

REFUGEE FOOD FESTIVAL

Chef errefuxiatuek plater goxoak partekatuko dituzte hainbat jatetxetan

Sukaldaritzako jaialdi bat da Refugee Food Festival, chef eta jatetxeen elkarlanez egiten dena. Tokian tokiko sukaldariburuek jatetxeetako ateak irekitzen dizkiete chef errefuxiatuei beren jatorrizko herrietako plater goxoak presta ditzaten. Orain hiru urte jaio zen egitasmoa, paristar talde bat gastronomia eta elikagaien bidez migranteen harrera eta integrazioa hobetzen saiatzeko elkartu zenean.

Marine Mandrila eta Louis Martin janari erreportariak ziren; munduan barna ibiltzen ziren jakien bidez txokoak ezagutzen. Dokumentalak eta li-

 **JENDARTEA** / Maider Iantzi Goienetxe

Datorren ekainaren 20 inguruan, Errefuxiatuen Eguna izanik, ehun chef migrante baino gehiago arituko dira tokian tokiko jatetxeekin elkarlanean, beren herrietako zapore, usain eta testura bereziekin menuak aberastuz. Refugee Food Festival izena du jaialdiak, eta bederatzir herrialdeetako hamabost hiritan ari dira antolatzen.

buruak egiten zituzten. «Ohar-tzen ginen janaria unibertsaladela, eta, era berean, aunitz erraten duela gure izaeraz eta historiaz. Belaunaldiz belaunaldi transmititzen da historia

hori eta nondik gatozen adierazten digu. Errefuxiatuei buruz zabaltzen ziren mezu ez-korrek aunitz eragiten ziguten. Europara iristen saiatzen ziren eta sentitzen ge-

Marine Mandrila eta Louis Martin, Refugee Food Festival jaialdiaren sortzaileak, Donostian GAUR8rekin egindako elkarrizketaren aurretik.
Maialen ANDRES / FOKU

nuen europarroi ahan-tzi egiten zitzaigula zergatik etor-tzen ziren, bizi hobe baten bila, indarkeria, gerra edo jazarpenetik ihesi, bizia salbatzeko. Zu eta ni bezalako per-sonak dira, talentua eta gaita-sunak dituzte eta horiei balioa eman nahi genien», azaldu dio GAUR8ri Martinek.

«Badakigu sukaldaritza iran-dar, etiopiar edo afganiarra, adibidez, sukaldaritza onak di-rela eta oroitarazten digute ez direla gerra herrialdeak soilik, historia eta ondasunak dituz-tela», erantsi du. Mandrila eta bien proiektua zena munduan zabaltzen ari da orain.

Hiru helburu dituztela azal-du digute Donostiako Basque





Refugee Food Festival
jaialdiko giroa, Cape
Town hiriko merkatu
batean.
Cindy HELFER

Culinary Centerrera egin duten bisitan: aldatzea (errefuxiatuak ikusteko dugun modua, eurekin lotzen ditugun mezu ezkorrak), azkartzea (chef errefuxiatuen integrazio profesionala, gaitasunen bitartez eta jatetxeen jabe diren chef konprometituen laguntzaz) eta biltzea (jendartea mugitzea, herritarrak mahaia-
ren inguruan elkartzea eta mahai hori bakean eta parekidetasunean gozatzeko lekua izatea).

Pariseko 11 jatetxetan abiatu zen egitasmoa 2016an eta arrakasta itzela izan zen: denak bete ziren. Gainera, parte hartu zuten chef errefuxiatuek lana lortzeko aukera handiago izan zuten gero.

METODOLOGIA ERABILGARRIA

«Mundu osoko herritarrekin jarri ginen harremanetan, hiri txiki frantsesetakoak zein Eu-

ropako hiri handietakoak, baita AEBetakoak eta Hego Afrikakoak ere. Beren hirietan jaialdia antolatzea proposatu genien. Metodologia bat sortu genuen beste tokietan erabiltzeko. Bertan azaltzen da nola identifikatzen ditugun chefak eta jatetxeak, nola osatzen ditugun menuak...», kontatu du Martinek.

Ekainaren 20an ospatzen den Errefuxiatuen Egunaren inguruan, bederatzi herrialde-tako hamabost hiritan egingen da Refugee Food Festival jaialdiaren laugarren edizioa: Bolonia, Bordele, Brusela, Cape Town, Kopenhage, Geneva, Lille, Londres, Lyon, Madril, Marseilla, New York, Paris, Rennes eta Estrasburgo. Ehun chef errefuxiatu baino gehiago ari-tuko dira jatetxeekin elkarlanean, eta beren jatorrizko herrietako plater tipikoekin aberastuko dituzte menuak.

Hiru xede ditu proiektuak: errefuxiatuak ikusteko dugun modua aldatzea, chef migranteen integrazio profesionala azkartzea eta jendartea biltzea eta mugitzea

Hamabost hiritan egingen da jaialdia: Bolonia, Bordele, Brusela, Cape Town, Kopenhage, Geneva, Lille, Londres, Lyon, Madril, Marseilla, New York, Paris, Rennes eta Estrasburgo

Hiri horietan, bost-hamar jatetxetan prestatuko dituzte chef errefuxiatuek errezeta bereziak. Adibidez, astelehenean siriar chef batek kozinatu-ko du jatetxe batean, astearte-
an afganiar batek bertze jatetxe batean... Eta horrela jaialdia amaitu arte. Ekainaren 15 eta 30 artean nahi duen orok gozatzen ahalko du menu ezberdinak dastatuz.

Hainbat jatetxe motak parte hartuko du: badira lehen mai-

lako jatetxeak, baina baita merkeagoak ere, xumeak, aukozkoak, kantinak... «Aniztasuna lortzea da asmoa, jaialdia denei irekia izateko. Dirua ez da oztopo izanen jaki goxoak dastatzeko».

Egunero bezala funtzionatu-ko dute jatetxeek; ezberdintasun bakarra da menuak chef errefuxiatuekin elkarlanean prestatuko dituztela. Errefuxiatuek beren jatorrizko herrien zapore, usain eta testurak ekarriko dituzte. 42 nazionalitate egonen dira ordezkatuta: siriar menua egonen da, afganiarra, txetxeniarra, irandarra, albaniarra, eritrearra, sudandarra...

EGITARAUA, MAIATZEAN

Jendeak jatetxeren batera joan nahi badu, egitaraua Refugee-foodfestival.com webgunean izanen du eskuragarri maiatzean. Ohi bezala, jatetxera



Lerroon ondoan, bi sukaldari Afganistango platerak kozinatuz gozatzen, Lyongo sukalde batean. Behean, bi lagun Siriako eta Euskal Herriko gastronomiaren konbinazioa dastatzen, Madrilgo jatetxe batean.
Anne BOUILLLOT / Jane MITCHELL

deitu eta erreserba egin behar-ko du.

Aurreko hiru edizioetan, dena hamasei hiritara zabaldu zen jaialdia eta arrakasta izugarria izan zen: parte hartu zuten 200 jatetxeetako gehienak lepo bete ziren. «Jatera etorri zen jendearengan izandako eragina aztertu genuen eta %70ek erran zuten errefuxiatuenganako ikuspegia aldatu zutela. Halaber, gonbidatutako chef errefuxiatuen %70ei aukera profesionalak sortu zitzaizkien jaialdiaren ondotik», agertu du sortzaileak.

Bide onetik doazela baieztatu dute, baina oraindik gehiago azkartu nahi dituzte herri-tarrek migranteenganako duten pertzepzioaren aldaketa eta chef errefuxiatuen integrazio profesionala.

Bi aitorpen eskuratu ditu ekimenak: Iheslariantzako Nazio Batuen Goi Mandatariaren Berrikuntza Saria eta Restaurants Awards-en Urteko Ekital-



«Jatera etorri zen jendearengan izandako eragina aztertu genuen eta %70ek erran zuten ikuspegia aldatu zutela. Chef errefuxiatuen %70ei aukera profesionalak sortu zitzaizkien»

«Migrazioak gure janarietan eragiten du. Gastronomiara hurbiltzeko dugun modua aldatzen du. Espezieak, adibidez, gero eta garrantzitsuagoak dira gure plateretan»

di Onenaren Saria. Kontent daude horrekin. «Chef errefuxiatuen talentua ziurtatzen dute eta gastronomiaren munduko elkartasunari ere mesede handia egiten diote. Guretzat gastronomia hagitz baliagarria da errefuxiatuen integrazioan laguntzeko, janaria prestatzea immateriala delako eta mugak erraz gaindi-

tzen dituelako. Munduan zabaldua dagoen diaspora da horren erakusle. Gainera, zerbait unibertsala da denok kozinatzen dugulako».

BASQUE CULINARY CENTERREN

Apirilaren 8an Basque Culinary Centerren “Think Gastronomy” jardunaldian parte hartu zuten Marine Mandrila eta Louis Martinek Refugee Food Festivalen ordezkari gisa eta benetan interesgarria suertatu zitzaien eguna. Partaideen aniztasuna gustatu zitzaien, eta gastronomiaren berrikuntzari eman zitzaion garrantzia.

«Gure ikuspuntutik aldaketa ugari gertatzen ari dira migrazioarekin lotuta, migrazioak gure janari eta plateretan eragiten duelako. Gastronomiara hurbiltzeko modua aldatzen du; espezieak, adibidez, gero eta garrantzitsuagoak dira gure plateretan. Inportantea da elkarrekin gastronomiaren etorkizuna prestatzea», adierazi du Martinek.