



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala



Arabako Foru  
Aldundia  
Diputación  
Foral de Álava



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA AZPIGITURA SAILA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

## Karpa bat jarriko da Vitoria-Gasteizko Santa Barbara plazan, Euskadiko kalitateko produktuak dastatzeko eta sustatzeko.

# EUSKADIKO EDARIAK ETA JAKIAK, FINAL FOURREN

- “Basque, zer jan hura izan” izenaren pean, maiatzaren 17tik 19ra bitartean 15x30 metroko karpa bat jarriko da, zeinak probatze gune bat, dastatze gune bat eta haurrentzako sentsibilizazio tailerrak edukiko dituen.

### Vitoria-Gasteiz, 2019ko maiatzaren 15a

Euskadiko kultura gastronomikoa eta produktuak ezagutarazteko asmoz Maiatzaren 17tik, ostirala, maiatzaren 19ra arte, igandea, Vitoria-Gasteizko Santa Barbara plazan karpa bat egongo da. Karpak 15x30 metro edukiko ditu eta “Basque, zer jan hura izan/ somos los que comemos” izenaren pean, Euskadiko kalitateko edariez eta janez gozatu ahal izango dugu, 3 egunetan egingo diren hainbat jardueraren bitartez.

Karparen barruan 3 gune bereiziko dira:

- **Barra edo probatze gunea:** bertan eskainiko dira Euskadiko kalitateko produktuekin egindako pintxoak, ogitartekoak eta errazioak (txerri burualdea, hanburesak, baserriko oilaskoa...) eta edariak (Arabako Errioxako ardoa, Arabako Txakolina eta Euskadiko Sagardoa).
- **Dastatze gunea:** Bertan dastatzeak, maridajeak, produktuen aurkezpenak eta beste hainbat jarduera egingo dira, Mikel Garaizabalek eta Aitor Buendiak koordinatuta.
- **Haurrentzako tailerren gunea:** Hainbat jarduera egingo dira Nirea programaren barruan, txikienak ohartu daitezen zer garrantzia duen landa inguruneak eta zer onura ekartzen dizkion euskal gizarteari.

### Egitaraua:

#### Maiatzak 17

- Probatze barra  
12:00- 15:00 eta 17:00- 21:00h
- Dastatze gunea  
12:00- 15:00 eta 17:00- 21:00h  
Produktu askoren dastaketak Mikel Garaizabalekin.
- Tailerren gunea: “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”

## **Maiatzak 18**

- Probatze barra  
**12:00- 15:00 eta 17:00- 21:00h**
- Dastatze gunea:  
**12:00- 15:00 eta 17:00- 21:00h**

### **Slow Food Place - Km0**

Slow Food-eko gune gastronomikoa, non bertako produktua izango baita protagonista nagusia. Izan ere, hainbat jarduera egingo dira gure 0 Km-ko produktuen eta gure sasoiko produktuen gainean kontzientziazioa areagotzeko, besteak beste, esperientzia gastronomikoak eta dastaketak. Aitor Buendiak (Gastronomiako Euskadi Saria eta “La Ruta Slow” programaren zuzendaria) koordinatuko du ekitaldia, zeinak jarduera hauek edukiko dituen:

- 12:00-12:45  
*Gazta (Leire Ibarrola, Arabako Izoria Baserria), Artisau Garagardoak (Byra) y artisau ogia (Artepan).*
- 13:00-13:40  
*Final Four bonboia (Artisau Gozogileak eta Arabako Errioxako Ardoa (Eguren Ugarte).*
- 14:00-15:00  
*Eusko Label Baserria Km 0 txahal burgerra, Eusko Label Barrenetxe tomate eta Gernikako Piper eta “Bizkarra” ogi dastaketa.*
- 17:00-17:45  
*Artisau txokolatea (Rafa Gorrotxategi) eta Arabako patatarekin egindako Vodka (“Basmoon Vodka”).*
- 18:00-18:45  
*Añanako gatza (Añanako Gatz Arana), Oliba Olio Birjina Estra (Arabako Errioxa) eta artisau ogia (Artepan).*
- 19:00-19:45  
*Gastro Slow Food Km0 proposamena (Sukalki) eta Txakolina (Astobiza, Arabako Txakolina).*
- 20:00-21:00  
*Añanako gatza (Añanako Gatz Arana), artisau txokolatea (Rafa Gorrotxategi), Oliba Olio Birjina Estra (Arabako Errioxa) eta artisau ogia (Artepan).*

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

## **Maiatzak 19**

- Probatze barra  
**12:00- 15:00h**
- Dastatze gunea  
**12:00- 15:00h**  
Produktu askoren dastaketak Mikel Garaizabalekin.
- Tailerren gunea  
“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 (txotxongilo tailerra)/ “Nirea Team” crece (taller de títeres).