

ICOM

museoen  
nazioarteko  
kontseilua  
consejo  
internacional  
de museos

Museos por la igualdad:  
Diversidad e inclusión

DÍA INTERNACIONAL  
DE LOS MUSEOS

2020/05

18

Museoak berdintasunaren  
alde: aniztasuna eta inklusioa

MUSEOEN  
NAZIOARTEKO EGUNA

Igartubeiti baserri museoa

¡SABOREA EL MUSEO!



GIPUZKOA  
KULTURA



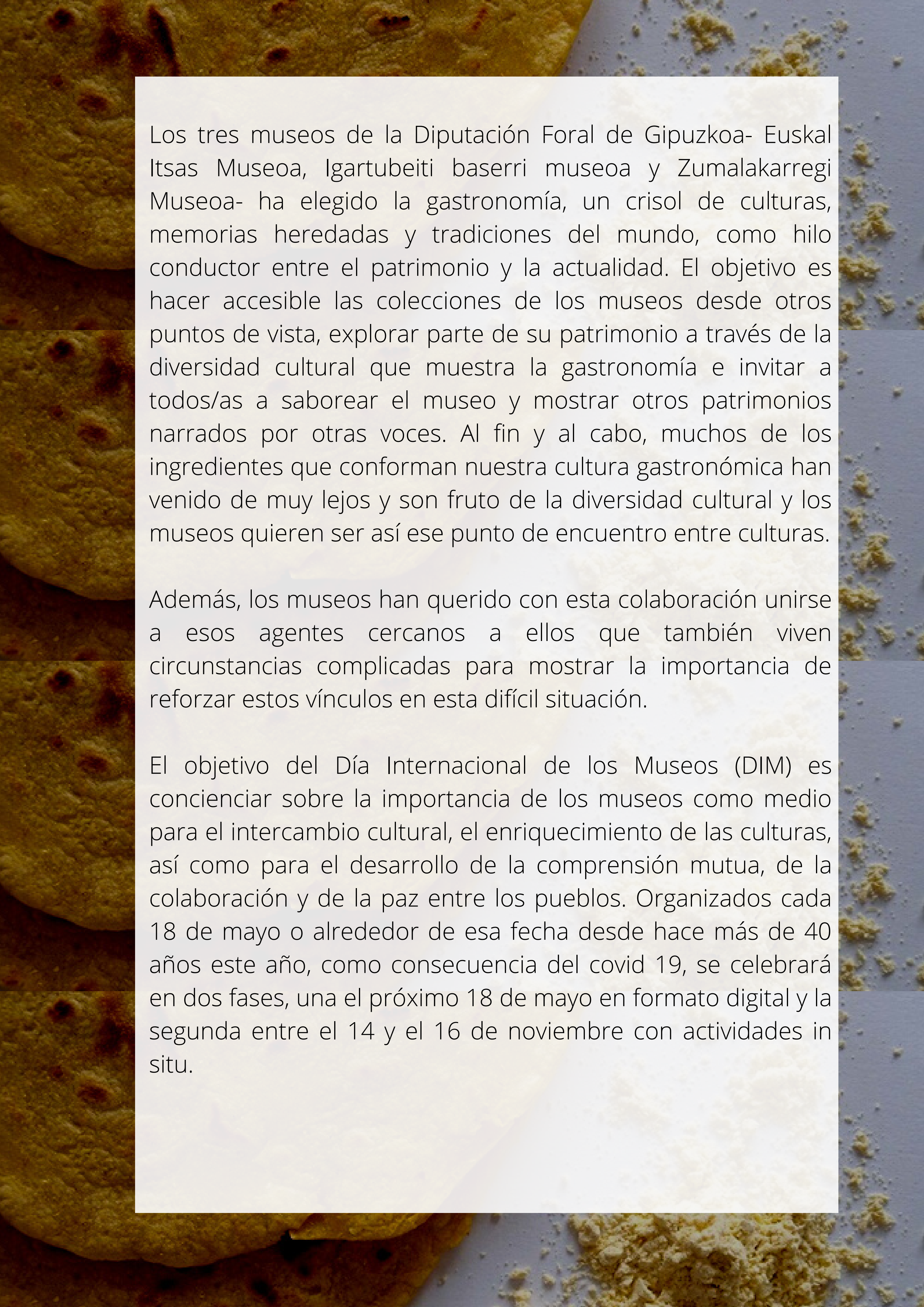
Argindegi  
OSTATUA

## **DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS 2020**

El caserío museo Igartubeiti se suma al día Internacional de los museos organizado por el ICOM bajo la temática "Museos por la igualdad: diversidad e inclusión" el próximo 18 de mayo de 2020 con la iniciativa online "¡Saborea el Museo!- Dastatu Museoa!" que hará accesible sus colecciones uniendo gastronomía multicultural y patrimonio.

En el caserío museo Igartubeiti exploramos el museo de los vínculos más allá del tiempo y del espacio. Indagamos en la colección del centro dando a conocer la "Astoa", una pieza utilizada para trabajar el maíz, concretamente para desgranarlo. Este alimento supuso una revolución no solo en la dieta y la vida de la época. Hoy en día la harina de maíz se ha abierto hueco en la cocina más actual. A través de este producto, abrimos una conversación en un vídeo con Josu Landa, el cocinero del ostatu Argindegi de Ezkio, muy cercano al museo. Nos mostrará cómo elaborar un bizcocho de zanahoria con harina de maíz. Así unimos saberes de ayer y de hoy a través de las piezas elegidas de su colección.

Estas conversaciones se estrenarán en el día internacional de los museos, el 18 de mayo en la página web del museo y se abrirá un concurso con el público, para que sean ellos quienes preparen esa misma receta y nos envíen sus propuestas a través de vídeos, fotos, audios, creaciones, imágenes...Entre todos/as los/as participantes se realizará un sorteo y se repartirán dos premios, un vale para el Ostatu Argindegi y una cesta con productos Bertatik Bertara. El plazo para enviar propuestas finalizará el 31 de mayo ¡Saborea el caserío museo Igartubeiti!



Los tres museos de la Diputación Foral de Gipuzkoa- Euskal Itsas Museoa, Igartubeiti baserri museoa y Zumalakarregi Museoa- ha elegido la gastronomía, un crisol de culturas, memorias heredadas y tradiciones del mundo, como hilo conductor entre el patrimonio y la actualidad. El objetivo es hacer accesible las colecciones de los museos desde otros puntos de vista, explorar parte de su patrimonio a través de la diversidad cultural que muestra la gastronomía e invitar a todos/as a saborear el museo y mostrar otros patrimonios narrados por otras voces. Al fin y al cabo, muchos de los ingredientes que conforman nuestra cultura gastronómica han venido de muy lejos y son fruto de la diversidad cultural y los museos quieren ser así ese punto de encuentro entre culturas.

Además, los museos han querido con esta colaboración unirse a esos agentes cercanos a ellos que también viven circunstancias complicadas para mostrar la importancia de reforzar estos vínculos en esta difícil situación.

El objetivo del Día Internacional de los Museos (DIM) es concienciar sobre la importancia de los museos como medio para el intercambio cultural, el enriquecimiento de las culturas, así como para el desarrollo de la comprensión mutua, de la colaboración y de la paz entre los pueblos. Organizados cada 18 de mayo o alrededor de esa fecha desde hace más de 40 años este año, como consecuencia del covid 19, se celebrará en dos fases, una el próximo 18 de mayo en formato digital y la segunda entre el 14 y el 16 de noviembre con actividades in situ.

## **ASTOA Y MAÍZ. MIRADAS DEL PATRIMONIO DESDE LA GASTRONOMÍA**

“Astoa” es la pieza seleccionada para esta iniciativa con motivo del Día Internacional de los Museos. Esta pieza se utilizaba para desgranar el maíz, que colocaban en el interior y lo golpeaban poco a poco para que el grano cayera por los agujeritos y recogerlos abajo.

El maíz pasó a formar parte de la dieta, un producto que no se utilizaba, pasó a ser la base de la alimentación de las familias de la época. Realizaban recetas como los talos, las gachas o el pan de maíz.

En América Latina, el maíz forma parte de su dieta desde hace mucho tiempo. El uso del maíz y su harina ha ido transformándose a lo largo de los años y se utiliza también en las recetas actuales. Josu Landa, cocinero del Ostatu Argindegi de Ezkio nos explica como hacer un bizcocho de zanahoria utilizando harina de maíz.



## BIZCOCHO DE ZANAHORIA

### INGREDIENTES

- 200 gramos zanahoria
- 1 huevo y una clara
- 100 gramos harina de maíz
- 100 gramos Maicena
- 1 cucharada bicarbonato o de levadura química Royal
- 30 gramos nueces
- 30 gramos semillas variadas: de lino, sésamo, mijo, girasol...
- al gusto Stevia

### PASOS

1. Rallar las zanahorias lo más finas posibles y mezclar en un bol con la harina de maíz, la Maizena, el bicarbonato y la stevia.
2. Añadir el huevo entero y la clara, las nueces troceadas, y unos 20 gramos de semillas dejando el resto de las semillas para decorar. Mezclar todo muy bien.
3. Precalentar el horno a 180°. Verter la mezcla en un bol de silicona, porque se desmolda más fácilmente, y hornear durante 35-40 minutos. Esperar un poco a que se enfríe y desmoldar.

## #DASTATU MUSEOA

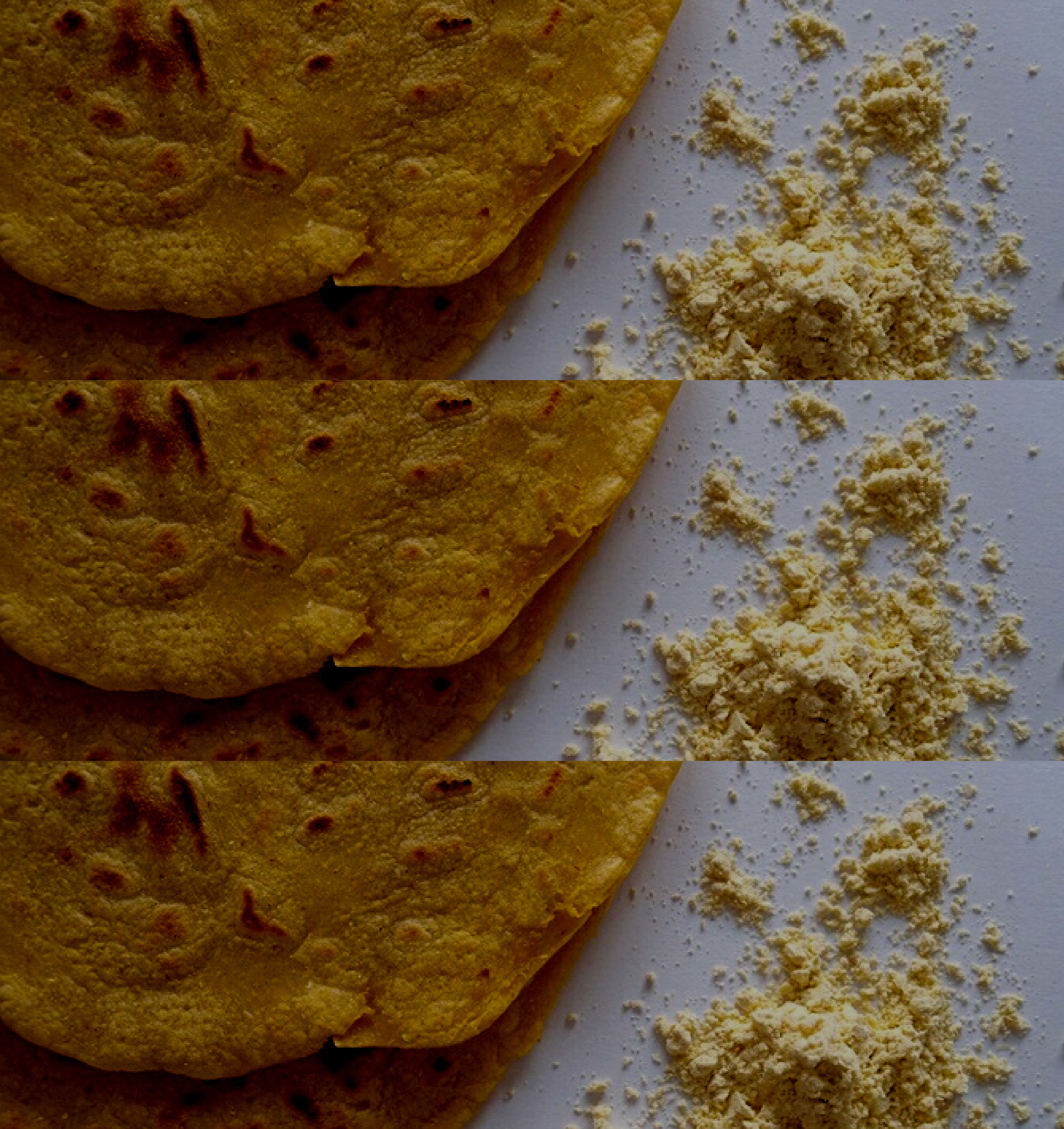
Ahora es vuestro turno! Seguir esta receta, o enseñarnos vuestra receta favorita compartiéndolo en redes sociales mediante fotos o vídeos. Condiciones para participar en el sorteo:

- Sacar una foto o graba un vídeo del proceso de tu receta.
- Compartir vía Twitter, Facebook o Instagram
- Utilizar hashtag #SaboreaElMuseo
- Mencionar el museo: @lgartubeiti

Entre todos/as los/as participantes se realizará un sorteo y se repartirán dos premios, un vale para el Ostatu Argindegi y una cesta con productos Bertatik Bertara. El plazo para enviar propuestas finalizará el 31 de mayo.

Al enviar tu propuesta aceptas las bases del sorteo

¡Anímate y comparte tu propuesta!



Ezkio bidea z/g 20709 EZKIO. (Gipuzkoa)  
+34 943 725 107  
[www.igartubeitibaserria.eus](http://www.igartubeitibaserria.eus)