

LA COCINA DE COLOMBIA INAUGURA EL 'II FORO HONDARRIBIA DE LOS PATRIMONIOS' EN HIRUZTA

Cocineros de Colombia y Hondarribia con el
Concejal Sagarzazu en Hiruzta



Ya ha comenzado el II Foro Hondarribia de los Patrimonios. Con un acto de bienvenida en Hiruzta Txakolindegia, donde se han citado representantes del Ayuntamiento, ARMA PLAZA Fundazioa y cocineros de Hondarribia y de Colombia, han dado comienzo dos semanas donde se unirán el patrimonio material y el inmaterial del que dispone Hondarribia, reflejado esta semana en la gastronomía, y la próxima en el recinto fortificado y riquezas patrimoniales. El objetivo de este Foro es iniciar el proyecto de creación de una Cátedra UNESCO Transoceánica de Patrimonios Fronterizos con sede central en la ciudad de Hondarribia y sede gemelas en San Juan de Puerto Rico, Popayán y Cartagena de Indias y Bogotá

Txomin Sagarzazu, Concejal de Cultura y vicepresidente de ARMA PLAZA Fundazioa les ha dado la bienvenida a Hondarribia, "deseándoles que nos den una visión global de nuestra cocina, aportando las múltiples riquezas de la de Colombia. Dentro del Foro que por segundo año organizamos en Hondarribia, este año queremos unir el gran patrimonio que dispone físicamente Hondarribia con sus murallas, paisajes o Casco Histórico por ejemplo, con la riqueza gastronómica de la que existen en Hondarribia, gracias al trabajo de los profesionales cocineros".

Mañana martes, Edgar Sidmonds, Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, disertará en la sociedad Klink (Muralla Uría, 8, 18:00 horas) sobre "La red de Ciudades Creativas de la UNESCO. La experiencia de Popayán"; vivencias que quieren servir de guía para el camino que Hondarribia quiere emprender para alcanzar esta calificación del organismo internacional.

"La comida de los extraterrestres. Gastronomía de fronteras" es el título de la conferencia que Luz Beatriz Vélez y Antonuela Ariza ofrecerán este miércoles en la sociedad Goxoki (calle Almirante Alonso, 18:00 horas).

Simmonds, Ariza y Vélez mostraron su satisfacción e ilusión "por esta iniciativa que vamos a emprender aquí en Hondarribia, por las buenas sensaciones que tenemos ya de las primeras conversaciones y porque se nos abren las puertas de unos restaurantes de gran calidad para poder mostrar las distintas cocinas de nuestro país: desconocidas, ricas, sorprendentes y diversas".