



Asociación
de Poblaciones
de Montaña
del Mundo



cerai
centro de estudios rurales y
de agricultura internacional

PROGRAMA:

SEGUNDAS JORNADAS PIRINEOS VIVOS

EN ESPELETTE-ITXASSOU, FRANCIA

PROYECTO PIRINEOS VIVOS

28, 29 y 30 DE OCTUBRE DE 2011

Viernes 28 de octubre – Itxassou

- 10h00 Recepción de los participantes (Sala Sanoki)
- 10h30 Inauguración de las jornadas
- 11h00-13h00 Mesa redonda participativa: “La incorporación (o permanencia) de los jóvenes al territorio y a las actividades del Pirineo”
Coordinación: Sandra Méndez, bióloga. CERAI
- 13h00-15h00 *Comida colectiva en el Restaurante Bonnet en Itxassou: “Assiette d’Itxassou” por 15€ (pollo de granja al ast, café y vino)*
Contactar con el restaurante para menú vegetariano
<http://www.hotelrestaurantfronton.com>
- 15h00-17h00 Mesa redonda participativa: “La Política Agrícola Común (PAC) y los fondos comunitarios de la UE: ¿qué se prevé para el periodo 2013-2020?”
- Presentación del Alcalde de Itxassou
 - M. José BOVÉ (Vice-presidente de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo)
 - Un miembro de la Comisión Europea delegado por M. Dacian CIOLOS, Comisario Europeo
 - M. Jean-Marie BLANC, Director de los Fondos Europeos y Cooperación Transfronteriza del Consejo Regional de Aquitania
- Coordinación: Jorge Hernández, Presidente de CERAI Aragón

17h30-19h00	Presentación de los proyectos en marcha dentro del Proyecto Pirineos Vivos (primera parte)
17h30-19h30	Taller “Cine y Montañas”: proyección ininterrumpida de cortos bilingües subtítulos (Sala Sanoki, 1ª planta)
20h00	<i>Cena por libre</i>

Sábado 29 de octubre - Itxassou, Espelette

9h00-11h00	Presentación de los proyectos en marcha dentro del Proyecto Pirineos Vivos (segunda parte) (Sala Sanoki)
11h15-12h45	Mesa redonda participativa: “La dimensión internacional del Proyecto Pirineos Vivos” Coordinación: M. Jean LASSALLE, Presidente de la APMM y Diputado de la Asamblea Nacional de Francia
12h45-13h15	Clausura de las mesas redondas participativas
-----	-----
13h30	<i>Comida colectiva en el restaurante Trinquet Bar Doxpi en Espelette: “Plateau d’Espelette” por 15€ (carne, patatas, ensalada, vino y café) Contactar con el restaurante para un menú vegetariano al +33 (0)5.59.93.81.46</i>
Tarde	Fiesta del Pimiento de Espelette (AOC): venta de pimientos y productos regionales
17h00	Concierto en la Sala del Patronage (sin reservación posible, venta de las entradas en taquilla)
19h00	<i>Cena colectiva por 30€: “la gastronomía de montaña” con animación local (Sala Sanoki, Ayuntamiento de Itxassou), organizada por Slowfood Convivia de los Territorios Pirenaicos (Bearn, Biziona, Osca, Donostia, Zaragoza) Chefs: Rafael Indo, Cofradía gastronómica de San Sebastian et Luis Berzosa Lara, profesor de cocina (Slowfood Osca)</i>

Domingo 30 de octubre - Espelette

10h00	Misa solemne con el coro de Espelette - Bendición de los pimientos (plazas limitadas)
12h00	Detrás del castillo de los Barons de Ezpeleta: ceremonia de entronización con entrega del Premio del Pimiento 2011
12h30	Aperitivos-conciertos en todos los bares del pueblo
13h00	<i>Comidas gastronómicas en todos los restaurantes en Espelette</i> <i>Para las comidas de grupo, contactar con la Oficina de Turismo al</i> <i>+33 (0)5.59.93.95.02</i>
15h00-18h30	En las calles del pueblo: festival de bandas
16h00	En el frontón: partido de pelota mano y danzas suletinas
Todo el día	Feria de productos gastronómicos y artesanales