

# **PROGRAMA – Illargi Coupage 2010**

Del 7 al 13 de junio  
Edificio Zerkausia – Tinglado

## **Zona 1**

COMEDOR - (planta baja / embarcadero).

## **Zona 2**

EXPOSICIÓN - (planta baja / embarcadero).

## **Zona 3**

CÍRCULO DE CATAS - (primera planta).

## **Zona 4**

TERRAZA CHILL-OUT - (segunda planta).

## **Zona 5**

MUNDO DEL VINO-PASARELA DEL PINCHO  
(segunda planta).

## **LUNES 7 DE JUNIO**

### ZONA 3 – CÍRCULO DE CATAS – PRIMERA PLANTA

Para participar en este Círculo de Catas se deberán inscribir en el “Bar Illargi” o en el teléfono 943 65 42 29. Límite: 30 personas.

18:00 h.

Bodega Horizonte (La Rioja)

El responsable de la bodega y experto en el tratamiento de barricas, Tom Puyabert disertará sobre el quemado de éstas y su influencia en el resultado final del vino. A continuación se catarán sus vinos:

Horizonte de Exopto. Big–Bang. Exopto.

Precio 10 euros.

19:30 h.

Bodega “Luis Cañas” (La Rioja)

Con este vino se realizará una cata guiada, amena y divertida. Se degustarán sus vinos y el sumiller de la bodega, Oscar Cárdenas ofrecerá una charla. Luis Cañas. Blanco fermentado en barrica. Luis Cañas. Tinto Selección de la familia Familia. Angeles de Amaren. Tinto. Amaren. Tinto tempranillo. Mejor tempranillo del mundo y mejor vino de España 2009.

Precio 10 euros.

## **MARTES 8 DE JUNIO**

18:00 h.

Angel Loma Osorio

José Luis Hernández Fernández

Hablarán sobre enología y explicarán una cata de vinos alsacianos.

19:30 h.

Bodega Piérola

A esta hora se hablará y se degustarán los vinos de esta bodega y el maridaje con quesos de Mikel Lasa, que departirá sobre los lácteos.

Precio 10 euros.

20:00 h.

Dr. Iñaki Arratibel (Médico deportivo)

Este especialista en Medicina de la Educación Física y del Deporte, profesor de Nutrición y Deporte en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte de la Universidad del País Vasco, UPV, hablará sobre “El placer de una alimentación sana”.

\*Entrada gratuita.

## **MIÉRCOLES 9 DE JUNIO**

19:00 h.

Concurso de cata dirigido por Dani Corman de Esencia Ardotegia y Eduardo Manso de Illargi Delicatessen.

Dicho concurso se dividirá en tres partes:

1ª Test específico.

2ª Mundo de los olores.

3ª Cata a ciegas.

Inscripción 10 euros

## **JUEVES 10 DE JUNIO**

19:00 h.

Charla sobre la cría ecológica del esturión y el cultivo de su caviar. A continuación se degustará caviar y su maridaje con vodka ofrecido por Solbes Gourmet.

19:30 h.

Jokin y Joakin Solbes disertarán sobre “Las ostras de los meses sin erre”. Y a continuación nos deleitará con una sorprendente degustación de ostras maridadas con cavas de la bodega Gramona.

20:00 h.

“La cocina al cava y sus maridajes” a cargo de Bodega Agustí Torelló Mata. Presentación y degustación del nuevo cava sólido creado por el Celler de Can Roca.

21:00 h.

“Cena dulce” elaborada y ofrecida por confitería Gorrotxategi se maridará con cavas de Bodega Agustí Torelló Mata. Posteriormente se degustará el café italiano Illy con la “caja de chocolates” de Pastelería Eceiza.

Menú:

- Lirios de chocolate a la marinera de gambas y gulas con sofrito a la manteca de cacao (pasta italiana).
- Maridaje con cava Brut Reserva Agustí Torelló 2007.
- Trufa blanca con crema de Alubias de Tolosa.
- Maridaje con cava Brut rosado Trepas Agustí Torelló 2007.

- Copa de queso con frambuesa con cava sólido.
- Maridaje con cava Brut rosado Trepas Agustí Torelló 2007.
- Crujiente de millojas con frutas del bosque. Maridaje con moscatel Ochoa.
- Xaxu con Queso Idiazábal y mermelada de tomate.
- Maridaje con cava Gran Reserva Brut Nature Agustí Torelló 2006.
- Bombón al cava. Maridaje con Marc de Cava L'Esperit Agustí Torelló.

Precio: 45 euros

## **VIERNES 11 DE JUNIO**

### ZONA 1 – COMEDOR

PLANTA BAJA / EMBARCADERO

21:00 h.

Cena turca con Sükrü Karakus de la mano de Roberto Ruiz del restaurante Frontón de Tolosa.

### ZONA 5 – MUNDO DEL VINO-PASARELA DEL PINCHO

SEGUNDA PLANTA

19:00h. – 22:30 h.

Expositores con las distintas bodegas participantes y pasarela de pinchos.

### ZONA 4 – TERRAZA CHILL-OUT

SEGUNDA PLANTA

18:00 h.

Hasta el cierre, terraza Chill-Out con cafés italianos de Illy, licores Gota a Gota, combinados de excelente calidad (Fentimans, gin Bulldog...), helados de Sandro Dessi, “caja de chocolates” de pastelería Eceiza, etc.

## **SÁBADO 12 DE JUNIO**

MEDIODÍA

### ZONA 1 – COMEDOR

PLANTA BAJA / EMBARCADERO

14:00 h.

Comida

MENÚ:

- Pinchos. Mireia Carceller (Illargi Delicatesen)
- Parrilla fría de foie y cítricos. Félix Garrido (Hernialde Rest.).
- Kokotxas de bacalao a la parrilla con guarnición. Juanjo Pascual (Asador Burrentzi) y Javi Hualde (Asador Orue).
- Cochinillo al horno. Félix Belaunzaran (Rest. Iriarte. Berrobi).
- Jugo frío de arroz con leche con bizcocho cremoso de canela. Iñigo Murua y Noelia Gómez, cocineros de Casa Eceiza.

21:00 h.

Cena “Nada es lo que parece”, ofrecida por:

Rubén Trincado y Cote García.

Rest. Mirador de Ulía. Donostia.

Cena

MENÚ:

- Gilda 2009.
- Arroz cremoso de mejillón crujiente.
- Lingote de oreja.
- Merluza a la cosquera, igual pero distinta.
- Pato a baja temperatura.
- Tarta de queso “Mirador 2010”.
- Fresas con Campari.

## **SÁBADO 12 DE JUNIO**

ZONA 5 – MUNDO DEL VINO-PASARELA DEL PINCHO

SEGUNDA PLANTA

11:00h. – 14:00 h.

19:00h. – 22:30 h.

Expositores con las distintas bodegas participantes y pasarela de pinchos, corte de jamón con J. M. Barriola y raciones de gulas de Angulas Aguinaga.

ZONA 4 – TERRAZA CHILL-OUT

SEGUNDA PLANTA

18:00 h.

Hasta el cierre, Terraza Chill-Out con cafés italianos de Illy, licores, “caja de chocolates” de Pastelería Eceiza, etc.

## **DOMINGO 13 DE JUNIO**

MEDIODÍA

ZONA 1 – COMEDOR

PLANTA BAJA / EMBARCADERO

14:00 h.

Comida

MENÚ:

- Corte de jamón de buey realizado por J. M. Barriola, con cata de aceite de oliva Agnus (bodegas Valdelana).
- “Carnes del Mundo”, Cárnicas Goya (Joxean Goya) nos ofrece la posibilidad de probar diferentes clases de carnes: bisonte, gacela y canguro, elaboradas a la plancha con sus guarniciones por los hijos de Matías y Pedro (Casa Julian y Casa Nicolás).
- Seguiremos la comida con nuestro famoso chuletón asado a la parrilla por Matías (Casa Julian), Pedro (Casa Nicolás) y Juanjo (Burruntzi).
- “Tierras de África” postre diseñado y realizado por los cocineros de “Casa Eceiza”; Iñigo Murua y Noelia Gómez.

ZONA 5 – MUNDO DEL VINO-PASARELA DEL PINCHO

SEGUNDA PLANTA

11:00h. – 15:00 h.

Expositores con las distintas bodegas participantes y pasarela de pinchos.

ZONA 4 – TERRAZA CHILL-OUT  
SEGUNDA PLANTA

17:00-19:00 h.

Terraza Chill-Out con cafés italianos de Illy, licores, “caja de chocolates” de pastelería Eceiza, etc. Y música con Andoni DJ.

ZONA 2  
PLANTA BAJA / EMBARCADERO

Exposición fotográfica sobre la gastronomía y el vino con Nestor Ardanaz.

Exposición de pintura y escultura con Nisa Goiburu.

Exposición de pintura con Sükrü Karakus (artista turco).

CARSON COMUNICACION  
Gabinete de Prensa y Publicidad  
María Morales  
651 705 323  
[carsoncomunicacion@yahoo.es](mailto:carsoncomunicacion@yahoo.es)