

## SOLICITUD DE SUBVENCION PARA DOCUMENTAL

Jakitea, asociación para la defensa y la promoción de la gastronomía tradicional vasca, se crea en un momento en el que, precisamente, esta cocina tradicional vive unos momentos muy bajos tanto a nivel mediático como informativo. Nos encontramos en 2009 y los congresos y los programas gastronómicos versan principalmente sobre la mal llamada "alta cocina" o sobre la cocina de vanguardia.

Es en ese momento cuando impulsados por Xabier Zabaleta se reúnen Mikel Corcuera periodista y crítico gastronómico, Peio García Amiano, crítico gastronómico y escritor, Edorta Agirre, crítico gastronómico en el periódico Berria y escritor, Josema Azpeitia, periodista gastronómico de Ondojan.com, escritor y profesor del Basque Culinary Center y el mencionado Xabier Zabaleta, cocinero y responsable del Restaurante Aratz e ideólogo de esta iniciativa, para discutir sobre la situación de la cocina tradicional vasca.

En ese encuentro queda constituida la Asociación Jakitea con los objetivos claros de fortalecer la cocina tradicional vasca, impulsar el sector, promocionar productos naturales autóctonos, de label de calidad propios y los de Km0, apoyar y reconocer a la pequeña y mediana empresa de hostelería, hacer perdurar y promocionar platos de la cocina tradicional, apoyar a las Sociedades Gastronómicas y comedores como los escolares, los centros hospitalarios y/o centros de mayores, etc...

La intención de la Asociación es que los hosteleros que fomenten la cocina tradicional consoliden su espacio en los circuitos de turismo gastronómico.

Tras su fundación y su puesta en marcha, la Asociación realizó su presentación oficial en el Salón del Trono de la Diputación Foral de Gipuzkoa, amparados por el apoyo del Diputado General Markel Olano.

### **OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DE JAKITEA**

- Impulsar y promover la cocina tradicional y los productos de Euskal Herria, desde los productos del campo y las materias primas hasta los productos elaborados como vinos, productos de repostería, conservas... y los productos de Label. Tener bien claros que nuestra cocina debe ser elaborada y evolucionar siempre de la mano de nuestros productos.

- A pesar de ser una asociación de cocineros, nuestra intención no es limitarnos al ámbito de la hostelería y la restauración en particular. Queremos ir más lejos y conseguir que la filosofía que nos impulsa, el ir de la mano de la tradición y nuestros productos, sea aplicable en otros sectores en los que pueda ser implantada huyendo de la globalización y las malas prácticas alimentarias que muchas veces están unidas a estos sectores: comedores escolares, hospitales, sociedades gastronómicas, hoteles, áreas de servicio de autovías y autopistas...

- Circunscribir nuestro ámbito de actuación principalmente a Euskal Herria y, a su vez, promover nuestra cultura gastronómica en diferentes ferias, festivales o eventos que tengan lugar fuera de nuestras fronteras, tanto en el ámbito estatal como en el internacional, como hemos venido haciendo en citas como la SIAL de Paris, las Ferias Les Basques à Bordeaux, Exphotel y Vinexpo en Burdeos, ferias gastronómicas en Frankfurt y Wiesbaden, etc...
  
- Crear un recetario de los platos vascos de toda la vida. Para ello será necesaria una labor de investigación, recopilación de recetas, recogida de testimonios de cocineros y cocineras ancianos, tanto profesionales como aficionados... seguido de una labor de redacción, toma de fotografías y tratamiento digital para crear un archivo al que se pueda acceder desde cualquier parte del mundo. También, conscientes de que no existe un gran libro "oficial", una "biblia" sobre la cocina vasca, sería interesante la recopilación de esas recetas que conforman el alma de la cocina vasca en un gran libro, un libro definitivo que tenga la importancia o el prestigio que pueden tener obras como Le Larousse Gastronomique en Francia o La Cuchara de Plata en Italia.
  
- A la hora de impulsar el producto local, hacerlo en la medida de lo posible desde la temporalidad, tratando de inculcar en los cocineros y cocineras la importancia de aplicar esa temporalidad en sus cartas y menús. Esta temporalidad también se trataría de conculcar y aplicar en los mencionados hospitales, hoteles, sociedades, comedores escolares... y muy especialmente en el caso de estos últimos, tratar de que la temporalidad sea un concepto que sea inculcado a los escolares desde su más tierna infancia para que conozcan los productos que les rodean y su momento óptimo de consumo.
  
- Fomentar la filosofía de cercanía en la medida de lo posible apostando por los pequeños productores locales, las pequeñas empresas elaboradoras o conserveras, las pequeñas bodegas... impulsar, asimismo, lazos de unión entre ellos que favorezcan sinergias y colaboraciones.
  
- Promocionar en medios de comunicación y Redes Sociales nuestras actividades, eventos que organizamos, recetas... con el fin de ser un agente visible y dinámico que incida en la opinión pública.
  
- Impulsar la extensión de estos principios y la importancia de la cultura gastronómica en la sociedad mediante los medios a nuestro alcance como nuevas tecnologías, empleo de los medios de comunicación, colaboración en programas de televisión o documentales... cualquier altavoz es bueno para que la filosofía de la cercanía, la temporalidad y la tradición empapen al cuerpo de la sociedad, desde los cocineros profesionales a las amas (o los amos) de casa.

- Fomentar la innovación, tanto tecnológica como culinaria, dentro de la cocina tradicional, teniendo en cuenta siempre los objetivos estratégicos generales de la asociación.
- Potenciar nuestro modelo de restauración basado en el producto, la tradición y la temporalidad como una atractiva seña de identidad y diferenciación de cara al sector turístico
- Promover una gastronomía sostenible y saludable, formándonos en campos como la gestión de residuos, apoyando a los productores que opten por una filosofía sostenible y prácticas ecológicas y formándonos asimismo en los principios básicos de la nutrición para tratar de ofrecer una cocina lo más saludable y equilibrada posible. Esto va unido a la mencionada labor en los comedores escolares que, lejos de limitarse a impulsar la cocina tradicional, debe también comprometerse en el impulso pedagógico de aprendizaje de buenos hábitos alimenticios con el fin de combatir lacras de nuestro tiempo como la preocupante y creciente obesidad infantil.
- Crear lazos internacionales para ver y disfrutar de las identidades que nos enriquecen.

## DOCUMENTAL

Después de recibir un premio nacional al conjunto que forman Casa Urola, Zazpi y Aratz por la divulgación de la gastronomía donostiarra y después de años de Ja(ki)tea recorriendo parte del globo en distintos proyectos, pero siempre con un objetivo de divulgar nuestra gastronomía, nuestro entorno y nuestros productos, vimos la oportunidad de producir un documental en el cual se plasma el complejo hotelero temático de Vison en Japón y en especial la calle dedicada a Donostia, San Sebastián Street.

Después de 9 años que comenzó esta aventura y viendo como triunfa la gastronomía donostiarra en el país nipón, nos aventuramos a recoger los diferentes entornos, cultura y gastronomía y así poder plasmar las dificultades que acarrea un proyecto de esta envergadura a tanta distancia, y al mismo tiempo, enseñar todo lo positivo que nos aporta este proyecto.

De esta manera queremos trasladar al público nipón en formato de documental de dónde vienen las raíces de este proyecto: Vison – San Sebastián Street.

Es por ello que solicitamos apoyo económico de 35.000,00€ al ayuntamiento de Donostia – San Sebastián, añadir que contamos con la colaboración de HAZI, Gobierno Vasco, de la Caja Laboral Popular, Ja(ki)tea Elkartea y otros colaboradores particulares para la financiación de este rodaje.