

# Enkarterri FEST

## GOURMET FESTIVAL Gastronómico Enkarterri

ZALLA 19-20 irailak septiembre

Udaletxeko lorategiak / Jardines del Ayuntamiento



Zallako Tipula Moreari Omenaldia  
Homenaje a la Cebolla Morada de Zalla

Zerbaít berria aurkeztu nahi dizuegu... Zalla jaigroan sartuko da irailaren 19an eta 20an; sukaldari baxoa eta mantaila izan eta eskualde horretan sekula egin den ekitaldi gastronomiko garrantzitsua egingo dute: Enkarterri II. Jaialdi Gastronómicoa.

Tallerrak, azalduko dastatzeak, showcooking-ak, pintxo bilbidea, turismo gastronomiko, produktuen salmenta... Oriakde hauetan, sukaldarientzat, foodientzat, ekizientzat, jateentzat, upategientzat eta, oro har, gastronomiarekin edozein ikuspegitik gozaten duten pertsona guzientzat ezinbesteko urteroko hizordu gastronomikoa bihurtuko den ekitaldi horretan gozatu ahal izango duzun gustia kontatuko dizuegu.

Ekimen horren protagonistak kaitatzeko ekizite eta produktua izango dira, baina aipamen berezia egin behar zaio Zallako Tipula Moreari, udalerriko gastronomian entzute handiena duen produktuari. Dagoeneko, izen handiko Bizkaiko jateak askotako kartetan sartuta dago produktu hori.

Enkarterri Festen, bistariak zuzenean eskainiko diren sukaldaritzako sasetan horako hauek egiteko aukera izango dute: prestakuntza soilak IKASI, tokiko produktu onenak PROBATU (baita gonbidatutako markakoak eta eskualdekoak ere) eta, noski, ekiziteari zuzenean EROSI.



**Jardueraz betetako egitaraua**  
**Orduetgia:**  
Irailaren 19an, 11:00etatik 22:00etara.  
Irailaren 20an, 11:00etatik 16:00etara.

**Un programa lleno de actividades**  
**Horario:**  
19 de septiembre de 11:00 h. a 22:00 h.  
20 de septiembre de 11:00 h. a 16:00 h.

**Informazioa / Información:**  
Enkartur 946802976  
info@enkartur.net  
fest.zalla.org

**Ekintzetan izen-ematea:**  
Kutxabaneko alde zurreratik zerbizuetan edo HAZ-n  
(Zallako Udaleko Herritarrentzako Arreta Zerbitzua)

**Inscripciones actividades:**  
Servicios de venta anticipada de Kutxabank y en el SAC  
(Servicio de Atención a la Ciudadanía del ayuntamiento de Zalla)

Zalla va a vestirse de nuevo de fiesta, los próximos días 19 y 20 de septiembre; va a ponerse el gorro y el delantal y va a acoger el evento gastronómico más importante celebrado nunca en la comarca, el II Festival Gastronómico Enkarterri.

Talleres, catas comentadas, showcooking, ruta de pintxos, turismo gastronómico, venta de productos, todo lo que podréis encontrar en esta cita gastronómica, que promete convertirse en una cita anual ineludible para cocineros, foodies, productores, restaurantes, bodegas y, en general, todas aquellas personas que disfrutan con la gastronomía desde cualquier punto de vista.

Los protagonistas de este evento serán los productores y los productos de calidad, pero la mención especial será para la Cebolla Morada de Zalla, el producto más reconocido de la gastronomía del municipio, que ya ha conseguido colarse en las cartas de muchos restaurantes vizcainos de renombre.

En el Enkarterri Fest los visitantes tendrán ocasión de APRENDER a realizar sencillas elaboraciones en las sesiones de cocina en directo, de PROBAR los mejores productos locales (así como de la comarca y de las marcas invitadas) y por supuesto de COMPRAR directamente al productor.



## Omenaldia Tipula Moreari Homenaje a La Cebolla Morada

Tipula Morea da Zallako gastronomiaren produktu nagusia. Udalerriak dauka jatorria eta tipula morea Euskadiko ez beste handiko jateak askotako kartetan topa dezakegu: Azurmendi jateak, Mina, Yandioia... eta baita plater ugarietan ere: ensalada zein zopetan, sukaldaritzako abangoardistako errezetetan zein klasikoen eta euskal gastronomiko plater oso tipikoetan (bizkaitar saltan, adibidez). Tipula morea uztaile eta abuztua bitartean jasotzen dute, askotan, uzta tradizionalaren prozesua zorroztz mantentzen duten baserritarrek. Izanik dioten moduan, tipula morea ezaguerri nagusia haragiaren eta errabiolaren kolore morea da. Gozoa eta urtsua da, eta ez oso pikantea. Tipula morea Slow Food izeneko nazioarteko elkarte eko-gastronomikoaren kidea da, eta honek mundu osoko 150 herrialdeetan banatuta 100.000 bazkide baino gehiago ditu. Dastamenaren heziketa eta nekazaritzako elikagaien bioaniztasuna mantentzearen aldeko borroka bultzatzen ditu. Slow Fooden arabera, tipula morea produktu izarretako bat da; hau da, elkagari autoktonoak defendatzen dituen mugimendu gastronomikoaren baitan kategoría nagusia lortu duena.

La Cebolla Morada es el producto por excelencia de la gastronomía de Zalla. Originaria de la localidad, la cebolla morada puede encontrarse en las cartas de muchos restaurantes prestigiosos vascos como el Asador Azurmendi, Mina, Yandioia... así como en platos como ensaladas y sopas, recetas de cocina vanguardista y otras clásicas y muy típicas de la gastronomía vasca, como la salsa vizcaína. La cebolla morada se cosecha entre los meses de julio y agosto, en muchos de los casos, por baserritarras que se mantienen fieles al proceso de cultivo tradicional. Como indica su nombre, el color violáceo del bulbo y de su carne es la principal característica de esta cebolla, que es dulce y muy jugosa y no es excesivamente picante. La cebolla morada es miembro de la asociación internacional Eco-gastronómica Slow Food, que cuenta con más de 100.000 socios, en 150 países de todo el mundo y que promueve la educación del gusto y la lucha por conservar la biodiversidad agroalimentaria. Slow Food califica a la cebolla morada como producto baluarte, la máxima categoría dentro del movimiento gastronómico que defiende los alimentos autóctonos.



## Alvaro Garrido

Bilbao, 1976

Inaugurazio-ekitaldian, Alvaro Garrido izendatuko dute "2016ko Tipula Morearen enbaxadorea". Salido de la Gaztea eta kualifikatua, horiek izan litezke sukaldari ezagun hau labur definitzeko hitz egokiak. Artxandako Ostalaritza Eskolan ikasi ondoren, Frantziako sukaldetean aritu zen lanean, baita Erresuma Batuan, Barzelonan eta Alcantan ere. Gaur egun, Bilboko Mina jatearen nagusia da. Gastronomiaren munduan etorkizun handiena duten zortzi sukaldarietako bat da, oso ekintzailea eta euskal produktuen defendatzaile sutsua.

Joven y muy cualificado, podría ser la escueta definición de este famoso cocinero. Salido de la Escuela de Hostelería de Artxanda y bregado en fogones de Francia, principalmente, Reino Unido, Barcelona y Alicante, es propietario del restaurante Mina de Bilbao. Conocido como uno de los ocho chefs españoles con mayor proyección gastronómica, gran emprendedor y un férreo defensor de los productos vascos.



## Zallako Tipula Morearen Enbaxadoreak: Embajadores Cebolla Morada de Zalla:

2014ko Enbaxadorea

### Eneko Atxa

Embajador 2014

2015ko Enbaxadorea

### Alvaro Garrido

Embajador 2015

## Gonbidatutako marka: Marca invitada:

## La Moderna



"Gure aitona Hermann Thatek 1932an fundatu zuen La Moderna urdaitegi alemaniarra, Astarloa kaleko 8 zenbakian, Bilboko zabalgunean. 50eko hamarkadaren amaieran, gure aita Alfonsok hartu zuen lekukoa, eta berak jarri zuen denda hiribiduko gastronomia-erreferenteen artean. Alfonso ezustean hil zen 1982an, eta hirugarren belaunaldiak – guk geuk, lau anai-arrebok: Hermann, Enrique, Carmen y Alfredo – negozioan jarraitzen dugu. Gure ama Carmenek bide onetik araman gintuen, 2008an hil zen arte. Gure bizimodua zenez eta familia handitu egin zenez, 1999an Ein Proxit jateak alemaniarra inaurgaratu genuen. Alfredoek gobernatzen du jateak. Hermannek hestebeteen ekizitapena kontrolatzen du Begoña auzoan dugun lantegitik. Carmenek denda defendatzen du (2009az geroztik Colón de Larráteguiren eta Zabalgunen enparantzararen arteko izkinan dago). Enrique, berriz, languneak (lantegia, denda eta jateak) kontrolatzeaz eta lokaletatik kanpo antolatzen ditugun sustapen eta ekizitatez arduratzen da. 83 urte daramatzagu hestebete alemaniarrik sustatzen Bilbon eta harro diogu 3. belaunaldiak bezeraok ditugula. Espero dugu urte askoz gehiagotan artzea lan hau ardura eta profesionaltasun handiz egiten". Eskerrik asko, Bilbo eta Bizkaia!

"Nuestro abuelo Hermann Thate fundó la charcutería alemana La Moderna en la calle Astarloa, número 8, del ensanche bilbaíno en el año 1932. A finales de los años 50 recogió el testigo nuestro padre, Alfonso, que fue el que situó la tienda entre una de las referencias gastronómicas de la villa. Alfonso murió de forma repentina en 1982 y la tercera generación –nosotros mismos, los cuatro hermanos Hermann, Enrique, Carmen y Alfredo– seguimos en el negocio chacinero. Nuestra madre Carmen nos guió por el buen camino hasta su fallecimiento en 2008. Por ser nuestro medio de vida y al aumentar la familia, en 1999 inauguramos el restaurante alemán Ein Proxit, donde Alfredo lleva las niendas. Hermann controla la producción de los embutidos desde el obrador en el barrio de Begoña. Carmen defiende la tienda, que desde el año 2009 se ubica en la esquina de Colón de Larrátegui y Plaza del Ensanche. Enrique se encarga de coordinar los diferentes puntos de trabajo (obrador, tienda y restaurante) y de la promoción y eventos que organizamos fuera de los locales. 83 años promocionando la charcutería alemana en Bilbao, donde presumimos de clientela de 3ª generación. Esperamos sean muchos años más desarrollando esta labor con mucha dedicación y profesionalidad." Eskerrik asko, Bilbo eta Bizkaia!



## Enkarterriko esperientzia gastronomikoak Experiencias gastronómicas de Enkarterri

Enkarterri ez eraberrinean goza nahi duzu? Dibertisio aukera paregabeak aurkituko dituzu!

¿Quieres disfrutar de Enkarterri de una manera diferente? Descubre infinitas posibilidades de diversión y tranquilidad.

### Egin zeure eltzekoa Haz tu propia putxera



### Txakoli zaporea Con sabor a txakoli



### Gastronomia miniaturan Gastronomía en miniatura



### Abeltzaina egun batez Ganadero por un día



### Itsas zaporea Con sabor a mar



### Eskuak orean Con las manos en la masa



### Izan zaitez artzain egun batez Pastor por un día



www.  
visitenkarterri.com



## Euskadi Gastronomikako helmugak Destinos gastronómicos Euskadi

Euskadiko jangarri apartak huts egingo dituzu? Zapora berriak ezagutu eta zailantza guztiak galdetu gure gastronomía informazio puntuan.

No te pierdas ninguna de las delicias de Euskadi. Acércate a nuestro punto de información gastronómica, descubre nuevos sabores y pregunta todas tus dudas.

## Gonbidatutako eskualdea: Comarca invitada: Lizarralde Tierra Estella



Tierra Estella-Lizarralde oso jomuga bikaina da: bere eskaintza zabalagatik, paisaiengatik, monumentuegatik, gastronomiagatik eta jendearengatik. Tierra Estella-Lizarraldean, naturazaleek baso atlantikoek eta Mediterraneo paisaia, bere mendilerro, lautadez, berdeaz eta horiaz, bere nahasketez, goazteko aukera izango dute.

Gastronomia ona gogoko dutenek, berriz, produktu ugari dastatu ahal izango dituzte: haragi xamurrak, gazta zaporetsuak, egoskari goxoak, baratz oparoko barazkiak, zainzuriak, pikillo piperrak, ardo paregabeak, patxarana eta abar. Gozamen hutsa zentzumenentzat.



Tierra Estella-Lizarralde es un destino ideal por su variada oferta, por sus paisajes, por sus monumentos, por su gastronomía y sus gentes.

En Tierra Estella-Lizarralde, disfrutarán los amantes de la naturaleza de los bosques atlánticos y del paisaje mediterráneo, de sus sierras y de sus llanos, del verde y del amarillo, de sus mezclas.

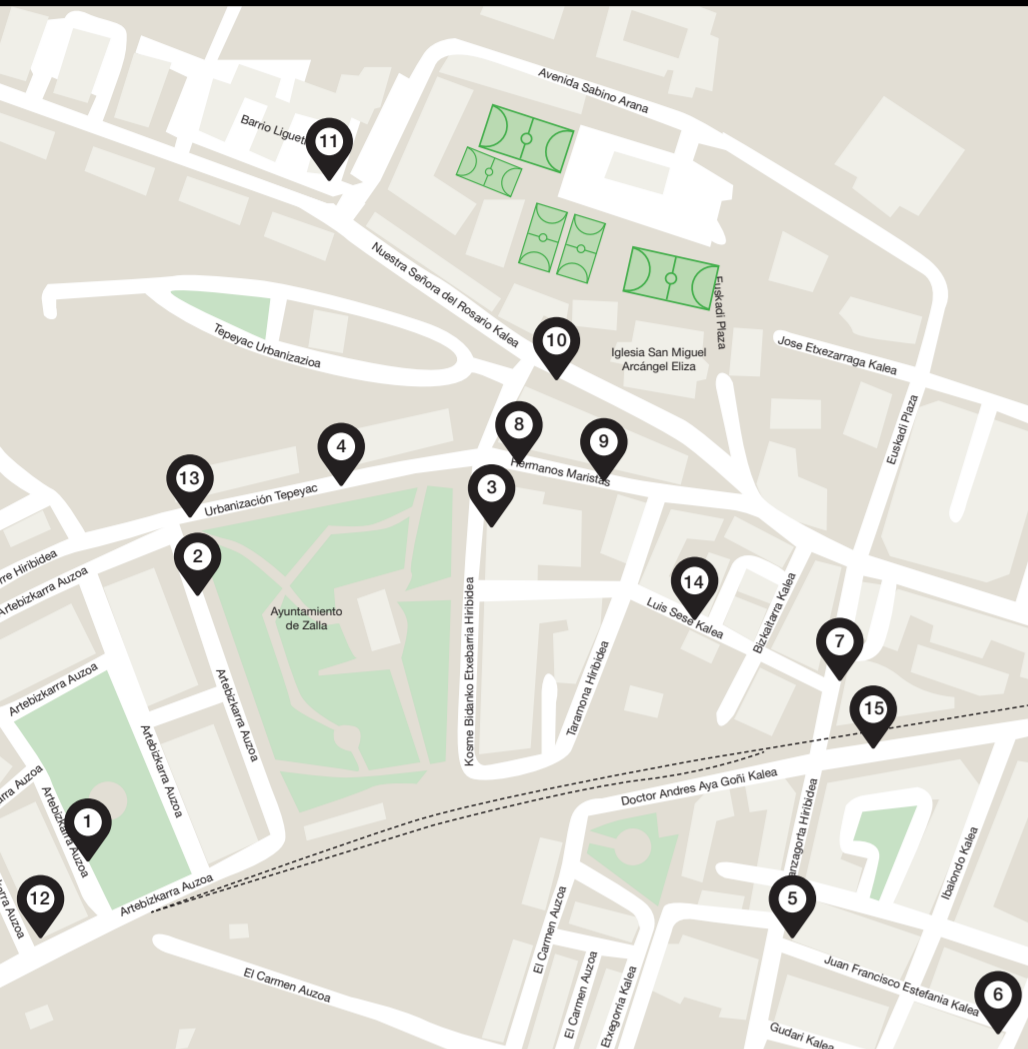
En Tierra Estella-Lizarralde, aquellos que gusten de la buena gastronomía podrán degustar carnes jugosas, quesos sabrosos, ternas legumbres, verduras de su rica huerta, espárragos, pimientos del piquillo, excelentes vinos, pacharán... Un placer para los sentidos.





# Sekulako zerbaít prestatzen ari gara hemen

# Aquí estamos cocinando algo grande



**Informazioa / Información:**  
 Enkartur 946802976  
 info@enkartur.net  
 fest.zalla.org

### Ekintzetan izen-ematea:

Kutxabaneko alde zurretiko zerbitzuetan edo HAZ-n (Zallako Udaleko Herritarrentzako Arreta Zerbitzua)

### Inscripciones actividades:

Servicios de venta anticipada de Kutxabank y en el SAC (Servicio de Atención a la Ciudadanía del Ayuntamiento de Zalla)

Tailerretan izen-ematea irailaren 1etik aurrera

Inscripciones talleres a partir del 1 de septiembre

Antolatzailea / Organiza:



Kolaboratzaileak / Colaboran:



Jarduerak. Actividades

## Zalla pintxotan

### Zalla de pintxos



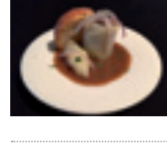
**1 TAAFFES**  
Tartar de boletus y medallón de file con cebolla caramelizada de Zalla con un toque de sirope.



**2 LA MUECCA**  
Txipiron crujiente sobre espuma de champiñón, en lecho de confitura de Cebolla Morada de Zalla.



**3 ITZALA**  
Rulo de cabra empanado con Cebolla Morada de Zalla caramelizada aderezado con bálsamo de modena.



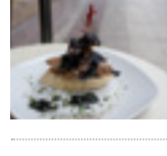
**4 OREKA**  
Rulo de Cebolla Morada de Zalla y rabo de buey.



**5 BAR SANTI**  
Cebolla Morada de Zalla caramelizada con ibérico y champiñón relleno de salsa roquefort.



**6 JOMMA HAMBURGUESERÍA**  
Croqueta de morcilla de Sopuerta sobre base de Cebolla Morada de Zalla caramelizada.



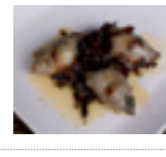
**7 JOMAY**  
Txipiron en su jugo sobre cebolla caramelizada de Zalla glaseada sobre la salsa del txipiron.



**8 IGARO**  
Explosión de Kobe sobre Cebolla Morada.



**9 MIMETIZ**  
Ensalada con codorniz escabechada, frutos secos y Cebolla Morada de Zalla en tempura.



**10 DARBUKA**  
Txipiron encobollado con Cebolla Morada de Zalla.



**11 OKER**  
Confit de pato con verduras sobre Cebolla Morada de Zalla, puré de patata enriquecido y confitura de frutos del bosque.



**12 VELO DE FLOR**  
Pantxineta de hojaldre rellena de morcilla de Karrantza, Cebolla Morada de Zalla sobre salsa Bizkaína.



**13 THE OLD QUARRY TAVERN**  
Carpaccio de pulpo con patata pochada y Cebolla Morada de Zalla, pimentón y reducción de txakoli.



**14 BALCÓN DEL TRAPERO**  
Putxera de alubias con Cebolla Morada de Zalla.



**15 CERCVECERA ZALLA**  
Muslo de pollo relleno de pimientos verdes fritos, espuma de patata, y ensalada en tempura y gelatina de nuestra tradicional salsa.



**3**  
Larunbata / Sábado: 12:00 - 20:00  
Igandea / Domingo: 11:00 - 16:00  
**Pintxo + Txakoli 3€**

## Munduko urak

### Aguas del Mundo

Estatuko eta nazioarteko ur mineral naturalen aukera antza izango dugu.

Contaremos con una amplia selección de ejemplares de las aguas minerales naturales tanto estatales como internacionales.

## Bio Life

Disfrutar en la mesa de forma saludable es posible. Descubre auténticos manjares elaborados a la vieja usanza, sin aditivos ni conservantes. Saborea los mejores productos ecológicos de la tierra y el extranjero.

Osasunak eta janariak bat egiten dituzte gure herrietan. Betiko erara egindako gozo-gozoek dastatza izazu, gehigarri eta kontserbagarri gabekoak. Lurraldeko eta nazioarteko produktu ekologiko onenak izango ditugu.

## Ardoteka / Vinoteca

Euskadi es tierra de vinos y viñedos desde tiempos inmemoriales. En nuestra vinoteca encontraras la mejor selección de caldos de la Rioja Alavesa. Descubre y disfruta de su infinidad de sabores y matices.

Ardo eta mahastien lurraldea izan da Euskadi aspalditik. Arabar Errioxako ardo onenak aurkituko dituzu hemen. Bere xehetasun eta zaporeez gozatu izazu.

## Eroski Fundazioaren elikadura-eskola

### Escuela de alimentación de la Fundación Eroski

Elikadura eta bizimodu osasuntsu baten aldeko joko hezigarrietan parte hartzeko aukera izango dituzte neska-mutuek asteburu osoan zehar.

Durante todo el fin de semana ofreceremos juegos educativos orientados a una alimentación sana y hábitos de vida saludables.



Jarduerak. Actividades

## Produktuen erakusketa eta salmenta

### Exposición y venta de productos

Tradizioa eta kalitatea, artisauren nortasuna  
 Tradición y calidad, identidad artesana

Ekizleak dira Enkarterri Festeko protagonista nagusiak. Horregatik, produktuen erakusketarako eta salmentarako gunea izango dute.

Los productores son los principales protagonistas de Enkarterri Fest. Por ello contarán con un espacio dedicado a la exposición y venta de sus productos.

Zalla Gastronomikoa Gunea Zona Zalla Gastronómica	
<b>Erakusketariak / Expositores</b>	
BODEGAS VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK	
TXAKOLI TXABARRI TXAKOLINA	
PANADERÍA CROSTA OKINDEGIA	
ALICIA TXABARRI CEBOLLA MORADA / TIPULA MOREA	
ANA MARIA LLAGUNO CEBOLLA MORADA / TIPULA MOREA	
MIEL HERRIKO EZTIA	
EUSKAL OILOAK	
FRUTOS ECOLÓGICOS ENKARBERRY FRUITU EKOLOGIKOAK	

Euskadi Gastronomika Gunea Zona Euskadi Gastronómica	
<b>Erakusketariak / Expositores</b>	
ACEITES ARROLAN	
MILIKA MERMELADAK	
LICORES LUJO	
CERVEZA LASALVE GARAGARDOA	
LA GILDA DEL NORTE	
CONSERVAS URDAIBAI	
CHOCOLATES DE MENDARRO	
CERVEZA ARTESANA ZERB	
CERVEZA ARTESANA DRUNKEN BROS	
CERVEZA ARTESANA ANGRY BREWERY	
CERVEZA ARTESANA BIDASSOA BASQUE BREWERY	
CERVEZA ARTESANA ZARAUZT BEER COMPANY	
SUSHI ARTIST	
GELATI GELATI	
SIDRA ZELAIA SAGARDOA	

Enkarterri Gastronomikoa Gunea Zona Enkarterri Gastronómica	
<b>Erakusketariak / Expositores</b>	
CERVEZA LAUGAR BREWERY GARAGARDOA	
TXAKOLI EGIAENEA TXAKOLINA	
HORNO DE LEÑA SARATXAGA EGUR LABEA	
LACTEBAL LÁCTEA BALMASEDA	
QUESOS ISUSI ANIAK GAZTAK	
EMBUTIDOS LOMBERA DE CARRANZA HESTEBETEA	
EMUSAN - EUSKAL OILOAK	
GALDAMESKO OGIA	
BIZKAIA ESNEA	
VERMUT TXURRUT	
REPOSTERÍA MATXAKO GOZOGINTZA	

Zapoerak Dastatu / Degusta Sabores	
<b>Erakusketariak / Expositores</b>	
ACEITES KAREY	
CONSERVAS ARLEQUIN	
ORULISA - ORUIO DE LIEBANA	
GARRAPIÑADOS GARRARTE	
PATE KATEALDE	
FUNGHIPACK	
NATA LISBOA	
LA MANDUCA TECA	

Comercio Justo / Bidezko Merkataritza	
<b>Elkartekak / Asociaciones</b>	
MUJERES DEL MUNDO BABEL	
EKOIZAN	
MERKADEKO	
SOLIDARIDAD INTERNACIONAL	

Salmenta: Kafea, azukrea, infusioak, kakaoa, karamelua, marmelada, txokolatea, zerealak, gatza, galletak eta rona.  
 Venta de: Café, azúcar, infusiones, cacao, caramelos, mermelada, chocolate, cereales, sal, galletas y ron.



## Ogiaren Txokoa

### El rincón del Pan

Crosta okindegiak unseoro egingo du ogia Enkarterri FEST Gourmet-ek irauten duen bitartean. Gainera, ogia egiteko tailerrak antolatuko dira, larunbatean, 13:00etan eta 18:00etan; eta igandean, 13:00etan. Leku-kopuru mugatua.

Panadería Crosta estará elaborando pan durante todo el Enkarterri FEST Gourmet. Y además habrá talleres de elaboración de pan el sábado a las 13:00 y 18:00h, y el domingo a las 13:00h. Plazas limitadas.

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
LARUNBATA	13:00 h.	OGIAREN TXOKOA
SÁBADO	18:00 h.	EL RINCÓN DEL PAN
IGANDEA	13:00 h.	
DOMINGO		

## Ekialdeko Txokoa

### El rincón oriental

Zure zain egongo gara Japoniako tearen zeremonian. Gozoko eta sushi zatiak dastatzeko aukera izango duzue ere.

Tendrásamos en la ceremonia del té japonés. Tendrás ocasión de degustar taquitos de sushi y sabrosos dulces.

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
LARUNBATA	12:00 h.	
SÁBADO	14:00 h.	
	17:00 h.	
	18:30 h.	EKIALDEKO TXOKOA
	20:00 h.	EL RINCÓN ORIENTAL
IGANDEA	12:00 h.	
DOMINGO	14:00 h.	



Jarduerak. Actividades

## Gastronomia Laborategiak

### Laboratorio Gastronómico

Eguna / Día	Ordua / Hora	Produktua / Producto
11:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE AITOR ELIZEGI - RESTAURANTE BASCOOK	
12:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE ADELIA CASTAÑÓN - RESTAURANTE ARETXAGA	
13:30 h.	GASTROSALUD. COCINA NUTRICIONISTA A CARGO DE PILAR ZUBIRIA - AMALURRA RESORT	
14:30 h.	SHOWCOOKING LOCAL	
17:00 h.	SOPA DE AJO ENCARTADA Y PATATAS CON ANTXOAS AL ESTILO BALMASEDANO A CARGO DE ZARRA Y JAVI LEZAMA	
18:00 h.	COCINA CON SABOR A MAR A CARGO DE BITTOR MARTINEZ - BATZOKI ZIERBENA	
19:00 h.	GARRARTE - TALLER DE ELABORACIÓN DE CARAMELO ARTESANAL	
11:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE ALBERTO LOMAS - RESTAURANTE KUBRICK	
12:00 h.	COCINA DE LA MANO DE COMERCIO JUSTO: MUJERES DEL MUNDO BABEL	
13:00 h.	COCINA CON EMBUTIDOS LOMBERA DE CARRANZA DE LA MANO DE IÑONE VICENTE MENDIKOTE	
14:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE JAVIER SERRANO - RESTAURANTE ALBOKAK JATETXEA	

Eguna / Día	Ordua / Hora	Produktua / Producto
12:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE AIMAR SAN MIGUEL - MASTER CHEF JUNIOR	
13:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE ALVARO GARRIDO - RESTAURANTE MINA. EMBAJADOR DE LA CEBOLLA MORADA DE ZALLA 2015	
14:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE SANTURTZI GASTRONOMIKA	
16:30 h.	REPOSTERÍA A CARGO DE LA CUCHARA DE LA BALUGA	
17:30 h.	GELATI GELATI CON GELATO ARTIGIANALE	
18:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE CERVEZA LASALVE	
11:30 h.	SECRETOS DEL MARISCO A CARGO DE RESTAURANTE GLORIA	
12:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE JOSU IBARRA - KOMENTU MAITEA	
13:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE SUSHI ARTIST	
14:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE INMA GINEA - RESTAURANTE ARCOS DE QUEJANA	

Zuzenean sukaldaritza-erakustaldi horiek doakoak izango dira jaiakiko bistari gutzientzat, eta lorategian dagoen standean bertan ikusi ahal izango dira, baita Interneten bidez ere; izan ere, kamera batek zuzenean ematzen du erakustaldi bakoitzak.

Honako honek utzitako sukaldia  
 Cocina escenario cedida por



## Azaldutako dastatzeak

### Catas comentadas

**3**  
45 minutu / minutos  
25 pertsona / personas | 1€



Eguna / Día	Ordua / Hora	Azaldutako dastatzeak / Catas comentadas
11:00 h.	BODEGAS EGUREN LUGARTE	
12:00 h.	CHOCOLATES MENDARRO	
13:00 h.	VINOS Y ACEITES RIOJA ALAVESA A CARGO DE MIKEL GARAZABAL ARABAR ERRIOXAKO ARDO ETA OLIQOAK MIKEL GARAZABALEN ESKUTIK	
14:00 h.	BODEGAS VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK	
17:00 h.	ORULISA - ORUIO DE LIEBANA	
18:00 h.	CONSERVAS URDAIBAI	
19:00 h.	VINO, TXAKOLI Y QUESO A CARGO DE MIKEL GARAZABAL ARDO, TXAKOLINA ETA GAZTA MIKEL GARAZABALEN ESKUTIK	
20:00 h.	CERVEZAS ARTESANAS: ZERB, DRUNKEN BROS	
11:00 h.	COMERCIO JUSTO: MERKADEKO	
12:00 h.	LA MANDUCA TECA: QUESOS ARTESANOS	
13:00 h.	BVL- BODEGAS VIÑA LAGUARDIA	
14:00 h.	BODEGAS DE GALDAMES A CARGO DEL SUMILLER PATXI ZABALLA	

Eguna / Día	Ordua / Hora	Produktua / Producto
11:00 h.	COMERCIO JUSTO: EKOIZAN	
12:00 h.	LA GILDA DEL NORTE	
13:00 h.	QUESOS ISUSI ANIAK	
14:00 h.	TXAKOLI TXABARRI	
17:00 h.	SIDRA ZELAIA	
18:00 h.	CERVEZAS ARTESANAS: ANGRY BREWERY, BIDASSOA BASQUE BREWERY, ZARAUZT BEER COMPANY	
19:00 h.	CERVEZA LAUGAR BREWERY	
20:00 h.	COMERCIO JUSTO: SOLIDARIDAD INTERNACIONAL	
11:00 h.	BODEGAS PIEROLA UPATEGIAK	
12:00 h.	CERVEZA LASALVE	
13:00 h.	TXAKOLI EGIAENEA	
14:00 h.	VERMUT TXURRUT	

Jarduerak. Actividades

## Txiki txoko

**3**  
25 hur / niños | 3€

Etxeok txikienei eskainitako gune horretan, tailer ugari izango dira. Plazak mugatuak dira; hori dela eta, aurrez izena eman beharko da.

Espacio dedicado a los más peques de la casa donde podrán disfrutar de diferentes talleres. Las plazas son limitadas por lo que será necesaria la inscripción previa.



Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
11:00 h.	CHOCOLATE BROWNIE	
12:15 h.	PANCAKES DE SABORES	
14:00 h.	CHOCOLATE BROWNIE	
16:30 h.	PANCAKES DE SABORES	
18:00 h.	CHOCOLATE BROWNIE	
19:15 h.	PANCAKES DE SABORES	
11:00 h.	CHOCOLATE BROWNIE	
12:15 h.	PANCAKES DE SABORES	
13:45 h.	CHOCOLATE BROWNIE	

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
11:00 h.	GALLETAS	
12:15 h.	MAGDALENAS	
13:30 h.	TALO	
16:30 h.	ALGODÓN DE AZÚCAR	
17:45 h.	MAGDALENAS	
19:00 h.	TARTA DE GOLOSINAS	
11:00 h.	TALO	
12:00 h.	MAGDALENAS	
13:00 h.	GALLETAS	
14:00 h.	ALGODÓN DE AZÚCAR	

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
11:00 h.	TXORIPAN	
14:00 h.	HAMBURGUESAS CASERAS	
17:00 h.	PIZZA	
18:00 h.	GOFRE	
11:00 h.	TXORIPAN	
12:00 h.	PIZZA	
13:00 h.	GOFRE	
14:00 h.	HAMBURGUESAS CASERAS	



## HELDUENTZAKO TAILER BEREZIAK.

### TALLERES ESPECIALES PARA ADULTOS.

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
LARUNBATA	12:30 h.	COCINA FITNESS
SÁBADO	19:00 h.	REPOSTERÍA FITNESS

## Bisitaldiak Enpresetara

### Visita a empresas

**3**  
60 minutu / minutos | 1€

Eguna / Día	Ordua / Hora	Enpresa / Empresa
11:15 h.	FINCA ECOLÓGICA ENKARTERRY BARATZE EKOLOGIKOA	
11:30 h.	BODEGAS VIRGEN DE LOREA / VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK	
11:30 h.	LÁCTEA DE BALMASEDA LACTEBAL	
13:00 h.	CERVEZA LAUGAR GARAGARDOA	
13:00 h.	TXAKOLI TXABARRI (visita viñedo) / TXAKOLINA TXABARRI (bisita mahastira)	
11:15 h.	FINCA ECOLÓGICA ENKARTERRY BARATZE EKOLOGIKOA	
11:30 h.	BODEGAS VIRGEN DE LOREA / VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK	
11:30 h.	LÁCTEA DE BALMASEDA LACTEBAL	
13:00 h.	CERVEZA LAUGAR GARAGARDOA	
13:00 h.	TXAKOLI TXABARRI (visita viñedo) / TXAKOLINA TXABARRI (bisita mahastira)	

Gure nekazaritzaren elikagai batzuk non eta nola prestatzen diren azagutzera gonbidatu nahi zaizugu. Joan-etorriak autobusaz egingo ditugunez, tokia aurrez erreserbatu beharko da. Autobusak udaltxe ondoko autobus-geltokitik irtingo dira.

Te invitamos a descubrir dónde y cómo se elaboran algunos de nuestros productos agroalimentarios. El traslado se realizará en autobuses por lo que será necesaria la reserva de plaza. Los autobuses saldrán de la parada del autobús situada junto al ayuntamiento.



Bisitak Autocares Arzabek utzitako autobusetan egingo ditugu. Las visitas se realizarán en autobuses cedidos por Autocares Arzabe.

