



XI edición FESTIVAL ROMANO DIES OIASSONIS

El Festival Dies Oiassonis vuelve a Oiasso, y aunque no puedan celebrarse muchas de las actividades habituales como la procesión dedicada a la diosa Isis, el mercado o el circo romano, los dioses nos han permitido adaptarnos a la situación actual y celebrarlo de una manera segura a través de una programación de teatro clásico greco-latino a lo largo del fin de semana. Además inauguraremos una exposición sobre mujeres y gastronomía, y viajaremos al pasado con unas cenas organizadas en los restaurantes de Felix Manso y de Iñigo Lavado, donde las mujeres, expertas de nuestra gastronomía e historia serán las protagonistas de los coloquios.

FESTIVAL DIES OIASSONIS Muestra de Teatro

9 DE JULIO -viernes

Monólogos: mujeres de Oiasso

4 actrices interpretan a cuatro mujeres de Oiasso:

Olatz Beobide, Aia Kruse, Naiara Arnedo y Patxi Pérez, con música de Naroa Zuazua, dirigidos por Ana Pérez y Aizpea Goenaga. Escenografía Manó Martín.

- o Lugar: Escenario plaza Juncal
- o Hora: 20:00
- o Duración 60´

La entrada será gratuita, y las invitaciones se recogerán 50´antes en la entrada del teatro de la plaza de Juncal. Adultos.

10 DE JULIO -sábado

Presentación de los Gigantes Romanos

- Lugar: Junto al Museo
- Hora: de 11:30 a 13:30 y de 17:00 a 18:30

La Comedia de la Cestita

El espectáculo se estrenó en la pasada edición del Festival de Mérida con un gran éxito de público y de la crítica.

Es una versión libre de la **comedia de Plauto**, con dirección de **Pepe Quero** y versión de **Pilar G. Almansa**. Está protagonizada por **Mariola Fuentes, Álex O'Dogherty, María Esteve, Itziar Castro, Jimmy Barnatán, Falín Galán, Rosa Merás y Juanfra Juárez**.

- Lugar: escenario plaza Juncal
- Hora: 22:00
- Duración: 90´

Entrada general 12€ y reducida para desempleados 8€. Adultos.

11 DE JULIO -domingo

Lectura dramatizada de autores clásicos

Intérpretes: Ana Pérez, Patxi Pérez, Isidoro Fernández eta Aizpea Goenaga. Música Naroa Zuazua (flauta) y Ane Encabo (guitarra).

- Lugar: En el escenario plaza Juncal
- Hora: 13:00
- Duración: 45´

La entrada será gratuita, y las invitaciones se recogerán 50´antes en la entrada del teatro de la plaza de Juncal. Adultos.

CENAS GASTRONOMIA DE VANGUARDIA e HISTORIA

Actividades de la exposición Mujeres y Gastronomía Vasca

Una ocasión única para disfrutar de la gastronomía de Irun, y hacer un repaso a la historia, así como poner en valor a las mujeres que han estado detrás de nuestra gastronomía ayer y hoy.

8 DE JULIO -jueves

Restaurante Felix Manso Ibarla

Cena coloquio sobre los productos venidos de América

- o Hora: 20:00
- o Precio: 40,00 €
- o Reservas:  943 841 964

Cena en el restaurante Felix Manso, con los productos que se trajeron de América, y con un coloquio moderado por Luisa López Tellería, comisaria de la exposición y profesora del Basque Culinary Center y la participación de Sonia García Olazabal, responsable de sala del restaurante Felix Manso, así como de Aitziber Falqué de Chocolates Irun. Tres mujeres vinculadas a la gastronomía.

9 DE JULIO -viernes

Restaurante Iñigo Lavado (Ficoba)

Cena coloquio sobre gastronomía romana

- o Hora: 21:30
- o Precio: 35,00 €
- o Reservas:  943 639 639
(Deje un mensaje con su nombre y teléfono)

Cena en el restaurante Singular de Iñigo Lavado, con recetas que nos trajeron los romanos. Una cena-coloquio moderada por Luisa López Tellería, comisaria de la exposición y profesora del Basque Culinary Center y con la participación de Mertxe Urteaga, arqueóloga y responsable de las excavaciones del puerto de Oiasso entre otros grandes descubrimientos.

EXPOSICIÓN MUJERES Y GASTRONOMÍA VASCA: DESDE EL TIEMPO DE LOS ROMANOS HASTA LA ACTUAL VANGUARDIA

La exposición sobre gastronomía con especial atención en las mujeres, será el marco donde se desarrollarán el 8 y 9 de julio los encuentros con la culinaria romana y la vinculación con la vanguardia liderada por mujeres.

En dos cenas abiertas a todos los interesados, que se celebrarán el 8 y 9 de julio, reuniremos los platos más relevantes de nuestra historia gastronómica, fusionados con la cocina de vanguardia de la mano de mujeres vinculadas a la gastronomía local.

En cuanto a la exposición, se realizará un recorrido desde los vascones, pasando por la época romana, que tan influyente fue en nuestra culinaria, hasta la actual vanguardia en Irun, desgranando las peculiaridades y avances a lo largo de los siglos, y reflexionando sobre el papel de las mujeres en la gastronomía vasca.

La forma de cocinar y de alimentarse de los romanos nos conquistó de forma sutil, pero para siempre, y eso es lo que queremos ir mostrando en esta exposición que comienza en las cocinas del año 179 a. de C., cuando los vascones empiezan a sentir su presencia, y llega hasta las mesas de los restaurantes de vanguardia en la actualidad.

En un terreno como el de la gastronomía en el que las mujeres eran las protagonistas, no existe ninguna narración. Se habla de las aportaciones que cada época histórica o cada descubrimiento histórico aportó pero en ningún momento existen nombres, o se reconoce la labor de las mujeres.

Y lo contamos a través de las mujeres, trabajadoras silenciosas, cocineras anónimas pero imprescindibles.

EL PAPEL DE LAS MUJERES EN ESTE TRAYECTO

- 1- Las mujeres en la sociedad vasca
- 2- Lo que los romanos nos enseñaron (s. I a. C. - s. V d.C.)
- 3- El pescado como símbolo de pureza en la Edad Media (ss. V-XV)
- 4- Los productos que nos llegaron de América (s.XV)
- 5- Las especias y los grandes marinos (s.XVI)
- 6- La Compañía de Caracas y el chocolate (s.XVIII)
- 7- Los baños de olas (s.XIX)
- 8- La cocina tradicional vasca.
- 9- La nueva cocina vasca (s.XX)
- 10-La vanguardia actual en el Bidasoa (s. XXI). Cenas coloquio.