



PROGRAMA
MINIATURE, ÁLAVA Y SUS GENTES

Programa lúdico y social

8 al 11 de marzo de 2018

MINIATURE PINTXOS CONGRESS

Jornadas profesionales

12 al 14 de marzo de 2018





MINIATURE ÁLAVA Y SUS GENTES

PROGRAMA LÚDICO Y SOCIAL
8 AL 11 DE MARZO DE 2018

MINIATURE EN FEMENINO
MINIATURE IRON CHEF
MINIATURE KIDS
MINIATURE, LA BARRA MÁS GRANDE DE
PINTXOS

MUSEO BIBAT
IRADIER ARENA
RESTAURANTE DE VITORIA-GASTEIZ
FUINDACIÓN MERCADOS DE ABASTOS





PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus

JUEVES, 8 DE MARZO DE 2018 MINIATURE EN FEMENINO

MESA REDONDA

17:30 horas · Museo BIBAT · Aitzogile Kalea, 54 · Vitoria-Gasteiz

Modera: Igor Cubillo

Aizpea Oihaneder, restaurante Xarma Cook & Culture de Donostia-San Sebastián
Samanta Leskes, Instituto Gastronómico de Argentina de Argentina
Mercedes Solís, Coordinadora Feria Masticar de Argentina
Bárbara Buanache, restaurante Shusimore de Madrid
Rebeca Hernández, restaurante La Berenjena de Madrid
Mari Carmen Vélez, restaurante La Sirena de Petrer
Charo Val, La Alacena del Gourmet
Cristina Martínez, periodista gastronómica

Modera: Africa Baeta

Sor Lucía Caram, Fundación Rosa Oriol
Pedro Blasco de Mensajeros de la Paz
D. Luis de Lezama. Grupo Lezama y Fundación Iruaritz Lezama

CENA BENÉFICA

En favor: Fundación Rosa Oriol de sor Lucía Caram, Mensajeros de la Paz del padre Ángel y Fundación Iruaritz Lezama de D. Luis de Lezama

RECONOCIMIENTO A MAIDER UNDA

21:00 horas · Restaurante ARIMENDI · Hotel Jardines de Euleta
Uleta Kalea, 1 · 01007 Vitoria-Gasteiz · TFNO. 945 133131

Aizpea Oihaneder, restaurante Xarma Cook & Culture de Donostia-San Sebastián
Samanta Leskes Instituto Gastronómico de de Argentina
Mercedes Solís Coordinadora Feria Masticar de Argentina
Bárbara Buanache, Presidenta de Acyre Madrid
Rebeca Hernández, restaurante La Berenjena de Madrid
M^a Carmen Vélez. Restaurante La Sirena. Petrer
Charo Val, La Alacena del Gourmet



PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus

VIERNES, 9 DE MARZO DE 2018 MINIATURE IRON CHEF by MAKRO “EL PINTXO MINIATURE 2018”

EQUIPOS

Los tres primeros clasificados en los campeonatos provinciales de pintxos 2017

ARABA

Mitxel Suárez del Borda Berri de Huetu; Carlos Dávalos del Waska ! de Vitoria-Gasteiz y Alberto Sánchez del Eskolaberri de Vitoria-Gasteiz

BIZKAIA

Iñigo y Koldo Kortabitarte del Kobika de Durango; José Manuel Rodríguez del Mendiola de Ermua e Iván Siles del Gure Toki de Bilbao

GIPUZKOA

Paul Arrillaga y Aingeru Inziarte del Zazpi de Donostia-San Sebastián; Jorge Asenjo y Rebeca Barainka del Galerna de Donsotia-San Sebastián y Ángela Basabe del Gaztelumendi de Irun

NAVARRA

Iñaki Andradas y Luken Vigo del Baserri Berri de Pamplona; Gorka Aginaga del Iruñazarra de Pamplona y Luismi León y Pedro Miguel Espada del Café Iruña de Pamplona

RESTAURANTES

Restaurante La esCotilla. San Prudencio, 5. Vitoria-Gasteiz

Restaurante La Regadera. Dato, 41. Vitoria-Gasteiz

Restaurante Puerta Grande. Plaza Renacimiento, 1 Vitoria-Gasteiz

Restaurante Toloño. Cuesta de San Francisco, 3. Vitoria-Gasteiz

PROGRAMA Y CONCURSO

8:30 horas

Recogida por parte de los equipos de los ingredientes sorpresa en el Centro Makro.

10:00 horas

Los equipos llegan a los restaurantes asignados por sorteo donde elaborarán dos pintxos de nueva creación con los ingredientes sorpresa.

Elaboran un menú añadiendo a esos dos pintxos, tres pintxos de su recetario.

El menú lo degustarán 30/35 comensales

14:00/15:30 horas

Los comensales disfrutan del almuerzo de pintxos y determinarán en cada uno de los restaurantes el pintxo con que cada equipo deberá participar en el concurso final.

18:00 horas

Concurso en el Mercado de Abastos con asistencia abierta al público.

El jurado estará formado por tres cocineros imagen de marca Makro.

El pintxo campeón será el Pintxos Miniature 2018





SÁBADO, 10 DE MARZO DE 2018 MINIATURE KIDS

MINIATURE KIDS

Iradier Arena. Vitoria-Gasteiz

11:00-12:30 Aprendiendo a cocinar. Sesión con aforo máximo de 250 niños.

17:30-19:00 Aprendiendo a cocinar. Sesión con aforo máximo de 250 niños.

Actividad de cocina dirigida a los más pequeños de la casa

Escogiendo los ingredientes

Cocinando con chefs profesionales

Photocall con mandiles y gorros

Música

Animación

Y cocina, mucha cocina.... divirtiéndonos con las manos en la masa



PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus



DOMINGO, 11 DE MARZO

LA MAYOR BARRA DE PINTXOS DEL MUNDO

LA CENA DE CAMPEONES

LA MAYOR BARRA DE PINTXOS DEL MUNDO

12:00-15:00 Iradier Arena. Vitoria-Gasteiz
Cocineros de Euskadi, Navarra y del resto de España
Más de 50 chefs elaboran pintxos en una iniciativa lúdica, abierta al público y para disfrutar de los mejores pintxos.

CENA DE CAMPEONES

21:00 horas · Restaurante de la Peña Vitoriana
Uleta, 11 – Vitoria-Gasteiz
Tfno. 945 133338

Cocinan:

Igor Rodríguez. Restaurante Ham. Palma de Mallorca.
Campeón de España Concurso Nacional de Pintxos de Valladolid 2017
Oyvind Boe Dalev. Restaurante Statholdergaarden. Oslo. Noruega
Campeón Concurso Internacional de Valladolid 2017
Mikel Muñoz. Bar Gran Sol. Hondarribia
Campeón de Euskal Herria de Pintxos 2017
Mitzel Suárez. Asador Bar Borda Berri. Huetto Arriba. Álava
Campeón de Álava de Pintxos 2017
Iñaki Andradas y Luken Vigo. Bar Baserri Berri de Pamplona
Campeón de Navarra de Pintxos 2017
Paul Arrillaga y Aingeru Inziarte. Bar Zazpi de Donostia-San Sebastián
Campeón de Gipuzkoa de Pintxos 2017
Iñigo y Koldo Kortabitarte. Kobika Gastro de Durango
Campeón de Bizkaia de Pintxos 2017
Manu Eduardo. Haritza Gastro&Café de Mungia
Campeón Tapa de Diseño en Madrid Fusión 2018
Postres de vanguardia y maridaje con cócteles de Aaron Ortíz y Jaio Aizpurua



PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus



**JORNADAS, V EDICIÓN
GASTRONÓMICAS**

**ALTA COCINA
EN MINIATURA**

VITORIA - GAZTEIZ

12-14 MARZO 2018

**Palacio de
Congresos
Europa**

**INSCRIPCIÓN ABIERTA
www.miniature.eus**



MINIATURE PINTXOS CONGRESS

Jornadas profesionales
12 al 14 de marzo de 2018

Ponencias
Demostraciones
Catas
Debate
Intercambio de conocimiento
Cenas experienciales

Palacio de Congresos Europa
Restaurantes de Vitoria-Gasteiz



PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus



LUNES, 12 DE MARZO DE 2018 MINIATURE PINTXOS CONGRESS PALACIO DE CONGRESOS EUROPA

MINIATURE EXPO & PATROCINADORES

10:30-19:30 Palacio Europa. Sala Olárizu

Promoción de producto, maquinaria, actividades y demostraciones profesionales.

INAUGURACIÓN OFICIAL MINIATURE PINTXOS CONGRESS

AUDITORIO MARÍA DE MAEZTU

09:00-11:00 Acreditaciones

11:00-11:45 Presentación Oficial

Consejería de Turismo del Gobierno Vasco

Diputación Foral de Araba. Turismo.

Alcalde de Vitoria-Gasteiz

11:45-12:30 I+D Mugaritz "La Cocina de Andoni Luis Adúriz", con Julián Otero

12:30-13:00 Javier Estévez. La Tasquería de Madrid

13:00-13:30 Amstel Oro

MINIATURE PINTXOS CONGRESS

AUDITORIO MARÍA DE MAEZTU

16:00-16:30. Igor Rodríguez. Restaurante Ham. Palma de Mallorca.

Campeón de España de Pintxos 2017

16:30-17:00. Oyvind Boe Dalev. Restaurante Statholdergaarden. Oslo. Noruega.

Campeón Concurso Internacional de Valladolid 2017

17:00-17:30 Ponencia Temática de Producto

17:30-18:00 Laurent Villaeys Sakalian. Caviar

18:00-18:30 Jon Ayala. Laia Erretegia de Hondarribia.

18:30-19:00 Aaron Ortiz y Jaio Aizpurua. Postres de vanguardia y maridaje de cócteles

MINIATURE PINTXOS EXPERIENCE

21:00. Cena: la cocina en miniatura de Argentina

Restaurante de la Peña Vitoriana

Uleta, 11 – Vitoria-Gasteiz

Tfno. 945 133338

Samanta Leskes. Instituto Argentino de Gastronomía

Mercedes Solís. Coordinadora Feria Masticar de Argentina

Rodrigo Llanes. Instituto Argentino Gastronomía. Chef Ejecutivo Hoteles Epic San Luis

Javier Rodríguez. Restaurante El Papagayo. Ciudad de Córdoba. Argentina

Postres de vanguardia y maridaje con cócteles de Aaron Ortiz y Jaio Aizpurua



PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus

MARTES, 13 DE MARZO DE 2018 MINIATURE PINTXOS CONGRESS PALACIO DE CONGRESOS EUROPA

MINIATURE EXPO & PATROCINADORES

10:30-19:30 Palacio Europa. Sala Olárizu

Promoción de producto, maquinaria, actividades y demostraciones profesionales.

MINIATURE PINTXOS CONGRESS

AUDITORIO MARÍA DE MAEZTU

10:30-11:00 Amparo Nacher- Chef Ejecutivo Tragaluz

11:00-11:30 Ruben Plaza- Chef Ejecutivo Mordisco y Cuinas de Santa Caterina

11:30-12:30 Mesa Redonda Grupo Tragaluz

12:30-13:00 Alex Durán- Chef Ejecutivo Negro, Rojo y Tapas Tomate

13:00-13:30 Lourdes Rekondo. Restaurante Rekondo. La mejor bodega del mundo.

LAS TAPAS EN LONDRES

16:00-16:30 José Pizarro. José Tapas Bar & Little José. Londres

LA COCINA EN MINIATURA EN ARGENTINA

16:30-17:00 Paulo Auriado. Restaurante Amelia de Donostia-San Sebastián

17:00-17:30 Samanta Leske. Coordinadora Gastronómica del Instituto Argentino de Gastronomía

17:30-18:00 Mercedes Solís. Coordinadora Feria Gastronómica Masticar

18:00-18:45 Mesa Redonda Argentina

18:45-19:15 Rodrigo Llanes. Instituto Gastronómico de Argentina. Chef Ejecutivo Hoteles Epic San Luis

19:15-19:45 Javier Rodríguez. Restaurante El Papagayo. Ciudad de Córdoba. Argentina

MINIATURE PINTXOS EXPERIENCE

21:00 Cena: Gran Bretaña e Irlanda, pintxos & tapas

Restaurante de la Peña Vitoriana

Uleta, 11 – Vitoria-Gasteiz

Tfno. 945 133338

José Pizarro. José Tapas Bar. Londres. Inglaterra

Rob Curley. Slemish Market Supper Club. Ballymena. Irlanda del Norte

Nick Foley. Restaurante Solas. Tralee. República de Irlanda

Gorka Arrieta. Spa Seafoods Restaurant. Tralee. República de Irlanda

Postres de vanguardia y maridaje con cócteles de Aaron Ortíz y Jaio Aizpurua





MIÉRCOLES, 14 DE MARZO DE 2018

MINIATURE PINTXOS CONGRESS

PALACIO DE CONGRESOS EUROPA

MINIATURE EXPO & PATROCINADORES

10:30-14:30 Palacio Europa. Sala Olárizu

Promoción de producto, maquinaria, actividades y demostraciones profesionales.

MINIATURE PINTXOS CONGRESS

AUDITORIO MARÍA DE MAEZTU

10:30-11:30 IRLANDA

Rob Curley. Slemish Market Supper Club. Ballymena. Irlanda del Norte

Gorka Arrieta. Spa Seafoods Restaurant. Tralee. República de Irlanda

Nick Foley. Restaurante Solas. Tralee. República de Irlanda

CAMPEONES DE EUSKADI Y NAVARRA

11:30-12:00 Mikel Muñoz. Bar Gran Sol. Hondarribia

Campeón de Euskal Herria de Pintxos 2017

12:00-12:30 Mitxel Suárez. Asador Bar Borda Berri. Hueto Arriba. Álava

Campeón de Álava de Pintxos 2017

12:30-13:00 Iñaki Andradas y Luken Vigo. Bar Baserri Berri de Pamplona

Campeón de Navarra de Pintxos 2017

13:00-13:30 Paul Arrillaga y Aingeru Inziarte. Bar Zazpi de Donostia-San Sebastián

Campeón de Gipuzkoa de Pintxos 2017

13:30-14:00 Iñigo y Koldo Kortabitarte del Kobika de Durango

Campeón de Bizkaia de Pintxos 2017

MINIATURE Y EL MAR

FERNANDO CANET

16:30-18:00. Ronqueo y subasta de atún rojo

18:00-19:00. Taller de salazones, sabores y olores

Araex, los mundos del vino

MINIATURE PINTXOS EXPERIENCE

21:00 Cena de Clausura

Restaurante de la Peña Vitoriana · Uleta, 11 – Vitoria-Gasteiz · Tfno. 945 133338

TAPAS, DE MADRID AL CIELO... DE VITORIA-GASTEIZ

Miguel Ángel Mateos. Chef Ejecutivo Hotel AC Marriott Cuzco Madrid

Chema Soler. Restaurante La Gastro. Madrid

Agustin Herrera, Mejor Cocinero de Madrid. Acyre

Rubén Amro, Mejor Cocinero de Madrid. Florida Retiro

Postres de vanguardia y maridaje con cócteles de Aaron Ortíz y Jaio Aizpurua



PROGRAMA MINIATURE PINTXOS CONGRESS · 8 AL 14 DE MARZO DE 2018 · www.miniature.eus

VEN
A
VITORIA



ETOR
ZAITEZ
GASTEIZERA



VITORIA
GASTEIZ
turismo