

II. Hondarribia Ondareen Foroa

II Foro Hondarribia de los Patrimonios

2014ko martxoak 17-29 / 17-29 marzo 2014

Organizan Antolatzaileak



HONDARRIBIKO UDALA



ARMA PLAZA

Coordinan Koordinatzaileak



Universidad del País Vasco



HONDARRIBIA

Colaboran Laguntzaileak



TEUSA



10 HIRI / CIUDADES

Hondarribia Barcelona Bayona San Juan de Puerto Rico Cartagena de Indias Bogotá Ciudad de Panamá Donostia Popayán

5 UNIBERTSITATE / UNIVERSIDADES

Euskal Herriko Unibertsitatea EHU Universidad del País Vasco UPV Universidad Politécnica de Catalunya Barcelona TECH UPC Universidad Politécnica de Puerto Rico UPRR Universidad Jorge Tadeo Lozano UJTL Escuela de Arquitectura y Diseño de América Latina y El Caribe ISTHMUS

6 GASTRONOMI / GASTRONOMIAS

Euskal Herria/País Vasco Amazonia/Amazonia Orinokio/Orinoquia Andeak/Andes Karibea/Caribe Pazifikoa/Pacifico

6 GOTORLEKU / FORTIFICACIONES

Hondarribia Barcelona Bayona San Juan de Puerto Rico Cartagena de Indias Ciudad de Panamá

∞ ONDARE / PATRIMONIOS + PROIEKTU 1 / 1 PROYECTO

CATEDRA TRANSOCEANICA de los PATRIMONIOS FRONTERIZOS
ONDARE MUGAKIDEEN KATEDRA TRANSOZEANIKOA

PROGRAMA

PRESENTACIÓN + PRENSA Lunes 17 12:00 p.m. BODEGA HIRUZTA

FORO de GASTRONOMÍA Martes 18 a miércoles 19

martes 18
18:00 p.m.
KLINK
GASTRONOMÍAS
Ciudades Creativas de la Gastronomía UNESCO. La experiencia de Popayán
Edgar Simmonds, Chef del Hotel Camino Real + Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán

miércoles 19
18:00 p.m.
GOXOKI
GASTRONOMÍAS
La comida de los extraterrestres: gastronomía de fronteras. Colombia
Luz Beatriz Vélez, Chef de Abasto, Bogotá + Red de Escuelas Taller de América Latina y El Caribe
Antonuela Ariza, Chef de Mini Mal, Bogotá + Red de Escuelas Taller de América Latina y El Caribe

jueves 20
21:00 p.m.
CENA a 10 MANOS
Restaurante Alameda
Gorka Txapartegi + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

viernes 21
21:00 p.m.
CENA a 10 MANOS
Restaurante Jaizkibel
Igor Fernández + Ibón Bustos + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

sábado 22
21:00 p.m.
CENA a 10 MANOS
Restaurante Hondar
Garikoitz Jara + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

INAUGURACIÓN TALLER UNIVERSIDADES & FORTIFICACIONES + COCKTAIL A 20 MANOS lunes 24 12:00 p.m.

FORO de FORTIFICACIONES lunes 24 a viernes 28

lunes 24
19:00 p.m.
KULTUR ETXEA
CIUDADES
Barcelona Enric Massip, Escuela Técnica Superior de Arquitectura Barcelona TECH UPC
Abajo las murallas!!!
PATRIMONIOS
Marie Christine Riviere BAIONA
" FORTIUS: Valorización turística y cultural del patrimonio fortificado de Bayona y Pamplona

martes 25
19:00 p.m.
KULTUR ETXEA
CIUDADES
San Juan de Puerto Rico Jorge Rigau, Nueva Escuela de Arquitectura Arqpoli UPRR
De como fortificaron dos veces una misma isla: Muros sobre murallas en San Juan de Puerto Rico
PATRIMONIOS
Ramón Gutiérrez, Centro de Documentación de Arquitectura Latinoamericana CEDODAL
Regenerar la integración cultural del patrimonio

miércoles 26
19:00 p.m.
KULTUR ETXEA
CIUDADES
Cartagena de Indias Rodrigo Arteaga, Universidad Jorge Tadeo Lozano UJTL
Del sistema al objeto - Las fortificaciones en el paisaje cultural de Cartagena de Indias
PATRIMONIOS
Alberto Escovar, Red de Escuelas Taller de América Latina y El Caribe
La política de recuperación de la cocina tradicional en Colombia

jueves 27
19:00 p.m.
KULTUR ETXEA
CIUDADES
Ciudad de Panamá Eduardo Tejera, Escuela de Arquitectura y Diseño de América Latina y el Caribe Isthmus
Las fortificaciones de Portobelo, San Lorenzo y la Ciudad de Panamá: problemas y oportunidades
PATRIMONIOS
Luis García, Asesor de Patrimonio Inmaterial para UNESCO
La contribución del patrimonio cultural inmaterial al desarrollo sostenible
CENA a 10 MANOS
Restaurante Arroka Berri
Gorka Cepeda + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

viernes 28
10:00-12:30 p.m.
KULTUR ETXEA
Presentación de IDEAS
TALLER UNIVERSIDADES & FORTIFICACIONES una cátedra transoceánica de fronteras
Manuel Ifiguez + Alberto Ustároz, Escuela Técnica Superior de Arquitectura UPV
CLAUSURA 13:00 p.m.
CENA a 10 MANOS
Restaurante Abarka
Natxo Gracia + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

sábado 29
CENA a 10 MANOS
Restaurante Bodega Hiruzta
Amaia Urdangarín + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

II Foro Hondarribia de los Patrimonios

2014ko martxoak 17-29 / 17-29 marzo 2014

Organizan
Antolatzaileak



HONDARRIBIKO UDALA

ARMA PLAZA

Coordinan
Koodinatzaileak

Universidades
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

HONDARRIBIA

Colaboran
Laguntzaileak

TEUSA

TEUSA



10 HIRI / CIUDADES

Hondarribia Barcelona Bayona San Juan de Puerto Rico Buenos Aires Cartagena de Indias Bogotá Ciudad de Panamá Donostia Popayán

5 UNIBERTSITATE / UNIVERSIDADES

Euskal Herriko Unibertsitatea EHU Universidad del País Vasco UPV Universidad Politécnica de Catalunya Barcelona TECH UPC Universidad Politécnica de Puerto Rico UPRR Universidad Jorge Tadeo Lozano UJTL Escuela de Arquitectura y Diseño de América Latina y El Caribe ISTHMUS

6 GASTRONOMI / GASTRONOMIAS

Euskal Herria/País Vasco Amazonia/Amazonía Onnokia/Onnoguía Andeak/Andes Karibia/Caribe Pazifikoa/Pacífico

6 GOTORLEKU / FORTIFICACIONES

Hondarribia Barcelona Bayona San Juan de Puerto Rico Cartagena de Indias Ciudad de Panamá

∞ ONDARE / PATRIMONIOS + PROIEKTU 1 / 1 PROYECTO

CATEDRA TRANSOCEANICA de los PATRIMONIOS FRONTERIZOS

ONDARE MUGAKIDEEN KATEDRA TRANSOZEANIKOA

EGITARAUA

INAUGURAZIOA + PRENTSA 17 astelehena 12:00 p.m. LEKUA: HIRUZTA

GASTRONOMIA FOROA astelehena 17tik asteazkena 19ra

asteazkena 18 19:00etan KLINK Elkartea	GASTRONOMIA	"UNESCO-ko Hiri Sortzaileak. Popayán-en esperientzia" Edgar Simmonds, Hotel Camino Real-eko sukaldaria + Popayán-eko Gastronomia Korporazioaren Lehendakaria
-------------------------------------------------	--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

astelehena 19 19:00etan GOXOKI Elkartea	GASTRONOMIA	"Estralurtarren janaria: mugen gastronomia. Colombia" Luz Beatriz Vélez, Abasto Jatetxearen Chef-a, Bogotá + Amerika Latindar eta Karibeko Tailer Eskola Sarea Antonuela Ariza, Mini Mai Jatetxearen Chef-a, Bogotá + Amerika Latindar eta Karibeko Tailer Eskola Sarea
--------------------------------------------------	--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

osteguna 20 21:00etan	AFARIA 10 ESKUTARA	Alameda Jatetxea Gorka Txapartegi + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez
-----------------------------	-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ostirala 21 21:00etan	AFARIA 10 ESKUTARA	Jaizkibel Jatetxea Ibón Bustos + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

larunbata 22 21:00etan	AFARIA 10 ESKUTARA	Hondar Jatetxea Garikoitz Jara + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez
------------------------------	-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

**UNIBERTSITATEAK ETA GOTORLEKUAK TAILERRAREN INAUGURAZIOA + 20
ESKUTARA COCKTAIL-A** astelehena 24 12:00 p.m. KULTUR ETXEA

GOTORLEKUEN FOROA astelehena 24tik ostirala 28ra

astelehena 24 19:00 p.m.	HIRIAK	Barcelona Enric Massip, Bartzelonako Arkitektura Goi Eskola Teknikoa TECH UPC Harresiak behera!!!
	ONDAREAK	Marie Christine Riviere BAIONA "FORTIUS: Baiona eta Iruñako ondare gotortuaren balorizazio turistikoa eta kulturala"

asteartea 25 19:00 p.m.	HIRIAK	San Juan de Puerto Rico Jorge Rigau, Arqpoli Arkitektura Eskola Berria UPRR Nolatan iria berbera birritan gotortu zuten: San Juan de Puerto Rico-n hormak harresien gainean
	ONDAREAK	Ramón Gutiérrez, Arkitektura Latinoamerikanoaren Dokumentazio Zentrua CEDODAL Ondarearen integrazio kulturalaren berresarpena

asteazkena 26 19:00 p.m.	HIRIAK	Cartagena de Indias Rodrigo Arteaga, Jorge Tadeo Lozano Unibertsitatea UJTL Sistematik objektura - Gotorlekuak Cartagena de Indias-eko paisai kulturalen
	ONDAREAK	Alberto Escovar, Amerika Latindar eta Karibeko Tailer Eskola Sarea Sukaldaritzaren tradizionaltza berreskuratze politika Kolonbian

osteguna 27 19:00 p.m.	HIRIA	Ciudad de Panamá Eduardo Tejera, Amerika Latindar eta Karibeko Arkitektura eta Diseinu Eskola Isthmus portobelo, San Lorenzo eta Ciudad de Panamá-ko gotorlekuak: arazoak eta abaguneak
	ONDAREAK	Kuis García, UNESCO-rako Ondare Materiabakoan aholkularia Ondare kultural materiabakoaren ekarpena garapen iraunkorrean
	10 ESKUTAN AFARIA @oka Berri	A Jatetxea orka Cepeda + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

ostirala 28 10:00-12:30 p.m. KULTUR ETXEA	IDEIEN aurkezpena	UNIBERTSITATEAK ETA GOTORLEKUAK TAILERRA ondare mugakideen katedra transozeaniko bat Manuel Iñiguez + Alberto Ustarroz, Arkitektura Goi Eskola Teknikoa UPV
	10 ESKUTAN AFARIA	Abarka Jatetxea Natxo Gracia + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez

larunbata 29	10 ESKUTAN AFARIA	Hiruzta Upategia Jatetxea Amaia Urdangarín + Luz Beatriz Vélez + Antonuela Ariza + Edgar Simmonds + Rafael Martínez
-----------------	------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------