Zalla - Udaletxeko lorategiak
Jardines del Ayuntamiento

Zalla Enkarterri Fest

Irailak 16 - 17 septiembre

Zalla

Udaletxeko lorategiak / Jardines del Ayuntamiento

Informazioa / Información:

Enkartur 946 802 976
info@enkartur.eus | **www.enkarterrifest.eus**

Eman izena jardueretan:

www.enkarterrifest.eus

Irailaren 1etik 16ra

Inscríbete en las actividades:

www.enkarterrifest.eus

Del 1 al 16 de septiembre

Antolatzailea / Organiza:

Zalla Ayuntamiento Udala

Kolaboratzaileak / Colaboran:

enkartur · EUSKADI BASQUE COUNTRY · Euskadi, euskaldun, bon apetit · Bizkaia · EUSKADI BASQUE COUNTRY · arzabe · EL CORREO

Hatzak miazkatzeko moduko asteburua... Un finde para chuparse los dedos...

Ondo jatearen, zapore-dibertsitatearen eta tradizio eta modernotasunaren arteko elkartzearen aldeko apustua da **Enkarterri Fest**. Sukaldaritza **artea izan daitekeela** egiaztatu nahi dugu. Zallako Udaletxeko lorategietan izango gara **irailaren 16 eta 17an**, sorpresa askorekin.

Enkarterri Fest es una apuesta por el **buen comer**, la diversidad de sabores y la fusión entre lo tradicional y las últimas tendencias, con una premisa: **la cocina puede ser un arte**. Te esperamos el 16 y 17 de septiembre en los **jardines del Ayuntamiento de Zalla** con muchas sorpresas.

Zallako tipula morearen enbaxadoreak: Embajadores cebolla morada de Zalla:

2014ko enbaxadorea
Embajador 2014
Eneko Atxa

2015eko enbaxadorea
Embajador 2015
Álvaro Garrido

2016ko enbaxadorea
Embajador 2016
Paul Ibarra

2017ko enbaxadorea
Embajador 2017
Slow Food Bizkaia

2018ko enbaxadorea
Embajador 2018
Eneko Sukaldari

2019ko enbaxadorea
Embajador 2019
Zuriñe García

2022ko enbaxadorea
Embajador 2022
Aitor Elizegi

Euskadiko hemulga gastronomikoak
Destinos gastronómicos de Euskadi

EUSKADI BASQUE COUNTRY Gastronomika

Ez galdu Euskadiko sukaldaritzan bete-betean murgiltzeko aukera! Dastatu zapore berriak eta galdetu gastronomiari buruzko edozein zalantza gure 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.

Zallako tipula moreari omenaldia
Homenaje a la cebolla morada de Zalla

Txema Llamosas

Sukaldari ospetsu bat **Zallako tipula morearen** enbaxadore izendatzen dugu Enkarterri Fest-eko edizio bakoitzean. Oraingo honetan, **Txema Llamosak** bere gain hartuko du gure jangai ezagunena aldarrikatzeko ardura. Llamosas Arzak, Azurmendi eta El Bulli jatetxeetan aritu da, eta gaur egun Karrantzako **Casa Garras** jatetxeko burua da (Michelin gidan gomendatua).

Cada edición de Enkarterri Fest, un chef de prestigio se convierte en embajador de la **cebolla morada de Zalla**. En esta ocasión, **Txema Llamosas** reivindicará nuestro producto gastronómico más conocido. Llamosas se ha bregado en los fogones del Arzak, Azurmendi y El Bulli, y hoy está al frente del restaurante **Casa Garras de Karrantza** (recomendación Michelin).

Marka gonbidatua | Marca invitada

Gramona & Joselito

Bikote bitxia La extraña pareja

Gozo-gozoak dira banan-banan, baina batera ahogozoa egiten duten **bikote bitxia** osatzen dute. Munduko **urdaiazpikorik** onenaren eta tradizio handiko **upeltegi** baten (Penedèskoa) arteko uztarketa bikaina. Marka gonbidatuen **karpan** aurkituko gaituzu!

Son irresistibles de uno en uno, pero combinados conforman la **extraña pareja**. Un maridaje exquisito entre el mejor **jamón** del mundo y una de las **bodegas** con más solera (del mismísimo Penedès). ¡Te esperamos en la **carpa** de nuestras marcas invitadas!

Lurralde gonbidatua | Territorio invitado

Penedès

Penedès Kataluniako eskualde bat da, ardogintza-tradizioagatik ezaguna. Izan ere, bertako ardoek ospea irabazi dute mundu osoan eta berezko **jatorri-deitura** daukate. Baina Penedèsko **gastronomiak** askoz gehiago ere eskaintzen du... Dastatu gure zaporeak Enkarterri Fest-en izango dugun postuan. Bon profit!

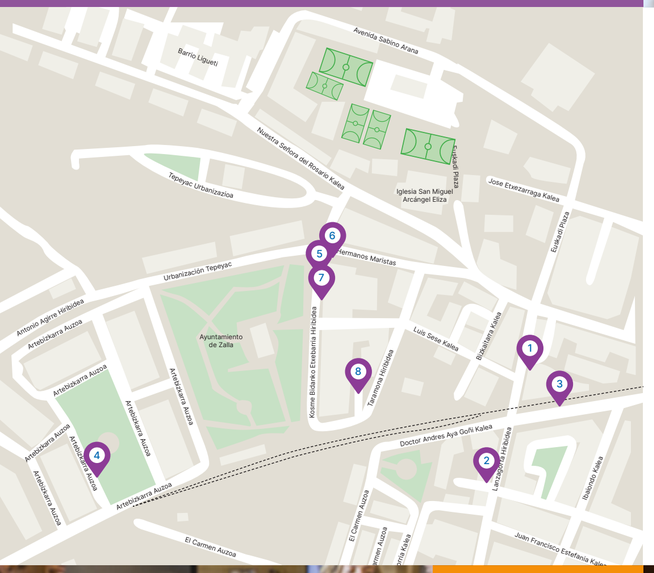
El **Penedès** es una **comarca catalana** conocida por su tradición vitivinícola. Sus caldos han ganado prestigio mundial y cuentan con su propia **denominación de origen**. Pero su **gastronomía** esconde mucho más... Descúbrelo en nuestro *stand* en Enkarterri Fest. Bon profit!

Pintxoen ibilbidea

Sekulako zerbait prestatzen ari gara hemen

La ruta del pintxo

Aquí estamos cocinando algo grande



Establezimendu hauek pintxo esklusibo bana prestatu dute Enkarterri Fest ospatzeko.
Proba itzazu guztiak!

Cada uno de estos establecimientos ha preparado un pintxo exclusivo para Enkarterri Fest. **¡Pruébalos todos!**

Dastatu pintxoak zure kabuz edo txakolinarekin konbinatuta, establezimendu batzuek eskainiko dituzten dastaketa gidatuetan.

Pruébalos a tu aire o maridados con txakoli en las catas comentadas que ofrecerán algunos establecimientos.

Dastaketa gidatuak Catas comentadas

LARUNBATA SÁBADO

12:00 **Bar Jomay**
12:30 **Bar Taaffes**

IGANDEA DOMINGO

11:30 **Café Lounge**
12:00 **Bar Itzala**
12:30 **Bar Jomay**

2€

1. **Cafetería Jomay** — Avda. Lanzagorta, 3 bajo. 946 390 666
2. **Bar Santi** — Avda. Lanzagorta, 10. 946 390 705
3. **Cervecera Zalla** — Avenida Lanzagorta, 5 bajo. 946 390 621
4. **Taaffes** — Artebizkarra, 13. 946 670 842
5. **Sustraiak** — Kosme Bibanko Etxebarria Hiribidea, 1 944 59 41 21
6. **Café Lounge** — Hermanos Maristas, s/n. 695 598 335
7. **Itzala** — Kosme Bibanko, 1. 691 642 617
8. **Café Bar El Barrio** — Taramona, 10

Dastaketa gidatuak
Catas comentadas

6€

Izen-emateak / Inscripciones
www.enkarterrifest.eus

CATA 1 KARPA 1

LARUNBATA SÁBADO

11:00	**Jatorria, arima, mamia: Txabarri Txakolina**	Origen, alma, esencia: Txakoli Txabarri
12:30	**Vive la France: Borgoinako ardoak**	Vive la France: vinos de la Borgoña
14:00	**Artisau-gaztak Laugar garagardoarekin**	Quesos artesanos con cerveza Laugar
17:00	**Frantziako ardo eta gaztak: ezinbesteko klasikoa**	Vinos y quesos franceses: un clásico imprescindible
18:30	**Gramona eta Joselito: bikote bitxia**	Gramona y Joselito: la extraña pareja
20:00	**Hegoalderantz: Jerez ardoak hestebeteekin**	Viaje al sur: vinos de Jerez con chacinas

IGANDEA DOMINGO

11:00	**Gazta nazionalak 2.0**	Quesos nacionales 2.0
12:30	**Amélie ostrak eta Crémant ardoak: maitasuna lehen begiratuan**	Ostras Amélie y vinos Crémant: amor a primera vista
14:00	**Filmetako ardoak: zazpigarren artearen bidezko dastaketa**	Vinos de película: una cata a través del séptimo arte

CATA 2 KARPA 2

LARUNBATA SÁBADO

11:00	**Sukaldaritza aromatikoa: munduko espeziak**	La cocina aromática: especias del mundo
12:30	**Munduko sagardoak: Asturiastik Normandiara**	Sidras del mundo: de Asturias a Normandía
14:00	**Enkarterriko zaporeak: putxeran egindako mokaduak**	Sabores de Enkarterri: bocados elaborados en putxera
17:00	**Munduko likore destilatuak**	Licores destilados del mundo
18:30	**Japoniako zaporeak: sushi eta sakea**	Sabores de Japón: sushi con sake
20:00	**Ardo naturalak: mahastietan iraultza**	Vinos naturales: una revolución en los viñedos

IGANDEA DOMINGO

11:00	**Zallako zaporeak: Virgen de Lorea, Crosta eta tipula morea**	Sabores de Zalla: Bodegas Virgen de Lorea, Crosta y cebolla morada
12:30	**Alsaziatik ahosabaira: Domaine Schlumberger ardoak**	Alsacia en una copa: los vinos de Domaine Schlumberger
14:00	**Bermut-koktelak: edateko aperitiboa**	Cócteles de vermut, la bebida aperitiva

Haurrentzako tailerrak
Talleres infantiles

4€

Izen-emateak / Inscripciones
www.enkarterrifest.eus

Etxeko txikienek **berezko esparrua** izango dute Enkarterri Fest-en, eta primeran pasatuko dute era **guztietako errezetak** egin eta elikadurari buruz ikasi bitartean.

Los más peques de la casa tendrán su **propio espacio** en Enkarterri Fest y lo pasarán en grande elaborando **toda clase de recetas** y aprendiendo sobre alimentación.

HAURRENTZAKO TAILERRAK 1 KARPA 1

LARUNBATA SÁBADO

11:00 - 12:00	**Txokolatezko moussea**	Mousse de chocolate
12:30 - 13:30	**Poke bowl**	Poke bowl
14:00 - 15:30	**Pastel-izozkiak**	Polos de pastel
17:00 - 18:30	**Karolinak**	Carolinas
19:00 - 20:30	**Mostruo itxurako minitartak**	Minitartas monstruosas

IGANDEA DOMINGO

11:00 - 12:00	**Txokolate-irabiakia**	Batido de chocolate
12:30 - 13:30	**Sushia**	Sushi
14:00 - 15:30	**Txokolatezko coulant-a**	Coulant de chocolate

HAURRENTZAKO TAILERRAK 2 KARPA 2

LARUNBATA SÁBADO

11:00 - 12:00	**Txoripana**	Torto de chorizo
12:15 - 13:30	**Oilazko wrap-a**	Wrap de Pollo
13:45 - 15:00	**Pizza calzone**	Pizza calzone
16:30 - 17:30	**Hanburgesak**	Hamburguesas
17:45 - 18:45	**Corn dog nuggets**	Corn dog nuggets
19:00 - 20:00	**Pizza**	Pizza

IGANDEA DOMINGO

11:00 - 12:00	**Txoripana**	Torto de txorizo
12:15 - 13:30	**Pizza**	Pizza
13:45 - 15:00	**Hanburgesak**	Hamburguesas

SHOWCOOKING
experience

5€

Bikoteka kozinatzeko aukera / Posibilidad de cocinar en pareja

Bueltan dira **showcooking** saioak Enkarterri Fest-en! Era guztietako errezetak egiten ikasiko duzu sukaldari onenen eskutik.

¡Vuelven las sesiones de **showcooking** a Enkarterri Fest! Aprenderás a elaborar toda clase de recetas de la mano de **chefs** de renombre.

LARUNBATA SÁBADO

12:00	**Txema Llamosas**	Restaurante **Casa Garras** Jatetxea (Karrantza)
13:00	**Julen Bas**	Restaurante **Garena** Jatetxea (Dima)
17:30	**Jayne Hardcastle**	Restaurante **Horma Ondo** Jatetxea (Larrabetzu)
19:00	**Raúl Castellanos**	Restaurante **Casa Joan** Jatetxea (Vilafranca del Penedès)

IGANDEA DOMINGO

11:00	**Sergio Bastard**	Restaurante **La Casona del Judío** Jatetxea (Santander)
12:30	**Jon Iztueta**	Escuela de Hostelería de Leioa. | Leioako Ostalaritza Eskola
14:00	**Javier Rivero**	Restaurante **Ama Taberna** Jatetxea (Tolosa) Sukaldaria eta **Gastronomadak** saioko aurkezlea (EITB) Chef y presentador de **Gastronomadak** (EITB)

Musika | Música

Emanaldiak zuzenean jaialdian zehar
Actuaciones en directo durante todo el festival

Doako autobusak Bilbotik
Autobuses gratuitos con salidas desde Bilbao

Autobus-geltokia | Parada de autobuses

Bilbao: C/ Gran Vía, 45
Zalla: Urbanización Tepeyac

LARUNBATA / SÁBADO		IGANDEA / DOMINGO	
Ordutegia/Horarios **Bilbao - Zalla**	Ordutegia/Horarios **Zalla - Bilbao**	Ordutegia/Horarios **Bilbao - Zalla**	Ordutegia/Horarios **Zalla - Bilbao**
10.30	14:30	10:30	14:30
12.30	18:30	12.00	-
16.30	21:00	-	-

Egin erreserba orain | Reserva ya tu plaza
Enkartur: 946 802 976 | leire@enkartur.eus