



Aurrekontu partehartzaileak 2025 Presupuestos participativos 2025

Proposamena

Propuesta

8901-Sukaldaritza	8901-Gatromonía
<p>Munduko postre errezeten lehiaketa, Durangoko kultur aniztasuna gastronomiaren bidez jasotzeko. Udako hilabeteetan egingo da, oporretara alde egiten ez duten pertsona guztientzat. Partehartzaileek beren errezetak aurkeztuko dituzte, behar dituzten osagaiekin, eta udalak osagaiak jarriko ditu. Gainera, jasotako errezeta bakoitzaren kultur informazioa jaso ahal izango litzateke: bere jatorria, testuinguru jakin batean prestatzen bada (gabonak, ezkontzak...)</p>	<p>Un concurso de recetas de postres del mundo, que recoja la diversidad cultural de Durango a través de la gastronomía. Realizándose en los meses de verano para el disfrute de todas las personas que no se marchan de vacaciones. Las personas presentan sus recetas, con los ingredientes que necesitan, para que el ayuntamiento los proporcione. Además se podría recoger la información cultural de cada receta recogida, de donde es originaria, si se cocina en un contexto concreto (navidades, bodas...)</p>

Bideragarria da? BAI

¿Es viable? SÍ

Aurrekontua: 10.000 €

Presupuesto: 10.000 €

EZAUGARRI TEKNIKOAK | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Udal kompetentzia da eta politika publikoekin bat dator?

¿Es competencia municipal y es acorde a las políticas públicas?

Bai | Sí

Interes orokorrekoa da? | ¿Es de interés general?

Bai | Sí



Proiektuaren ideia nagusiak

Proposamen gastronomikoa antolatzeko, funtsezkoa da hainbat alderdi kontuan hartzea, behar bezala gauzaten dela bermatzeko.

Zentzu honetan, funtsezko bos alderdi garatzen dira:

1. Plangintza eta antolaketa

- Datak eta kokapena. Udako hilabeteetan data zehatzak hautatu behar dira eta parte-hartzaile eta ikusle guztiak har ditzakeen kokapen egokia ziurtatu behar da. Ezkurdin, Merkatu Plazan edo Andra Mariko elizpean egin daiteke.
- Izen ematea eta parte hartzaileak hautatzea. Izena emateko sistema argia ezarri behar da, interesdunek beren errezetak aurkez ditzaten. Gainera, komenigarria izango litzateke Durangoko kultura desberdinen irudikapen anitza bermatuko duten hautaketa-irizpideak ezartzea.
- Osagaiak hornitzea: Errezeta bakoitzerako behar diren osagaiak eskeini eta lortu behar izango dira. Horrek esan nahi du tokiko hornitzaileekin koordinatu behar dela, osagai freskoak eta kalitatezkoak lortzeko.

2. Kultura eta aniztasuna

- Kultura informazioa biltzea: Parte-hartzaile bakoitzak bere errezetaren kultura-jatorriari buruzko informazioa, sukaldaritzaren testuinguruari buruzkoa eta garrantzizko beste edozein informazio jaso beharko du. Honek parte-hartzaile guztientzako esperientzia hezitzaile eta aberasgarria sortzen lagunduko du.

Ideas principales del proyecto

Respecto a la propuesta para la organización del concurso gastronómico, es esencial considerar varios aspectos para garantizar su correcta ejecución.

En este sentido, se desarrollan cinco aspectos clave:

1. Planificación y organización

- Fechas y ubicación. Se deben seleccionar fechas específicas durante los meses de verano y asegurar una ubicación adecuada que pueda albergar a todas las personas participantes y espectadoras. Podría realizarse en Ezkurdi, en la Plaza del Mercado o en el pórtico de Andra Mari.
- Inscripción y selección de participantes. Se debe establecer un sistema de inscripción claro para que las personas interesadas puedan presentar sus recetas. Además, sería conveniente establecer criterios de selección que aseguren una representación diversa de diferentes culturas de Durango.
- Provisión de ingredientes: Se debe asegurar que se puedan proporcionar los ingredientes necesarios para cada receta. Esto implica coordinarse con proveedores/as locales para obtener ingredientes frescos y de calidad.

2. Culturalidad y diversidad

- Recopilación de información cultural. Cada participante deberá incluir información sobre el origen cultural de su receta, el contexto en el que se cocina y cualquier otra información relevante. Esto ayudará a crear una experiencia educativa y enriquecedora para todos/todas los/las asistentes.



- Hezkuntza materiala: komenigarria litzateke errezeta bakoitzaren kultura informazioa aurkeztuko duten liburuxkak edo informazio-panelak garatzea, Durangoko kultura aniztasuna aintzat hartzea sustatuz.

3. Ebaluazioa eta sariak

- Epaimahai anitza: tokiko sukaldariek, gastronomiako adituek eta hainbat kultur komunitatetako ordezkariak osatutako epaimahaia osatu beharko da. Horrek bidezko ebaluazioa ziurtatuko du.
- Ebaluazio irizpideak. Postreen zaporea eta aurkezpena ez ezik, originaltasuna ere kontuan hartuko duten ebaluazio-irizpideak ezarri behar dira.
- Sariak eta aintzatespenak. Sari-egitura erakargarria zehaztu behar da irabazleentzat.

4. Komunitatearen partehartzea

- Hedapen kanpaina. Lehiaketa sustatu behar da sare sozialen, tokiko hedabideen eta elkarten bidez, parte-hartze zabala ziurtatzeko. Iragarkiak hainbat hizkuntzatan jarri beharko dira, Durangoko kultura komunitate guztietara iristeko.
- Jarduera osagarriak. Lehiaketa osatzeko, aberasgarria izango litzateke ekitaldian zehar jarduerak antolatzea, hala nola sukaldaritza-tailerrak, sukaldaritza erakustaldiak eta kultura jarduerak. Horrek jende gehiago erakarriko luke eta esperientzia integralagoa eskainiko luke.

5. Jasangarritasuna eta segurtasuna

- Hondakinen kudeaketa. Hondakinak kudeatzeko plana ezarri behar da, birziklapena sustatzeko eta ekitaldiaren ingurumen-inpaktua gutxitzeko.

- Material educativo: sería conveniente desarrollar folletos o paneles informativos que presenten la información cultural de cada receta, promoviendo la apreciación de la diversidad cultural de Durango.

3. Evaluación y premios

- Jurado diverso: Se deberá conformar un jurado compuesto por chefs locales, expertos en gastronomía y representantes de diferentes comunidades culturales. Esto asegurará una evaluación justa y equitativa.
- Criterios de evaluación: Se deben establecer criterios de evaluación que consideren no solo el sabor y la presentación de los postres, sino también la originalidad.
- Premios y reconocimientos: Se debe definir una estructura de premios atractiva para las personas ganadoras.

4. Promoción y participación comunitaria

- Campaña de difusión: Se debe promover el concurso a través de redes sociales, medios locales y en centros comunitario para asegurar una amplia participación. Se deberán incluir anuncios en varios idiomas para llegar a todas las comunidades culturales de Durango.
- Actividades complementarias: Con el fin de complementar el concurso, sería enriquecedor organizar actividades durante el evento, como talleres de cocina, demostraciones culinarias y actuaciones culturales. Esto atraería a más público y ofrecería una experiencia más integral.

5. Sostenibilidad y seguridad

- Gestión de residuos: Se debe implementar un plan de gestión de residuos que promueva el reciclaje y minimice el impacto ambiental del evento. Se deberán proveer



Birziklatzeko eta konpostatzeko edukiontziak jarri beharko dira bertan.

- Elikadura-segurtasuna. Garrantzitsua da elikagaien segurtasunari buruzko araudi guztiak betetzen direla ziurtatzea. Horren barruan sartzen dira elikagaien manipulazio egokia, tresnen higieena eta sukaldeko eremuak, baita osasun-ikuskatzaileek gainbegiratzea ere, beharrezkoa bada.
- Irisgarritasuna: Ekitaldia pertsona guztientzat irisgarria izango dela bermatu beharko da, baita desgaitasunen bat duten pertsonentzat ere eta azpiegitura egokiak izan beharko dira denon erosotasun eta gozamenerako.

contenedores de reciclaje y compostaje en el lugar.

- Seguridad alimentaria: Es importante asegurar que se cumplan todas las normativas de seguridad alimentaria. Esto incluye la manipulación adecuada de los alimentos, la higiene de los utensilios y las áreas de cocina, así como la supervisión por parte de inspectores de salud si es necesario.
- Accesibilidad: Se deberá garantizar que el evento sea accesible para todas las personas, incluyendo aquellas con discapacidades y que se dispongan de infraestructuras adecuadas para su comodidad y disfrute.