

GARDENA RESUMEN MANIFIESTO

Símbolo y reflejo de la cocina vasca, que pese a su corta trayectoria ha **manifestado** un profundo compromiso con el País, un proyecto que ha arraigado raíces con los habitantes y proveedores del valle (Arratia, Bizkaia, Euskal Herria):

Garena se centra en la vida rural. El 20 de Febrero de 2020 se comprometió a trasladar al cliente con el respeto y el mimo que merecen los productos, recetas, historias, vajillas... que están a punto de perder, entre otros, el valle de Arratia, Bizkaia euskal Herria

La estrecha relación que mantenemos con nuestros proveedores es nuestra razón de ser para reafirmar lo que fueron nuestros pioneros y trabajar nuevas tradiciones.

No hemos inventado nada, sino que nuestro trabajo es echar unos años atrás y poner en valor y realzar una forma de vida. ¿Cómo vivían en los caseríos? ¿qué comían? ¿en qué época del año se siembra cada producto? ¿Qué animales tenían y qué comían estos animales? ¿Cuál era y por qué la estructura del caserío vasco?... preguntas basadas en un edificio: El caserío.

Qué es y cuándo comenzó GARDENA:

Desde el principio en GARENA hemos tenido claro de dónde venimos y a dónde queremos llegar. Siempre hemos tenido el compromiso con nuestra tierra, pero el proyecto GARDENA fue la llave que nos abrió las nuevas puertas.

GARDENA comenzó el año 2021 en colaboración con el BCC.

Su objetivo era estudiar las hortalizas y animales que se encontraban en desuso. Para ello, colocamos una pequeña huerta en los alrededores del restaurante y un espacio para las Euskal Oiloa que están a punto de desaparecer. ¿Objetivo? Si queremos conseguir los sabores de antaño, debemos cuidar a los animales como se cuidaban antes, por lo que sus alimentos deben ser elaborados de la misma manera que sus verduras. De forma ecológica, sin utilizar ningún pesticida, entre otros.

Para que esto sea posible fue necesaria la colaboración con nuestros proveedores, ellos nos han enseñado la huerta y todo lo que sabemos de nuestros animales.

Hoy en día el proyecto va en aumento y en nuestra casa tenemos gallinas, gansos y ovejas. Y un pequeño huerto en el que trabajamos temporalidad de cada producto.

Con esto, en Garena, otro de los objetivos es tener un escaparate de productos de nuestros proveedores. Al contrario de lo que hacen los demás: hemos convertido los caseríos en restaurantes, nosotros hemos puesto en marcha el camino para transformar el RESTAURANTE en CASERÍO.

Pero esto no ha sido más que el principio y los que formamos la comunidad Garena queremos dar un paso más. Por ello, queremos mostrar nuestro compromiso de seguir trabajando conjuntamente por un objetivo común.

¿quienes componen Gardena?:

Formamos grupos de trabajo que hacemos posible la comunidad Garena: pastores, agricultores, artesanos, camareros...:

-Garena Jatetxea: cocineros, camareros, limpiadores, comunicadores y administradores.

-Agricultores: Iker Yurrebaso, Iker Villasana, Joseba Bilbao, Diego Fernandez San Juan, Julen Aitzelai...

-Ganaderos: Jon Etxebarria, Moises Urquijo, Eugenio Arriaga, Fernando Rekalde, Joxe Miguel Jauregi, Jesús Mari Lasarte, Iker Barato, Ion Areitio, Imanol Rekarte...

-Artesanos: Blanca Gomez de Segura , Ainara Garay, Kepa Ikutza, , Xabier Gorrotxategi, Oihane Pardo, Oier Landa, Asier Auge, Rakel Gonzalez, Koldo Auzmendi, Gorka Armentia y Cristina Hernandez, Maore Ruiz, Bertol Izaguirre, Peio Uriarte...

En qué consiste el manifiesto:

Su objetivo es crear una red para compartir el conocimiento de producto y la cultura gastronómica vasca. En dicho manifiesto participarán todos los agentes mencionados anteriormente y cada uno desde su punto de vista pondrá en valor la experiencia gastronómica de Garena.

Aumentar la comunidad y compartir conocimiento de producto informativo. Sólo se exigirá compromiso de su sabiduría. De esta manera, conseguiremos que se entrelacen y compartan conocimiento; para conseguir la máxima calidad desde la tierra hasta que llegue al comensal.

A través de este manifiesto todos los presentes nos comprometemos a compartir información-producto- conocimiento para garantizar esa relación.

Para que:

Aumentar el compromiso y garantizar así la calidad. Crear relaciones directas y conocernos. Esto nos llevará a ofrecer la máxima calidad y de la forma más sostenible. El amor a nuestra tierra, el respeto a nuestros antepasados, la admiración por nuestra historia y la protección de nuestras costumbres serán, entre otras muchas líneas. Garena contará con la protección de productos de alto nivel gracias a esta red, que garantizara a cada proveedor el correcto tratamiento de su producto. Desde la Tierra hasta el final en el cliente y pasando por el equipo de trabajo.

Este paso tendrá un plazo de 5 años, pero la GARDENA se va ampliando cada año, por lo que cualquier persona que esté de acuerdo con el objetivo del proyecto podrá unirse al mismo.

En el plazo de cinco años nos volveremos a reunir para formalizar nuevos objetivos en común.