

SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2016

1. Stand Expositor Euskadi Basque Country
2. Show Cooking Basque Country
3. Cata Artística de productos de Euskadi
4. Comedor Basque Culinary Center

1. Stand expositor Euskadi Basque Country

Fechas y Horario de exposición: del 3 al 5 de octubre de 2016, de 10.00 a 20.00h

Ubicación: Palacio de Congresos Kursaal. Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)

Empresas participantes: 22 empresas

1. OLAÑETA LOCAL BEER
2. ONDARE
3. BODEGAS VALDELANA, S.L
4. OKIN
5. EKAIN
6. HIRUZTA BODEGA
7. BODEGA ASTOBIZA
8. LACTEOS DONCEL
9. GARLAN SOCIEDAD COOPERATIVA
10. SAL DE AÑANA
11. ALDANONDO
12. CONSERVAS OLASAGASTI
13. BODEGAS COVILA
14. CONSERVAS SERRATS
15. OIHARTE SAGARDOA
16. ADUR TXAKOLINA
17. LAR DE PAULA
18. ARTOMAÑA TXAKOLINA
19. GOENAGA YOGUR
20. PETRITEGI SAGARDOAK 2011 SL
21. URBAN BEER-CERVEZAS ARTESANAS DE BILBAO S.L
22. ELKANO TXAKOLINA

Diseño stand: la empresa asignada para diseño y montaje del Stand ha sido Arista

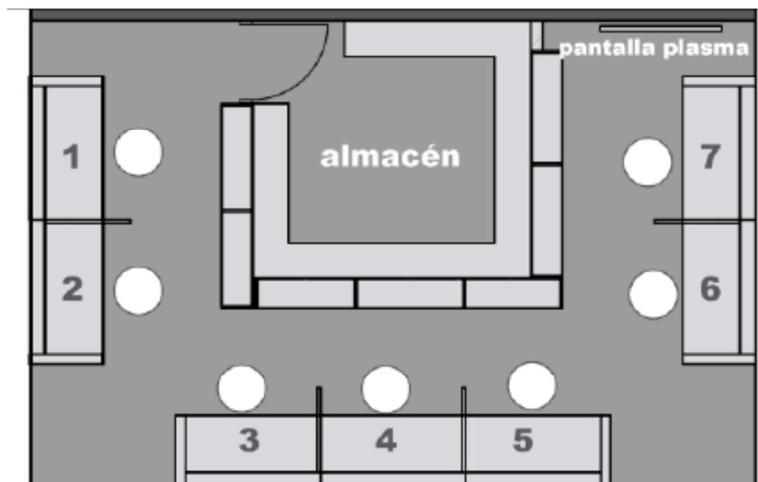


Productos expuestos:

- Cervezas locales
- Vinos de Rioja Alavesa
- Txakoli D.O. Getaria y Txakoli D.O. Alava
- Sidra con Eusko Label
- Productos cárnicos y derivados
- Productos lácteos y sus derivados (quesos, yogures, postres)
- Dulces y pastelería
- Conservas de pescado
- Pan Artesano
- Mermeladas y Conservas Vegetales
- Sal de Añana.
- Legumbres de Calidad

Agenda y Distribución de empresas en el Stand:

HORARIO DE EXPOSICIÓN	LUNES 3 de octubre	MARTES 4 de octubre	MIÉRCOLES 5 de octubre
10:00-20:00	STAND 1 :Bodegas Valdelana STAND 2: Okin STAND 3:Hiruzta Bodega STAND 4: Ondare STAND 5 : Olañeta Local Beer STAND 6: Ekain STAND 7:Ohiarte Sagardoa	STAND 1 :Bodegas Covila STAND 2: Lácteos Doncel STAND 3:Adur Txakolina STAND 4: Conservas Olasagasti STAND 5 : Bodega Astobiza STAND 6: Garlan STAND 7: Urban Beer	STAND 1 :Aldanondo STAND 2: Bodegas Heredad de Baroja – Lar de Paula STAND 3: Elkano Txakolina STAND 4: Conservas Serrats STAND 5 : Petritegi Sagardoak STAND 6: Sal de Añana STAND 7: Artomaña Txakolina



Servicio de copas:

Se ha contratado el servicio de alquiler de copas Euroselección. Cada bodega ha contado con una cesta de 25 copas.

Servicio de hielo:

Se ha contratado servicio de hielo para los 3 días de la feria para las empresas de txakoli, vino y empresas que así lo requieran.

Foto del stand expositor:



Valoración de la zona del Stand Expositor:

El público que asiste a la feria es diferente según el día de exposición. Del lunes al miércoles cambia completamente la feria. La percepción es que los lunes se acerca más público profesional del canal HORECA, mientras que el martes y miércoles hay mucho público final. La feria el primer día no arrancó hasta las 11.30h de la mañana.

El stand gustó mucho tanto a las empresas expositoras como a los visitantes. Es un stand cómodo con espacio suficiente de exposición y almacenamiento.

El primer día inauguró la feria el Lehendakari Urkullu y visitó a todas las empresas del stand una a una.

El stand recibió muchas visitas en general. Se apreció mucho movimiento continuo, pero sí hay que recalcar que el movimiento no empezó hasta las 11.00-11.30h.

2. Show Cooking Basque Country

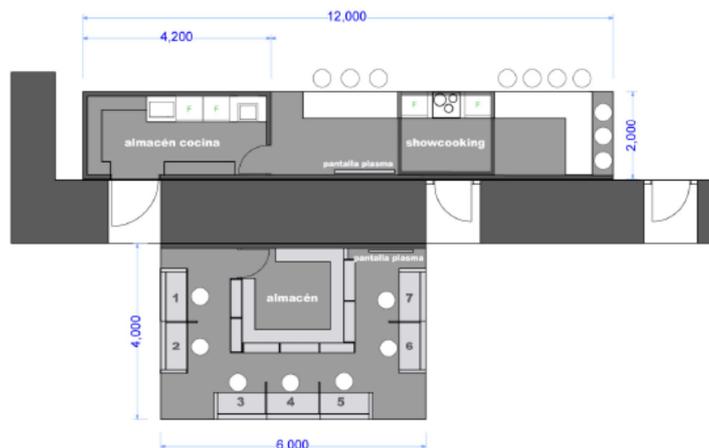
Con el fin de que las empresas pudieran dar a degustar sus productos de manera elaborada o maridados entre ellos, se ha contado con un espacio show-cooking, en el que los cocineros de la Escuela de Hostelería de Aiala han cocinado los productos expuestos en la zona de exposición.

Los productos de alimentación se han maridado con las bebidas de las empresas expositoras del stand de Euskadi.

Primeramente los cocineros explicaban la manera de elaboración (1 receta por cada producto); a continuación el productor/empresa hablaba de las características de cada producto, así como dónde podrían encontrarlo, y finalmente se degustaba entre los asistentes.

Mientras se hacía la degustación, un somelier de la Escuela de Hostelería de Aiala, Joserra Aguiriano, hablaba sobre las particularidades de cada vino/bebida a degustar.

Diseño Stand Showcooking



Pases degustaciones en zona show cooking:

Lunes 3 de octubre / Astelehena urriak 3

**12.00 h OKIN
HIRUZTA BODEGA**

- *Tostada de chapata* de **OKIN**, con setas, queso Idiazabal y pesto de rúcula

Maridado con Txakoli D.O. Getaria **HIRUZTA BODEGA**

13.30 h ONDARE

- Strudel de morcilla con *dulce de manzana* de y *salsa de arándanos* de **ONDARE**

Maridado con sidra de **OIHARTE**

**15.00 h ZELAIN
OLAÑETA LOCAL BEER**

- Hamburguesa elaborada con *carne Eusko Label* **ZELAIN** con mahonesa y *mermelada de cebolla roja* de **ONDARE**.

Maridado con *cervezas* **OLAÑETA LOCAL BEER**

16.30 h GOENAGA YOGUR

- Espuma de *yogur* **GOENAGA** con frutos rojos especiados y amaranto suflado.

17.30 h BODEGAS VALDELANA

- Cata comentada

18.30 h ARTZAI GAZTA

- Presentación del programa del **International Cheese Festival** y degustación del queso oficial del Festival. **ARTZAI GAZTA**

Martes 4 de octubre / Asteartea urriak 4

11.30 h **CONSERVAS OLASAGASTI** **BODEGA ASTOBIZA**

- Albóndiga de *atún y pisto mediterráneo* de **CONSERVAS OLASAGASTI**

Maridado con Txakoli D.O. Araba **BODEGA ASTOBIZA**

13.00 h **GARLAN** **BODEGAS COVILA**

- Salchicha de *alubia arrocina alavesa con Eusko Label* de **GARLAN**,
morcilla y caldo de berza

Maridado con Vino D.O. Ca Rioja Alavesa **BODEGAS COVILA**

15.00 h **URBAN BEER** **CONSERVAS OLASAGASTI**

- Cervezas artesanas de **URBAN BEER**

Acompañadas de Crujiente de atún con piperada, all i oli de ajo negro de **CONSERVAS OLASAGASTI**

16.00 h **LÁCTEOS DONCEL**

- *Crema de chocolate* de **LACTEOS DONCEL** con pera caramelizada y
crumble de avellana.

17:00 h **TXAKOLI ADUR**

- Txakoli D.O. Getaria – **TXAKOLI ADUR**

18:30 h **LACTEOS DONCEL**

- *Cuajada de oveja* de **LACTEOS DONCEL**, con bizcocho esponjoso e
intxaursaltsa.

Miércoles 5 de octubre / Asteazkena urriak 5

11:00 h **ALDANONDO** **LAR DE PAULA**

- Crema de *queso* de **ALDANONDO** con microvegetales y esponja de tomate.

Maridado con Vino D.O. Ca Rioja Alavesa de **LAR DE PAULA**

12:30 h **CONSERVAS SERRATS** **ELKANO TXAKOLINA**

- Ensalada mixta con *cogote de bonito en conserva al natural* de **CONSERVAS SERRATS**

Maridado con Txakoli D.O. Getaria – **ELKANO TXAKOLIÑA**

14.00 h **SAL DE AÑANA** **PETRITEGI**

- Bonito del Norte con Eusko Label marinado en **SAL DE AÑANA** con espuma templada de mahonesa y lechuga de mar

Maridado con sidra de **PETRITEGI**

16:00 h **ARTOMAÑA TXAKOLINA** **ALDANONDO**

- Txakoli D.O. Araba de **ARTOMAÑA TXAKOLIÑA**
- Acompañado de *queso* **ALDANONDO**

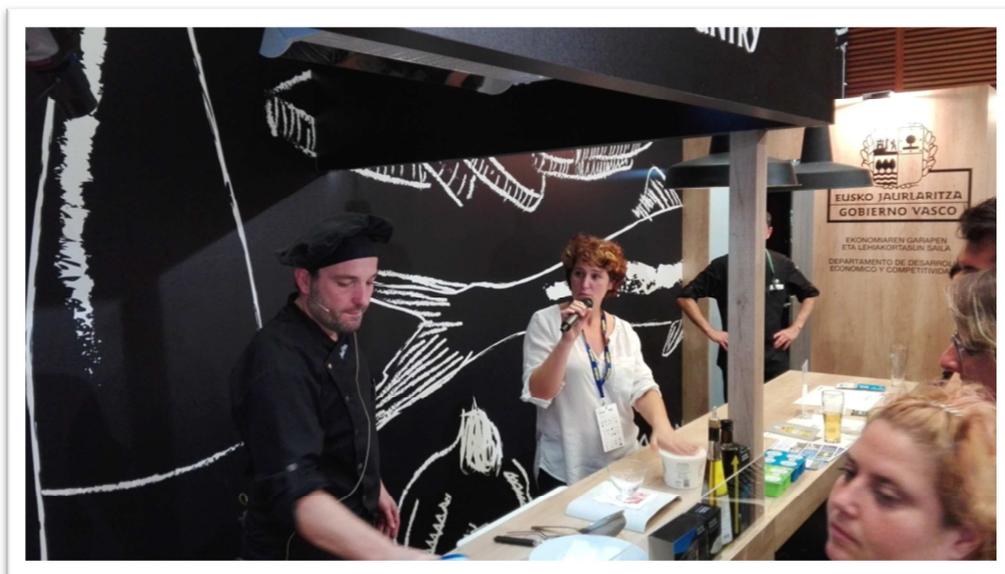
Para que el público pudiera identificar el producto cocinado con la marca de la empresa, los logotipos de cada empresa estaban expuestos en unos carteles A5 sobre la encimera del show-cooking.

Una cámara emitía a través de unas pantallas el show-cooking en directo, tanto en este espacio como en el Stand Expositor de la parte delantera, para que se pudiera apreciar la elaboración de los platos.

Las minutas de los pases de show-cooking de cada día, estaban sobre las mesas en las que el público degustaba los platos.

Fotos Show Cooking:





3. Cata artística

Fecha y Hora: martes 4 de octubre a las 18.30 horas

Lugar: Sala 10 del Kursaal
Número de asistentes 90

El enólogo y sumiller Mikel Garaizabal y su equipo de artistas, ofrecieron un espectáculo de una innovadora y divertida degustación de productos de Euskadi. Se combinó la cata de txakolis, vinos de Rioja Alavesa, sidra, aceites y alimentos de la industria alimentaria de Euskadi, maridando con distintas disciplinas artísticas como la interpretación, la música, la pintura..

Productos que se degustaron en la cata:

1ª DEGUSTACIÓN

Txakoli D.O. Getaria – **ADUR TXAKOLINA**
Guindilla de Ibarra con EUSKO LABEL
Antxoa en salazón **OLASAGASTI**

2ª DEGUSTACIÓN

Txakoli D.O. Alava – **ASTOBIZA**
Cogote de bonito **SERRATS**
Txakoli D.O. Bizkaia

3ª DEGUSTACIÓN

Cervezas artesanas **OLAÑETA** y **URBAN BEER**
Mini bocata con bollo 30 de **OKIN** con aceite Eusko Label
Sal de **SAL DE AÑANA** y jamón Basatxerri.

4ª DEGUSTACIÓN

Vino Rioja Alavesa **COVILA**

Queso D.O. Idiazabal Natural y Ahumado – **ALDANONDO**

Dulce de manzana – **ONDARE**

5ª DEGUSTACIÓN

Sidra Natural con Eusko Label – **PETRI**

Yogur Natural **GOENAGA**

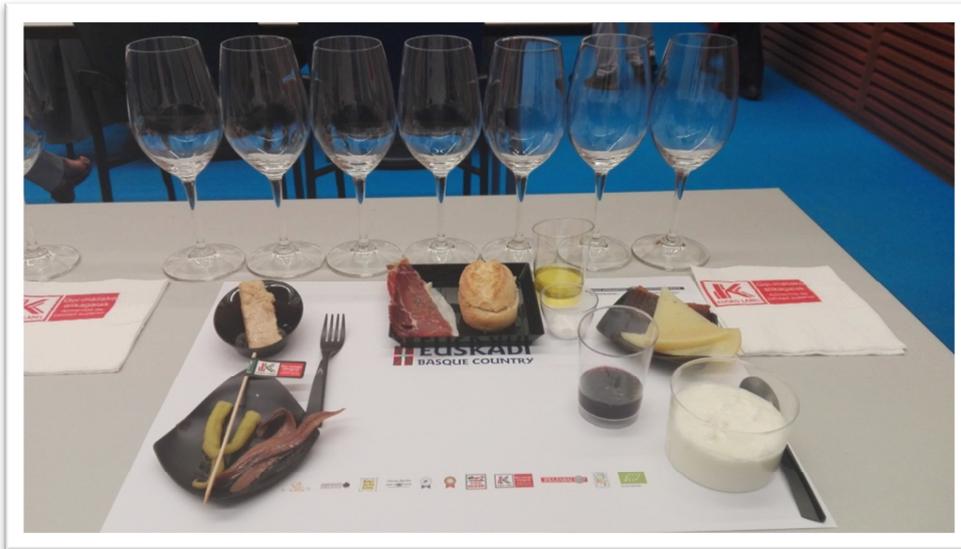
Mermelada de arándanos **ONDARE**

Empresas participantes en la cata:

- OLAÑETA LOCAL BEER
- ONDARE
- OKIN
- BODEGA ASTOBIZA
- SAL DE AÑANA
- ALDANONDO
- CONSERVAS OLASAGASTI
- BODEGAS COVILA
- CONSERVAS SERRATS
- PETRITEGI
- ADUR TXAKOLINA
- GOENAGA YOGUR
- URBAN BEER

Fotos:





4. Comedor Basque Culinary Center

El menú del comedor del Basque Culinary Center estaba compuesto 100% por productos de nuestros expositores.

Minutas:



MENÚ SS GASTRONOMIKA

03.10.2016

Foie mi cuit MARTIKO, higos frescos con dulce de manzana ONDARE y txapatitas tostadas OKIN

...

Patatas de mortero con aceite de oliva virgen extra, huevo mollet, consomé de ternera

...

Bonito del Norte con Eusko Label asado, patatas adobadas y emulsión de tomate asado

...

Chuleta de ternera deshuesada Eusko Label EKAIN con boletus en aceite de oliva ONDARE, parmentier de boniato, pipas y cebollino

Crema de yogur natural GOENAGA, chocolate blanco y coliflor crocante

BEBIDAS

Aguas Insalus

Cervezas Grupo Heineken: Heineken, Amstel Oro, Amstel Radler

Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2015

D.O Ca. Rioja

Inspiración Valdemar, Selección 2012, D.O. Ca. Rioja

Hiruzta Berezia D.O. Getariako Txakolina

Hiruzta Gorria, D.O. Getariako Txakolina

Ohianarte, Sagardo naturala

Familia Valdelana Crianza 2013, D.O. Ca. Rioja

Ladrón de Guevara, Crianza 2013, D.O. Ca. Rioja

Centvm Vitis 2009, D.O. Ca. Rioja

Cafés e Infusiones Baqué



04.10.2016

Espuma de Queso D.O. Idiazabal, anchoas a la donostiarra OLASAGASTI y hierbas silvestres

...

Caldo concentrado de Alubia Pinta Alavesa GARLAN, ravioli de berza, manos de cerdo y piparras asadas

...

Merluza asada, pilpil de sus espinas y escabeche de navajas

...

Pollo de caserío con Eusko Label Lumagorri, compota de frutos secos, salsa de miel y pomelo

...

Espuma de flan de Queso DONCEL, fresas y galleta de almendra y sésamo

BEBIDAS

Aguas Insalus

Cervezas Grupo Heineken: Heineken, Amstel Oro, Amstel Radler

Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2015

D.O Ca. Rioja

Inspiración Valdemar, Selección 2012, D.O. Ca. Rioja

Adur Txakolina D.O. Getariako Txakolina

Astobiza 2015, Txakoli D.O. Arabako Txakolina

Vendimia tardía 2014, Txakoli D.O. Arabako Txakolina

Covila Crianza 2013, D.O. Ca. Rioja

Covila Aex 2011, D.O. Ca. Rioja

Café e Infusiones Baqué

MENÚ SS GASTRONOMIKA

05.10.2016

Ensalada de Cogote de Bonito SERRATS confitado, verduras, germinados de caserío y requesón

...

Cogollos asados, tomate, calabaza encurtida en flor de SAL DE AÑANA y bergamota

...

Bacalao GIRALDO, pil pil de Queso Idiazabal ahumado ALDANONDO y pisto con setas

...

Magret de pato lacado MARTIKO, melón
confitado y tamarindo

...

Chesscake con culis de frutos rojos fermentados

BEBIDAS

Aguas Insalus

Cervezas Grupo Heineken: Heineken, Amstel Oro, Amstel Radler

Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2015

D.O Ca. Rioja

Inspiración Valdemar, Selección 2012, D.O. Ca. Rioja

Txakoli Eukeni, D.O. Arabako Txakolina

Txakolí Xarmant, D.O Arabako Txakolina

Juan Sebastián Elkano D.O. Getariako Txakolina

Sidra Natural Petritegi

Lar de Paula, fermentado en barrica 2015, D.O. Ca. Rioja

Lar de Paula Merus, Crianza 2012, D.O.Ca Rioja

Café e Infusiones Baqué



Sal de Añana
Añanako Gatza



INSALUS
DESDE 1888

Bodegas
Valdemar

