



HONDARRIBIA ONDAREEN FOROA

FORO HONDARRIBIA DE LOS PATRIMONIOS

4-5-6

MAIATZA | MAYO | MAI

HIRI GONBIDATUA | CIUDAD INVITADA | VILLE INVITÉE

DAKAR

★ SENEAL ★



ANTOLATZAILEAK
ORGANIZAN
ORGANISATEURS



ARMA PLAZA
FUNDAZIOA



HONDARRIBIKO ERDALIN

LAGUNTZAILEAK | COLABORAN | ARTENAIRES

hazi

LANEA, ITASAREN ETA ERKAGARBI SOSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALTIENIZADO

TEUSA
TEMA DE DESARROLLO URBANO
Y SOSTENIBILIDAD

Interreg
POCTEFA

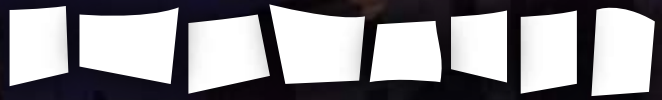
creacity

ALKAIN
sukaldeak · cocinas



CTP
CENTRO TECNICO DE PLANEACION
URBANA Y TERRITORIAL

AMONA MARGARITA
Fundazioa



**HELBURUAK
ETA
ABIAPUNTUA**

**OBJETIVOS
Y PUNTO
DE PARTIDA**

**OBJECTIFS
ET POINT
DE DÉPART**

Datorren maiatzaren 4an, ostegunarekin, gure hirian burutuko den V. HONDARRIBIA ONDAREEN FOROA, ARMA PLAZA Fundazioaren PROGRAMA da, hiri honen historian eta bizimoduan harresiek izan duten eraginaren inguruko hausnarketa egitera bideratutakoa. Antolatutako saio bakoitzaren ikuspegia ezberdina izan da, eta V. FORO honen kasuan bi xede dira nagusi:

Este V. FORO HONDARRIBIA DE LOS PATRIMONIOS que se celebrará en esta ciudad, el día 4 de Mayo, jueves, es un PROGRAMA de la Fundación ARMA PLAZA que tiene por objetivo llevar a cabo una reflexión en torno al papel de las murallas en la historia y la vida de esta ciudad. Cada edición tiene su enfoque y en el caso de este V FORO, se persigue un doble objetivo:

Ce Ve^e FORUM HONDARRIBIA DES PATRIMOINES qui aura lieu dans notre ville le jeudi 4 mai 2017, est un programme de la Fondation ARMA PLAZA qui a pour objectif de mener une réflexion sur le rôle des remparts dans l'histoire et la vie de cette ville. Chaque édition a une approche différente ; dans le cas de ce Ve^e FORUM, un double objectif est recherché :





- Alde batetik, harresiaren eta esanahiaren inguruko ikuspuntu osoagoa eskaintzea. Abiapuntutzat joko den ikuspuntu hori produktu turistikoan hezur-maitzen da (gure ondare ere baden gastronomiarekin batera), eta dagoeneko CREACITY programa europarraren baitan dauden hiru hiriek (Pamplona-Iruña, Hondarribia eta Baionak) lan horri ekin diote.

- Eta, bestetik, jardunaldiaz baliatuz, aipatu proiektu turistikoan eman diren aurrerapausoak aurkeztea.

Historiaren eta erai-kuntzaren subjektua -harresiak- izanik ere, kokatuta dauden hirien eta biztanleen nortasunarekin lotutako hastapen-eszenatokiak dira, sinboloen

- Por un lado, ofrecer una lectura más global de lo que las murallas son y significan. Una lectura que es el punto de partida (junto con la gastronomía, como parte también de nuestro patrimonio) sobre el que se asienta el producto turístico en el que las tres ciudades que forman parte del programa europeo CREACITY (Pamplona-Iruña, Hondarribia y Bayona) están trabajando.

- Y por otro, aprovechar el evento para presentar un avance de los progresos del citado proyecto turístico.

Un sujeto -las murallas- que son historia y construcción, pero también escenarios de iniciación, contenedores simbólicos relacionados con la identidad de las ciudades y de sus gentes, que tienen por

- D'un côté, proposer une lecture plus globale de ce que sont et représentent les remparts. Une lecture qui est le point de départ (avec la gastronomie, qui fait également partie de notre patrimoine) du produit touristique sur lequel travaillent actuellement les trois villes (Pamplone, Hondarribia et Bayonne) faisant partie du programme européen CREACITY.

- Et d'un autre, profiter de l'occasion pour présenter l'avancée dudit projet touristique.

Les remparts sont synonymes d'Histoire et de construction, mais sont aussi le théâtre d'initiation, des symboles de l'identité des villes et de leurs habitants, qui ont par conséquent, un passé, un présent et un futur, et qui ont joué et vont





edukitzaileak. Hau da, iragana, oraina eta etorkizuna dira, eta une bakoitzean eragin ezberdina izan dute eta izango dute hiri bakoitzarentzat. Hala, gaur egungo hiriak "bizitzen ikaste-ko espazio" diren heinean, harresiak, dituzten ezaugarri eta baloreengatik, dagoneko dena idatzia eta idazteko dagoen "hormak" dira, baina baita hirian "sartzeko" ate bikainak ere, euren

tanto, pasado, presente y futuro, y que han jugado y van a jugar un papel diferente en cada momento y en cada urbe. Así, hoy en día, cuando las ciudades contemporáneas devienen en "espacios para aprender a vivir", las murallas por sus características y valores serían ese gran "muro" en el que todo está escrito y por escribir y también una de las mejores puertas para "entrar" en la ciudad, en

jouer un rôle différent à chaque époque et dans chaque ville. Ainsi, de nos jours, lorsque les villes contemporaines deviennent « des espaces pour apprendre à vivre », les remparts, de par leurs caractéristiques et leurs valeurs représentent ce grand « mur » sur lequel tout est écrit et tout est à écrire, mais aussi l'une des portes privilégiées pour « entrer » dans la cité,





dimentsio oso bezain intimoan (turistek bilatzen duten esperientzia).

Hiri bakoitzaren idiosinkrasia, ibilbidea eta garapen turistikoa ezberdina dela aintzat hartuta, ikuspuntu horretatik planteatu da FORO honen proposamena eta berau osotuko duten jarduera multzoa, zentzu ludiko eta integratzailean, hiru gairen inguruan jarduteko asmoz:

- Ikuspegi plurala izatearen beharra. Zeintzuk dira harresiaren osagaiak?

- Harresiak eraikuntza kolektibo moduan ikustea. Zertarako balio dute harresiek?

- CREACITY proiektu turistikoa. Biztanleek nahiz bisitarien harresiez gozatzeko aukera.

su dimensión más global e íntima (la experiencia que buscan los turistas). Desde esa óptica y partiendo de la base que cada una de las tres ciudades tiene su idiosincrasia, un recorrido particular y un desarrollo turístico también diferente, se plantea esta propuesta de FORO, con un buen número de actividades, un sentido lúdico e integrativo y el objetivo de indagar acerca de tres cuestiones:

- La necesidad de una mirada plural. ¿De qué están hechas las murallas?

- Las murallas como construcción colectiva. ¿Para qué sirven las murallas?

- El proyecto turístico CREACITY. La posibilidad de que los habitantes y visitantes disfruten de ellas.

dans sa dimension à la fois globale et intime –comme le recherchent les touristes.

Partant du fait que chacune des trois villes a ses particularités, un parcours propre et un développement touristique également différent, nous proposons ce FORUM, avec de nombreuses activités, un côté ludique et conciliateur, et l'objectif de mener une enquête autour de trois questions :

- La nécessité d'un regard pluriel. De quoi sont faits les remparts?

- Les remparts en tant que construction collective. À quoi servent les remparts?

- Le projet touristique CREACITY. La possibilité pour les habitants et les visiteurs de profiter des remparts.





osteguna
jueves
jeudi

4

maiatza
mayo
mai



9:00



Parador Carlos V.

tapiz-aretoa | sala de tapices | salle de tapisseries

GOIZEKO SAIOA	SESIÓN DE MAÑANA	SÉANCE DU MATIN
<p>9:00</p> <p>Hasiera ekitaldi ofiziala</p> <p>Hiriko Alkate Jaun Txit Gorenaren ongi-etorria parte-hartzaileei eta V. FOROARI hasiera ematea.</p>	<p>Apertura oficial</p> <p>Bienvenida a los participantes por parte del Excmo. Sr. Alcalde de la ciudad y apertura del V. FORO.</p>	<p>Ouverture Officielle</p> <p>Accueil des participants par M. le Maire de la ville et ouverture du V. FORUM.</p>
<p>9:15</p> <p>FOROAREN aurkezpena</p>	<p>Presentación del FORO</p>	<p>Présentation du FORUM</p>
<p>9:30-10:15</p> <p>“Zeintzuk dira harresiaren osagaiak?”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ion Alonso, idazle eta saiakeragilea, 2007an kritikaren saria jaso zuen. - Javier Busto. Medikua, konpositorea, eta abesbatzen zuzendaria. 	<p>“¿De qué están hechas las murallas?”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ion Alonso, escritor y ensayista, premio de la crítica en 2007. - Javier Busto, médico, compositor y director de agrupaciones corales. 	<p>“De quoi sont faits les remparts?”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ion Alonso, écrivain et essayiste, prix de la critique en 2007. - Javier Busto. Médecin, compositeur et directeur de chorales.
<p>10:15-10:45</p> <p>Atsedendia/kafea</p>	<p>Pausa café</p>	<p>Pause-café</p>





10:45-12:00

“Harresiak; harrizkoak nahiz koilarazkoak”

- **Fernando Cobos**,
gune harresituetan
espezializatutako
arkitektoa, UNESCOren
aholkularia. Espainiako,
Europako eta Amerikako
gune harresitu askoren
birgaitzean eta garrantzia
ematean parte hartu izan
du.

- **Iñaki Gezala**,
Hondarribiko
Batzokiaren sukaldaria,
2011ko Erdi Aroko
Pintxo IV. Lehiaketan
Pintxorik Originalenaren
Nazioarteko Saria jaso
zuen.

- **Suzanne Badiane**.
Sukaldari eta
enpresa-burua, Dakarren
jaiotakoa.

**“Las murallas; de
piedra y cuchara”**

- **Fernando Cobos**,
arquitecto especialista
en conjuntos amuralla-
dos y consultor de la
UNESCO. Ha participa-
do en la rehabilitación y
puesta en valor de
numerosos recintos
amurallados tanto en
España como en
Europa y América.

- **Iñaki Gezala**,
Cocinero del Batzoki de
Hondarribia, Premio
Internacional al Pintxo
Más Original IV
Concurso de Pintxos
Medievales 2011.

- **Suzanne Badiane**.
Cocinera y empresaria,
natural de Dakar.

**“Les remparts : en
pierre et en fourchette”**

- **Fernando Cobos**,
architecte spécialiste des
ensembles fortifiés et
consultant à l'UNESCO. A
participé à la rénovation
et à la mise en valeur de
nombreuses enceintes
fortifiées en Espagne,
mais également dans le
reste de l'Europe et en
Amérique.

- **Iñaki Guezala**, cuis-
nier du Batzoki de
Hondarribia, couronnée
de succès tels que le Prix
International du Pintxo le
Plus Original lors du IV
Concours de Pintxos
Médiévaux de 2011.

- **Suzanne Badiane**.
Cuisinière et chef d'entre-
prise, originaire de Dakar.

12:00-13:00

**“Historiari eta istorioei
buruz”**

- **Montserrat Fornells**.
Euskal Herriko
Unibertsitatean Artearen
Historian doktorea,

**“De historia e
historias”**

- **Montserrat Fornells**.
Doctora en Historia del
Arte en la Universidad
del País Vasco,

**“Grande Histoire et
petites histoires”**

- **Montserrat Fornells**.
Docteur en Histoire de
l'Art du Pays Basque,
muséologue, membre





museologoa, ICOMeko (UNESCO) kidea.

- **Gaizka Aranguren.**
 "Labrit Multimedia" enpresako zuzendaria, ondare immaterialean eta bizitako istorioen berreskurapenean espezialista.

museóloga, miembro de ICOM (UNESCO).

- **Gaizka Aranguren.**
 Director de la empresa "Labrit Multimedia", y especialista en el patrimonio inmaterial y en la recuperación de historias de vida.

de l'ICOM (UNESCO).

- **Gaizka Aranguren.**
 Directeur de l'entreprise "Labrit Multimedia" et spécialiste du patrimoine immatériel et du recueil d'histoires de vie.

13:00-13:30

Bateratze lana

Puesta en común

Mise en commun

Bazkaria

Comida

Repas

ARRATSALDEKO SAIOA

SESIÓN DE TARDE

SÉANCE DE L'APRÈS-MIDI

16:30-17:30

"Ondare eta produktu turistiko garaikideak"

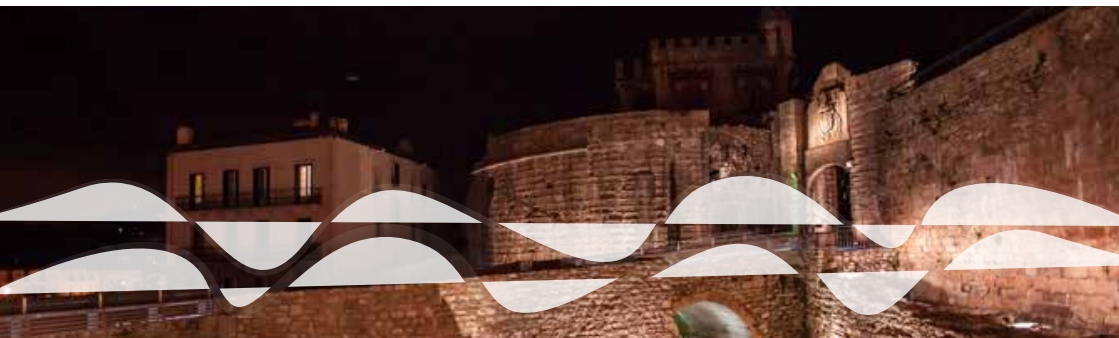
"El patrimonio y los productos turísticos contemporáneos"

"Le patrimoine et les produits touristiques contemporains"

- **Iñaki Gaztelumendi.**
 Toki aniztetan ibilbide zabala egin duen aholkulari turistikoa eta Hondarribiko Udalaren aholkularia.

- **Iñaki Gaztelumendi.**
 Consultor turístico con trayectoria en numerosos destinos y asesor del Ayuntamiento de Hondarribia.

- **Iñaki Gaztelumendi.**
 Consultant touristique à la longue expérience de créateur de destinations touristiques et conseiller à la Mairie de Hondarribia.





Esperientziak:

- **Fernando Cobos.** Ibizan, Ciudad Rodrigon eta Almeidan burututako ekintzak aurkeztuko ditu.

- **Santiago Pérez Carrera.** "Escenaté" enpresako zuzendaria, ondarearen teatralizazio-proiektuen sortzailea.

- **Ana González.** Pamploña-Iruñeko Udal Txit Goreneko Turismo Teknikaria, "Kandelen gaua" eta dantza bertikalaren jaialdia aurkeztuko ditu.

- **Germain Auszemery.** Baionako produktu turistikoa arduraduna, bisita gidatuetan eta teatralizatuetan izan dituzten esperientziak kontatuko dizkigu, baita kirol-ibilbidearen proiektuak eta hiriko Interpretazio Zentroak lortutakoak ere.

- **Miren Ayerbe.** Arma Plaza Fundazioaren arduraduna. Hondarrribian turismoari begira nahiz herritarrei begira harresien inguruan antolatu diren jarduerak aurkeztuko ditu.

Experiencias:

- **Fernando Cobos** presentará intervenciones en Ibiza, Ciudad Rodrigo y Almeida.

- **Santiago Pérez Carrera.** Director de la empresa "Escenaté", creador de proyectos de teatralización en el patrimonio.

- **Ana González,** Técnico de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Pamplona-Iruña, presentará "La noche de las velas" y el festival de danza vertical.

- **Germain Auszemery,** responsable de producto turístico de Bayona, expondrá las visitas guiadas y teatralizadas, el proyecto de la ruta deportiva y del Centro de Interpretación.

- **Miren Ayerbe,** responsable de Arma Plaza Fundazioa, Presentará la experiencia de Hondarribia en relación con sus murallas.

Expériences:

- **Fernando Cobos.** Présentera les interventions effectuées à Ibiza, Ciudad Rodrigo et Almeida.

- **Santiago Pérez Carrera.** Directeur de l'entreprise "Escenaté", créateur de projets de théâtralisation du patrimoine.

- **Ana González.** Technicienne de Tourisme de la Mairie de Pampelune. Présentera "La nuit des bougies" et le festival de danse verticale.

- **Germain Auszemery.** Responsable de produit touristique à Bayonne. Exposera ses connaissances en matière de visites guidées et théâtralisées, le projet de la route sportive et du Centre d'Interprétation de la ville.

- **Miren Ayerbe.** Responsable de la Fondation Arma Plaza. Présentera l'expérience de Hondarribia concernant ses remparts.





17:30-18:45

“Creacity proiektuaren aurkezpena”

Eusebio Leránoz koordinatzaile/arduradunaren eskutik, eta hiru hirietako teknikarien laguntzarekin.

“Presentación del proyecto Creacity”

A cargo del coordinador responsable del mismo, Eusebio Leránoz con el apoyo de los técnicos de las tres ciudades.

“Présentation du projet Creacity”

Présentation par le coordinateur et responsable de celui-ci, Eusebio Leránoz, assisté des techniciens des trois villes.

18:45-19:00

Bateratze lana

Puesta en común

Mise en commun

GAUEKO SAIOA

SESIÓN DE NOCHE

SÉANCE DU SOIR

19:30-21:00

**Harresietara bisita
“Harresi bakoitzak du bere kontakizuna eta musika”**

Parte-hartzaile bakoitzak harresiekin lotuta duen edo bizi izan duen istorioetatik abiatuta, eta Hondarribiko aktoreen eta akordeoi-jole baten laguntzarekin, talde-bisita edo erritu antzekoa burutuko da Hondarribiko harresietan barrena.

**Visita a las murallas
“Todas las murallas tienen su relato y su música”**

Partiendo de las historias que cada uno/a de los participantes dispone y/o ha vivido en relación con las murallas, y contando con las actrices de Hondarribia y un acordeonista, se llevará a cabo una especie de visita/ritual colectivo y participativo por las murallas de Hondarribia.

**Visite des remparts
“Tous les remparts ont leur légende et leur musique”**

Partant des histoires dont chacun/e des participants dispose ou qu'il/elle a vécues en lien avec les remparts, et avec le concours d'actrices de Hondarribia et d'un accordéoniste, une sorte de visite/rituel collectif et participative sera effectuée sur les remparts de Hondarribia.



Gonbidatuak
Invitados
Invités

SUZANNE BADIANE & MAPATE NDIAYE

Dakarreko (Senegalgo hiriburuko) "La Cuisine de Suzanne" jatetxeko sukaldariak, Senegalgo sukaldaritza tradizionalan espezializatuak dira biak eta Belgikako Ostalaritza Eskolan ikasitakoak. Berehala hasi ziren sukaldaritza europarrarekin harremana izaten, Frantziaren eraginpean, eta hiriko jatetxe nagusienetako goi-sukaldaritzaren estiloarekin bat egin zuten.

Los dos chefs de "La Cuisine de Suzanne" de Dakar, en la capital de Senegal, están especializados en cocina tradicional senegalesa, formados en la Escuela de Hostelería de Bélgica, pero toman pronto contacto con la cocina europea gracias a la influencia francesa y al estilo de la alta cocina representada en los principales establecimientos de la ciudad.

Les deux chefs de "La Cuisine de Suzanne" à Dakar, capitale du Sénégal, sont spécialisés dans la cuisine traditionnelle sénégalaise. Formés à l'École Hôtelière de Belgique, ils s'intéressent rapidement à la cuisine européenne grâce à l'influence française et à la grande cuisine représentée dans les principaux établissements hôteliers de la ville.





DAKAR-HONDARRIBIA AFARIA "URALDE BERRI" JATETXEAN

Errezeta senegaldar klasikoetan oinarritu-tako afaria bada ere, euskal sukaldaritzaren ukituak izango ditu. Hondarribiko erdigunetik irten gabe bidaia gastronomikoa egin nahi duen ororentzat irekia izango da.

CENA DAKAR-HONDARRIBIA EN EL RESTAURANTE "URALDE BERRI"

Será una cena basada en recetas clásicas senegalesas, con toques de cocina vasca, a la que quien quiera podrá asistir a degustar un viaje gastronómico sin salir del corazón de Hondarribia.

DÎNER DAKAR-HONDARRIBIA AU RESTAURANT "URALDE BERRI"

Ce sera un dîner basé sur des recettes traditionnelles sénégalaises, avec des touches de cuisine basque, où qui le souhaite pourra goûter au voyage gastronomique sans sortir du cœur de Hondarribia.



ostirala
viernes
vendredi

5

maiatza
mayo
mai



21:30



Uralde Berri Jatetxea
Santiago Kalea, 75



BAZKARI HERRIKOI SENEGALDARRA + SHOWCOOKING SAN PEDRO KALEAN

Dakarretik etorritako Suzanne Badiane eta Mapate Ndiaye sukaldarien eskutik, jaki senegaldar tradizionalak salduko dira kalean, eta sukaldea ere izango du kalean kokatuta, bi zatitan banatua: arrazoizko prezioetan eskuratu ahal izango diren jakiak prestatzeko sukalde funtzional bat eta dastatu ahal izango diren errezetak

COMIDA POPULAR SENEGALESA + SHOW- COOKING EN CALLE SAN PEDRO

De la mano de los cocineros llegados de Dakar, Suzanne Badiane y Mapate Ndiaye, habilitaremos una venta de comida tradicional senegalesa en la calle, que constará de una cocina al aire libre con dos partes: una cocina funcional donde se preparará y servirá la comida para la venta a precios asequibles y una cocina demostrativa en el otro lado en la que los chefs explicarán

REPAS POPULAIRE SÉNÉGALAIS + SHOWCOOKING RUE SAN PEDRO

Sous la houlette des cuisiniers, Suzanne Badiane et Mapate Ndiaye, tout droit venus de Dakar, nous organiserons une vente de plats traditionnels sénégalais dans la rue, cuisinés à l'air libre et en deux temps : une cuisine fonctionnelle où seront préparés et servis des plats à des prix accessibles, et une cuisine ouverte où les chefs expliqueront les





azaltzera bideratutako beste sukalde bat ondoan. Hala, Dakar eta inguruetakoko jakiak dastatzeaz gain, nahi duten guztiek etxean egiten ikasteko modua ere izango dute Mikel Muñoz (Gran Sol) eta Gorka Souto (Sardara) parte hartuko duten showcooking bat ere egongo da eta musika zuzenean.

Jasotako diru guztia "Hondarribia-Katsikas Boluntario Taldea" hiriko GKeri emango zaio.

las recetas que se podrán degustar. De esta forma no sólo se podrá saborear la comida de Dakar y alrededores, sino que quienes lo deseen podrán aprender a realizarla en sus hogares con un showcooking en el que también participarán Mikel Muñoz (Gran Sol) y Gorka Souto (Sardara), con música en directo.

Todos los ingresos recaudados se destinarán a la ONG de la ciudad "Hondarribia-Katsikas Boluntario Taldea".

recettes qui pourront être dégustées. De cette façon, non seulement il sera possible de savourer les plats de Dakar et alentours, mais également d'apprendre à les réaliser chez soi, pour ceux qui le désirent avec un showcooking où participeront Mikel Muñoz (Gran sol) et Gorka Souto (Sardara) avec de la musique en direct.

L'argent récolté sera remis à l'ONG de la ville "Hondarribia-Katsikas Boluntario Taldea".



larunbata
sábado
samedi

6

maiatza
mayo
mai



11:00



San Pedro Kalea





DAKAR-HONDARRIBIA FUSIO-AFARIA "ARRAUNLARI BERRI" JATETXEAN

Afari berezia izango da Butroi pasealekuan, errezeta senegaldar eta euskaldun tradizionalak gaur egungo xehetasun modernoekin batera uztartuko dituen. Hurbiltzen diren bezero guztiek gozatu ahal izango duten afari irekia izango da.

CENA FUSIÓN DAKAR-HONDARRIBIA EN "ARRAUNLARI BERRI"

Será una cena especial en pleno paseo Butrón, que unirá varias recetas tradicionales senegalesas y vascas, con toques modernos y actuales. Será una cena abierta a la que podrán asistir clientes libremente.

DÎNER FUSION DAKAR-HONDARRIBIA AU RESTAURANT "ARRAUNLARI BERRI"

Il s'agit d'un dîner spécial sur la promenade Butrón, qui alliera plusieurs recettes traditionnelles sénégalaises et basques revisitées. Ce dîner sera ouvert à tous.



larunbata
sábado
samedi

6

maiatza
mayo
mai



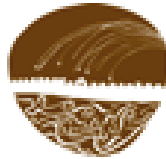
21:30



Arraunlari Berri Jatetxea
Butrón Pasalekua, 3



HONDARRIBIA
ONDAREEN
FOROA



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 eta bisita gidatua **DOAKOAK** dira eta bertaratzea **LIBREA**

*Las charlas y la visita guiada son **GRATUITAS** y la entrada es **LIBRE***

*L'accès aux conférences et à la visite guidée sont **LIBRES et GRATUITES***



ANTOLATZAILEAK
ORGANIZAN
ORGANISATEURS



LAGUNTZAILEAK | COLABORAN | ARTENAIRES



ALKAIN
sukaldeak · cocinas

