tenga un contenido específico de formación teórico-práctico. Pero también de los actuales y futuros profesionales entorno a la alimentación y todo lo que la rodea (higiene, gestión, salud, producción, ecología, etc.). Reconoceremos los méritos de personas o entidades que han destacado en las jornadas por su iniciativa pionera, emprendimiento o generosidad con su tierra y su pueblo.

EKOLOGIA, OSASUNA, JASANGARBIASUNA ETA SOLIDARITATEA GURE LAU ARDATZAK IZANGO DIRA. BETI ERE HAUEN ETA JARDUNALDIEN ETAGUITZEN ZABALKUNDEA LORTZEAREN ETA BERTAN PARTE HATURKO DUTENEN AITOREPENA EGINGO DUGU.

NOMBRE / IZENA: **APELLIDOS / ABIZENAK:**
TELÉFONO/A: **CORREO-E. / POSTA-E.:**
ENTIDAD / ERAKUNDEA:
Contacto / Harremanetarako: Tel. 652317257 (llamar por las tardes a partir de las 17:00)
 arangoitiesam@gmail.com arangoiti-esam.blogspot.com.es

ESTUDIANTES DE IZASLEAK
 Incluye la participación en las salidas elegidas, dos conferencias y almuerzo de estudiantes, 15 €
Aukeratutako irteerak, bi hitzaldi eta hamaiketakoak.
 Realizar el pago en el nº de cuenta / Kontu zenbaki honetan ordainketa egin: 3008 0046 36 1768724518



I JORNADAS de FORMACIÓN de GASTRONOMIA NAVARRA en TIERRAS de JAVIER

10 de noviembre de 2016
10 de noviembre de 2016-ko azaroraren 10-a

Igo: FORMAZIO JARDUNALDI NAFARROAKO GASTRONOMIA XABIERREN LURRAN

Auditorio del Castillo de Javier y Hotel Xavier (Javier / Xabierreko Gazteluaren Entzulegian eta Xavier Hotela (Xab

PROGRAMA / EGITARAU

9:30 Recepción de participantes / Partaideei harrera (se servirá zumo ecológico ÉKOLO de Aroniz-eko ÉKOLO zuku ekologikoa zerbitzatuko da) / 10:10 Acto Insuficional / Ekitaldi insufizionala

-Nacho Calvo, Secretario General Asociación de Hostelería de Navarra.

-Edorta Lezaun, Presidente Consejo Producción Agrícola Ecológica de Navarra.

-Juanma Inixaurandieta, Gerente Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias.

10:20 Conferencia marco **ECOLOGÍA-SALUD-SOSTENIBILIDAD-SOLIDARIDAD**, los cuatro ejes para las jornadas. Se presentarán los contenidos y actividades a realizar / Jardunaldiaren ardatzak **Ekologia-Osasuna-Jasangarritasuna-Solidaritatea** dira. Edukiak eta ekintzak aurkeztuko dira.

10:30 Salida para conocer el entorno natural y sus productos (elegir salida en la tabla de los recorridos) / Ingurune naturala eta produktuak ezagutzeko irteera. 10:30 Preparación del almuerzo por parte de los participantes inscritos en esta actividad / Bazkariaren prestaketa ikasleen eskutik.

12:00 Conferencia inaugural / Hasierako hitzaldia

Hacia una **alimentación saludable basada en la sostenibilidad**, impartida por los profesores de la Universidad Pública de Navarra **FRANCISCO IBAÑEZ**, profesor Titular de Nutrición y **Mª JOSÉ BERIAIN APESTEGUIA**, Catedrática de Bromatología y Directora del Instituto de Innovación y Sostenibilidad en la Cadena Alimentaria IS-FOOD de la Universidad Pública de Navarra / JASANGARRITASUNAN OINARRITUTAKO ELIKADURA BATERANTZ, NUP-eko irakasleak **Francisco Ibañez eta Mª José Berain** IS-FOOD.

12:30 Conferencia académica / Hitzaldi akademikoa

Las flores y su valor nutricional, salud natural, impartida por MAITE ZUDAIRE, Dietista-Nutricionista, especialista en intolerancias alimentarias.

LOREA ETA BERE NUTRIZIO BALIOA, OSASUN NATURALA.

13:00 Conferencia de aplicación de conocimientos

Uso de las flores en la cocina, imagen y cuidado del sabor, LEIRE ETXAIDE, responsable de la huerta del Rite. Mugaritz (Errentería - Gipuzkoa).

LOREEN ERABILERA SUKALDEAN, IRUDIA ETA ZAPOAREN ZAINTZA.

13:30 Almuerzo dirigido por el Jefe de Cocina y Gerente de la **La Morea Gourmet, Juan Manuel Marfinez Martínez**.

Alimentos de los productores de la zona. Con cata de los vinos que se servirán durante la comida ofrecida por **JAVIER PÉREZ de Bodegas AZPEA** -Lumbier-, y **FERNANDO CHIVITE enólogo de la Bodega de Liédena**.

Sukaldariak gidatutako hamaitetakoa eta ardoen kata.

Ver menú de las jornadas y de estudiantes / Ikusi jardunaldi eta ikasleen menua.

15:00 Salida para conocer el entorno natural y sus productos (elegir salida en la tabla de los recorridos) / Ingurune naturala eta produktuak ezagutzeko irteera.

Conferencias de puesta en valor de los productos ecológicos de Navarra / Nafarroako produktu ekologikoen balio-jartze hitzaldia. Madera / Bideratzen du: CPAEN.

Enrique Arnedo, Técnico de Certificación del CPAEN

17:00 Conferencia puesta en valor / Balio-jartze hitzaldia. **Plantas medicinales y aromáticas en la cocina. JOSENEA SENDABELARRAK ETA USAITSUAK SUKALDEAN.**

Proyectos sostenibles y solidarios que pueden nutrir y mejorar nuestra cocina y sociedad navarra. Una huerta cercana implica a todos / Egitasmo jasangarriak eta solidariorak.

17:00 OPCIÓN PARA ESTUDIANTES Y RESTO DE PARTICIPANTES / IKASLE ETA GAINONITZEKO PARTAIDEN TONTA:

Exposición del trabajo del CPAEN y la gestión, difusión y puesta en valor de la ecología en Navarra. CPAEN / NNPEK-CPAEN lanaren aurkezpena, kudeaketa...

17:30 Conferencia puesta en valor / Balio-jartze hitzaldia

El trabajo ecológico y técnico que se realiza con la pocha y el punto de vista del cocinero, impartida por JOSÉ URANGA, Ingeniero Técnico Agrícola y cocinero de Slow

Food Pamplana-Iruña / **POTXAREKIN EGITEN DEN LAN EKOLOGIKOA ETA TEKNIKOA**, ETA SUKALDARIAREN IKUSPEGIA

17:30 OPCIÓN PARA ESTUDIANTES Y RESTO DE PARTICIPANTES / IKASLE ETA GAINONITZEKO PARTAIDEN TONTA:

Plantas medicinales y aromáticas en la cocina. JOSENEA. SENDABELARRAK ETA USAITSUAK SUKALDEAN.

JARDUNALDIAREN AMAIERA / CLAUSURA DE LAS JORNADAS

18:30 Conclusiones del equipo técnico elaboradas a partir de lo recopilado, hablado, etc., durante las jornadas.

Presentadas por: Secretario del equipo técnico / Ondorioak, jardunaldian jasotakoarekin. Talde teknikorako idazkariak aurkeziuta.

18:45 Discurso institucional / Erakundearen hitzaldia:

Del fomento del desarrollo del sector primario hasta la revitalización de los pueblos pequeños. Lehenabiziko sektore produktiboaren garapena sustatzeik, herri txikien berpizteraino.

Isabel Elizalde Aretxea, Consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra / Nafarroako Gobernuako Landa Garapeneko, Ingurumeneko eta Toki Administrazioako Kontseilaria.

Presenta / Aurkezten du: **Ramón Navarro**, Presidente del Consorcio Turístico de Tierras de Javier - Xabierren Lurrak Turismo Partzuergoko Lehenakaria.

Entrega del galardón al estudiante que ha destacado en las jornadas / Jardunaldietan nabarmenduko den ikaslea saria emango zaio. Entrega **Ángel Navallas**, Alcalde del Ayuntamiento de Sangüesa, como valorador de la entidad local patrocinadora, y **Faustino Aizkorbe**, escultor navarro autor de la obra / Saria ematen dute, lana burutu duen nafarroako eskultorea den **Faustino Aizkorbe** eta **Ángel Navallas**, Zangozako Alkatea eta bertako babesleitzia egin duena.



GIDO PARA LA VISITA / BISITALDIRAKO IIBILIDEA

"X" el recorrido elegido / Adierazi "X"

/ Categoría adierazi:

il / Besteak

BIDEA (mañana)

ONALES /

as medicinales

OSENEA,

Ik Ezagutu

ITES Y RESTO

/ IKASLEAK

ga Azpea

ga

Ezagutu

LBIDEA

ONALES /

so de cultivo

güesa -

os Fernández

ONALES,

TO DE

UTUAK,

E GUZTIAK:

y plantas del

oserra Izurriaga,

zitia Elkaritea - Sociedad

ales Gorosti y la piscifactoría

r Sé, Yesa.

-SAKALIAN: ARRAIN-HAZTEGIA