

TXOKO GOURMET



CASTELLANO

De 11:00 h a 15:00 h y de 16:30 h a 20:00 h

Catas Exprés

14
jueves

12:00	Panes de Gorbeia: tradición y vanguardia (Gorbeialdea)
12:00	Cerveza artesanal de Mungia (Uribe Jataondo)
13:00	Bizkaiko Txakolina (Durangaldea)
13:00	Jai Alai Cocktail (Urdaibai)
14:00	Sidras del Territorio Idiazabal (Goierri)
14:00	Txakoli Lezama (Uribe Jataondo)
17:00	Quesos del Territorio Idiazabal (Goierri)
17:00	Helado artesanal de Maruri Jatabe (Uribe Jataondo)
18:00	Cerveza de Iparralde (Iparralde)
18:00	Quesos del Territorio Idiazabal (Goierri)
19:00	Talo de Uribe (Uribe Jataondo)
19:00	Vermouth tradicional (Aiaraldea)

15
viernes

12:00	Txakoli y conservas de Urbaibai (Urdaibai)
12:00	Gildas artesanas del norte (Uribe Jataondo)
13:00	Tres colores de Txakoli de Uribe (Uribe Jataondo)
13:00	Vermouth de Ugabe (Gorbeialdea)
14:00	Cerveza artesanal de Zamudio (Uribe Jataondo)
14:00	Chorizos de Orozko (Gorbeialdea)
17:00	Helado artesanal de Maruri Jatabe (Uribe Jataondo)
17:00	Queso de oveja (Iparralde)
18:00	Pimiento de Espelette (Iparralde)
18:00	Cerveza artesanal de Gordexola (Enkarterri)
19:00	Vino de Rioja Alavesa (Rioja Alavesa)
19:00	Traditional vermouth (Aiaraldea)

16
sábado

12:00	Pan de masa madre (Enkarterri)
12:00	Aceite de Oliva Virgen Extra de Rioja Alavesa (Rioja Alavesa)
13:00	Panes artesanos de masa madre natural (Uribe Jataondo)
13:00	Arándanos de Gorbeialdea (Gorbeialdea)
14:00	Queso artesano de oveja (Gorbeialdea)
14:00	Txakoli de Zamudio (Uribe Jataondo)
17:00	Txakoli de Araba (Aiaraldea)
17:00	Queso Idiazabal (Durangaldea)
18:00	Aperitivo en Costa Elkano (Urola Kosta)
18:00	Chocolate, dulce tradición tolosarra (Tolosaldea)
19:00	Chocolate, dulce tradición tolosarra (Tolosaldea)
18:00	Txakoli espumoso (Tolosaldea)

Talleres de cocina

14
jueves

12:00-12:45	Taller-Campeonato de Gildas
13:15-14:00	Taller-Campeonato de Gildas
18:00-18:45	Taller pintxo de Cerdo de Caserío Vasco
19:00-19:45	Taller pintxo de Cerdo de Caserío Vasco

15
viernes

12:00-12:45	Pintxo de patata de Araba cocida con pimientos de Gernika fritos refrigerados
13:15-14:00	Pintxo de patata de Araba cocida con pimientos de Gernika fritos refrigerados
18:00-18:45	Merienda saludable con aceite de Oliva Virgen Extra con olivas de Arróniz
19:00-19:45	Merienda saludable con aceite de Oliva Virgen Extra con olivas de Arróniz

16
sábado

12:00-12:45	Bocadillo saludable "Hirukoa"
13:15-14:00	Bocadillo saludable "Hirukoa"
18:00-18:45	Bocadillo saludable "San Mamés"
19:00-19:45	Bocadillo saludable "San Mamés"

Si alguna persona necesita información acerca de alguna intolerancia diríjase al responsable de la cata o taller.

*LAS INSCRIPCIONES SE REALIZARÁN
EN LA CARPA DEL TXOKO GOURMET

TXOKO GOURMET



ENGLISH

From 11:00 to 15:00 and from 16:30 to 20:00

Express Tastings

14
thursday

12:00	Bread from Gorbeia: traditional and modern (Gorbeialdea)
12:00	Craft beer from Mungia (Uribe Jataondo)
13:00	Txakoli from Bizkaia (Durangaldea)
13:00	Jai Alai Cocktail (Urdaibai)
14:00	Ciders from the Idiazabal region (Goierri)
14:00	Txakoli Lezama (Uribe Jataondo)
17:00	Cheeses from the Idiazabal region (Goierri)
17:00	Artisan ice cream from Maruri Jatabe (Uribe Jataondo)
18:00	Beer from Iparralde (Iparralde)
18:00	Cheeses from the Idiazabal region (Goierri)
19:00	Talo (corn tortilla) from Uribe (Uribe Jataondo)
19:00	Traditional vermouth (Aiaraldea)

15
friday

12:00	Txakoli and preserves from Urbaibai (Urdaibai)
12:00	Artisan "Gildas" (skewers of peppers, olives and anchov
13:00	from the north (Uribe Jataondo)
13:00	Three colours of Txakoli from Uribe (Uribe Jataondo)
14:00	Vermouth from Ugabe (Gorbeialdea)
14:00	Craft beer from Zamudio (Uribe Jataondo)
17:00	Chorizo from Orozko (Gorbeialdea)
17:00	Artisan ice creams from Maruri Jatabe (Uribe Jataondo)
18:00	Sheep's cheese (Iparralde):
18:00	Espelette pepper (Iparralde)
19:00	Craft beer from Gordexola (Enkarterri)
19:00	Wine from Rioja Alavesa (Rioja Alavesa)

16
saturday

12:00	Sourdough bread (Enkarterri)
12:00	Extra Virgin Olive Oil from Rioja Alavesa (Rioja Alavesa)
13:00	Artisan natural sourdough bread (Uribe Jataondo)
13:00	Blueberries from Gorbeialdea (Gorbeialdea)
14:00	Shepherd's Idiazabal Cheese (Gorbeialdea)
14:00	Txakoli from Zamudio (Uribe Jataondo)
17:00	Txakoli from Araba (Aiaraldea)
17:00	Idiazabal Cheese (Durangaldea)
18:00	Aperitif in Costa Elkano (Urola Kosta)
18:00	Chocolate, sweet Tolosa tradition (Tolosaldea)
19:00	Chocolate, sweet Tolosa tradition (Tolosaldea)
18:00	Sparkling Txakoli (Tolosaldea)

Cooking workshops

14
thursday

12:00-12:45	Gildas workshop-championship
13:15-14:00	Gildas workshop-championship
18:00-18:45	Basque farmhouse pork pintxo workshop
19:00-19:45	Basque farmhouse pork pintxo workshop

15
friday

12:00-12:45	Araba potato pintxo cooked with fried Gernika peppers
13:15-14:00	Araba potato pintxo cooked with fried Gernika peppers
18:00-18:45	Healthy snack made with Extra Virgin Olive Oil produced with olives from Arróniz
19:00-19:45	Healthy snack made with Extra Virgin Olive Oil produced with olives from Arróniz

16
saturday

12:00-12:45	Healthy snack "Hirukoa"
13:15-14:00	Healthy snack "Hirukoa"
18:00-18:45	Healthy snack "San Mamés"
19:00-19:45	Healthy snack "San Mamés"

If anyone needs information about any intolerance, please contact the person in charge of the tasting or workshop.

*SIGN UP IN THE TXOKO GOURMET TENT

TXOKO GOURMET



EUSKARA

11:00etatik 15:00etara 16:30etatik 20:00etara

Espres dastaketak

Sukaldaritza-tailerrak

14
osteguna

12:00	Gorbeiaiko ogiak: tradizioa eta abangoardia (Gorbeialdea)
12:00	Mungiako artisau-garagardoa (Uribe Jataondo)
13:00	Bizkaiko Txakolina (Durangaldea)
13:00	Jai Alai Cocktail (Urdaibai)
14:00	Idiazabal lurraldeko sagardoak (Goierri)
14:00	Lezama txakolina (Uribe Jataondo)
17:00	Idiazabal lurraldeko gaztak (Goierri)
17:00	Maruri Jatabeko artisau-izozkia (Uribe Jataondo)
18:00	Iparraldeko garagardoa (Iparralde)
18:00	Idiazabal lurraldeko gaztak (Goierri)
19:00	Uribeko taloa (Uribe Jataondo)
19:00	Vermouth tradizionala (Aiaraldea)

14
osteguna

12:00-12:45	Gilda-tailerra/txapelketa
13:15-14:00	Gilda-tailerra/txapelketa
18:00-18:45	Euskal baserriko txerri-pintxoa
19:00-19:45	Euskal baserriko txerri-pintxoa

15
ostirala

12:00	Urbaibaiko txakolina eta kontserbak (Urdaibai)
12:00	Iparraldeko artisau-gildak (Uribe Jataondo)
13:00	Uribeko Txakolinaren hiru kolore (Uribe Jataondo)
13:00	Ugabeko Vermouth (Gorbeialdea)
14:00	Zamudioko artisau garagardoa (Uribe Jataondo)
14:00	Orozkoko txorizoak (Gorbeialdea)
17:00	Maruri Jatabeko artisau-izozkia (Uribe Jataondo)
17:00	Ardi gazta (Iparralde)
18:00	Espeletako piperra (Iparralde)
18:00	Gordexolako artisau-garagardoa (Enkarterri)
19:00	Arabako Errioxako ardoa (Arabako Errioxa)
19:00	Vermouth tradizionala (Aiaraldea)

15
ostirala

12:00-12:45	Arabako patata egosiaren pintxoa Gernikako piper frijituekin
13:15-14:00	Arabako patata egosiaren pintxoa Gernikako piper frijituekin
18:00-18:45	Merienda osasungarria Arroitzko olibekin eginiko oliba-olio birjina estrarekin
19:00-19:45	Merienda osasungarria Arroitzko olibekin eginiko oliba-olio birjina estrarekin

16
larunbata

12:00	Ore amako ogia (Enkarterri)
12:00	Arabako Errioxako oliba olio birjina est (Arabako Errioxa)
13:00	Ore ama naturaleko artisau-ogiak (Uribe Jataondo)
13:00	Gorbeialdeko ahabiak (Gorbeialdea)
14:00	Idiazabal artzain-gazta (Gorbeialdea)
14:00	Zamudioko txakolina (Uribe Jataondo)
17:00	Arabako txakolina (Aiaraldea)
17:00	Idiazabal gazta (Durangaldea)
18:00	Aperitiboa Costa Elkanon (Urola Kosta)
18:00	Txokolatea, Tolosako tradizio gozoa (Tolosaldea)
19:00	Txokolatea, Tolosako tradizio gozoa (Tolosaldea))
18:00	Txakolin aparduna (Tolosaldea)

16
larunbata

12:00-12:45	"Hirukoa" ogitarteko osasungarria
13:15-14:00	"Hirukoa" ogitarteko osasungarria
18:00-18:45	"San Mames" ogitarteko osasungarria
19:00-19:45	"San Mames" ogitarteko osasungarria

Norbaitek intolerantziari buruzko informazioa behar badu, jo ezazu dastaketaren edo tailerraren arduradunarengana.

*TXOKO GOURMET-EKO KARPAN
EGINGO DIRA IZEN-EMATEAK

TXOKO GOURMET



FRANÇAIS

Entre 11h00 et 15h00 du matin, et 16h30 et 20h00 après-midi

Dégustations express

14
jeudi

12:00	Pains de Gorbeia : tradition et avant-garde (Gorbeialdea)
12:00	Bière artisanale de Mungia (Uribe Jataondo)
13:00	Bizkaiko Txakolina (Durangaldea)
13:00	Jai Alai Cocktail (Urdaibai)
14:00	Cidres du territoire Idiazabal (Goierri)
14:00	Txakoli Lezama (Uribe Jataondo)
17:00	Fromages du Territoire Idiazabal (Goierri)
17:00	Glace artisanale de Maruri Jatabe (Uribe Jataondo)
18:00	Bière d'Iparralde (Pays basque nord)
18:00	Cheeses from the Idiazábal region (Goierri)
19:00	Talo d'Uribe (Uribe Jataondo)
19:00	Vermouth traditionnel (Aiaraldea)

15
vendredi

12:00	Txakoli et conserves d'Urbaibai (Urdaibai)
12:00	Gildas artisanales du nord (Uribe Jataondo)
13:00	Trois couleurs de Txakoli d'Uribe (Uribe Jataondo)
13:00	Vermouth d'Ugabe (Gorbeialdea)
14:00	Bière artisanale de Zamudio (Uribe Jataondo)
14:00	Chorizos d'Orozko (Gorbeialdea)
17:00	Glace artisanale de Maruri Jatabe (Uribe Jataondo)
17:00	Fromage de brebis (Pays basque nord)
18:00	Piment d'Espelette (Pays basque nord)
18:00	Bière artisanale de Gordexola (Enkarterri)
19:00	Vin de Rioja Alavesa (Rioja Alavaise)
19:00	Vermouth traditionnel (Aiaraldea)

16
samedi

12:00	Pain au levain (Enkarterri)
12:00	Huile d'olive vierge extra de Rioja Alavesa (Rioja Alavaise)
13:00	Pains artisanaux au levain naturel (Uribe Jataondo)
13:00	Myrtilles de Gorbeialdea (Gorbeialdea)
14:00	Fromage Idiazabal de berger (Gorbeialdea)
14:00	Txakoli d'Zamudio (Uribe Jataondo)
17:00	Txakoli d'Araba (Aiaraldea)
17:00	Fromage Idiazabal (Durangaldea)
18:00	Apéritif au Costa Elcano (Urola Kosta)
18:00	Le chocolat, une douce tradition de Tolosa (Tolosaldea)
19:00	Le chocolat, une douce tradition de Tolosa (Tolosaldea)
18:00	Txakoli pétillant (Tolosaldea)

Ateliers de cuisine

14
jeudi

12:00-12:45	Atelier-Championnat de gildas
13:15-14:00	Atelier-Championnat de gildas
18:00-18:45	Pintxo de porc fermier basque
19:00-19:45	Pintxo de porc fermier basque

15
vendredi

12:00-12:45	Pintxo de pomme de terre d'Alava aux poivrons de Guernica frits
13:15-14:00	Pintxo de pomme de terre d'Alava aux poivrons de Guernica frits
18:00-18:45	En-cas sain à l'huile d'olive vierge extra aux olives d'Arróniz
19:00-19:45	En-cas sain à l'huile d'olive vierge extra aux olives d'Arróniz

16
samedi

12:00-12:45	Sandwich sain "Hirukoa"
13:15-14:00	Sandwich sain "Hirukoa"
18:00-18:45	Sandwich sain "San Mamés"
19:00-19:45	Sandwich sain "San Mamés"

Si quelqu'un a besoin d'information sur une intolérance, contactez la personne en charge de la dégustation ou de l'atelier.

*LES INSCRIPTIONS SE FERONT SOUS
LE CHAPITEAU DU TXOKO GOURMET