

EGITARUA – Illargi Coupage 2010

Ekainaren 7tik 13ra
Zerkausian

1 zona

JANGELA - (Zerkausia azpian, ontziratze-lekuan (ibai arras).

2 zona

ERAKUSKETA - (Zerkausia azpian, ontziratze-lekuan (ibai arras).

3 zona

ARDO DASTAKETEN ZIRKULUA

(beheko solairuan, azoka egiten den solairuan).

4 zona

CHILL-OUT TERRAZA- (goiko solairuan).

5 zona

ARDOAREN MUNDUA - PINTXOAREN PASARELA

(goiko solairuan).

ASTELEHENA - EKAINAK 7

3 ZONA

ARDO DASTAKETAREN ZIRKULUA

BEHEKO SOLAIRUA (Azoka egiten den solairuan)

Dastaketa hauetan parte hartu ahal izateko, izena eman behar da “Illargi” tabernan edo telefono honetan: 943 65 42 29. Gehienez, 30 lagun.

18:00

Horizonte upategia (Errioxa)

Hizlaria, Tom Puyabertek upategiko arduraduna eta ardo barriken tratamenduan aditua da, eta barrikak egiterakoan egiten den erretze prozesuaz eta erretze horrek gero ardoan duen eraginaz jardungo du. Ondoren, bere ardo hauek dastatuko dira:

Horizonte de Exopto.

Big-Bang.

Exopto.

Prezioa: 10 euro.

19:30

“Luis Cañas” upategia (Errioxa)

Dastaketa gidatua izango da, atsegina eta dibertigarria. Upategi honetako sumillerra den Oscar Cardenasek hitzaldia emango du eta ardo hauek dastatuko dira:

Luis Cañas. Txuria, barrikan hartzitua.

Luis Cañas. Beltza (Tinto Selección de la familia).

Angeles de Amaren. Beltza.

Amaren. Beltza, tenpranillo mahatsa. Munduko tenpranillo onena eta Espainiako ardo onena (2009).

Prezioa: 10 euro.

ASTEARTEA - EKAINAK 8

18:00

Angel Loma Osorio

Jose Luis Hernaez Fernandez

Enologiaren jardungo dute eta Alsaziako ardo batzuen dastaketa azalduko dute.

19:30

Pierola upategia

Upategi honetako ardoak dastatuko dira eta Mikel Lasaren gaztekin halako uztarketa bat egingo da. Mikel Lasak gazte buruz jardungo du.

Prezioa: 10 euro.

20:00

Iñaki Arratibel (Kirol medikua)

Heziketa Fisiko eta Kirol Medikuntzako aditua, eta Nutrizio eta Kirol irakaslea EHUko Jarduera Fisikoaren eta Kirolaren Zientzien Fakultatean. Elikadura osasuntsuaren plazera izango du hizpide.

*Sarrera doan.

ASTEAZKENA - EKAINAK 9

19:00

Dastaketa lehiaketa, Esencia Ardotegetiko Dani Cormanek eta Illargi Delicatessen-eko Eduardo Mansok bideratua.

Lehiaketa honek hiru atal edukiko ditu:

1. Test espezifikoa.
2. Usainen mundua.
3. Dastatze itsua.

Prezioa: 10 euro

OSTEGUNA - EKAINAK 10

19:00

Hitzaldia gaizkata edo esturioiaren hazkuntza ekologikoari eta kabiarraren lantzeari buruzkoa. Ondoren, kabiarraren eta vodkaaren arteko uztarketa aztertuko dute, Solbes Gourmet-en eskutik.

19:30

Jokin eta Joakin Solbesek "Las ostras de los meses sin erre" hitzaldia emango dute. Ondoren, ostra dastaketa, Gramona upategiko cavak lagun direla.

20:00

Hitzaldia cavarekin egindako sukaldaritzaz eta zerekin uztartzen den ondo, Agustí Torelló Mata upategiaren eskutik. Celler de Canrocak egindako lehen cava solidoa dastatuko da.

21:00

Gorrotxategi konfiteritzak egindako eta emandako "afari gozo" baten eta Agustí

Torelló Mataren caven arteko uztarketa. Illy kafe italiarra dastatuko da.

Menua:

- Txokolatzeko lirioak marinel erara jarritako ganba eta gulekin, eta kakao-gurina duen olio errearekin (pasta italiarra).
- Edateko, Agustí Torelló cava Brut Erreserba, 2007koa.
- Trufa txuria, Tolosako babarrunen kremarekin.
- Edateko, Trepát Agustí Torelló cava Brut gorria, 2007koa.
- Gazta eta mugurdi kopa, cava solidoarekin.
- Edateko, Trepát Agustí Torelló cava Brut gorria, 2007koa.
- Milorri karraskaria, basoko fruituekin. Edateko, Ochoa moskatela.
- Xaxua Idiazabal gaztarekin eta tomate marmeladarekin.
- Edateko, Agustí Torelló cava Brut Nature Erreserba handia, 2006koa.
- Bonboia cavarekin. Edateko, Marc de Cava L'Esperit Agustí Torelló.

Prezioa: 45 euro

OSTIRALA - EKAINAK 11

1 ZONA – JANGELA

ZERKAUSIA AZPIAN / ONTZIRATZEKO LEKUAN

21:00

Afari turkiarra Sükrü Karakus-ekin, Tolosako Fronton jatetxeko Roberto Ruizen eskutik.

5 ZONA

ARDOAREN MUNDUA - PINTXOAREN PASARELA

GOIKO SOLAIRUAN

19:00 – 22:30

Parte hartzen duten upategian erakusmahaiak eta pintxoaren pasarela.

4 ZONA – CHILL-OUT TERRAZA

GOIKO SOLAIRUAN

18:00

Chill-Out terraza: Illy italiar kafeak, Gota a Gota likoreak, kalitate aparta duten konbinatuak (Fentimans, gin Bulldog...), Sandro Dessi-ren izozkiak...

LARUNBATA - EKAINAK 12

1 ZONA – JANGELA

ZERKAUSIA AZPIAN / ONTZIRATZEKO LEKUAN

14:00

Bazkaria MENUA:

- Pintxoak. Mireia Carceller (Illargi Delicatessen)
- Foie eta zitrikoen parrillakada hotza. Felix Garrido (Hernialde jatetxea).
- Bakailao kokotxak parrillan, hornigaiarekin. Juanjo Pascual (Burruntzi erretegia) eta Javi Hualde (Orue erretegia).
- Txerrikumea labean. Felix Belaunzaran (Iriarte jatetxea. Berrobi).

• Arroz-esnearen zuku hotza kanelazko bizkotxo krematsuarekin. Iñigo Murua eta Noelia Gomez, Casa Eceizako sukaldariak.

21:00

Afaria: “Ezer ez da dirudiena”, ondorengo hauen eskutik:

Rubén Trincado. Uliako Mirador jatetxea. Donostia.

Cote García. Uliako Mirador jatetxea. Donostia.

Afaria MENUA:

Gilda 2009. Arroz krematsua muskuilu karraskariekin. Belarri-lingotea. Legatza koskera eran, iguala baina desberdina. Ahatea tenperatura baxuan egina. “Mirador 2010” gazta tarta. Marrubiak Campari-rekin.

5 ZONA – ARDOAREN MUNDUA – PINTXOAREN PASARELA

GOIKO SOLAIRUAN

11:00 – 14:00 / 19:00 – 22:30

Parte hartzen duten upategien erakusmahaiak eta pintxoaren pasarela.

4 ZONA – CHILL-OUT TERRAZA

GOIKO SOLAIRUAN

18:00

Illy italiar kafeak, likoreak...

IGANDEA - EKAINAK 13

1 ZONA – JANGELA

ZERKAUSIA AZPIAN / ONTZIRATZEKO LEKUAN

14:00

Bazkaria

MENUA:

J. M. Barriolak idi urdaiazpikoa ebakiko du; dastatzeko, Agnus oliba olio (Valdelana upategia).

“Munduko haragiak”; Goya Okelak (Joxean Goya) etxearen eskutik, aukera izango dugu haragi desberdinak probatzeko, besteak beste, bisontea, gazela eta kangurua; Matiasen eta Pedoren semeek (Julian erretegia - Nicolas erretegia) plantxan erreko dituzte eta hornigaiekin aurkeztuko dituzte.

Ondoren, txuleta, parrillan errea; sukaldariak: Matias (Julian erretegia), Pedro (Nicolas erretegia) eta Juanjo (Burruntzi).

Gero, “Afrikako lurrak” izeneko postrea, Casa Eceizako Iñigo Murua eta Noelia Gomez sukaldariek diseinatu eta prestatua.

5 ZONA – ARDOAREN MUNDUA – PINTXOAREN PASARELA

GOIKO SOLAIRUAN

11:00 – 15:00

Parte hartzen duten upategien erakusmahaiak eta pintxoaren pasarela.

4 ZONA –CHILL-OUT TERRAZA
GOIKO SOLAIRUAN

17:00 - 19:00

Illy italiar kafeak, likoreak... eta musika, Andoni DJarekin.

2 ZONA

ZERKAUSIA AZPIAN / ONTZIRATZEKO LEKUAN

Gastronomiari eta ardoari buruzko argazki erakusketa, Nestor Ardanazen eskutik.

Pintura eta eskultura erakusketa, Nisa Goibururekin.

Pintura erakusketa, Sükrü Karakusekin (turkiar artista).

CARSON COMUNICACION
Gabinete de Prensa y Publicidad
María Morales
651 705 323
carsoncomunicacion@yahoo.es