"Arroces del Mundo" celebra su cuarta edición en San Francisco

HELENA TORRES BILBAO

El barrio de San Francisco demostrará este sábado en la Plaza Corazón de María que su mejor rostro es el del intercambio cultural. La zona más olvidada por la mano de las intituciones bilbaínas, realiza con cuarta ocasión el concurso culinario de "Arroces del Mundo". Más que una competencia, en la que el arroz es el elemento central, "se trata de la gente se conozca entre sí", apunta Patxi Manrique, portavoz de la Coordinadora de Grupos de Bilbao La Vieja, San Francisco y Zabala. Manrique celebra que tres días antes del evento ya contaban con la participación de 60 grupos y unas 1.300 personas de origen: magrebí, marroquí; argelinos, bereberes, gitanos; de guinea ecuatorial y Bissau; angoleses, ecuatorianos, boivianos, rumanos, y saharahuis. En suma, más de 50 colectivos que se darán cita para mostrar quien hace el mejor arroz. También se espera la participación de grupos religiosos, asociaciones y ONG´s como Argindegi, AntiSida y Médicos del Mundo. La fiesta se complementará con las ejecuciones de danza y música de las distintas culturas que habitan en el barrio. De manera simultánea se realizarán actividades en el Casco Viejo de Vitoria y el de Pamplona.

El concurso

Patxi Manrique destaca que el sistema de participación es sencillo. Los interesados en apoyar la celebración pueden comprar en bares y tiendas una serie de bonos que van de 5 a 10 euros. El dinero recaudado se utiliza para montar las mesas que albergarán a las cuadrillas de participantes. Cada grupo debe cocinar *in situ* un platillo a base de arroz que será evaluado por un jurado compuesto por cuatro personas. Los ejes a calificar son el punto de cocción del arroz; el gusto y la presentación. El año pasado ganó un plato que combinaba el cereal con ensalada, apunta. El premio es simbólico para no fomentar la competitivad. Esa vez se rata de un azujelo decorado a manera de recuerdo de la fiesta. Además, los espectáculos son gratuitos.

ARROCES. Un plato exótico para compartir / ARCHIVO

PROGRAMA

Plaza Corázón de María - Bilbao

10 H. INSCRIPCIÓN

11 H. Juegos del mundo para niños

PREPARACIÓN DE LOS ARROCES

12 H. Triki y pandereta: Malen y Andere

12 :30 Radio Munduko Arrozak (Pamplona); Vitoria y Bilbao a través de TAS-TAS (FM 97.0 Vizcaya) y Hala Bedi

13 H. KALEJIRA POR EL BARRIO

13:30 Degustación del jurado

14:30 Reparto de premios

COMIDA POPULAR

16 H. Tango-Mujeres del Mundo

16:10 Danzas de Guinea Ecuatorial

16:30 Danzas de Guinea Bissau

16:50 Baile Flamenco

18 H. Calabaza Grande (Percusión africana)

18:30 Dakamarrakchia (Percusión marroquí)

19 H. Baskaf (Música del Congo)

19:30 Mauricio Meneses (Samba y Bossa Nova)

20:30 Sesión de DJs "Hasta que el cuerpo aguante"

PERCUSIONES. Una familia conoce el ritmo africano/ ARCHIVO

Congreso de gastronomía hasta el domingo en el Euskalduna

H. T. BILBAO

Lo más vanguardista de la gastronomía vasca y española se despliega en las salas del palacio Euskalduna. A partir de hoy, hasta el domingo, la Feria GourmetPlus ofrece demostraciones culinarias, degustaciones de queso y exhibiciones de cortes de jamón. Las catas de vinos, txacolís, quesos, aceites y jamones serán comentadas por cocineros expertos de la talla de Juan Mari Arzak. El dueño del prestigioso restaurante donostiarra, que lleva su apellido, y que poseé desde 1989 las tres estrellas de la guía Michelín. Destaca también la participación de reconocidos chefs tales como Fernando Canales, José Carlos García y Ricardo Sanz.

Marta Arzak, actual subdirectora de Educación e Interpretación del Museo Guggenheim de Bilbao y Josep María Pinto, colaborador de Ferran Adrià, presentarán 'elBulli en Documenta 12'. Adrià ha sido elegido como exponente creativo de la cocina en los Juegos Olímpicos de la Vanguardia para participar en Documenta (Kassel, Alemania), popularmente conocido como el Museo de los Cien Días, la exposición quinquenal más importante del mundo de arte contemporáneo y dibujo.

La ponencia 'La Gastronomía y la Calidad de Vida', será desarrollada por Fernando González de Heredia, director de la revista que edita la Academia Vasca de Gastronomía; moderará Federico Lipperheide, Presidente de la Academia Vasca de Gastronomía y participarán Arzak, Canales, Ricardo Sanz y José Carlos García del restaurante El Café de París de Málaga. Horario: V. y S. de 12 - 23 h. y D. de 11 a 16 h.

Pintxos, cava y estofado en el centro y en La Ribera

H.T. BILBAO

Mañana las cocinas de Bilbao permanecerán impecables. A partir de la una de la tarde, los bares situados entre las calles de Licenciado Poza y Doctor Ereilza ofrecerán pintxos y cava gratis durante dos horas para fomentar el consumo de esta bebida. Para cerrar con broche de oro, se hace obligada la visita al Mercado de la Ribera donde el grupo ganadero Gurokela preparará 3.000 raciones de guisado vacuno, que repartirá a cambio de un simbólico euro.

Vecinos

UNAI MARAÑA

Todos somos vecinos, aunque algunos no sean "hijos de". Como miembros de comunidades o vecindarios, cada vez estamos más aislados, tratamos menos unos con otros. Pero peor es la situación cuando hablamos de comunidades formadas en base al origen de sus miembros; en este caso, el aislamiento da paso a la segregación, cuando no a la marginación de las minorías. Para derribar barreras invisibles y conocer a los nuevos vecinos, qué mejor que una fiesta como la que tendrá lugar mañana en San Francisco.

Vivimos en un país con un amplio porcentaje de la población proveniente de la inmigración que afluyó en masa atraída por un futuro mejor a una Euskadi industrial que necesitaba mano de obra. A día de hoy, algunos parece que olvidan de dónde vienen o vinieron sus padres o abuelos, y miran con recelo a los nuevos inmigrantes.

En Euskadi, la proporción de inmigrantes es casi la mitad de la del resto de España, y sin embargo los ciudadanos de a pie los ven por todas partes: consultados en las encuestas, cuentan cuatro veces más foráneos de los que en realidad hay. ¿A qué temen? Entre otras cosas, a la delincuencia. Pero, ¿qué tiene que ver la globalización de la delincuencia –que los ladrones profesionales de donde no hay qué robar vengan a ejercer donde sí hay– con la inmigración?

Desde EL OBSERVADOR deseamos "que aproveche": el lector para disfrutar de la experiencia propuesta, y que los comensales disfruten de los sabores que degusten. Se dice que lo que está para gustos son los colores, pero si hablamos de personas, en este periódico creemos que el único color que importa es el del cristal con que se mira.