



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala



Arabako Foru  
Aldundia  
Diputación  
Foral de Álava



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIGITURAREN SAIA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

**Se colocará una carpa en la Plaza Santa Bárbara de Vitoria-Gasteiz para degustar y promocionar los productos de calidad de Euskadi.**

## **LAS BEBIDAS Y ALIMENTOS DE EUSKADI ESTARÁN PRESENTES EN LA FINAL FOUR**

- **Bajo la denominación “Basque, somos lo que comemos”, desde el 17 al 19 de mayo se colocará una carpa de 15x30 metros en la que habrá una zona de degustación, una zona de catas y talleres de sensibilización para niños.**

**Vitoria-Gasteiz, 15 de mayo de 2019**

Con objeto de dar a conocer la cultura gastronómica y los productos de Euskadi, en especial los de Álava, desde el viernes 17 de mayo hasta el Domingo 19, la plaza Santa Bárbara de Vitoria-Gasteiz acogerá una carpa para poder disfrutar de los alimentos y bebidas de calidad. Con unas dimensiones de 15x30 metros y bajo la denominación “Basque, zer jan hura izan/ somos los que comemos”, en ella se podrá disfrutar de la gastronomía de Euskadi a través de distintas actividades que tendrán lugar durante los 3 días.

En el interior de la carpa se van a diferenciar 3 espacios:

- **Barra o zona de degustación:** se ofrecerán pintxos, bocadillos y raciones elaboradas con productos de calidad de Euskadi (Cabezada de cerdo, hamburguesas, pollo de caserío...) y bebidas (Vino de Rioja Alavesa, Txakoli de Álava y Sidra de Euskadi).
- **Zona de catas:** se realizarán catas, maridajes, presentaciones de productos... coordinado por Mikel Garaizabal y Aitor Buendía.
- **Zona de Talleres para niños:** Se realizarán distintas actividades enmarcadas dentro del programa Nirea para que los más pequeños sean conscientes de la importancia y los beneficios que aporta el medio rural en la sociedad vasca.

**Programa:**

**17 de mayo**

- Barra de degustación  
**12:00- 15:00 y de 17:00- 21:00h**
- Zona de catas y degustaciones  
**12:00- 15:00 y de 17:00- 21:00h**  
Catas multiproducto con Mikel Garaizabal.

- Zona de talleres: “Nirea Team”-era batu, landa eremu bizi baten alde!/ ¡Únete a “Nirea Team” por un mundo rural vivo!  
**17:30-21:00h** “Nirea Team” maskota sortu / Crea la mascota de “Nirea Team”

## 18 de mayo

- Barra de degustación  
**12:00- 15:00 y de 17:00- 21:00h**
- Zona de catas y degustaciones:  
**12:00- 15:00 y de 17:00- 21:00h**

### Slow Food Place - Km0

Espacio gastronómico de Slow Food en el que el producto local será el gran protagonista, con experiencias gastronómicas y degustaciones dirigidas a una mayor concienciación sobre nuestros productos Km 0 y de temporada. La coordinación del evento corre a cargo de Aitor Buendía (Premio Euskadi de Gastronomía y director del programa "La Ruta Slow") y contará con las siguientes actividades:

- 12:00 a 12:45 horas  
*Queso (Leire Ibarrola, del Baserri Izoria de Araba), Cervezas Artesanales (Byra) y Pan artesano (Artepan).*
- 13:00 a 13:40 horas  
*Bombón de la Final Four (Gremio de Pasteleros y Confiteros Artesanos y Vino de Rioja Alavesa (Eguren Ugarte)*
- 14:00 a 15:00 horas  
*Degustación de Hamburguesa de ternera Eusko label Baserria Km 0 con tomate y pimiento Eusko Label Barrenetxe y Pan Eusko Label “Bizkarra”*
- 17:00 a 17:45 horas  
*Chocolate artesano (Rafa Gorrotxategi) y Vodka Made in Alava de patata (“Basmoon Vodka”)*
- 18:00 a 18:45 horas  
*Sal de Añana (Añanako Gatz Harana), Arabako Errioxajo Olioa Bifina estra eta artisau ogia (Artepan)*
- 19:00 a 19:45 horas  
*Propuesta Gastro Slow Food Km0 (Sukalki) y Txakoli (Astobiza, de Arabako Txakolina)*
- 20:00 a 21:00 horas  
*Sal de Añana (Valle Salado), Chocolate artesano (Rafa Gorrotxategi) Aceite Oliva Virgen Extra (Rioja Alavesa) y Pan artesano (Artepan)*

- Zona de talleres: “Nirea Team”-era batu, landa eremu bizi baten alde!/ ¡Únete a “Nirea Team” por un mundo rural vivo!  
**12:30-14:30 y de 17:30-21h** “Nirea Team”ekin entrenatu/ Entrena con “Nirea Team”

## **19 de mayo**

- Barra de degustación  
**12:00- 15:00h**
- Zona de catas y degustaciones  
**12:00- 15:00**  
Catas multiproducto con Mikel Garaizabal.
- Zona de talleres  
“Nirea Team”-era batu, landa eremu bizi baten alde!/ ¡Únete a “Nirea Team” por un mundo rural vivo!  
**12:30-14:30H** “Nirea Team” hazten (txontxongilo tailerra)/ “Nirea Team” crece (taller de títeres).