

NAFARROAKO GOBERNUA

GARAPEN EKONOMIKOA

ESKUBIDE SOZIALAK

OGASUNA ETA FINANTZA POLITIKA

LEHENDAKARITZA, FUNTZIO
PUBLIKOA, BARNEA ETA JUSTIZIA

HERRITARREKIKO ETA
ERAKUNDEEKIKO HARREMANAK

HEZKUNTZA

OSASUNA

KULTURA, KIROLA ETA GAZTERIA

LANDA GARAPENA, INGURUMENA
ETA TOKI ADMINISTRAZIOA

SEGURTASUNA ETA LARRIALDIAK

“Nafarroa Dastatu”, gastronomia eta historia, bizipenak eta ikuskizunak batzen dituen proposamen berritzailea

Azaroaren 16an eta 17an, Nafarroa, gastronomia eta historiak Bilbon ikusgai izango dira

Osteguna, 2018.eko azaroak 15

Azaroaren 16an eta 17an, Bilbon egingo da "Nafarroa Dastatu / Catar Navarra" sustatzeko ekimena, Bizkaiko hiriburuan Nafarroako produktuak ezagutzera emate aldera, kontakizunak, musika, historiak eta dastapenak konbinatuta.

Proposamena Nafarroako Teknologien eta Azpiegituren Institutuak (INTIA), Reyno Gourmetek eta Nafarroako Gobernuko Landa Garapen, Ingurumen eta Toki Administrazio Departamentuak jarri dute abian. Helburua da gure produktu ezagunenak sustatzea horiek lortzeko gizon-emakumeek egiten duten lanari balioa emanaz eta belaunaldi gazteei kasu askotan oso aspalditik transmititu diguten ondarea transmititzen saiatuaz. Proposamen berri honek hiru funtsezko giltzarri ditu: lurraldeak, lurrak, geografiak beharrezkoak izaten jarraitzen dutela mundu hain globalizatuan; produktuaren dastamenaren atzean hori ametsen eta proiektuen bidez posible egin duten kultura eta pertsonak aurkitzen direla; eta Nafarroak, globalaren eta tokikoaren arteko bidegurutzean, kultura aldetik adimentsuak eta iraunkorrak diren lurraldeen aldeko apustua egin duela.

Hiru eszenatoki

Sustapena hiru kokaleku ezberdinetan egingo da, atal ezberdinen bitartez: Bilbao Centro Elkartearen egoitza, Ercilla Hotela eta Indautxu oinezkoen kalea. Ostiralean, hilaren 16an, goizean, pintxo tailerra egin ahal izango dute zonako ostalaritza-profesionalek Mikel Zeberioaren, kritikari gastronomikoaren eta Gastronomiako Sari Nazional berriaren, eta Nafarroako Enrique Martinez sukaldariaren eskutik. Tailerrean, hiru pintxo mota egiten ikasiko dute gure produktu enblematikoenetarikoz batzuekin: txistorra-kruxpeta, Lodosako pikillo piperra Nafarroako Txahal bexamelarekin beteta eta Tuterako alkatxofa Euskal Txerriaren errezelarekin. Jaki horiek zerbitzatuko dira ondoren pintxo potean, Nafarroako ardo gorriarekin batera; inguruko taberna guztiek parte hartuko dute.

Egun berean, 19:00etan, Bilbo erdigunean kokatutako Ercilla Hotelean, dastamen-foro-ikuskitza egingo da Nafarroako produktuak ezagutzera emate aldera kontakizunak, musika, historiak eta dastatzeak konbinatuta. Berrehun bat pertsona biltzea aurreikusten da; besteak beste, preskriptoreak eta ostalaritza, gastronomia, banaketa, komunikabide

eta abarretako publiko profesionala.

Jardueraren aurkezpen instituzionalaren ondoren, pintxo ezberdinak dastatuko dituzte haien historiek eta batutako sustraiek lagunduta, eta Nafarroako Jatorri Izendapeneko ardo ezberdinekin. Sei mokadu hauek dastatu ahal izango dira, barazki eta garaiko produktu ugari dituztenak: Euskal Txerriko txerriaren lepapea, Lodosako pikillo piperrak, ozpin-olioa, horren errautsak eta limoia marinatuta; kardu gisatua, azalorea eta arbendolak; borraja egosia, kuia eta onddo melatuak; Tuterako alkatxofa egosia eta Nafarroako txahalaren muinarekin betea; Erronkariko eta Idiazabalgo gazten infusioa, tomatea, olibak, arrabak eta sagarrak; Nafarroako esne-arkumea parrillan eginda, belarrak eta Ultzamako jogurtaren saltsa azidotua; eta Uxueko ogia, txokolata epela eta krematsua, Nafarroako oliba-olio birjina estrarekin egina.

Tokiko merkatua eta jaia kalean

Azaroaren 17an, larunbatean, jaia kalean izango da, goizez eta arratsalde zuzeneko salmentako merkatua egingo baita, Nafarroako kalitatezko produktuen informazioa eta dastatze-aukera emateaz gain. Horretarako, Indautxu kalean sei karpa jarriko dira, eta kalean apaingarriak eta motibo artistikoak eta musikalak jarriko dira; gainera, Reyno Gourmet markari eta kalitate-ziurtagiriei buruzko informazioa emango da, eta produktuak dastatu ahal izango dira. Halaber, pintxoen aurkezpenak egingo dira mikro kontakizunen eta kaleko animazio txikien bitartez, eta inguruan bildutako publikoa ere tartean sartuko da; txartelak banatuko dira zuzeneko sariak, produktu-sortak eta Nafarroara ihesaldia lortu ahal izateko; zuzeneko musika eta beste sorpresa ugari. Aldi berean, Bilbao Centro Enpresa Elkartearen lokaletan, Nafarroako zortzi enpresa egongo dira hurbildu nahi duten pertsona guztiei produktuak saltzen.