

EL DIARIO VASCO

Andoain

'Su artean, gure artean'

La iniciativa que impulsa el Departamento de Servicios Sociales reúne en torno a una mesa a vecinos de diferentes orígenes



Ayer, la gastronomía rumana fue protagonista en el encuentro que se organizó en Ontza. / UNANUE

MARIVI OLANO Jueves, 17 marzo 2022, 22:58

Las sociedades Andoaindarra y Ontza han estrenado las dos primeras sesiones de la iniciativa 'Su artean-gure artean' que organiza el Departamento de Servicios Sociales del Ayuntamiento a través del proyecto 'Ongi Etorri Eskolara'. La finalidad es reunir a personas de diversos orígenes en torno a una mesa. Los platos y especialidades gastronómicas de diferentes países son la excusa perfecta para entablar nuevas relaciones.

El pasado 17 de febrero se organizó el primero de estos encuentros gastronómicos en la sociedad Andoaindarra. En este escenario, Hasnae Zannouti y El Hassania Ofate enseñaron cómo se cocinan tres recetas de origen marroquí; la ensalada de arroz, el tajín de cordero y el cuscús dulce. Contaron

para ello con la colaboración del AMPA de La Salle Berrozpe. Los asistentes al encuentro pudieron disfrutar de estas especialidades gastronómicas.



En la primera sesión se cocinaron platos marroquíes en la cocina de la sociedad andoaindarra. / unanue

Ayer, el escenario de la segunda sesión se trasladaba a la cocina de Ontza y los sabores rumanos fueron protagonistas de la tarde. Alrededor de cuarenta personas participaron en este encuentro en el que Maria Panicci, Ana Vladean y Romina Tepes preparaban tres recetas originales de Rumanía: sopa de pollo, sarmale de ternera y papanasi. En la organización colaboraron tanto los socios de Ontza como miembros del grupo motor intercultural y familias de los centros educativos de Andoain. La alcaldesa Maider Lainez señalaba que esta iniciativa «brinda una oportunidad más de inclusión para conocernos mejor, mientras cocinamos».

Lainez agradecía en nombre del Ayuntamiento la colaboración de todas las personas que han hecho posible esta iniciativa que dará la oportunidad en próximas sesiones de conocer y degustar recetas de Brasil o Euskal Herria.