Nafarroa: gastronomia, kultura eta ardoa

IRAILAK 01 - 03

Fernando Remacha aretoa, 4. ikasgela erantsia. Sario eraikina. NUP.

0 €

NUP-Nafarroako Unibertsitate Publikoa, Universidad Pública de Navarra

Bukatuta

2025ko abuztuaren 27a arte

Ikasgela irisgarria da mugikortasun urria duten pertsonentzat.

Irisgarritasun premiarik baduzu, idatzi cursosdeverano@unavarra.es helbide elektronikora.

Udako ikastaro honek Nafarroako gastronomian, kulturan eta mahastizaintzan eta ardogintzan beste inon ez bezala murgiltzea proposatzen dizu, eta, horretarako, ezagutza zientifikoa esperientzia sentsorial eta lurralde esperientziekin konbinatzen du. Hiru egunean zehar, Nafarroako elikaduraren historia, oraina eta etorkizuneko erronkak landuko dira zientziaren, tradizioaren eta berrikuntzaren arteko elkarrizketara irekia dagoen ikuspegi dibulgatibo batetik.

Nekazaritzako elikagaien sektoreari, sektore gastronomiko eta turistikoari eta oro har jende guztiari dago zuzendua. Goizeko eta arratsaldeko saioak izanen ditu: goizez,

eduki akademikoa landuko da, eta, arratsaldetan, berriz, esperientzian oinarritutako jarduerak eginen dira, Nafarroa dastatu, korritu eta bizitzeko.

kartela

OBJETIVOS

Zientzia irekiko esperientzia bat eskaintzea, enogastronomian oinarritua, Nafarroa aurkezteko, esploratzeko eta gozatzeko, hauei balioa emanez: lurraldeko sukaldaritza-dibertsitatea, Nafarroako ondare kultural eta naturala eta Nafarroak elikadura-eredu jasangarri eta berritzaile baten alde egiten duen apustua.

DIRECCIÓN DEL CURSO

Idoya Fernández Pan. Agronomia, Bioteknologia eta Elikadura Saila. Nafarroako Unibertsitate Publikoa.

Ezinbestekoa da ikastaroan eta jardueretan izena ematea. Ikastaroan saio orokorretarako izena emateak ez du bermatzen jardueretan tokia izatea. Ikaspostuak eta eskaria direla-eta, postua duzun edo ez konfirmatuko zaizu. Jarduerak berrantolatzen ahalko dira txanda bakoitzean gutxienez 10 pertsona ez badaude, betiere ordutegi bera errespetatuz.

ASTELEHENA 01 IRAILA

08:30 - 09:00

Akreditazioak eta harrera

09:00

Irekiera

Rebeca Esnaola. Kultura, Kirol eta Turismo kontseilaria.

Martín Larraza. Ikerketako errektoreordea.

9:30 - 12:00 Hitzaldia

Nafarroa: Helmuga gastronomiko kalitatezkoa, osasungarria eta jasangarria

Patxi Sáenz. Turismoko Marketinaren eta Produktuen Zerbitzuko zuzendaria.

Nafarroako Gobernuko Kultura, Kirol eta Turismo Departamentua.

10:00 - 12:00 Hitzaldia

Lehenbiziko sektorea: Nafarroako gastronomiaren zutabea

Natalia Bellostas. INTIAko zuzendari kudeatzailea.

10:00 - 12:00 Hitzaldia

I+G+i: Elikagaien zientzia berrikuntza gastronomikoan

María José Beriain. NUPeko Nutrizio eta Bromatologiako katedraduna.

10:00 - 12:00 Mahai-ingurua

Nafarroako Kalitatezko Turismo Enogastronomikoa sustatzeko hitzarmena: Erakundeen sinergiak lurraldearen garapen jasangarrirako.

Patxi Sáenz. Turismoko Marketinaren eta Produktuen Zerbitzuko zuzendaria.

Nafarroako Gobernuko Kultura, Kirol eta Turismo Departamentua

Natalia Bellostas. INTIAko zuzendari kudeatzailea.

María José Beriain. NUPeko Nutrizio eta Bromatologiako katedraduna.

12:00 - 13:30 Hitzaldia, dastatzea eta solasaldia bertaratuekin

Nafarroako ardoen nortasuna eta bilakaera.

Pilar García-Granero. Enologoa, aholkularia eta irakasle espezialista Basque Culinary Centerren.

Montserrat Navarro. Unibertsitateko titularra Elikagaien Teknologian. NUP

13:30 - 15:00

Esperientzia gastronomikoa

Mikrogastronomia: pintxo tradizional eta sortzaileak

Nafarroako txistorra. AGB

Urtarokotasuna: Nafarroako tomatea eta baratzea

Olioa: uzta eta erauzketa goiztiarrerantz

15:00 - 17:00

Jarduera (aukeratu beharrekoa)

Beharrezkoa da formularioan jarduera hauetakoren batean izena ematea. Izena eman duten pertsonen kopuruaren arabera, postuak berrantolatzen ahalko dira.

1. jarduera. Irteera Lekunberrira. Maskarada: haztegitik mahaira. Bisita gidatua eta produktu dastaketa.

2. jarduera. NIBGMETeko praktiketako etxaldea: egin zeure patxarana.

3. jarduera. Ardogintzarako mahatsak: ardoaren identitatea eta bere lurraldea.

4. jarduera. Lupulua eta garagardo estiloak.

ASTEARTEA 02 IRAILA

09:30 - 12:00 Irekiera Lehenbiziko egunaren laburpena

Hitzaldia: Gastronomia jasangarria: orekako sukaldaritza

Hitzaldia: David Yárnoz. Molino de Urdaniz jatetxeko sukaldaria. Nafarroa.

10:00 - 12:00 Hitzaldia

Produktua eta teknika: sustrai nafarrak

Eneko Izkue. Aholkularia eta unibertsitateko irakaslea Basque Culinary Centerren.

10:00 - 12:00 Hitzaldia

Elikagaien kultura: ikuspegi historikoa

Almudena Villegas. Idazle eta historialaria, elikaduran eta gastronomian espezializatua.

10:00 - 12:00 Hitzaldiak, hizlarien arteko eztabaida eta erakustaldiak

Davir Yárnoz. Molino de Urdaniz jatetxeko sukaldaria. Nafarroa.

Eneko Izkue. Aholkularia eta unibertsitateko irakaslea Basque Culinary Centerren.

Almudena Villegas**.** Idazle eta historialaria, elikaduran eta gastronomian espezializatua.

12:30 - 13:30 Hitzaldia

Lurralde-garapen jasangarrirako gastronomia: ikuspegi soziokulturala

Fernando Peñuela. Turismo eta lurralde-garapenerako gastronomia sozialeko nazioarteko aholkularia.

12:30 - 13:30 Hitzaldia

Merkaturatzeko zirkuitu laburrak eta zuzeneko salmenta

Ana Barandiaran. INTIAko balio-kateko teknikaria.

12:30 - 13:30 Hitzaldia

Mendialdeko elikadura-mahaia. Tokiko erakundeek bultzatutako elikadura jasangarria

José Manuel Zubillaga eta Mikel Huarte. Araiz eta Larraungo alkateak. Nafarroa.

12:30 - 13:30 Hitzaldiak, hizlarien arteko eztabaida eta solasaldi irekia bertaratuekin

Fernando Peñuela. Turismo eta lurralde-garapenerako gastronomia sozialeko nazioarteko aholkularia.

Ana Barandiaran. INTIAko balio-kateko teknikaria.

Jose Manuel Zubillaga eta Mikel Huarte. Araiz eta Larraungo alkateak. Nafarroa.

13:30 - 15:00

Esperientzia gastronomikoa

Mikrogastronomia: lurraldea eta jasangarritasuna
Urtarokotasuna eta elikagaien kontserbazioa: freskoa eta potean sartua
Uztartzea eta esperientzia. Joera berriak edarietan

15:00 - 17:00

Jarduera (aukeratu beharrekoa)

Beharrezkoa da formularioan jarduera hauetakoren batean izena ematea. Izena eman duten pertsonen kopuruaren arabera, postuak berrantolatzen ahalko dira.

5. jarduera. Landareen zaporea.

6. jarduera. NIBGMETeko praktiketako etxaldea: hazitegiak.

7. jarduera. Hartzidurak: antzinako saltsak eta elikadura-joerak.

8. jarduera. Hartzidurak: egin zeure konbutxa.

9. jarduera. Gominolekin jolasean: joerak eta likoreak.

ASTEAZKENA 03 IRAILA

09:30

Hasiera. Lehenbiziko egunaren laburpena

10:00 - 12:00 Hitzaldia

Nafarroako gazteak gastronomia jasangarriaren alde

Goiza Isiegas. Akari Gastroteka. Nafarroa.

10:00 - 12:00 Hitzaldia

Nafarroako gastronomia: osasun arlotik begiratzea

Débora Villaño. Unibertsitateko titularra Nutrizioan eta Bromatologian. NUP

10:00 - 12:00 Hitzaldia

#AgroinfluencersUAGN: sustraidun komunikazioa. Landa eremurako narratiba berriak.

Susana Villanueva. UAGNko komunikazioko arduraduna.

10:00 - 12:00 Hitzaldia

Kontsumitzailearen jokaera

Isabel Salazar. Research and data manager. SAM Research-Germany.

10:00 - 12:00 Hitzaldiak, solasaldiak eta eztabaida irekia

Goiza Isiegas. Akari Gastroteka. Nafarroa.

Susana Villanueva. UAGNko komunikazioko arduraduna.

Isabel Salazar. Research and data manager. SAM Research-Germany.

12:00

Amaiera eta Nafarroako produktuen dastaketa

12:30 - 19:00

Ibilbide gastronomikoa

Beharrezkoa da formularioan jarduera hauetakoren batean izena ematea. Izena eman duten pertsonen kopuruaren arabera, postuak berrantolatzen ahalko dira.

10. jarduera. Irteera Tuterara eta Errege Bardeara: sukaldari baten eta artzain baten eskutik.

11. jarduera. Enoturismoa Erriberrin: esperientzia bat Reyna de copas ardotegian

ORGANIZA

Nafarroako Unibertsitate Publikoa

Universidad Pública de Navarra
Nafarroako Unibertsitate Publikoa

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
AGENDA 2030

NAVARRA : NAFARROA
Una forma de funcionar | Our own way | Gauzak egiteko dugun modua

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

© Universidad Pública de Navarra