

Enkarterri FEST GOURMET FESTIVAL Gastronómico

ZALLA17-18 irailak septiembre

Udaletxeko lorategiak / Jardines del Ayuntamiento



Zallako Tipula Moreari Omenaldia
Homenaje a la Cebolla Morada de Zalla
zalla.fest.org



Zerbait berria aurkeztu nahi diezuegu... Zalla jai-giroan sartuko da irailaren 17an eta 18an; sukaldari baxoa eta maritako jantzi eta eskualde horretan sekula egin den ektaldi gastronomiko garrantzitsuen egingo dute: Enkarterri II. Jaialdi Gastronómicoa.

Tallerrak, azalduko datatzeak, showcooking-ak, pintxo ibilbidea, turismo gastronomikoa, produktuen salmenta... Oriñalde hauean, sukaldarientzat, foodien-tzat, ekoizleentzat, jatebdeen-tzat, upategientzat eta, oro har, gastronomiarekin edozein ikuspegitik gozatzan duten pertsona guztientzat ezinbesteko unetako hilazordua gastronomikoa bihurtuko den ektaldi honetan gozatu ahal izango duzun guztia kontatuko diezugu.

Zalla va a vestirse de nuevo de fiesta, los próximos días 17 y 18 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 podrás 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 de la gastronomía desde cualquier punto de vista.



Paul Ibarra
Las Arenas - Getxo. 1975

Bokaziozko chef-a Paul Ibarra, 2015etik Los Fueros Bilboko jatetxe zaharareneko (1878an ireki zituen ateak) sukaldariburua. Bere jatorrizko hiria gastronomia bezain beste maite du Ibarra.

Los Fuerosen Bilboko plater tradizionalak prestatzen dituzte, XXI. mendeko ikuspegia aintzat hartuz eta garaiko jangaiak -ger-tukoak zein freskoak- erabiliz. Oroz gain, betiko sukaldaritzaren estimatzen dute jatetxean: zaporetua, itxuraz eta zapozetaz ezagut daitekeena.

Dena dela, kreatibitatearen eguneroko xedea dute ere Ibarra eta bere taldeak. Paul nabarmeneko aditua da arloan, zortzi urteetan zehar Michelin izarra duen Etxanobe jatetxe-ko ikurperitza eta garapeneko laborategiaren izendari gisa aritu baitzen.

Los Fuerosen gure gastronomiaren sustraia aldarrikatzen dituzte, betiere oraina eta etorkizuna tradizioarekin elkartuz.

Ekimen horren protagonista kalitatezko ekoizle eta produktuek izango dira, baina aipamen berezia egin behar zaio Zallako Tipula Moreari, udalerriko gastronomian entzute handiena duen produktuari. Dagoeneko, izen handiko Bizkaiko jatetxe askotako kartetan sartuta dago produktu hori.

Enkarterri Festen, bisitariek zuzenean eskainiko diren sukaldaritzaren saioetan honako hauek egiteko aukera izango dute: prestakuntza soliak IKASI, tokiko produktu onenak PROBATU (baita gonbidatutako markakoak eta eskualdekoak ere) eta, noski, ekoizleari zuzenean EROSI.

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 vizcaínos 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.



Paul Ibarra es un chef apasionado por la cocina, la comida y Bilbao, su ciudad. Desde 2015 dirige el Restaurante Los Fueros, local decano de la ciudad que abrió sus puertas en 1878.

En Los Fueros, Paul y su joven equipo preparan cocina tradicional bilbaína, con la visión del siglo XXI y productos de temporada -cercaños y frescos- por bandera. Les encanta la cocina de Bilbao de toda la vida, sabrosa, pegada a la tierra, con platos de apariencia sencilla, sin aspavientos, de sabores reconocibles, profundos y sinceros.

Como cocinero inquieto, le apasiona viajar y cocinar fuera de casa. Mostrar nuestra forma de entender la gastronomía, nuestros productos singulares y nuestros mejores platos, así como aprender la culinaria de otros puntos del planeta.

En sus viajes ha participado en la asesoría de un restaurante en París, ha impartido clases magistrales en Amsterdam, cocinado en la sexta avenida de Nueva York y en la zona de Polanco en México DF. Recientemente ha participado en la cena de gala del Smithsonian Folklife Festival, en la Biblioteca del Congreso de Estados Unidos.

Los Fueros reivindica la fidelidad a nuestras raíces culinarias, con pequeños y constantes cambios que las permitan adaptarse al presente y caminar hacia el futuro.

INAUGURAZIOA / INAUGURACIÓN
Larunbata 11:00etan
Sábado a las 11:00 h.

Inaugurazio-ekitaldian 2016eko Tipula Morearen Enbaxadore izendatua izango da: Paul Ibarra

Durante el acto inaugural será nombrado "Embajador de la Cebolla Morada 2016" Paul Ibarra

Jardueraz betetako egitaraua
Ordutegia:
Irailaren 17an, 11:00etatik 21:00etara.
Irailaren 18an, 11:00etatik 16:00etara.

Un programa lleno de actividades
Horario:
17 de septiembre de 11:00 h. a 21:00 h.
18 de septiembre de 11:00 h. a 16:00 h.

Omenaldia Tipula Moreari

Tipula Morea da Zallako gastronomiaren produktua nagusia. Udalerrian dauka jatorria eta tipula morea Euskadiko ezteute handiko jatetxe askotako kartetan topa dezakegu: Azurmendi, jatetxea, Mina, Yandiola... eta baita plater ugari ere: entsalada zein zopetan, sukaldaritzaren abangoardistako errezetetan zein klasiakoetan eta euskal gastronomiako plater oso tipikoetan (bizkaitar sailtan, adibidez). Tipula morea uztaila eta aburtua bitartean jasotzen dute, askotan, uzta tradizionalaren prozesua zorrotz mantentzen duten baseritarrek. Izenak dioen moduan, tipula horren ezaugarri nagusia haragiaren eta errabiolaren kolore mo-

rea 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 herrialdetan 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, elikagai autoktonoak defendatzen dituen mugimendu gastronomikoaren baitan kategoria nagusia lortu duena.

Homenaje a La Cebolla Morada

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 muchísimos y prestigiosos restaurantes vascos como el Asador Azurmendi, Mina, Yandiola... 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 baseritarras 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-gastronomía 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.



Zallako Tipula Morearen Enbaxadoreak:

Embajadores Cebolla Morada de Zalla:

Euskadi Gastronomikako helmugak

Destinos gastronómicos Euskadi



Euskadiko jarraiari apartak huts egingo dituzu? Zapore berriak ezagutu eta zalantza 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: Maó-Mahon (Menorca)



Asomada al Mediterráneo en la isla de Menorca, ha crecido una ciudad luminosa, ilustrada y humana como Mahón, que ha sido a lo largo de los siglos la envidia de todas las civilizaciones e imperios que han cruzado el Mediterráneo. Esta codiciada posesión es el puerto natural más grande de nuestro mar.

Mahón y Menorca no podrían entenderse sin uno de sus productos estrella: el queso. Condecorado en multitud de certámenes y reconocido con una Denominación de Origen Protegida desde 1985, el queso explica en buena parte el paisaje de la isla: pastos verdes, cuidados, y un campo salpicado de eras y locos (fincas, en menorquín).

El queso menorquín se elaboraba ya en la prehistoria, en el 2000 a. C., y existen documentos árabes del siglo XI que hablan excelencias de él. Es en el siglo XVIII, durante la denominación británica, cuando aúña su afamado nombre: Queso Mahón. Elaborado con vacas de la isla, el queso tiene un sabor intenso e inconfundible y podemos encontrarlo en dos tipologías: con algún tratamiento de conservación o artesano, elaborado con leche cruda. Apesteo, ¿verdad?



Enkarterriko esperientzia gastronomikoak Experiencias gastronómicas de Enkarterri

Enkarterriz era ezberdinean goza nahi duzu? Dibertsio 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



Itsas zaporea Con sabor a mar



Txakoli zaporea Con sabor a txakoli



Eskuak orean Con las manos en la masa



Gastronomia miniaturan Gastronomía en miniatura



Izan zaitez artzain egun batez Pastor por un día



Abeltzaina egun batez Ganadero por un día



www.visitenkarterri.com

Gonbidatutako marka: Marca invitada:



Ruta Europea del Queso

La Asociación Ruta Europea del Queso es una iniciativa lanzada por varios municipios europeos, que tienen el queso como nexo de unión, y del que quieren dar a conocer de manera integral el importante patrimonio existente en Europa ligado a este producto gastronómico. Fundada a mediados de 2015, esta Asociación está formada por 9 municipios de 5 regiones europeas (Casar de Cáceres, Mahón-Mahon, Ripoll, Cabrales, Idiazábal).

La Asociación Ruta Europea del Queso pretende ser un medio para unir sinergias entre las zonas rurales dedicadas a la agricultura y ganadería con un turismo cada día más en auge, que busca tomar contacto con los alimentos típicos de una región, que a su vez son fiel reflejo y principal exponente de unas tradiciones, de una forma de vivir y sentir, en definitiva de una identidad propia que busca generar rentas adicionales en dichas zonas agrícolas.

Europako Gaztaren Ibilbidea

Europako Gastaren Ibilbidea gazta lokari duen hainbat herriko osatutako elkartere da, produktuen inguruko ondarea ezagutarazi nahi duena. 2015ean sortuta, elkarteak Europako bost eskualdeko bederatzi herriko osatzen dute (Casar de Cáceres, Mahón, Ripoll, Cabrales eta Idiazábal).

Abeltzaintza eta nekazaritza oinarri duten lurraldeekin eta gorakadan dagoen landa turismoarekin elkarlanean aritzen da elkarteak. Berezko produktuak herrialde baten historia eta tradizioen isla dira; bizi eta sentitzezko era eta nortasun bereizgarria osatzen dute. Berez, jangaiaren bitartez herrialdeetako garapena bultzatu nahi du Europako Gastaren Ibilbidea.



Sekulako zerbait prestatzen ari gara hemen

Aquí estamos cocinando algo grande



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

Ekintzetan izen-ematea:
Kutxabankeko aldez aurretiko 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

Kolaboratzaileak / Colaboran:



Jarduerak. Actividades

Zalla pintxotan Zalla de pintxos



Larunbata / Sábado: 12:00 - 20:00
Igandea / Domingo: 11:00 - 16:00

Pintxo + Txakoli 3€



1 CAFETERÍA HAMBURGUESERÍA JOMMA
Bº Juan Francisco Estefanía y Prieto. 946 391 105
Tosta de pan, cebolla morada caramelizada, chopito regado con su salsa.



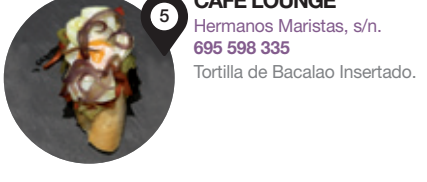
2 BAR OKER
Bº Ligueti, 5 bajo. 609 608 330
Bonito con piperrada y cebolla morada de Zalla.



3 OREKA ANTZOKIA
Urbanización Tepeyac, 3. 946 391 488
Bloody Mary con salpicón de pulpo y langostino.



4 CAFETERÍA ARLEKIN
Ntra. Sra. del Rosario 7. 696 790 727
Calamar crocante con cebolla morada caramelizada con ali-oli de pimiento del piquillo.



5 CAFÉ LOUNGE
Hermanos Maristas, s/n. 896 598 336
Tortilla de Bacalao Insertado.



6 CAFETERÍA JOMAY
Avda. Lanzagorta, 3 bajo. 946 390 666
Timbal de bonito encebollado con cebolla caramelizada de Zalla sobre verduras en su jugo.



7 OLD QUARRY TAVERN
Urbanización Tepeyac, 6. 946 391 627
Pimiento verde encartado relleno de marisco.



8 IGARO
Hermanos Maristas, s/n. 692 100 722
Muffin igaro.



9 MIMETIZ
Hermanos Maristas, s/n. 946 390 328
Mousse de queso de cabra con higos y helado de cebolla caramelizada.



10 VELO DE FLOR
Artebizkarra, 17 bajo. 946 391 495
Croquetón de Txipirones Encebollados sobre Tosta de Pan con base de Cebolla Morada de Zalla pochada.



11 DARBUKA
Ntra. Sra. del Rosario 9. 946 576 953
Sorpresa Darbukaña.



12 ITZALA
Kosme Bilbao, 1. 691 642 617
Pimiento del poquito relleno de champiñones y gambas en salsa, sobre una cama de cebolla morada de zalla.



13 TAAFFES
Artebizkarra, 13. 946 670 842
Tartaleta de kokotbas de bacalao en salsa y pulpo afeira con cebolla morada pochada de zalla.



14 BATZOKI ZALLA
Hermanos Maristas, 8. 946 390 203
Carpaccio de atún rojo sobre cama de aguacate y chutney de cebolla morada de Zalla.



15 CERVECERA ZALLA
Avenida Lanzagorta, 5 bajo. 946 390 621
Taco de rabo al Pedro Ximenez con cebolla morada de Zalla confitada al romero y mermelada de calabaza de nuestra huerta.

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.



Erakusketariak / Expositores	Zaporerak Dastatu Degusta Sabores
ANA MARIA LLAGUNO	MILIKIA MERMELADAK
CEBOLLA MORADA / TIPULA MOREA	CONSERVAS SERRATS KONTSEBBAK
ALICIA TXABARRI CEBOLLA MORADA TIPULA MOREA	CHOCOLATES MENDARO TXOKOLATEA
BODEGAS VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK	LA GILDA DEL NORTE
TXAKOLI TXABARRI TXAKOLINA	CERVEZA LASALVE GARAGARDOA
PANADERÍA CROSTA OKINDEGIA	CHACINA AITOR AURREKOETXEA HESTEBETEA
MIEL PEDRO GALLARETA HERRIKO EZTIA	NATA LISBOA
EUSKAL OILOAK	ORUJO ORULISA UXUAL
FRUTOS ECOLÓGICOS ENKARBERRY	KATEALDE PATE
FRUITU EKOLOGIKOAK	REPOSTERÍA CAMUS GOURMET GOZOGINTZA
	CERVEZA ARTESANA MINERA-RIPOLL GARAGARDOA

Erakusketariak / Expositores	Europako Gazta bidea / Ruta Europea del Queso
CERVEZA LAUGAR BREWERY GARAGARDOA	
TXAKOLI EGIAENEA TXAKOLINA	
HORNO DE LEÑA SÁRATXAGA EGUR LABEA	
LACTEBAL LÁCTEA BALMASEDA	
QUESOS ISUSI ANAIAK GAZTAK	
EMUSAN - EUSKAL OILOAK	
GALDAMESKO OGIA	
BIZKAIA ESNEA	
VERMUT TXURRUT	
REPOSTERÍA MATXAKO GOZOGINTZA	
AHUMADOS ANGEL	

Elkarteak / Asociaciones
FORMATGERIA PALAU - RIPOLL (GIRONA)
FORMATGES ROURA SOLER - RIPOLL (GIRONA)
QUESERÍA LOS PUERTOS - ASTURIAS
QUESERÍA DOÑA FRANCISCA - CASAR DE CÁCERES
QUESERÍA ARANBURU - IDIAZÁBAL - GIPUZKOA
QUESOS BEIRALACTE - FUNDÃO (PORTUGAL)
QUESOS SANTA CATALINA (MAHON)
QUESOS S'ARANGI (MAHON)
QUESOS LA PAYESA (MAHON)

Ogiaren Txokoa El rincón del Pan



Crosta Okindegian txoripan erraldoia egingo dute eta pintxoak salgai egingo dira larunbatean arratsaldeko 20.00etan euro baten truke. Bildutako dirua Gambiako proiektu solidarioaren esku jarriko da.

Panadería Crosta realizará una txoripan gigante que se venderá en pintxos el sábado a las 20:00 horas al precio de 1 euro. La recaudación se destinará al proyecto solidario de Gambia.

Eroski Fundazioaren elikadura-eskola Escuela de alimentación de la Fundación Eroski

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

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

Chill-out gunea Zona Chill-out



Jarduerak. Actividades

Gastronomia Laborategiak Laboratorio Gastronómico



Eguna / Día	Ordua / Hora	Produktua / Producto
LARUNBATA SÁBADO	11:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE ADELA CASTAÑÓN - RESTAURANTE ARETXAGA
	12:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE PRESTIGIOSO COCINERO DE MAHÓN
	13:30 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE PAUL IBARRA - RESTAURANTE LOS FUEROS
	17:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE CAMUS GOURMET
IGANDEA DOMINGO	18:00 h.	RUETA EUROPEA DEL QUESO
	11:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE RESTAURANTE ADNARIK
	12:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE TXOMIN GOMEZ - RESTAURANTE LURRIÑA
	13:00 h.	SHOWCOOKING A CARGO DE BEÑAT ORMAETXEA - RESTAURANTE JAUREGIBARRIA
IGANDEA DOMINGO	14:00 h.	RUETA EUROPEA DEL QUESO

Zuzeneko sukaldaritza-erakustaldi horiek doakoak izango dira jasiakiko bistari guztientzat, eta lorategian dagien standean bertan kusi ahal izango dira, baita Interneten bidez ere; izan ere, kamera batek zuzenean emango du erakustaldi bakoitza.

Estas muestras de cocina in vivo serán de acceso libre para todos los visitantes del festival y se podrán seguir desde el stand situado en los propios jardines, y también a través de Internet, ya que una cámara emitirá en directo cada una de las muestras.

Honako honek utzitako sukaldia
Cocina escenario cedida por



Azaldutako dastatzeak Catas comentadas



Eguna / Día	Ordua / Hora	Azaldutako dastatzeak / Catas comentadas
LARUNBATA SÁBADO	11:00 h.	QUESOS ISUSI ANAIAK
	12:00 h.	ACEITES Y VINO DE RIOJA ALAVESA
	13:00 h.	QUESOS LOS PUERTOS - ASTURIAS
	14:00 h.	TXAKOLI BODEGAS VIRGEN DE LOREA
IGANDEA DOMINGO	17:00 h.	TXAKOLI Y SIDRA NATURAL DE EUSKADI
	18:00 h.	REPOSTERÍA SIN GLUTEN MAGORA BAKERY
	19:00 h.	CERVEZA LAUGAR
	20:00 h.	QUESOS DOÑA FRANCISCA
IGANDEA DOMINGO	11:00 h.	PATES KATEALDE
	12:00 h.	VINO PIEROLA
	13:00 h.	TXAKOLI EGIAENEA
	14:00 h.	QUESERIAS DE MAHON (MENORCA)

Eguna / Día	Ordua / Hora	Produktua / Producto
LARUNBATA SÁBADO	11:00 h.	TXAKOLI TXABARRI
	12:00 h.	QUESOS PALAU
	13:00 h.	LA GILDA DEL NORTE
	14:00 h.	QUESOS BEIRALACTE - FUNDÃO
IGANDEA DOMINGO	17:00 h.	CHOCOLATES MENDARO
	18:00 h.	CERVEZA LASALVE
	19:00 h.	BROCHETAS VEGANAS
	20:00 h.	CERVEZA MINERA RIPOLL
IGANDEA DOMINGO	11:00 h.	ALGAS
	12:00 h.	ROURA SOLER QUESOS
	13:00 h.	CONSERVAS SERRATS
	14:00 h.	VERMUT TXURRUT

Jarduerak. Actividades

Txiki txoko

25 haur / niños | 3€

Ettxeko txikienei eskaintako gune horretan, tailer ugari gozatzeko aukera izango dute. 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
LARUNBATA SÁBADO	11:00 h.	MAGDALENAS
	12:30 h.	GALLETAS
	14:00 h.	TALO
	16:30 h.	PIRULETAS DE CHOCOLATE
IGANDEA DOMINGO	18:00 h.	MAGDALENAS
	19:30 h.	BROCHETAS DE FRUTAS
	11:00 h.	PIRULETAS DE CHOCOLATE
	12:30 h.	TALOS
IGANDEA DOMINGO	14:00 h.	MAGDALENAS



Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
LARUNBATA SÁBADO	11:00 h.	GALLETAS
	12:30 h.	PIRULETAS DE CHOCOLATE
	14:00 h.	MAGDALENAS
	16:30 h.	BROCHETAS DE FRUTAS
IGANDEA DOMINGO	18:00 h.	TARTA DE GOLOSINAS
	19:30 h.	ALGODÓN DE AZÚCAR
	11:00 h.	TALO
	12:30 h.	PIRULETAS DE CHOCOLATE
IGANDEA DOMINGO	14:00 h.	BROCHETAS DE FRUTAS

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tallerra / Taller
LARUNBATA SÁBADO	11:00 h.	PIZZAS
	12:30 h.	ROSQUILLAS
	14:00 h.	CALZONE
	16:30 h.	ESTRELLA DE HOALDRE DE NUTELLA
IGANDEA DOMINGO	18:00 h.	NUGGETS
	19:30 h.	MUG CAKE
	11:00 h.	PIZZAS
	12:30 h.	NUGGETS
IGANDEA DOMINGO	14:00 h.	CALZONE

Bisitaldiak Enpresetara Visita a empresas

60 minutu / minutos | 1€

Eguna / Día	Ordua / Hora	Enpresa / Empresa
LARUNBATA SÁBADO	11:15 h.	FINCA ECOLÓGICA ENKARBERRY BARATZE EKOLOGIKOA
	11:30 h.	BODEGAS VIRGEN DE LOREA / VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK
	11:45 h.	LAUGAR BREWERY
	13:00 h.	HUERTA CEBOLLA MORADA DE ZALLA
IGANDEA DOMINGO	13:00 h.	TXAKOLI TXABARRI (visita viñedo) / TXAKOLINA TXABARRI (bisita mahastira)
	11:15 h.	FINCA ECOLÓGICA ENKARBERRY BARATZE EKOLOGIKOA
	11:30 h.	BODEGAS VIRGEN DE LOREA / VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK
	11:30 h.	HUERTA CEBOLLA MORADA DE ZALLA
IGANDEA DOMINGO	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 ezagutzera gonbidatu nahi zaitugu. Joan-etorriak autobusez egingo ditugunez, tokia aurrez erreserbatu beharko da. Autobusak udaletxe ondoako autobus-geltokitik itengo dira.

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



Txoko gastronomikoak Rincones gastronómicos

Ardo eta mahastien lurraldea izan da Euskadi aspalditik. Gune honetan mundu osoko ardo onenen aukera aurkituko duzu. Bere xehetasun eta zaporez gozatu gure txoko gastronomikoetan.

Euskadi es tierra de vinos y viñedos desde tiempos inmemoriales. En este espacio encontrarás una exclusiva selección de los mejores caldos del mundo. Descubre y disfruta de su infinidad de sabores y matices en nuestros tres rincones gastronómicos.

Ardoteka Vinoteca



Con sabor a mar Itsasoko zaporea



El Sendero del Cava

Descubre de la mano de Epikuria los secretos del CAVA, su esencia, elaboración, tipos...y su alto valor gastronómico, catando y degustando productos de calidad siguiendo el circuito de Enkarterri Fest. En paralelo, nos acompañará un colaborador pianista que armonizará el circuito con su música creando un paseo virtual placentero durante el recorrido.

Eguna / Día	Ordua / Hora
LARUNBATA SÁBADO	12:30 y 19:00
IGANDEA DOMINGO	12:00 y 14:00

**75 minutu / minutos
25 persona / personas | 1€**