



Euskal gastronomia izango da kaleko protagonista sukaldaritzari buruzko The World's 50 Best Restaurants ekitaldian.

Abandoibarran jarriko den *fan zone* gastronomikoan, umeentzako jarduerak eta sukaldaritzako zuzeneko erakustaldiak eskainiko dira, ekainaren 14tik 17ra bitartean.

Jarduera-eremu horretan, bertoko produktuen sustapena egingo da; dastatze-saioak egingo dira, bai eta pintxo tradizionalak zein abangoardiako tekniken bidezko errezeta konplexuagoak ere.

Bizkaia, 2018ko ekainaren 11. Tradizioa, abangoardiako sukaldaritzak, klasiko berrasmatuak eta bertoko produkturik onenak elkartuko dira ekainaren 14tik 17ra bitartean, Guggenheim Museoko zabaldean. Jarduera-eremu bat jarriko da han, herritar guztientzat, The World's 50 Best Restaurants ekitaldia dela-eta.

Bizkaiko Foru Aldundiak, Eusko Jaurlaritzak eta Bilboko Udalak gaur aurkeztu dute *fan zone* gastronomiko horretako jarduera-programa; sukalde-tailerrak, dastatze-saioak, *showcooking*ak eta umeentzako ikuskizunak eskainiko ditu programa horrek. Animazio-espazio horretan, gastronomia eta euskal produktuak elkartuko dira, eta hiria sukaldaritzaz dinamizatuko dute, munduko sukaldaririk onenak teknikez, gastronomiako joerez eta arteaz mintzatzen diren bitartean, The World's 50 Best Restaurants nazioarteko ekitaldiaren programa ofizialaren barruan.

Ekainaren 14an (osteguna) eta 15ean (ostirala), arratsaldean, eta ekainaren 16an (larunbata) eta 17an (igandea), egun osoan, Abandoibarrako Guggenheim Museoaren zabalgunera hurbiltzen direnek errezeta erakargarriak ikusteko aukera izango dute, besteak beste, *arrautza-lorea arto-oinarriarekin, gazta kurruskaria eta bizkaitar saltsa ukitua*; gainera, Bizkaiko txakolinaren, Euskal Sagardoaren eta Arabar Errioxako ardoaren sekretuak ezagutu ahal izango dituzte, adituekin batera dastatze-saioak eginez; edo, bestela, cocktail-showaz gozatu, DJ batek musika jartzen duen bitartean, itsasadarraren ondoan.

Gerard magoak eta haren elikagai-ikuskizunak harrিতuta utziko ditu umeak. Lurraldeko ostalaritza-eskolek jateko gogoak piztuko dituzte, eta sukaldaritzarako zaletasuna kutsatuko dituzte bertoko produkturik onenekin egindako plater-aukerarekin.



Fan zonean hainbat espazio egongo dira. Jardueretan parte hartzeko leku kopuru mugatua egongo da, eta beharrezkoa izango da izena ematea (jarduera-eremuan bertan).

Fan zone eremuan garatzen diren jarduerak balioa eman nahi diote tokiko produktuei eta Euskadiko ekoizleei, NIREA programan aldarrikatzen den gisa. Euskal gizarteak Euskadiko landa- eta itsasertz-ingurunearen garapen iraunkorarekin duen konpromisoa sustatzea da azken horren helburua. Ekintza txikien garrantzian oinarritzen den programa bat da; izan ere, gure erabaki eta ekintza txikiek eragina dute gure ekonomia-, gizarte- eta ingurumen-ereduan.

The World's 50 Best Restaurants

Gastronomiako Oscarrak Euskalduna Jauregian banatuko dira, ekainaren 19an. Ekitaldi horrek sukaldaritzaren arloko nazioarteko chef, sukaldari, kritiko, kazetari eta *influencer* onenak erakarriko ditu.

Gala horrekin, amaiera emango zaio ekainaren 16an abiaraziko den jardueren agenda ofizialari, egun horretan hasiko baitira lurraldera heltzen lehenengo parte-hartzaileak. Ekainaren 17an, Basque Culinary Center-en joera eta berrikuntza gastronomikoei buruzko #50BestTalks hitzaldiak egingo dira.

Ekainaren 18an, programa ofiziala Guggenheim Bilbao Museoan hasiko da. Artea eta gastronomia izango dira museoko protagonistak, The World's 50 Best Restaurants ekitaldia dela-eta ad hoc sortu den ekitaldi batean. Bilboren modernotasun eta eraldaketaren ikonoa da museoa, eta han egingo da *Food meets Art* ekitaldia. Massimo Bottura eta Alain Passard chefak sukaldaritzaren eta artearen arteko harremanaz mintzatuko dira, Joana Vasconcelos artista portugaldarrarekin eta Giulio Cappellini arkitekto italiarrarekin batera.

Gauean, Chef's Feast edo chefen oturuntza egingo da, Atxondoko haranean. Antolatzaileek Bizkaiko landa-paisaia aukeratu dute chefei euskal gastronomiarekin eta Bizkaiko eta Euskadiko produkturik onenekin atsegin emateko.



FAN ZONE PROGRAMA

SUKALDARITZAKO TAILERRA AINGERU ETXEBARRIarekin

7 saio

ORDUTEGIA:

ekainaren 14an (osteguna), 17:00etan eta 18:30ean

ekainaren 15ean (ostirala), 19:00etan

ekainaren 16an (larunbata), 17:00etan eta 18:30ean

ekainaren 17an (igandea), 17:00etan eta 18:30ean

TAILERRAK:

1. tailerra.- Arrautza-lorea arto-oinarriarekin, gazta-kurruskaria eta bizkaitar saltsa ukitua

Osagaiak: Arrautza, artoa, gurina, bizkaitar saltsaren mamia, Idiazabal estiloko gazta.

2. tailerra.-Barazki erreak & krus krusa esne-gainezko gazta urtuarekin, artozko burritoan. Osagaiak: alberjina, kalabazina, tomatea, tipula, baratxuria, esne-gainezko gazta (behi-gazta), artoa (taloa egitekoa)

3. tailerra.-Artisau-pasta, Idiazabal arrautzesnearekin, hirugihar kurruskaria tako txikitan, madariz, sagarrez edo tipulaz eginiko konpota & fruitu lehorrak.Osagaiak: Pasta, Idiazabal gazta, hirugiharra, konpota.

DASTATZE-SAIOAK MIKEL GARAIZABALEkin



12 saio

ORDUTEGIA:

ekainaren 14an (osteguna), 17:00etan eta 18:00etan

ekainaren 15ean (ostirala), 17:00etan eta 18:00etan

ekainaren 16an (larunbata), 11:00etan, 12:00etan, 17:00etan eta 18:00etan

ekainaren 17an (igandea), 11:00etan, 12:00etan, 17:00etan eta 18:00etan

DASTATZE-SAIOAK:

Dastatze-saio iruzkindu hauek 35 bat minutu iraungo dute, eta parte hartzen dutenek aukera izango dute zenbait janari eta edari dastatzeko, nagusiki Bizkaiko eta Euskadikoak, eta janari-edari horien ezaugarriak ezagutzeko.

Janari eta edari hauek dastatuko dira: Bizkaiko txakolina, euskal sagardoa, Arabar Errioxako ardoa, gazta, ahatearen produktuak, hestebeteak, marmeladak, ezti, olio, ogia, zukua, euskal pastela eta gildak.

Dasta saio bakoitzerako gehienezko pertsona kopurua: 50 pertsona.

DASTATZEKO SAIOA: BASQUE BEER

6 saio

ORDUTEGIA

ekainaren 16an (larunbata), 13:00etan, 14:00etan eta 19:00etan

ekainaren 17an (igandea), 13:00etan, 14:00etan eta 19:00etan

DASTATZE-SAIOAK:



Dastatze-saio iruzkindu hauetan parte hartzen dutenek aukera izango dute zenbait garagardo mota dastatzeko, bereziki Bizkiakoak, eta edari horien ezaugarriak ezagutzeko.

KOKTELA

2 saio

ORDUTEGIA

ekainaren 15ean (ostirala), 20:00etan (ordubete)

ekainaren 16an (larunbata), 20:00etan (bi ordu)

KOKTELA

Ostiralean: 50th Best “Elit” vodka ofiziala, Hendricks ginebra eta Ayala txanpaina (Athletic Bilbao klubaren marka ofiziala).

Larunbatean: Disaronno (almendrazko likorea), Tia Maria (kafezko likorea), Hendricks ginebra eta Barcelo Signio rona.

SHOWCOOKINGa GALDAKAKAOKO OSTALARITZA ESKOLArekin

2 saio

ORDUTEGIA

ekainaren 15ean (ostirala), 17:00etan eta 18:00etan

DESKRIPZIOA: Gure gastronomiaren erakusgarri diren 3 pintxo egingo dira:



- HEGALUZE- GILDA TROPIKALA: Oliba berdea, atungorri marinatua, Ibarako piperrak, tipulina, oliba-olioa, lima.
- ZANBURIÑA & EZPELETE: baratxuri beltza, baratxuri-lorea, oliba-olioa, “quisquilla” gatza, zamburiña, Ezpeletako pipermina
- ODOLOSTE TXALUPA: Arrautzak, barazki-odolkia, Zallako tipula, pikilo-piperra, baserriko ogia, olio.

SHOWCOOKINGa LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLArekin

2 saio

ORDUTEGIA:

ekainaren 17an (igandea), 13:00etan eta 14:00etan

DESKRIPZIOA:

- Euskolabeleko tomatez eta berdek marinatuz eginiko bonboia
- Lumagorri oilaskoz, Idiazabal gaztaz eta pistatxoz eginiko piruleta
- Marmitako-bitsez beteriko patata mina

SHOWCOOKINGa ESHBI BILBOKO OSTALARITZA ESKOLArekin

2 saio

ORDUTEGIA

ekainaren 16an (larunbata), 13:00etan eta 14:00etan

DESKRIPZIOA

- Bizkaiko Golkoko arraina, Bizkaiko ortuko ozpinetakoekin salteatua: Bizkaiko



Golkoko atuna, Zallako tipula morea, sasoiko barazkiak, glukoa, algitanoa, xantana, ura, mikromezkluma.

- Teriyaki saltsa: soja-saltsa, ura, mirina, sakea, maizena, hondashi-a, pipez-uztaiak.
- Hegaluze-musa tipulezko oinarrian: Zallako tipula morea, esne-gaina, Bizkaiko gurina, Bizkaiko Golkoko hegaluzea, muskuiluak, Urduñako ozpina, Bizkaiko txakolina, La Barrancako piperra, piperrautsa, Añanako gatza, Euskolabeleko olioak.
- Gaztaz eta eztizko erdihotza: Idiazabal gaztaz eta Bizkaiko esnez eginiko erdihotza; osagaiak: esne-gaina, Bizkaiko esnea, Idiazabal gazta, gelatina-xaflak, azukrea, gaileta, Bizkaiko gurina, Euskolabeleko eztizko espagetia, Euskolabeleko estia, agar-agar-a, ura.

GERARD AZTIA

6 saio

ORDUTEGIA

ekainaren 14an (osteguna), 19:00etan

ekainaren 15ean (ostirala), 19:00etan

ekainaren 16an (larunbata), 11:00etan eta 12:00etan

ekainaren 17an (igandea), 11:00etan eta 12:00etan