

Programa:

VIERNES 17 DE SEPTIEMBRE

Taller infantil Educación del Gusto

Conocimiento de la gastronomía y propiedades del consumo del pescado. Elaboración lúdica de platos sencillos de chipirón.

Albergue Trinkete. 16.30-17.15 y 17.30-18.15

Impartido por: Escuela de Hostelería de Leioa.

Coste: Gratuito.

Imprescindible inscripción previa en la Oficina de Turismo de Lekeitio.



SÁBADO 18 DE SEPTIEMBRE

Visitas guiadas al Lagar de Sosoaga

Horario: 11.00, 11.45, 12.30, 13.15, 17.00, 17.45, 18.30 y 19.15.

Coste: 3 € adultos y 1,5 € niños de 3 a 12 años. El precio de la entrada incluye una copa y la degustación de un txakoli de las ocho bodegas participantes de la D.O. Bizkaiko Txakolina-Txakoli de Bizkaia.

Imprescindible inscripción previa en la Oficina de Turismo de Lekeitio.

Ruta txipi-pintxo

Los bares de Lekeitio participantes en las jornadas dispondrán de pintxos de chipirón.



Oficina de Turismo de Lekeitio

Plaza Independencia, 1
Telf. 94.684.40.17
turismo@lekeitio.com
www.lekeitio.com

Consulta nuestro programa de estancia



Del 18 al 26 de septiembre los restaurantes de Lekeitio ofrecerán platos específicos de chipirón.

DOMINGO 19 DE SEPTIEMBRE

Maridaje chipirón y D.O. Bizkaiko Txakolina

Degustación popular de 1.000 pintxos de chipirón elaborados por los restaurantes y bares de Lekeitio y txakoli de ocho bodegas de D.O. Bizkaiko Txakolina.

Plaza de la Independencia, frente al Ayuntamiento.

Horario: 12.00-14.00.

Coste: 1 €: 1 pintxo

5 €: Copa + 6 consumiciones de txakoli.

Bodegas participantes:

- Bodegas Gurrutxaga, S.L.
- Bodega Axpe
- Bodega Merrutxu
- Bodega Berroja
- Bodegas Itsasmendi Upategia
- Bodega Amunategi
- Txakoli Pipas
- Erakatzoko Txakolina

Restaurantes participantes y pintxos:

- Aisia Lekeitio. Uol au vent de chipirones de Lekeitio encebollados y robellons.
- Beitia. Chipirón relleno de chistorra con salsa de txakoli.
- Egaña. Chipirón encebollado.
- Goitiko. Chipirón con setas.
- Kaia. Chipirones a la plancha rellenos de repollo, soja y tentáculos con salsa de pimentón a la soja.
- Nerea. Chipirón encebollado.
- Zarate. Gnocchi de chipirón.

Bares participantes y pintxos:

- Batzoki. Tartaleta de hojaldre con chipirón en su tinta.
- Gautxori. Brocheta de chipirón con verduras.
- Guria. Chipirón con pisto e ibérico.
- Itsas alde. Uol au vent de chipirones en su tinta y chipirones fritos.
- Lehioppe. Chipirones fritos.
- Norai. Brochetas de rabas.
- Oskarbi. Chipirones con pimientos y cebolla a la plancha.
- Tia Fran. Brochetas de rabas.
- Txalupa. Brocheta de chipirón y chipirón en cama de bacalao.

Taller infantil 'Del mar a la mesa'

Conocimiento del mundo de la pesca, fomento del consumo de pescado, revalorización de la figura del arrantzale y el papel de la mujer.

Carpa de Udarrantze, en la plaza de la Independencia.

Horario: 11.30-14.00

Dirigido a: Niños de 8 a 12 años.

Coste: Gratuito.

Visitas guiadas al Lagar de Sosoaga

Horario: 11.00, 11.45, 12.30, 13.15, 17.00, 17.45, 18.30 y 19.15.

Coste: 3 € adultos y 1,5 € niños de 3 a 12 años. El precio de la entrada incluye una copa y la degustación de un txakoli de las ocho bodegas participantes de la D.O. Bizkaiko Txakolina-Txakoli de Bizkaia.

Imprescindible inscripción previa en la Oficina de Turismo de Lekeitio.

Lekeitio. IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CHIPIRÓN



Organiza:



Colabora:

