

“AKATSETIK ARRAKASTARA,
BIKAITASUNERUNTZ BIDE BAT”

“DEL ERROR AL ÉXITO, UN
CAMINO HACIA LA EXCELENCIA”

Etika, Humanismoa eta Zientzia

Elkarrizketak 9^o Diálogos
de Ética, Humanismo y Ciencia



- Andoni Luís **ADURIZ I**
Mugaritz-eko chef-a / *Chef de Mugaritz*



- Jesús **BAÑALES I**
Donostialdea ESI / *OSI Donostialdea*

Maiatzak Mayo

11

Asteazkena Miércoles

📍 Kursaal - 19:30 -

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA



Osakidetza

DONOSTIALDEA ESI
OSI DONOSTIALDEA

LABORAL
kutxa



ELKARRIZKETAK / CONVERSACIONES
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN 2016
DSS2016.EU

■ “Akatsetik arrakastara, bikaintasuneruntz bide bat”

“Ametsak egia bihurtzen direla ba al dakizue? Baina, lehendabizi beraiekin amets egin behar da”. Esaldi honekin **Andoni Luis Aduriz** chef-ak “CAMPO A TRAVÉS. Mugaritz, intuyendo un camino” dokumentalean arrakastaren bidearen hasiera puntua zein den azaltzen saiatzen da. Bere bizipen pertsonaletik abiatuta, Aduriz-ek ezinezkoa dirudiena gainditzeko gakoak erakutsiko ditu, mundu guztiarentzat zuzendutako akatsez, ahaleginez eta sufrimenduz osatutako errezeta bat alegia. Horrela, irudiez baliaturik, bide jakin bat ez jarraitzeak dakarren alde baikorrez eta ezkorrez hitz egingo du. Biodonostia Insitutoko (Donostialdea ESI) **Jesus Bañales** Doktoarearekin bat izango da.

■ “Del error al éxito, un camino hacia la excelencia”

“¿Vosotros sabéis que los sueños se consiguen? Pero primero hay que soñarlos”. Con esa frase explica el chef **Andoni Luis Aduriz** en el documental ‘CAMPO A TRAVÉS. Mugaritz, intuyendo un camino’ cuál es el punto de partida hacia el éxito. Desde su propia vivencia, Aduriz mostrará en esta ponencia sus claves para superar lo imposible, una receta plagada de errores, esfuerzo y sacrificio apta para todos los públicos. Así trasladará, apoyado en imágenes, sus pensamientos sobre lo positivo y negativo de no seguir un camino establecido. Estará acompañado por el **Dr. Jesus Bañales** del Instituto Biodonostia (OSI Donostialdea).

Andoni Luis Aduriz gure garaian eragin handien duen sukaldariburuetakoa bat da, inolako zalantzarik gabe. Sukaldean bilakaeraren eta diziplinartekotasunaren aldeko apustua egin du beti, eta horrek ezarrita dagoenaren mugetatik haratago eraman du; sukaldean bihurria izatera, alegia. Adurizek diziplina anitz jorratu ditu sukaldean ematen diren berrikuntzen eta bestelako alorren arteko harremana eraikiz.

Jesús Bañales Biokimikan doktorea da. Biodonostia Osasun Institutoko Gaixotasun Hepatikoaren Ikerketa Taldeko Burua (Donostia Ospitale Unibertsitarioa). Ikerbasque ikerlaria da (Zientziaren Euskal Fundazioa). Miguel Servet eta CIBERehd (Carlos III Osasun Institutoa) ikerlaria. Mayo Clinic-eko (Rochester, Minnesota, USA) Medikuntza irakasle asoziatua. Nafarroako Unibertsitateko (Iruñea) Zientzia irakasle asoziatua eta Universidad Área Andinako (Bogotá, Colombia) Zientzia irakasle asoziatua.

Andoni Luis Aduriz es uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo. Ha apostado siempre por la evolución y la interdisciplinariedad en la cocina, y ello le ha llevado a atravesar las fronteras de lo establecido, a ser un rebelde tras los fogones. Posee una actitud multidisciplinar, fomentando la unión entre la innovación en la cocina y los más diversos sectores. Es capaz de crear puentes entre mundos sin aparente relación como medio para enriquecer su propia disciplina.

Jesús Bañales es Doctor en Bioquímica. Jefe del Grupo de Investigación en Enfermedades Hepáticas del Instituto de Investigación Sanitaria Biodonostia (Hospital Universitario Donostia). Es Investigador Ikerbasque (Fundación Vasca para la Ciencia). Investigador Miguel Servet y CIBERehd (Instituto de Salud Carlos III). Profesor Asociado en Medicina en la Mayo Clinic (Rochester, Minnesota, USA). Profesor Asociado en Ciencias en la Universidad de Navarra (Pamplona) y Profesor Asociado en Ciencias en la Universidad Área Andina (Bogotá, Colombia).



TOKIA / LUGAR: Kursaal
(Donostia / San Sebastián)

Sarrera doan aforoa bete arte

AURREZ IZENA-EMATEA EZINBESTEKOA

Web gunean formularioa bete beharko
duzu sarrera zure e-postan jasotzeko

www.ciclodialogos.com 

 943 00 73 59 / 70 92 (8 etatik-14 etara)

Entrada libre hasta completar aforo

IMPRESINDIBLE INSCRIPCIÓN PREVIA

Deberá cumplimentar el formulario en la web
para recibir la entrada en su e-mail

www.ciclodialogos.com 

 943 00 73 59 / 70 92 (8h-14h)