

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.



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€: Copia + 6 consumiciones de txakoli.

Bodegas participantes:

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

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.



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

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 verduritas.
- **Guria.** Chipirón con pisto e ibérico.
- **Itsas alde.** Uol au vent de chipirones en su tinta y chipirones fritos.
- **Lehiopia.** 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 Udalarrantz, 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.

Leketio. IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CHIPIRÓN



Organiza:



Colabora:

