



AMURRIO 2015KO MAIATZAK 31, IGANDEA
DOMINGO 31 DE MAYO 2015

TXAKOLINA DASTATZEA-2014KO UZTA • DEGUSTACIÓN DE TXAKOLI-VENDIMIA 2014

AIARAKO GARRAFA LEHIAKETA • CONCURSO DE GARRAFA DE AIALA

ARTISAU PRODUKTUAK, ERAKUSKETA ETA SALMENTA · PRODUCTOS ARTESANOS EXPOSICIÓN Y VENTA

TRIKITIXA KALEJIRA · KALEJIRA DE TRIKI-TIXAS

HERRI BAZKARIA PINTXOEKIN · COMIDA POPULAR A BASE DE PINTXOS

ERROMERIA · ROMERIA

ORGANIZA / ANTOLATZAILEAK:

ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ÁLAVA

COLABORAN / LAGUNTZAILEAK

BODEGAS/ UPATEGIAK:

BARES COLABORADORES:
TABERNA LAGUNTZAILEAK:

PATROCINAN / BABESLEAK:

Vital gizarte ekintza
obra social



RELATIONSHIP DEFINITION

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO



AMURRIO
AYUNTAMIENTO

TRAKLE
Larmant



EUKENI GARATI

Figure 10.10



MAHATXU9

MURRIO
LA
CONTAMINACIÓN

AKEITA, ARENALDE MAITEA JATETXEA, EL CRUCERO, TABERNA FANO, KANTOI, LA REUNIÓN, LA TERRAZA, MADIK, SAN ANTÓN, TABERNA FRONTÓN. BATZOKIA. TXOKO GORRI. TAPERÍA CAVERT. EL PENÚLTIMO. GUK. ATXUBI

MAKETH, ARENTHDE MAITEN JATEIXEN, ET CRUCERO, TABERNA FANO, KANTOI, LA REUNION, LA TABERNA FRONTON, BATZOKIA, TXOKO GORRI, TAPERIA CAVERT, ET PENULTIMO, GUK, ATXUBI

BARES COLLABORADORES:
TABERNA LAGUNTZAILERAK:

BOODEGRS / UPATEGIAR:

COLLABORAN / LAGUNTZAILEAK:

ORGANIZA / ANTOLITZAILERAK:

PATROCINIAN / BABESLEAK:



Vital gizarte ekintza obra social

ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ALAVA
GENOMIKOIA ORRIA

ERRROMERIA • ROMERIA

HERRI BAZKARIA PINTXOKIN • COMIDA POPULAR A BASE DE PINTXOS

- TXAKOLINA DASTATZEN-2014KO UZTA
- CONCURSO DE GARRAFA LEIRIKETA
- ARTISAN PRODUKTUAK, ERAKUSKETA ETA SALMENTA
- TRIKITITXA KALEJIRA
- KALEJIRA DE TRIKI-TXAKS

TXAKOLINA DASTATZER-2014KO UZTA • DEGUSTACION DE TXAKOLI-VENDIMIA 2014

AMURRIO
2015KO MAHITZAK 31, IGANDEA
DOMINGO 31 DE MAYO 2015



ACTIVIDADES
DOMINGO 31 DE MAYO DE 2015

11:30 Aurresku de honor y entrega de la distinción Txakoli Alavés 2015 en el Salón de Plenos del Ayuntamiento a Encarni Alvarez González (Rest. Plagaro, Vltoria-Gasteiz)

12:00 Txupinazo y apertura del recinto festivo.

A PARTIR DE LAS 12:00

- Degustación de txakoli vendimia 2014 y pintxos (Basatxerri, Pollo Lumagorri con label Kalitatea, anchoas del Cantábrico, Euskal Hamburguesa con label Kalitatea, gildas Albizabal y productos de las carnicerías de Amurrio: morcilla, txistorra, salchichas blancas, chorizo criollo)* previa adquisición de tickets en el stand destinado a dicho fin.
- II Concurso de "Garrafa" del Valle de Ayala con Txakoli de Álava.
- Exposición y venta de productos artesanos junto a la ermita de San Antón.
- Actuación de la Banda de Salinas.

12:00 Actuación de "Combos" de la Escuela Municipal de Música En el Paseo del Guk.

DE 12:00 A 15:00

Txakolinpintxo. Los establecimientos: Akeita, Arenalde Maitea Jatetxea, El Crucero, Taberna Fano, Kantoi, La Reunión, La Terraza, Madik, San Antón, Taberna Frontón, BatzokiA, Txoko Gorri, Tapería Cavert, El Penúltimo, GUK, Atxubi ofrecerán un pintxo más un txakoli de la Denominación Arabako Txakolina por 1,80€.

13:00 Ronda del Jurado para valorar las Garrafas.

13:30 Entrega de los premios del concurso Garrafas.

DE 11:30 A 16:30

Mesas corridas en la Plaza Juan de Urrutia en la que se podrán degustar los pinchos y raciones adquiridos en el recinto. Los tickets se podrán adquirir en el stand de tickets de la organización.

DE 15:30 A 17:30

Romería.

* los pintxos del recinto festivo pueden ser modificados en función del mercado o de las condiciones de los expositores.

EKINTZAK
2015EKO MAIATZAREN 31A, IGANDEA.

"jai-eremuko pintxoak merkatuaren arabera edo erakusketarien baldintzen arabera aldatu daitezke"

- 11:30 Ohorezko aurreskua eta 2015eko Arabako Txakolina saria banatzea Encarni Alvarez González (Plagaro Jatetxea, Vitoria-Gasteiz), udalbatza-aretoa.
12:00 Txupinazoa eta jai-barrutiarren irekitzea.
12:00Tik AURREA
12:00Tik 15:00ETARA Txakolinpintxo. Establezimenduetan: Akeita, Arenalde Maitea Jatetxea, El Crucero, Taberna Fano, Kantoi, La Reunión, La Terraza, Madik, San Antón, Taberna Frontón, BatzokiA, Txoko Gorri, Tapería Cavert, El Penúltimo, GUK, Atxubi. Salto horietan pintxo eta Arabako Txakolina jatortziko izendapeneko txakolina eskainiko dute, 1,80€-ren truke.
13:00 Epaiahaiaren erronda, Garrafak baloratzeko.
13:30 Garrafa lehiaketaren sari banaketa.
11:30Tik 16:30ETARA Jai-esparruan aurkitu daitezkeen pintxo eta errazioak dastatzea, Juan de Urrutia plazan. Tikeetak antolaketaren stand-ean eskura daitezke.
15:30Tik 17:30ETARA Erromeria

HIRARLODEKO GARRAFA LEHIAKETA

OINARRIAK:

Edonork har dezake parte, oinarriak onartzu gero: gastronomia, kultura edo kirol eremukoak, norbanakoak, ostalaritza-establizimendua...

Izen-ematea doakoa da, eta maiatzaren 28ko 13:00 baino lehen egin behar da. Horretarako, hiru aukera daude: turismo@amurriobidean.org, 945891721 telefono-zenbakia (10:00etatik 13:30era).

Parte-hartzaile bakoitzak toki bat izango du, jai-esparruaren barruan, Garrafa prestatzeko.

Lehiaketaren hasiera 12:00etan izango da, eta amaiera 13:00etan, epaimahaiaren balorazioarekin batera. 13:00ean, prestatutako garrafen dastatzea izango da, eta sari banaketa 13:30ean. Lehiaketaren eremuan aurkezteko azken ordua 11:45ak izango da.

Antolakuntzak zenbaki bat emango dio parte-hartzaile bakoitzari, garrafa besteak identifikaziorik gabe aurkezteko. Horrez gain, zenbakia ez den beste identifikazioaren bat aurkezten duen garrafa kanporatu ahal izango du antolakuntzak.

Ez dira onartuko oxidoa edo higieze falta duten edo antolakuntzaren aburuz gutxieneko baldintzak betetzen ez dituzten garrafak.

Epaimahaiak igaro ondoren, garrafak publikoaren artean banatuko dira, antolakuntzak eskainitako edalontzietan dastatzeko. Gutxienez, 4 litro prestatu behar da.

Arabako Txakolina jatortziko lizendapeneko txakolina erabiltzea nahitaezko eta derrigorrezko betekizuna da.

Antolakuntzak derrigorrezko osagaiak parte-hartzailearen esku jarriko ditu: Arabako Txakolina jatortziko lizendapeneko 3 txakolin botila, izotza, ura, azukrea, brandya, limoiak, gatza.

Neurketa adituek osatutako epaimahai batek egingo du, gastronomia lehiaketetan maiatz ibilietakoak, eta haien erabakiak apelaezinez izango dira. Edozein gertaeraren aurreko kudeaketa antolakuntzaren ardura izango da.

SARRIAK:

Lehenengo saria "Eneko Solaun": Garaikurra eta 200 €
Bigarren saria: Garaikurra eta 150 €
Hirugarren saria: Garaikurra eta 100 €

CONCURSO DE GARRAFA DE AYALA

BASES:

Podrá participar toda sociedad gastronómica, cultural, deportiva, aficionados a título individual y establecimiento hosteleros que lo deseen y acepten estas bases.

La inscripción será gratuita y deberá realizarse antes de las 13:00 horas del día 28 de mayo en: turismo@amurriobidean.org, o en el teléfono: 945891721 (de 10:00 a 13:30 horas).

Cada concursante dispondrá de un lugar dentro del recinto festivo para preparar la Garrafa.

El inicio del concurso será a las 12:00h y terminará a las 13:00h con la valoración del jurado. A las 13:00h se realizará la degustación popular de las garrafas elaboradas. La entrega de premios será a las 13:30h. La hora límite para presentarse en el lugar del concurso serán las 11:45.

La organización otorgará a cada participante un número, con el que presentarán la garrafa sin ningún otro identificativo. El jurado podrá descalificar cualquier garrafa que se presente con alguna identificación diferente al número entregado.

No se admitirán garrafas con oxido o falta de higiene o aquellas que a juicio de la organización no reúnan las condiciones adecuadas.

Una vez pasado el jurado, las garrafas se distribuirán entre el público adulto para su degustación, en vasos facilitados por la organización. Se elaborará un mínimo de 4 lts.

La utilización de Txakoli con D.O. Arabako Txakolina es un requisito imprescindible y obligatorio.

La organización pondrá a disposición de los concursantes los elementos obligatorios: 3 botellas de txakoli D.O. Arabako Txakolina, hielo, agua, azúcar, brandy, limones, sal.

La calificación será realizada por un jurado de expertos, y asiduos a campeonatos gastronómicos y sus decisiones serán inapelables. Cualquier incidencia resultante quedará a juicio de la organización.

PREMIOS:

Primer premio "Eneko Solaun": Trofeo y 200 €

Segundo premio: Trofeo y 150 €

Tercer premio: Trofeo y 100 €

COMIDA

Tras el concurso y la entrega de premios y hasta las 16:30, se mantendrá a disposición de los que lo deseen el espacio dentro del recinto festivo, con mesas y sillas , donde se podrá degustar los pinchos y raciones (Basatxerri, Pollo Lumagorri con label Kalitatea, anchoas del Cantábrico, Euskal Hamburguesa con label Kalitatea, gildas Albizabal y productos de las carnicerías de Amurrio: morcilla, txistorra, salchichas blancas, chorizo criollo) previa adquisición de tickets en el stand destinado a dicho fin.

MERCADO ARTESANO

REGLAMENTO DE EXPOSICIÓN Y VENTA:

En la exposición y venta de productos artesanales podrán participar aquellos productores directos que así lo acrediten a exigencia de la organización.

Serán considerados productos preferentes los acogidos a cualquier denominación de origen, que posean el label de calidad o productos del arca del gusto de Slow Food.

Siempre deberán ser productos artesanales producidos o elaborados en la propia explotación, estando expresamente prohibida la reventa.

La organización dotará a los asistentes de su correspondiente puesto expositor y los distribuirá de la manera que lo estime más conveniente.

Para acceder a dichos puestos y tener derecho a participar en el mercado artesanal es indispensable apuntarse antes del día de la celebración en: turismo@amurriobidean.org o en el teléfono: 945 89 17 21.

La Organización ruega a los participantes que adornen sus puestos de la manera más adecuada para dar realce al evento, este hecho se valorará para posteriores participaciones.

Así mismo podrá tomar en cada momento las decisiones que estime convenientes.

Participar en el mercado artesanal supone aceptar íntegramente este reglamento.

ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES

Akeita, Arenalde Maitea Jatetxea, El Crucero, El Rinconcito, Taberna Fano, Kantoï, La Barrica Blanca, La Reunión, La Terraza, Madik, San Antón, Taberna Frontón, Txotis, Batzoki, Txoko Gorri, Tapería Cavert, y El Penúltimo colaboran con la celebración del Txakolin Eguna ofertando el pintxo junto con un Txakoli de la denominación de origen Arabako Txakolina por 1, 80 € el mismo día de la celebración.

Akeita, Arenalde Maitea Jatetxea, El Crucero, El Rinconcito, Fano Taberna, Kantoï, La Barrica Blanca, La Reunión, La Terraza, Madik, San Antón, Frontón Taberna, Txotis, Batzoki, Txoko Gorri, Tapería Cavert, El Penúltimo. Saitoki horietan pintxo eta Arabako Txakolina jatorrizko lizendapeneko txakolina eskainiko dute, 1,80€-ren truke.

LAGUNDU DUTEN ESTABLEZIMENDURAK

Artisan merkatuan parte hartzeak arautegi osoa onartzea dakar. Era berean, antolakuntzak egoki deritzon erabakiak hartuko ditu, uneoro. ekitaldietarako kontuan hartuko da hori. Antolakuntzak honako eskaera egiten die parte hartzaileei: bakoitzaren postua ekitaldirako modu egokienean apaintzea. Etorbizuneko Bi aukera daude horretarako:emaila (turismo@amurriobidean.org)eta derrigorrezkoa izango da merkatu eguna baino lehen izena ematea. Postu horiek erabiltzeko eta artisau merkatuan parte hartzeko, bakoitzari:postuen antolaketa ere bere esku egongo da. Antolakuntzak erakusketarako postu bana utziko dio parte-hartzaile dira; birsalmenta erabat debekatuta dago. Ustategian bertan ekotzi edo landutako artisau produktak izan behar eko produktak dituzten jatorrizko lizendapeneako. Lehenentasunezko produktuzat hartuko dira kalitate labela edo SlowFood- parte hartu ahal izango dute artisau produktuen erakusketan eta salmentan. Antolakuntzak eskatutako akreditazioa aurkeztzen duten ekotze zuzenak

ERAKUSKETA ETA SALMENTA ARRAUTEGIA:

ARTISAU MERKATUA

Lehiaketa eta sari banaketaren ondoren, eta 16:30 arte, nahi duenak aukera izango du jai-esparri barruan pintxo eta errazioak dastatzeko (Basatxerri, Label kalitatezko Oilasko Lumagorria, Kantauriko antxoak, Label kalitatezko Euskal Hanburgesa, Albizabal piparrak eta Amurrioko harategietako produktak: odolostea, txistorra, saixitxa zuria, kreole txorizoa); ilketak dagokion stand-ean hartu behar dira. Mahaiak eta aulkia egongo dira.

BAZKARRIA