



La gastronomía vasca será protagonista en la calle durante la celebración del evento culinario The World's 50 Best Restaurants

Una *fan zone* gastronómica en Abandoibarra ofrecerá catas, talleres, actividades para niños y demostraciones de cocina en directo entre el 14 y el 17 de junio

La zona de actividades será un punto de promoción de los productos locales, que servirán para realizar catas y degustaciones, así como elaborar desde pintxos tradicionales a recetas más complejas y cocina con técnicas de vanguardia.

Bizkaia, 11 de junio de 2018. Tradición, cocina de vanguardia, los clásicos reinventados y el mejor producto local se darán cita entre el 14 y el 17 de junio en la explanada del museo Guggenheim en una zona de actividades que estará abierta a toda la ciudadanía coincidiendo con la celebración del evento The World's 50 Best Restaurants.

La Diputación Foral de Bizkaia, el Gobierno Vasco y el Ayuntamiento de Bilbao han presentado hoy el programa de actividades de esta *fan zone* gastronómica en la que se celebrarán talleres de cocina, catas, showcookings y espectáculos para niños. Un espacio de animación con la gastronomía y los productos vascos como nexo de unión que dinamizará en clave culinaria la ciudad al tiempo que los mejores cocineros del mundo disertan sobre técnicas, tendencias gastronómicas y arte en los actos del programa oficial del evento internacional The World's 50 Best Restaurants.

En horario de tarde el jueves 14 y viernes 15 y durante todo el día el sábado 16 y domingo 17, quienes se acerquen a la explanada del museo en Abandoibarra podrán descubrir recetas tan sugerentes como una *flor de huevo con tierra de maíz, crujiente de queso y aire de bizkaina*, conocer los secretos del txakoli de Bizkaia, Euskal Sagardoa o vino de Rioja Alavesa participando en catas con expertos o disfrutar de un show de cocktails mientras un DJ ameniza la velada junto a la ría. Los niños podrán dejarse sorprender por el mago Gerard y su espectáculo de magia con alimentos. Y las escuelas de hostelería del territorio abrirán el apetito y contagiarán el gusto por los fogones con una variedad de platos elaborados a partir de los mejores productos locales.

La *fan zone* estará dividida en diferentes espacios. El aforo para participar en las actividades es limitado y será necesario inscribirse (en la misma zona de actividades).



Las actividades que se desarrollan en la *fan zone* pretenden valorizar el producto local y los productores de Euskadi tal y como se reivindica en el programa NIREA, que persigue fomentar el compromiso de la sociedad vasca con el desarrollo sostenible del medio rural y litoral de Euskadi. Un programa que se basa en la importancia de los pequeños gestos; porque nuestras pequeñas decisiones y acciones tienen influencia en nuestro modelo económico, social y medioambiental.

The World's 50 Best Restaurants

Los Oscars de la gastronomía se celebrarán en el Palacio Euskalduna el próximo 19 de junio y atraerán a las y los mejores, chefs, restauradores, críticos, periodistas e influencers del ámbito culinario a nivel internacional.

La gala pondrá la guinda a una agenda oficial de actividades que arranca el 16 de junio, jornada en la que comenzarán a llegar los primeros participantes al territorio. El 17 de junio se celebrarán en el Basque Culinary Center las conferencias sobre tendencias y novedades gastronómicas #50BestTalks.

El 18 de junio el programa oficial comienza en el Guggenheim Bilbao. Arte y gastronomía serán protagonistas en el museo en un evento creado ad hoc por The World's 50 Best Restaurants para celebrarse en este icono de la modernidad y transformación de Bilbao: *Food meets Art*. Así, los chefs Massimo Bottura y Alain Passard disertarán sobre la relación entre lo culinario y el arte junto a la artista lusa Joana Vasconcelos, y el arquitecto italiano Giulio Cappellini.

Ya por la noche será el momento del Chef's Feast o banquete de los chefs, una celebración que tendrá lugar en el valle de Atxondo. El idílico paisaje rural de Bizkaia ha sido escogido por la organización para deleitar a las y los chefs con la gastronomía vasca y los mejores productos de Bizkaia y Euskadi.



DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

TALLER DE COCINA con AINGERU ETXEBARRIA

7 sesiones

HORARIO:

jueves 14 de junio a las 17 horas y a las 18:30 hrs

viernes 15 de junio a las 19:00 hrs

sábado 16 de junio a las 17:00 hrs y a las 18:30 hrs

domingo 17 junio a las 17:00 hrs y a las 18:30 hrs

TALLERES:

Taller 1- Flor de huevo con tierra de maíz, crujiente de queso y aire de bizkaina

Ingredientes: Huevo, maíz, mantequilla, pulpa de bizkaina, queso estilo idiazábal.

Taller 2.-Verduritas asadas & krus krus con queso de nata fundente en burrito de maíz.

Ingredientes: berenjena, calabacín, tomate, cebolla, ajo, queso de nata (Vaca),maíz.(para_talo)

Taller 3.-Pasta artesanal con natillas de idiazabal, taquitos crujientes de panceta,

compota de pera, manzana ó cebolla & fruitu lehorrak.Ingredientes: Pasta, idiazábal, panceta, compota.



CATAS por MIKEL GARAIZABAL

12 sesiones

HORARIO:

jueves 14 de junio a las 17 horas y a las 18:00 hrs

viernes 15 de junio a las 17 horas y a las 18:00 hrs

sábado 16 junio a las 11:00 hrs; a las 12:00 hrs ; a las 17:00 hrs y a las 18:00 hrs

domingo 17 junio a las 11:00 hrs; a las 12:00 hrs; a las 17:00 hrs y a las 18:00 hrs

CATAS:

Catas comentadas de duración aproximada de 35 minutos, en las que las personas que participen podrán degustar diferentes alimentos y bebidas, preferentemente de productores de Bizkaia y Euskadi, y conocer sus características.

Está previsto realizar catas de Txakoli de Bizkaia, Euskal Sagardoa, vino de Rioja Alvesa, queso, derivados de pato, embutidos, mermeladas, miel, aceite, pan, zumo, pastel vasco y gildas.

Aforo máximo por cata: 50 personas.

CATA: BASQUE BEER

6 sesiones

HORARIO

sábado 16 junio a las 13:00 hrs; a las 14:00 hrs ; a las 19:00 hrs.

domingo 17 junio a las 13:00 hrs; a las 14:00 hrs ; a las 19:00 hrs.

CATAS



Catas comentadas en las que las personas que participen podrán degustar diferentes cervezas, preferentemente de Bizkaia, y conocer sus características.

COCKTAIL

2 sesiones

HORARIO

viernes 15 de junio a las 20:00 hrs (duración 1 hora)

sábado 16 junio a las 20:00 hrs (duración 2 horas)

COCKTAIL

Viernes: vodka oficial 50th Best "Elit", Gin Hendricks y Champagne Ayala (marca oficial Athletic Bilbao).

Sábado: Disaronno (licor almendra), Tia Maria (licor café), Hendricks Gin y Ron Barcelo Signio.

SHOWCOOKING por LA ESCUELA HOSTELERIA DE GALDAKAO

2 sesiones

HORARIO

viernes 15 de junio a las 17:00 hrs y a las 18:00 hrs

DESCRIPCIÓN: Se elaborarán 3 Pintxos representativos de nuestra gastronomía:

- **HEGALUZE- GILDA TROPIKALA:** Aceituna verde, Atún rojo marinado, Langostino de ibarra, Cebollino, Aceite de oliva, Lima.



- ZANBURIÑA & EZPELETTE: Ajo negro, Flor de ajo, Aceite de oliva, Sal de Quisquilla, Zamburiña, Pimienta de ezpelette.
- ODOLOSTE TXALUPA: Huevos, Morcilla de verdura, Cebolla zalla, Pimiento de piquillo, Pan de caserío, Aceite.

SHOWCOOKING por LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA

2 sesiones

HORARIO:

Domingo 17 de junio a las 13:00 hrs y a las 14:00 hrs

DESCRIPCIÓN:

- Bombón de tomate Euskolabel y verdel marinado
- Piruleta de pollo Lumagorri, Idiazabal y pistacho
- Patata "brava" rellena de espuma de marmitako

SHOWCOOKING POR ESHBI, ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA BILBAO

2 sesiones

HORARIO

Sábado 16 de junio a las 13:00 hrs y a las 14:00 hrs

DESCRIPCIÓN

- Pescado del golfo de Bizkaia risolado con encurtidos de la huerta de Bizkaia: Atún del golfo de Bizkaia, Cebolla morada de Zalla, Hortalizas de temporada, Gluco, Alginato, Xantana, Agua, Micromezclum.



- Salsa teriyaki: Salsa soja, Agua, Mirin, Sake, Maizena, Hondashi, Aros de piparrak.
- Mousse de Bonito con tierra de Cebolla: Cebolla morada de zalla, Nata, Mantequilla Bizkaia, Bonito del golfo de bizkaia, Mejillon, Vinagre de Orduña, Txakoli de Bizkaia, Pimiento de la barranca, Pimenton, Sal de Añana, Aceite Euskolabel
- Semifrio de queso con miel: Semifrió queso Idiazabal y leche de Bizkaia, Nata, Leche de Bizkaia, Queso Idiazabal, Hojas de gelatina, Azúcar, Galleta, Mantequilla de Bizkaia, Espagueti de miel Euskolabel, Miel Euskolabel, Agar-agar, Agua.

MAGO GERARD

6 Sesiones

HORARIO

Jueves 14 de junio a las 19:00 hrs

Viernes 15 de junio a las 19:00 hrs

Sábado 16 de junio a las 11:00 hrs y a las 12:00 hrs

Domingo 17 de junio a las 11:00 hrs y a las 12:00 hrs