

ZALLA MAIATZAK 26/27 MAYO



# Enkarterri Fest

## GOURMET FESTIVAL

#EnkarterriFest



Udaletxeko lorategiak / Jardines del Ayuntamiento



ZALLAKO TIPULA MOREARI OMENALDIA.  
HOMENAJE A LA CEBOLLA MORADA DE ZALLA.

[www.enkarterrifest.eus](http://www.enkarterrifest.eus)

**Gustu eta zapore guztietarako Jardueraz betetako egitaraua**  
Un programa lleno de actividades para todos los gustos y sabores

**2018ko Tipula Morearen Enbaxadorea:**

**ENEKO SUKALDARI**

**Embajador de la Cebolla Morada 2018**

**ENEKO SUKALDARI**

**Informazioa / Información:**

Enkartur 946802976

[info@enkartur.eus](mailto:info@enkartur.eus) | [www.enkarterrifest.eus](http://www.enkarterrifest.eus)

**Ekintzetan izen-ematea:**

HAZ (Zallako Herritarren Arreta Zerbitzua): Maiatzaren 11n.

Zalla Antzokia: Maiatzaren 12tik geroztik

Internet: Maiatzaren 14tik geroztik.

**Inscripciones actividades:**

SAC (Servicio de Atención a la Ciudadanía del ayuntamiento de Zalla): 11 de mayo.

Antzoki Zalla: A partir del 12 de mayo

Internet: A partir del 14 de mayo.



**Enkarterri Fest** ez da edonolako ekitaldi gastronomikoa. **Ondo jatearen**, zapore-**dibertsitatearen** eta tradizioa eta modernotasunaren arteko **elkartzearen** aldeko apustua egin nahi dugu. Gero eta handiago den uniformetasunaren aurka gaude, eta sukaldaritzaren artea izan daitekeela uste dugu.

**Zallan** izango gara **maiatzaren 26 eta 27an**. Enkarterriko ekitaldi gastronomiko nagusiaren bostgarren edizio honetan tailerrak, azal dutako dastatzeak, showcooking saioak, pintxo-ibilbideak eta sekulako zapore berriak aurkituko dituzu... Ezinbesteko topagunea da ahazturiz, zaleak zein profesionalak. Enkarterri Fest-en sukaldaritzak bat egingo du **kreatibitate**a, diseinua eta artearekin.

**Enkarterri Fest** no es un festival gastronómico más de tantos. Se trata de una apuesta inequívoca por el **buen comer**, la **diversidad** de sabores y la **fusión** entre lo tradicional y las últimas tendencias. Nos resistimos al empobrecimiento culinario y creemos firmemente que la cocina puede ser un arte.

Os esperamos en **Zalla el 26 y 27 de mayo**. La quinta edición del mayor evento gastronómico de Enkarterri ofrecerá talleres, catas comentadas, showcooking, rutas de pintxos, nuevos e increíbles sabores... Una cita ineludible para profesionales y aficionados a la buena mesa, en la que lo culinario compartirá espacio con la **creatividad**, el diseño y el arte.

## ENEKO SUKALDARI

2018ko Tipula Morearen Enbaxadorea / Embajador de la Cebolla Morada 2018



Santutxuko **bilbotar** honek sukaldaritzaren zale amorratua izan da txikitatik. Eneko sukaldari dibulgatzaile gisa aritzen da hainbat hedabidetan, hala nola Cadena Ser, Atresmedia edo Radio Gastronomía-n.

Bilboko **Sukalmedia** komunikazio agentzian lan egiten du, gastronomian, elikadura kontuetan eta ostalaritzan espezializatua.

Horrez gain, aholkularia da Bilboko zenbait jatetxetan, eta gure altxor gastronomikoak, **Zallako tipula morea** edo Añanako gatza, esaterako, sutsuki aldarrikatzen ditu. Sukaldaritzaren osasuntsuari buruzko blog onenaren **Cidacos Saria** eman zioten, eta baita 2015eko **Buber Saria** ere, Euskadiko proiektu gastronomiko online onena aurkezteagatik.

[www.sukalmedia.com](http://www.sukalmedia.com)

**Bilbaino** de Santutxu y apasionado por la gastronomía desde bien pequeño, Eneko sukaldari es divulgador gastronómico en diversos medios de comunicación, como la cadena SER, Atresmedia o Radio Gastronomía.

Trabaja en **Sukalmedia**, una agencia de comunicación de Bilbao especializada en gastronomía, alimentación y hostelería.

Además, es **asesor** en varios restaurantes de Bilbao y defensor a ultranza de nuestras joyas gastronómicas, como la **cebolla morada de Zalla** o la sal de Añana. Cuenta en su haber con el **Premio Cidacos** al mejor blog de cocina sana y el **Premio Buber** 2015 de Internet Euskadi al mejor proyecto gastronómico online.

[www.sukalmedia.com](http://www.sukalmedia.com)



# Omenaldia

## TIPULA MOREARI

**Tipula morea da Zallako** gastronomiaren produktu nagusia. Herrian dauka jatorria eta Euskadiko entzute handiko jatetxe askotako kartetan topa dezakegu (Azurmendi, Mina edo Yandiola, esaterako). Baita **menu ugaritan ere**: entsalada zein zopetan, abangoardiako errezetetan edo euskal gastronomiaren plater klasiko eta tipikoenetan, hala nola bizkaitar saltsan.

Tipula morea uztaila eta abutzua bitartean jasotzen dute baserritarrek, uzta tradizionalaren prozesua

zorrotz jarraituz. Gozoa eta **urtsua** da, eta ez oso pikantea. Bere ezaugarri nagusia, izenak dioen moduan, haragiaren eta erraboilaren **kolore morea** da.

Tipula morea mundu osoko 150 herrialdetan 100.000 bazkide baino gehiago dituen **Slow Food** elkarte ekogastronomikoaren kidea da. Dastamenaren heziketa eta elikagaien bioaniztasuna defendatzea ditu helburu elkarteak. Slow Food-eko **katetoria nagusia** lortu du Zallako tipula moreak.

## Homenaje a

# LA CEBOLLA MORADA

**La cebolla morada** es el producto por excelencia de la gastronomía de Zalla. Originaria de la localidad, puede encontrarse en las cartas de muchísimos y prestigiosos restaurantes vascos como el Mina, el Yandiola o el Asador Azurmendi, y en una gran **variedad de platos**: 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 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 dulce, **muy jugosa** y no excesivamente picante.

La cebolla morada es miembro de la asociación ecogastronómica **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, su **máxima categoría**.

## Herrialde gonbidatua | País invitado:

# MAROKO MARRUECOS



Ongi etorri **emozioen lurraldera**, sekulako sentsazio biziak sortzen dituen. Argi pribilegiatua du Marokok, bere biztanleen **izaera abegitsua** moldatu duena mendeetan zehar.

Jatordua garrantzi handiko unea da hemen; partekatze eta eskuzabaltasuna erakusteko momentua, hain justu. **Zoragarria** ez ezik, **dibertigarria** da Marokoko sukaldaritza, zapore eta usain bizikoa. Abangoardia eta aspaldiko ohiturak maisutasunez elkartzen ditu.

Kostaldeko herriek, mendialdekoek eta basamortuak Marokoko **gastronomia aberasten dute**, mundu osoko bisitarien gozamenarako. Hemengo arkitektura alai eta koloreduna da, eta gastronomiarekin bat egiten du, te orduko baxeretan hauteman dezakegun moduan.

Maroko bisita ezazu eta **emoziorik beteriko lurraldea** bizi.

Bienvenidos a un **país que emociona**, inundado de sensaciones intensas y de una luz privilegiada que ha forjado el **carácter acogedor** de sus gentes.

Sentarse a la mesa es un momento trascendente en Marruecos; un tiempo para compartir ligado a la generosa hospitalidad del país. La cocina marroquí es **divertida, deliciosa** y de sabores profundos y aromáticos. Aúna la vanguardia y las costumbres ancestrales en un maridaje perfecto.

Los pueblos costeros, la montaña y el desierto **enriquecen su recetario** y hacen las delicias de visitantes de todo el mundo. Su arquitectura alegre y colorista se funde con la gastronomía y ofrece exquisitas vajillas que acompañan momentos tan especiales como el del té.

Visita Marruecos y descubre un **país que emociona**.



ZALLAKO TIPULA  
MOREAREN ENBAXADOREAK:

Embajadores Cebolla  
Morada de Zalla:



2014ko Enbaxadorea | Embajador 2014  
ENEKO ATXA

2015eko Enbaxadorea | Embajador 2015  
ALVARO GARRIDO

2016ko Enbaxadorea | Embajador 2016  
PAUL IBARRA

2017ko Enbaxadorea | Embajador 2017  
SLOW FOOD BIZKAIA

Euskadiko  
hemulga  
gastronomikoak

Destinos  
gastronómicos  
de Euskadi



Euskadiko plater apartak ez hutsik egin! Zapore berriak dastatu eta zailantza guztiak galdetu gastronomiari buruzko 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.

Lurralde Gonbidatua | Territorio Invitado:  
ARAGOI ARAGÓN



Aragoiko gastronomia dastatuz **bertoko jendeak** eta parerik gabeko **unibertso-zapore berria** ezagutuko dituzu. Esaterako, Pirinioetako txahal urrixa, mendileroko haran garaietan bazkatzen dena; txokolateren sorlekua eta bertan egiten diren gozokiak; edo gastronomiaren oinarriko osagarria, gure ogi kurruskaria, mami biguna eta lehorreko gariko berezko zereal usaina duena.

Aragoi sekulako **zapore eta usain bilduma** eskaintzen digun kontraste handiko lurraldea da. Ezagunak eta ziurtatutako kalitatezkoak dira erkidegoko hainbat produktu, hala nola bildotsa (ternasco), ardoa, oliba-olioa, urdaiazpikoa, Tronchongo gazta edo Calandako merxika. Baina ahozuriek **sorpresa eta sekretu** gehiago aurkituko dituzte Aragoian: trufak, gereziak, borraja edo ezitia, besteak beste.

Horixe da gure sekretua: gure produktuek **mimoz** prestatzen ditugu emaitza bikaina lortzeko. Gure landa-eremuetako ekoiak eta jangaiak ezagutu nahi badituzu, [www.ponaragonentumesa.com](http://www.ponaragonentumesa.com) web orrian informazio gehiago aurkituko duzu.

Conocer la despensa aragonesa es conocer Aragón y sus **gentes** y abrirse a un exquisito **universo de sabores**. Es paladear la ternera pirenaica, criada en los altos valles del Pirineo Aragonés; adentrarse en la cuna del chocolate, con su extraordinaria repostería; o redescubrir el alimento elemental de nuestra dieta, el pan, de corte crujiente, miga blanda y ese olor a cereales fruto del trigo del árido secano.

Aragón es una tierra de grandes contrastes que nos proporcionan una gran **colección de sabores y olores** únicos. Son reconocidos algunos de nuestros productos, como el ternasco de Aragón, el vino, el aceite de oliva, el jamón, el queso de Tronchón o el melocotón de Calanda, todos ellos con calidad certificada. Pero el territorio guarda más **manjares y secretos** para los paladares más gourmet: la trufa, las cerezas, la borraja, la miel...

Ese es nuestro secreto: **mimamos** la elaboración de nuestros productos para producir una gastronomía sobresaliente. Si quieres conocer todos los productores y productos que generamos en nuestro territorio rural, entra en [www.ponaragonentumesa.com](http://www.ponaragonentumesa.com)

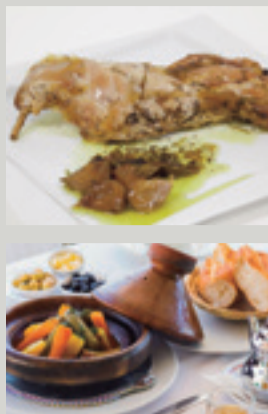


# LONGAR GOURMET ROOM (Bº El Longar)

**Bazkariak eta afariak Maroko eta Aragoiko produktuekin**  
**Cenas y banquetes con productos típicos de Marruecos y Aragón**

Zapone onenak aukeratu ditugu goi sukaldaritzaren plazerraz goza dezazun. On egin!

Hemos seleccionado los mejores sabores para que disfrutes del placer de la alta cocina. ¡Que aproveche!



## ARAGOI ARAGÓN

Ostirala, maiatzaren 25a / Viernes 25 de mayo  
AFARIA / CENA. 21.30

45€

Zaragozako Cancook Jatetxeak emandako bazkaria  
Comida a cargo del Restaurante Cancook de Zaragoza

### MENU BEREZIA / MENÚ ESPECIAL

Behe Aragoiko oliba beltzak, Gazta-bonboia eta Behe Aragoiko oliba marmelada / Sardina ketuko opila eta pikua / Azafrai-merengea eta foiea / Aceitunas negras del Bajo Aragón / Bombón de queso y mermelada oliva del Bajo Aragón / Coca de sardina ahumada e higos / Merengue de azafrán y foie.

Hummus - Albaka - Tomate lehorra / Hummus - albahaca - tomate seco.

Gaizkata, eskabetxea eta gurina / Esturión escabeche y mantequilla.

Aragoiko bildotsa, Cellako patata eta orejoiak / Ternasco de Aragón, patata de Cella y orejones.

Gerezi goiztiarra, esne errea eta almendra / Cereza Temprana, leche quemada y almendra.

Aragoiko ardoak / Vinos de Aragón

## MAROKO MARRUECOS

Larunbata, maiatzaren 26a / Sábado 26 de mayo  
AFARIA / CENA. 21.30

Igandea, maiatzaren 27a / Domingo 27 de mayo  
BAZKARIA / COMIDA. 15.00

45€

Bilboko Faruk Jatetxeak emandako bazkaria  
Comida a cargo del Restaurante Faruk de Bilbao

### MENU BEREZIA / MENÚ ESPECIAL

Ahuntz-gazta freskoz eta fruitu lehorrez betetako datilak / Dátiles rellenos de queso fresco y frutos secos.

Marrakecheko Harira zopa / Porru eta gazta flamichea / Sopa Harira de Marrakech / Flamiche de puero y queso.

Txahaleko kuskusa / Cuscús de ternera.

Gozoki tradizionalak eta Marokoko tea mendafinarekin / Repostería tradicional & servicio de té con hierbabuena al estilo marroquí.

Txakoli de Enkarterri

[www.enkarterrifest.eus](http://www.enkarterrifest.eus)

## Marka Gonbidatua | Marca invitada:

ARDOAREN IBILBIDEA  
ARABAR • ERRIOXA



RUTA del VINO  
RIOJA • ALAVESA



Arabar Errioxako Ardoaren Ibilbidea **23 herri eta 140 saltokitik gora** batzen dituen proiektua da, liderra enoturismo arloan. Mahastizaintzan mendeetan zehar aritu den lurralde hau ezagutzeko era berria proposatzen digu ibilbideak, kultura eta esperientzia enogastronomikoak lehen eskutik biziz eta gozatzuz.

Arabar Errioxako **ikuspegi aldakorren xarmak** aho zabalik utziko ditu bisitariak: amaigabeak dira mahastiak eta Erdi Aroko ondare kulturala eta arkitektonikoa, Gasteizetik ordu erdira baino ez. Eskualdeak jarduera enoturistikoak, kulturalak eta gastronomikoak eskaintzen ditu urte osoan zehar

Arabar Errioxak garai berrietara moldatzen jakin izan du, elaborez-metodo tradizionalak eta puntako teknologia elkartzuz. Ospe handiko arkitektoek (Santiago Calatrava, Iñaki Aspiazu, Philippe Mazières, Frank Gehry...) diseinatutako **upeltegiak –sekulako artelanak–** bisitatu dituz guren, ingurunearekin bikainki bat egiten dutenak.

La Ruta del Vino de Rioja Alavesa es un proyecto común de una comarca, **23 pueblos y más de 140 establecimientos** que se sitúa a la cabeza del enoturismo y propone una manera única de conocer una tierra de gran tradición vitivinícola, viviendo y disfrutando en primera persona una maravillosa experiencia cultural y enogastronómica.

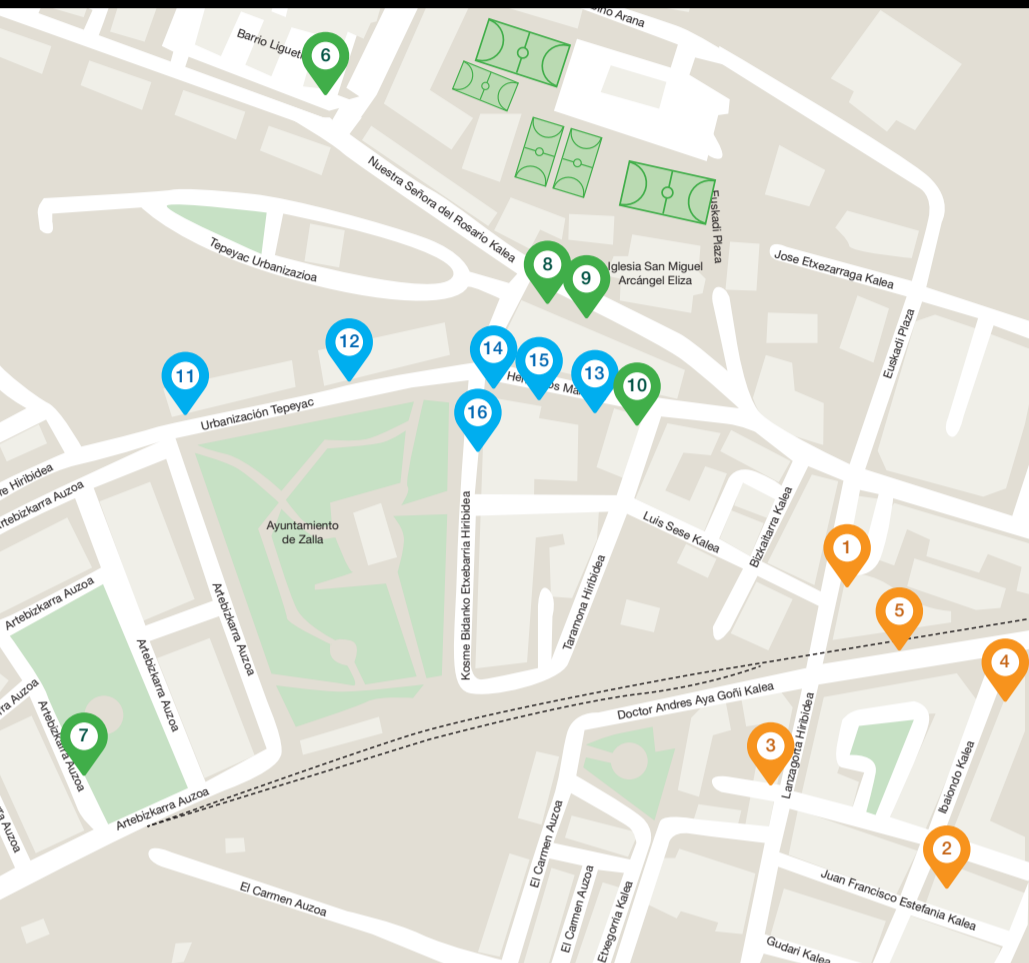
A tan solo media hora de Vitoria-Gasteiz, la Ruta sorprende al visitante con el **encanto y embrujo de su paisaje**: un mar infinito de viñedos que se une al patrimonio cultural y arquitectónico de sus villas medievales. Un paisaje cambiante capaz de sorprender en cualquier estación y que ofrece actividades enoturísticas, culturales y gastronómicas durante todo el año.

Rioja Alavesa ha sabido reinventarse conjugando los métodos de elaboración tradicionales con la más moderna tecnología. Descubre **bodegas únicas**, auténticas **obras de arte** firmadas por arquitectos de renombre internacional (Santiago Calatrava, Iñaki Aspiazu, Philippe Mazières, Frank Gehry...) y que integran un entorno de imponentes vistas.

**Sekulako  
zerbait  
prestatzen  
ari gara  
hemen**

**Aquí  
estamos  
cocinando  
algo  
grande**

ZALLA PINTXOTAN ZALLA DE PINTXOS



**Informazioa / Información:**

Enkartur 946802976

info@enkartur.eus | www.enkarterrifest.eus

**Ekintzetan izen-ematea:**

HAZ (Zallako Herritarren Arreta Zerbitzua): Maiatzaren 11n.

Zalla Antzokia: Maiatzaren 12tik geroztik.

Kutxabank: Maiatzaren 14tik geroztik.

**Inscripciones en actividades:**

SAC (Servicio de Atención a la Ciudadanía del ayuntamiento de Zalla): 11 de mayo.

Antzoki Zalla: A partir del 12 de mayo.

Kutxabank: A partir del 14 de mayo.

Antolatzailea / Organiza:



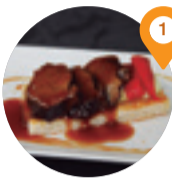
Kolaboratzaileak / Colaboran:



# ZALLA PINTXOTAN ZALLA DE PINTXOS



PINTXO + TXAKOLI 3,50€



1

### Cafetería Jomay

Avda. Lanzagorta, 3 bajo.  
946 390 666

Iberiar txerri-masailak patata-pure eta piper melatuaren gainean.

Carrillera de cerdo ibérico en su jugo sobre puré de patata y pimiento confitado.



9

### Nuevo Arlequin

Ntra. Sra. del Rosario 7.  
656 790 727

Hainbat haragiz betetako tipula, saltsa oinarria eta tipula moreko ogiarekin.

Cebolla rellena de carnes variadas en base de salsa y pan de cebolla morada.



2

### Cafetería Jomma

Bº Juan Francisco Estefania y Prieto.  
946 391 105

Ogi tosta ahuntz gazta, anana, sagar-konpota eta fruitu gorriekin Modena-saltsan.

Tosta de pan con rulo de cabra, piña, compota de manzana y frutos rojos bañado con salsa Módena.



10

### Batzoki Zalla

Hermanos Maristas, 8.  
946 390 203

Masail melatua eta tempura orburua azenarioko mousse baten gainean.

Carrillera confitada y tempura de alcachofa sobre mousse de zanahoria.



3

### Bar Santi

Avda. Lanzagorta, 10.  
946 390 705

Urdaiazpiko iberikoa eta ahuntz-gazta tosta tipula karamelizatu eta kurruskariarekin.

Tosta de ibérico y queso de cabra con cebolla caramelizada y cebolla crujiente.



11

### Old Quarry Tavern

Urbanización Tepeyac, 6.  
946 391 627

Txipiroti tintazko focaccia eta Enkarterriko barazkien pistoa, haginzorrotz eta nori algekin batera.

Focacha de tinta chipirón y pisto de verdura enkartada, rematado con serrucho y goma de alga nori.



4

### Cafetería Ibaiondo

Bº Ibaiondo, 6.  
639 916 110

Ahate foiez betetako vol-au-vent-a boletus, aingeru adats, kadaif eta trufa birrindurarekin.

Volován relleno de foie de pato con boletus, cabello de ángel, kadaif y ralladura de trufa.



12

### Oreka

Urbanización Tepeyac, 3.  
946 391 488

Ahuntz-gazta errulua tomatezko marmeladarekin eta alga-perlak tomate lehorra eta intxaurrekin.

Rulo de cabra con mermelada de tomate y perlas de alga con tomate seco y nuez.



5

### Cervecera Zalla

Avenida Lanzagorta, 5 bajo.  
946 390 621

Odolkiz, patata-purez eta frijitutako piper berdez betetako oilasko-errulua, Zallako tipula more-geruza baten gainean eta txakolin saltsan.

Rulo de pollo relleno de morcilla, puré de patatas y pimientos verdes fritos, todo ello sobre una cama de cebolla morada de Zalla regada con una salsa de txakoli.



13

### Cafetería Mimetiz

Hermanos Maristas, s/n.  
946 390 328

Bakailao-brandada urdaiazpiko eta ogi kurruskariarekin.

Brandada de bacalao con crujiente de jamón.



6

### Oker

Bº Ligueti, 5 bajo.  
609 608 330

Galeper izterrak bi saltsekin.

Muslitos de codorniz con dos salsas.



14

### Café Lounge

Hermanos Maristas, s/n.  
695 598 335

Tomate usaingozatua plantban egindako bularki eta azukre karamelizatuarekin.

Tomate aromatizado con pechuga a la plancha y azúcar caramelizada.



7

### Taffes

Artebizkarra, 13.  
946 670 842

Su-egurrean erretako piperrak bokarta eta anbroekin, Zallako ogi tosta baten gainean.

Pimientos asados a la leña con boquerones y anchoas sobre tosta de pan de Zalla.



15

### Igaro

Hermanos Maristas, s/n.  
692 100 722

Bakailaoa alioli eta Cayenne hautsarekin.

Bacalao con alioli y cayena.



8

### Darbuka

Ntra. Sra. del Rosario 9.  
946 576 953

Idiazabal gazta-krema oinarria arrautza eta hirugihar-zatiekin.

Base de crema de queso Idiazabal con huevo y taquitos de tocineta.



16

### Itzala

Kosme Bibanko, 1.  
691 642 617

Onddoen kroketoia urdaiazpiko iberikoz eta tipula karamelizatuaz lagunduta.

Croquetón de hongos sobre una cama de jamón ibérico y cebolla caramelizada.

# AZALDUTAKO DASTATZEAK CATAS COMENTADAS



45 minutu / minutos  
25 pertsona / personas | 3€



Eguna / Día	Ordua / Hora	Azaldutako dastatzeak / Catas comentadas
<b>LARUNBATA SÁBADO</b>	11:00 - 12:00	GOSARIA CAVAREKIN: EUSKARAZ EGINDAKO DASTATZEA, MIKEL GARAIZABALEN ESKUTIK / DESAYUNO CON CAVA: CATA EN EUSKERA A CARGO DE MIKEL GARAIZABAL
	12:00 - 13:00	FRANTZIAKO 4 ARDO ZURIEN DASTATZEA / CATA DE 4 VARIEDADES DE VINOS BLANCOS FRANCESES
	13:00 - 14:00	GAZTA ETA TXOKOLATE DASTATZEA / CATA DE QUESO Y CHOCOLATE
	14:00 - 15:00	ARABAR ERRIOXAKO ARDOEN DASTATZEA / CATA DE VINOS RUTA DEL VINO RIOJA ALAVESA
	17:00 - 18:00	BEREZITASUN KAFEEN DASTATZEA / CATA DE CAFÉ ESPECIALIDAD
	18:00 - 19:00	EUSKAL SAGARDO DASTATZEA / CATA DE VARIEDADES DE SIDRA DE EUSKADI
	19:00 - 20:00	DESTILATUEN DASTATZEA / CATA DE DESTILADOS
<b>IGANDEA DOMINGO</b>	11:00 - 12:00	COVILA UPELTEGIKO ARDOEN DASTATZEA (ARABAR ERRIOXIA) / CATA DE VINO BODEGA COVILA (RIOJA ALAVESA)
	12:00 - 13:00	ARAGOIKO PRODUKTUEN DASTATZEA / CATA DE PRODUCTOS DE ARAGÓN
	13:00 - 14:00	ENKARTERRIKO TXAKOLINEN DASTATZEA / CATA DE VARIEDADES DE TXAKOLI DE ENKARTERRI
	13:15 - 13:45	PUTXERA DASTATZEA (HAINBAT BABARRUN BARIETATE) / CATA PUTXERA ALUBIAS (DISTINTAS VARIEDADES)
	14:00 - 15:00	MUNDUKO BERMUTEN DASTATZEA / CATA DE VERMUTS DEL MUNDO
	14:00 - 14:45	PUTXERA DASTATZEA (HAINBAT BABARRUN BARIETATE) / CATA PUTXERA ALUBIAS (DISTINTAS VARIEDADES)



Musika zuzenean jaialdi osoan zehar.  
Música en directo durante todo el festival.

## BIODIVERSICOOKING

Zallako tipula moreari buruzko hizketa, jangai eta sendagai gisa.

Charla sobre la cebolla morada de Zalla como alimento y medicina.



11:30



## ENKARTERRI COCKTAIL & PINTXO: AURKEZPENĀ ETA DASTATZEA COCKTAIL ENKARTERRI & PINTXO: PRESENTACIÓN Y CATA



60 minutu / minutos  
30 pertsona / personas | 3€

Glenfiddich-ek antolatutako World's Most Experimental Bartender lehiaketarako "GOURMET BY ENKARTERRI" sorkuntza berria (Espainiako TOP20a).

Descubre la nueva creación "GOURMET BY ENKARTERRI" para el concurso World's Most Experimental Bartender de Glenfiddich (Top 20 de España).

Eguna / Día	Ordua / Hora
<b>LARUNBATA SÁBADO</b>	17:00



## 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.







## SHOWCOOKING EXPERIENCE

60 minutu / minutos

14 pertsona / personas | 5€

Bikoteka kozinatzeko aukera / Posibilidad de cocinar en pareja

Zuk zeuk egin! Etor zaitez eta sekulako plater hauek presta itzazu.

¡Hazlo con tus propias manos! Acércate y cocina estos succulentos platos.



Eguna / Día	Ordua / Hora	Produktua / Producto
LARUNBATA SÁBADO	11:00 - 12:00	RISOTTO BASQUE COUNTRY KOKOTXAK PIL-PIL SALTSAKIN / RISOTTO BASQUE COUNTRY LIGADO CON KOKOTXAS AL PILPIL
	12:30 - 13:30	SHOWCOOKING SAIOA ENEKO SUKALDARIAREN ESKUTIK (ZALLAKO TIPULA MOREAREN ENBAXADOREA) / SHOWCOOKING A CARGO DE ENEKO SUKALDARI: EMBAJADOR CEBOLLA MORADA DE ZALLA 2018
	14:00 - 15:00	ARAGOIKO GERTUTASUN SUKALDARITZA / COCINA DE PROXIMIDAD DE ARAGÓN
	16:00 - 17:00	GOZOGINTZA / REPOSTERÍA TRADICIONAL
	17:30 - 18:30	MAROKOKO 4 TE BARIETATE / 4 VARIEDADES DE TÉ MARROQUÍ
	19:00 - 20:00	ZALLA ZURE ESKUZ / ZALLA EN TUS MANOS
IGANDEA DOMINGO	11:00 - 12:00	PACCHERI AL FRUTTI DI MARE
	12:30 - 13:30	KUSKUS / CUSCÚS
	14:00 - 15:30	BAKAILAO ZATIAK PIL-PILEAN / TACO DE BACALAO AL PIL-PIL



## MAROKOKO TXOKOA RINCÓN DE MARRUECOS



40 minutu / minutos

20 pertsona / personas | 3€

Eguna / Día	Ordua / Hora	Azaldutako dastatzeak / Catas comentadas
LARUNBATA SÁBADO	17:00	GOZOKI ETA TE DASTATZEAK CATA DE DULCES Y TÉ
IGANDEA DOMINGO	11:30	

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tailerra / Taller
LARUNBATA SÁBADO	13:00	HENNA TAILERRA TALLER DE HENNA
IGANDEA DOMINGO		



## MUNDUAREN BUKAERAKO ARDOAK LOS VINOS DEL FIN DEL MUNDO



PREMIUM DASTATZEA / CATA PREMIUM

60 minutu / minutos

25 pertsona / personas | 5€

Colaresen (Portugal) hasiko da bidaia, Hego Afrikatik jarraituko du eta Txilen bukatuko da. Portu bakoitzean lurralde honetako ardoak ezagutu eta elkartuko ditugu musikaz lagunduta.

Viaje que comenzará en Colares (Portugal), pasando por Sudáfrica y terminando en Chile.

En cada puerto conoceremos y maridaremos los vinos de estos territorios todo ello con acompañamiento artístico.

Eguna / Día	Ordua / Hora
LARUNBATA SÁBADO	13:30
	18:30
IGANDEA DOMINGO	12:00
	14:00

# PLAZER TXIKIEN TXOKOA EL RINCÓN DE LOS PEQUEÑOS PLACERES



Zapore onenak aukeratu ditugu goi sukaldaritzaren plazerraz goza dezazun. On egin!

## ORDUTEGIA:

Larunbata, 12:00etatik 23:00etara  
Igandea 11:00etatik 16:00etara

OKINDEGIA / LA PANADERÍA
URDAITEGIA / LA CHARCUTERÍA
BERMUTEGIA / LA VERMUTERÍA
HESTEBETEGIA / LA EMBUTERÍA
LATATEGIA / LA LATERÍA

Hemos seleccionado los mejores sabores para que disfrutes del placer de la alta cocina. ¡Que aproveche!

## HORARIO:

Sábado de 12:00 a 23:00 horas  
Domingo de 11:00 a 16:00 horas

GAZTANDEGIA / LA QUESERÍA
ARDOTEGIA / LA VINOTECA
KOKTELERIA / LA COCTELERÍA
KAFETEGIA / LA CAFETERÍA
GOZOTEGIA / LA REPOSTERÍA

# HAURRENTZAKO TAILERRAK TALLERES INFANTILES



60 minutu / minutos  
25 haur / niños | 3€

Etxeo txikienei eskainitako 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.



## A TAILERRA TALLER A

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tailerra / Taller
LARUNBATA SÁBADO	11:00	JATEKO AMARRUAK / TRAMPANTOJOS
	12:30	FRUTA ETA LORE MINITARTAK / MINI TARTAS DE FRUTAS Y FLORES
	14:00	ETXEKO ERARA EGINDAKO PASTA FRESKOA / ELABORACIÓN DE PASTA FRESCA CASERA
	17:00	NIGIRI, MAKI ETA BESTE SUSHI MOTAK / NIGIRI, MAKI Y OTROS TIPOS DE SUSHI
	18:30	TXOKOLATEZKO COULANT-A / COULANT DE CHOCOLATE
IGANDEA DOMINGO	11:00	SUKALDARITZA MOLEKULARRA / COCINA MOLECULAR
	12:30	ROYAL ICING BIDEZKO DEKORAZIOA / DECORACIÓN CON ROYAL ICING
	14:00	HANBURGESA BEGANOAK / HAMBURGUESAS VEGANAS

## B TAILERRA TALLER B

Eguna / Día	Ordua / Hora	Tailerra / Taller
LARUNBATA SÁBADO	11:00	CHEESECAKE
	12:30	MOTA EZBERDINETAKO BIRIBILKIAK / ROLLITOS VARIADOS
	14:00	GAILETA ETA TXOKOLATEZKO TARTA / TARTA DE GALLETA Y CHOCOLATE
	17:00	TXORIZO TALOA / TALO DE CHORIZO
	18:30	HANBURGESAK / HAMBURGUESAS
IGANDEA DOMINGO	11:00	PIZZA GOXOA / PIZZA DULCE
	12:30	CHEESECAKE
	14:00	GAILETA ETA TXOKOLATEZKO TARTA / TARTA DE GALLETA Y CHOCOLATE

# BISITALDIAK ENPRESETARA VISITA A EMPRESAS



60 minutu / minutos  
20 pertsona / personas | 3€

Eguna / Día	Ordua / Hora	Bisita / Visita
LARUNBATA SÁBADO	11:30	VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK / BODEGAS VIRGEN DE LOREA
	13:00	TXAKOLI TXABARRI TXAKOLINA (VISITA VIÑEDO / BISITA MAHASTIRA)
IGANDEA DOMINGO	11:30	VIRGEN DE LOREA UPATEGIAK / BODEGAS VIRGEN DE LOREA
	11:30	ZALLAKO BARATZE TIPULA MOREA / HUERTA CEBOLLA MORADA DE ZALLA
	13:00	TXAKOLI TXABARRI TXAKOLINA (VISITA VIÑEDO / BISITA MAHASTIRA)

Bisitak Autocares Arzabek utzitako autobusetan egingo ditugu. Autobusak udaletxe ondoko geltokitik irtenko dira.

Las visitas se realizarán en autobuses cedidos por Autocares Arzabe. Los autobuses saldrán de la marquesina situada junto al Ayuntamiento.

