

IV.

HONDARRIBIA ONDAREEN FOROA

FORO HONDARRIBIA
DE LOS **PATRIMONIOS**

FORUM HONDARRIBIA
DES **PATRIMOINES**

Hiri Gonbidatuak [Ciudades Invitadas] Villes Invitées

► **FLORIANÓPOLIS**
(BRASIL)

► **POPAYÁN**
(COLOMBIA)



13-17

[Ap. / Ab. / Av.]

Hiri Lankideak [Ciudades Colaboradoras] Villes Partenaires

BAIONA



19-20

[Ap. / Ab. / Av.]

IRUÑA-PAMPLONA



21-23

[Ap. / Ab. / Av.]

ANTOLATZAILEAK [ORGANIZAN] ORGANISATEURS

LAGUNTZAILEAK [COLABORAN] PARTENAIRES



www.minka-exters.es



13

[Ap. / Ab. / Av.]



Itsas Etxea

[auditorium / auditorio / auditorium]



10:30 - 12:30

TALLER DE GASTRONOMÍA

“I. ENCUENTRO TRANSOCEÁNICO DEL PINTXO”

- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programa Pão e Vinho (Florianópolis , Brasil)
- ▶ **SERGIO ANDRÉS GALVIS**, Chef Restaurante Freguesia Oyster Bar Vinho (Florianópolis, Brasil).
- ▶ **ALEXSANDRA ALVES**, estudiante, Instituto Federal Santa Catalina Vinho (Florianópolis, Brasil).
- ▶ **MARÍA DEL MAR OROZCO PRADO**, estudiante, ganadora del I Concurso de Pintxos de Popayán (Colombia)
- ▶ **MERCEDES QUIÑONES**, estudiante, ganadora del II. Concurso de Pintxos de Popayán (Colombia).
- ▶ **MOHAMED EL FTOUH**, estudiante de la Escuela de Hostelería de Leioa y ganador Concurso Eusko Label de Escuelas de Hostelería de Euskadi (HAZI).
- ▶ **MIKEL MUÑOZ**, Chef Bar Gran Sol (Hondarribia).

GASTRONOMIA TAILERRA

“PINTXOAREN MUGAZ GAINDIKO I. TOPAKETA”

- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, “Pão e Vinho” Programaren chefa (Florianópolis, Brasil)
- ▶ **SERGIO ANDRÉS GALVIS**, “Freguesia Oyster Bar Vinho” Jatetxearen chefa (Florianópolis, Brasil)
- ▶ **ALEXSANDRA ALVES**, ikaslea, Instituto Federal Santa Catalina Vinho (Florianópolis, Brasil).
- ▶ **MARÍA DEL MAR OROZCO PRADO**, ikaslea, Popayán (Kolonia) hiriko I. Pintxo Txapelketako txapelduna.
- ▶ **MERCEDES QUIÑONES**, ikaslea, Popayán (Kolonia) hiriko II. Pintxo Txapelketako txapelduna.
- ▶ **MOHAMED EL FTOUH**, Leioako Ostalaritza Eskolako ikaslea eta Euskadiko Ostalaritza Eskolen arteko Eusko Label Txapelketako irabazlea (HAZI).
- ▶ **MIKEL MUÑOZ**, Gran Sol Tabernako Chefa (Hondarribia).

ATELIER DE GASTRONOMIE

“PREMIÈRE RENCONTRE TRANSOCÉANIQUE DU PINTXO”

- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programme Pão e Vinho (Florianópolis, Brésil).
- ▶ **SERGIO ANDRÉS GALVIS**, Chef Restaurant Freguesia Oyster Bar Vinho (Florianópolis, Brésil)
- ▶ **ALEXSANDRA ALVES**, étudiante, Institut Fédéral Santa Catarina Vinho (Florianópolis, Brésil)
- ▶ **MARÍA DEL MAR OROZCO PRADO**, étudiante, gagnante du Premier Concours de Pintxos de Popayán (Colombie)
- ▶ **MERCEDES QUIÑONES**, étudiante, gagnante du Deuxième Concours de Pintxos de Popayán (Colombie)
- ▶ **MOHAMED EL FTOUH**, étudiant de l'École d'Hôtellerie de Leioa et gagnant du Concours Eusko Label des Écoles d'Hôtellerie du Pays Basque (HAZI)
- ▶ **MIKEL MUÑOZ**, Chef Bar Gran Sol (Hondarribia)

17:00 - 18:30

MESA REDONDA

“VENTAJAS QUE APORTA EL PRODUCTO LOCAL EN LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN”

- ▶ **ALAZNE URIBARRI**, Directora de la Unidad de Marketing y certificación (HAZI Fundazioa)
- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programa Pão e Vinho (Florianópolis , Brasil)
- ▶ **GORKA CEPEDA**, Chef Restaurante Arroka Berri (Hondarribia)
- ▶ **ANDER ELORTEGI**, Director del Hotel Villasoro
- ▶ **IÑIGO BUSTO**, Luraki

Se concluirá con una **degustación de productos locales**.

MAHAI-INGURUA

“BERTAKO PRODUKTUEK OSTALARI ETA JATETXEEI EKARTZEN DIZKIENTEN ONURAK”

- ▶ **ALAZNE URIBARRI**, Marketing eta egiaztapen Unitateko zuzendaria (HAZI Fundazioa)
- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Pão e Vinho Programaren chefa (Florianópolis, Brasil)
- ▶ **GORKA CEPEDA**, Arroka Berri Jatetxeko chefa (Hondarribia)
- ▶ **ANDER ELORTEGI**, Villasoro hoteleko zuzendaria
- ▶ **IÑIGO BUSTO**, Luraki

Amaitzeko bertako produktuen dastaketa izango da.

TABLE RONDE

“AVANTAGES PRODUIT LOCAL DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION”

- ▶ **ALAZNE URIBARRI**, Directrice de l'Unité de Marketing et certification (HAZI Fundazioa)
- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programme Pão e Vinho (Florianópolis, Brésil)
- ▶ **GORKA CEPEDA**, Chef Restaurant Arroka Berri (Hondarribia)
- ▶ **ANDER ELORTEGI**, Directeur de l'Hôtel Villasoro
- ▶ **IÑIGO BUSTO**, Luraki

Se conclura par une **dégustation de produits locaux**.



14

[Ap. / Ab. / Av.]



Parador Carlos V.

[tapizen aretoa / sala de tapices / salle des tapisseries]



JORNADA DE PATRIMONIO

Expertos en fortificaciones y gestión cultural visitan las tres ciudades "CREACITY" de Hondarribia, Pamplona y Bayona.

09:00 - 09:15 **Recepción**

09:15 - 09:30 **Saludo del Alcalde y Presidente de la Fundación ARMA PLAZA**

09:30 - 10:15 **"Florianópolis, un ejemplo de desarrollo turístico y cultural"**
JOÃO LOMBARDO – MÁRCIA TESCHNER
Florinópolis (Brasil)

10:15 - 11:00 **"El diseño de un producto turístico-cultural en la economía sostenible de un territorio"**
MARÍA FERNANDEZ SABAU
Consultora Cultural

11:00 - 11:30 **Pausa. Café**

11:30 - 12:15 **"¿Qué es una muralla? La influencia del arte contemporáneo en la percepción de las fortificaciones"**
ANA AZPIRI
Doctora en Historia del Arte.
Profesor de E.T.S. Arquitectura en UPV-EHU

12:15 - 13:00 **"La caracterización del espacio del juego de pelota en las construcciones amuralladas"**
DANIEL CARBALLO
Coordinador del taller de investigación "el juego en los centros históricos" del Máster de Restauración del patrimonio UPV-EHU.

13:00 - 13:30 **Debate**

13:30 - 14:30 **Visita a la ciudad**

16:30 - 17:15 **"El sistema defensivo del reino de Navarra antes y después de su anexión a la corona de Castilla"**
JUAN JOSÉ MARTINENA RUÍZ
Doctor en Historia, Académico correspondiente de la Real Academia de la Historia.

ONDARE-JARDUNALDIA

Gotorlekuetan eta kultur kudeaketan adituek hiru "CREACITY" hiriak bisitatuko dituzte, Hondarribia, Iruña eta Baiona.

Harrera

Agurra, TXOMIN SAGARZAZU
Alkate eta ARMA PLAZA Fundazioaren Presidentearen eskutik.

"Florianópolis, eredugarria turismo eta kultur garapenean"
JOÃO LOMBARDO – MÁRCIA TESCHNER
Florinópolis (Brasil)

"Produktu turistiko-kultural baten diseinua lurralde bateko ekonomia iraunkorrean"
MARÍA FERNANDEZ SABAU
Kultur Aholkularia

Atsedena. Kafea

"Zer da harresi bat? arte garaikidearen eragina harresien pertzepzioan"
ANA AZPIRI
Doktorea Artearen Historian
UPV-EHUko Arkitektura Goi Eskola
Teknikoan Irakaslea.

"Pilota jokoaren eremua harresidun eraikinetan nola karakterizatu den"
DANIEL CARBALLO
UPV-EHUko ondarearen Zaharberritze Masterreko "jokoa guneko historikoe-tan" izeneko ikerkuntza tailerreko koordinatzailea.

Eztabaida

Hirian zehar bisita

"Nafarroako erresumaren babes sistema, Gaztelako koroari anexionatu aurretik eta ondoren"
JUAN JOSÉ MARTINENA RUÍZ
Doktorea Historian, "Real Academia de la Historia" Erakundeko Akademi-ko Urgazlea.

JOURNÉE DU PATRIMOINE

Les experts en fortifications et gestion culturelle visitent les trois villes "CREACITY": Hondarribia, Pamplona et Bayonne.

Réception

Accueil du Maire et Président de la Fondation ARMA PLAZA, TXOMIN SAGARZAZU

"Florianópolis, un exemple de développement touristique et culturel"
JOÃO LOMBARDO – MÁRCIA TESCHNER
Florinópolis (Brésil)

"Le concept d'un produit touristique-culturel dans l'économie durable d'un territoire"
MARÍA FERNANDEZ SABAU
Consultante Culturelle

Pause-café

"Qu'est-ce qu'un rempart? L'influence de l'art contemporain dans la perception des fortifications"
ANA AZPIRI
Docteur en Histoire de l'Art.
Professeur de l'Ecole Technique Supérieure d'Architecture UPV-EHU

"La caractérisation de l'espace du jeu de pelote dans les constructions fortifiées"
DANIEL CARBALLO
Coordinateur de l'atelier d'investigation "le jeu dans les centres historiques" du Master de Restauration du patrimoine de l'Université UPV-EHU.

Débat

Visite de la ville

"Le système défensif du royaume de Navarre avant et après son annexion à la couronne de Castille".
JUAN JOSÉ MARTINENA RUÍZ
Docteur en Histoire, Sociétaire correspondant de l'Académie Royale d'Histoire.



14

[Ap. / Ab. / Av.]



Parador Carlos V.

[tapiz-aretoa / sala de tapices / salle de tapisseries]



JORNADA DE PATRIMONIO

17:15 - 18:00 *"El reconocimiento de los valores de la fortificación abaluartada"*
FERNANDO COBOS
Arquitecto experto. Comité Internacional ICOMOS-ICOFORT

18:00 - 18:30 *Pausa. Café*

18:30 - 19:30 *Presentación de proyecto CREACITY en el marco POCTEFA (Iruña/Pamplona - Baiona - Hondarribia)*
ARTURO FERRER. Director del área de Gobierno Transparente. Ayuntamiento de Iruña-Pamplona
HENRI LAUQUÉ, Président de l'Office de Tourisme de Bayonne. Ayuntamiento de Baiona.
MARÍA SERRANO. Concejal de Turismo y Comercio. Ayuntamiento de Hondarribia.

19:30 - 20:00 Debate

21:00 Cena institucional

ONDARE- JARDUNALDIA

"Bastioidun harresien balioak azaltzea"
FERNANDO COBOS
Arkitekto aditua. ICOMOS-ICOFORT Nazioarteko Batzordea

Atsedena. Kafea

CREACITY proiektua aurkeztea, POCTEFaren esparruan (Iruña/Pamplona - Baiona - Hondarribia)
ARTURO FERRER. Gobernu Gardena arloaren Zuzendaria. Iruña-Pamplona hiriko Udala
HENRI LAUQUÉ, Président de l'Office de Tourisme de Bayonne. Baionako Udala.
MARÍA SERRANO. Turismo eta Merkataritzako Zinegotzia. Hondarribiko Udala.

Eztabaida

Erakunde afaria

JOURNÉE DU PATRIMOINE

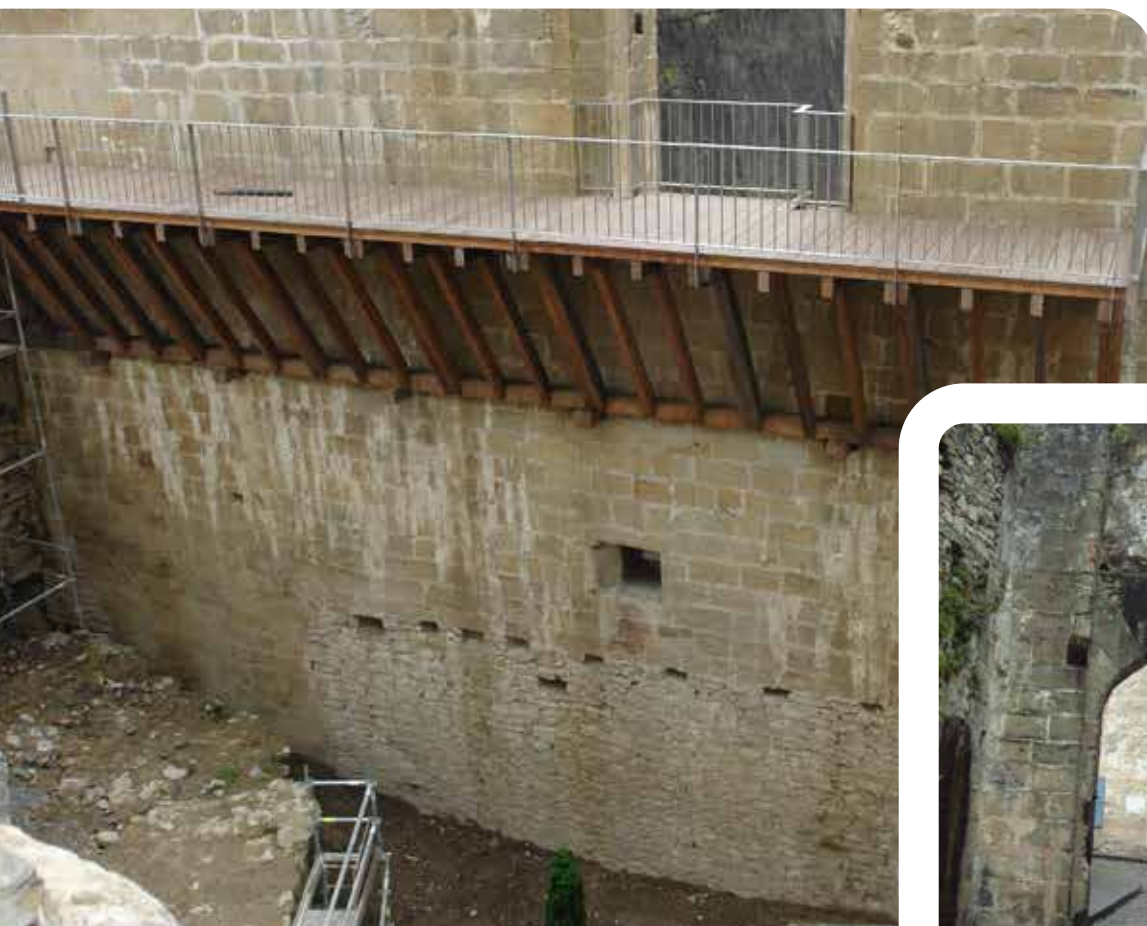
"La reconnaissance des valeurs de la fortification bastionnée"
FERNANDO COBOS
Architecte expert. Comité International ICOMOS-ICOFORT

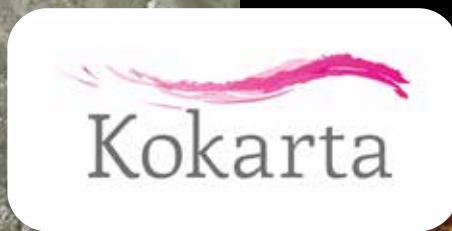
Pause-café

Présentation du projet CREACITY dans le cadre de POCTEFA (Pamplone - Bayonne - Hondarribia)
ARTURO FERRER. Directeur du service Gouvernement Transparent. Mairie de Pampelune.
HENRI LAUQUÉ, Président de l'Office de Tourisme de Bayonne. Mairie de Bayonne.
MARÍA SERRANO. Conseillère Municipale déléguée au Tourisme et au Commerce. Mairie de Hondarribia.

Débat

Dîner institutionnel





15
[Ap. / Ab. / Av.]

21:00

943 11 80 00
[Erreserba / Reserva / Réservation]

CENA BRASILEÑA

En una velada única, los cocineros João Lombardo, Sergio Andrés Galvis y Alexsandra Alves elaborarán una sabrosa cena tradicional brasileña con elementos de base en la cocina de Brasil.

AFARI BRASILDARRA

Gauean João Lombardo, Sergio Andrés Galvis eta Alexsandra Alves sukaldariak avari tradizional goxo eskainiko dute, Brasileko sukadaritzako oinarritzko osagaiekin egina.

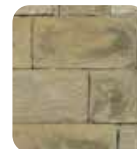
CENA BRASILEÑA

Lors d'une soirée unique, les cuisiniers João Lombardo, Sergio Andrés Galvis et Alexsandra Alves élaboreront un savoureux dîner traditionnel brésilien avec des éléments de base de la cuisine du Brésil.



16
[Ap. / Ab. / Av.]

San Pedro
[kalea / calle / rue]



DEGUSTACIÓN

PARRILLADA BRASILEÑA Y COLOMBIANA

De la mano de los cocineros de Florianópolis (Brasil) y Popayán (Colombia) ofreceremos delicias asadas en plena calle San Pedro fusionando los sabores de Brasil y Colombia con la técnica "burduntzi" del parrillero profesional Karlos Ibarrondo. Esta técnica consiste en asar la pieza entera, en canal, suspendida sobre el calor constante y suave de carbón vegetal durante largo tiempo. Una oportunidad única de asistir a un "showcooking" con el proceso de asado en directo, con producto Eusko Label, y a la vez probar cocina tradicional de calle de Florianópolis y Popayán.

DASTAKETA

PARRILADA BRASILDARRA ETA KOLONBIARRA

Florianópolis (Brasil) hiriko eta Popayán (Kolonbia) hiriko sukaldarien eskutik, jaki goxoak eskainiko ditugu San Pedro kalean. Bertan, Brasil eta Kolonbiako zapoak elkartuko ditugu, Karlos Ibarrondoren "burduntzi" teknika erabiliz: pieza osoa "kanalean" erretzea burduntzi batez airean, ikatz begetalaren berotasun goxoarekin, luzaroan. Aukera paregabea "showcooking" bat ikusteko: erretze prozesua aurrez aurre Eusko Label produktu batekin; eta aldi berean, aukera bikaina Florianópolis eta Popayán hirietako kaleko tradiziozko sukaldaritzak dastatzeko.

DÉGUSTATION

PARRILLADA BRÉSILIENNE ET COLOMBIENNE

De la main des cuisiniers de Florianópolis (Brésil) et de Popayán (Colombie), nous proposerons en pleine rue San Pedro de délicieux mets grillés fusionnant les saveurs du Brésil et de la Colombie et la technique "Burduntzi" du spécialiste de la parrilla Karlos Ibarrondo. Cette technique consiste à griller la pièce entière, à la broche, lentement et sur un feu constant et doux au charbon végétal. Une opportunité unique d'assister à un "showcooking" avec ce processus de grillade en direct des produits Eusko Label, et à la fois de goûter la cuisine traditionnelle de rue de Florianópolis et de Popayán.

12:00

 **17**
[Ap. / Ab. / Av.]

 **12:00**

 **Arma
Plaza**

HIRUZTA
TXAKOLINA

MARIDAJE FUSIÓN

OSTRAS A LA BRASILEÑA CON TXAKOLI

Arma Plaza se convierte en el centro de la Ostra durante la mañana del domingo, donde el chef experto en moluscos Sergio Andrés Galvis realizará un degustación en la que la txakolindegia Hiruzta se encargará del maridaje. Ostras y Txakoli bajo la sombra del Castillo Carlos V de Hondarribia.

FUSIO ELKARKETAK

OSTRAK BRASILDAR ERARA TXAKOLINAREKIN

Igande goizean zehar Arma Plaza ostraren gunea izango da; bertan Sergio Andrés Galvis chefak (aditua moluskuak sukaldatzen) dastaketa bat eskainiko du; Hiruzta txakolindegia arduratuko da edariarekin elkartze bikaina egiteaz. Ostrak eta txakolina, Hondarribiko Carlos V.a Gazteluaren itzalpean.

ACCORD METS ET VINS FUSION

HUÎTRES À LA BRÉSILIENNE ACCOMPAGNÉES DE TXAKOLI

Tout au long de la matinée de dimanche, Arma Plaza se transforme en centre de l'Huître, où le chef spécialiste des mollusques Sergio Andrés Galvis proposera une dégustation au cours de laquelle la Bodega du txakoli Hiruzta se chargera de la sélection des vins. Huîtres et Txakoli à l'ombre du Château Charles Quint de Hondarribia.





IV.

HONDARRIBIA ONDAREEN FOROA

FORO HONDARRIBIA
DE LOS **PATRIMONIOS**

FORUM HONDARRIBIA
DES **PATRIMOINES**



ARMA PLAZA

FUNDAZIOA

[Idazkaritza teknikoa / Secretaría técnica / Secrétariat technique]

ARMA PLAZA Fundazioa

T. (34) 943.64.46.23 / armaplaza@armaplaza.eus / www.armaplaza.eus
HONDARRIBIA

Hitzaldiak DOAKOAK dira eta bertaratzea LIBREA
[Las charlas son GRATUITAS y la entrada es LIBRE]
L'accès aux conférences est LIBRE et GRATUIT

ANTOLATZAILEAK [ORGANIZAN] ORGANISATEURS

LAGUNTZAILEAK [COLABORAN] PARTENAIRES



www.minka-exterior.es