

Horario Exposición

16 al 19 Diciembre

- **Viernes, sábado y domingo** 11:00 a 21:00 h
- **Lunes, día del profesional** 11:00 a 15:00 h

Actividades Público General

Laboratorios del Gusto

Sábado 17 de diciembre

19:00 h Cata de aceites y quesos del arca del gusto de Slow Food

Precio 10 €

Domingo 18 de diciembre

13:00 h Cata vertical de añadas de txakolí Itsasmendi

Precio 10 €

Teatros del Gusto

Viernes 16 de diciembre

19:30 h La Cocina de Guerrilla.
Soluciones gastronómicas para tu mochila.

Sábado 17 de diciembre

13:00 h La anchoa, la joya de nuestros mares

17:00 h El Aroma del Café

Domingo 18 de diciembre

19:30 h Los Asados

Lunes 19 de diciembre

13:00 h Concurso Gastronómicos y Txokos,
tradición en Euskal Herria

Patrocinadores

Colaboradores

En colaboración con



TXOKO ALGUSTO

- ASADAS** Se ofrecerán distintas variedades de “pintxos”, en los que se incluirán carnes de razas autóctonas.
- ENOTECA** Distintas referencias nacionales e internaciones, elaborados 100% con uva autóctona y/o ecológicos.
- QUESOS** Elaborados con leche cruda de razas autóctonas.
- PAELLAS** Preparación de distintos tipos de paellas autóctonas valencianas, a cargo del Convivium de Valencia.
- GUISO** Patatas a la Riojana - elaboradas con patata del Gorbea y maridadas con vinos de Bodegas de Rioja Alavesa, traídos por Diputación Foral de Álava.
Degustación gratuita para los profesionales que se acerquen el lunes día 19, a cargo de Boilur y el Convivium de Araba-Álava.



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda



ISLAS DEL GUSTO

Oferta de un menú con productos **Slow Food** en el restaurante **MAX BEC**.

13:00 - 15:30

29 €+ IVA

Tel 627 46 30 92/ 94 424 90 59

ZONA EDUCACIONAL

Espacio reservado para los más jóvenes, donde podrán iniciarse aprendiendo las pautas esenciales para una alimentación buena y saludable.

El viernes y el lunes asistirán distintos colegios de Bizkaia, validado por la Consejería de Educación del Gobierno Vasco/Eusko Jaurlaritza, y el sábado y el domingo, los niños y niñas que visiten con sus padres la Feria.

CENAS ALGUSTO – Slow Food

Contaremos con el tradicional apoyo de restauradores de Bizkaia y Araba, que durante los cuatro días de celebración del certamen, ofrecerán en sus restaurantes un menú **Slow Food**

Aizian-Hotel Melia: 94 428 00 39- 48,15€+ IVA- Boroa: 94 6734747 - 30 €+ Bebidas + IVA

Etxanobe: 94 442 10 71- 55€+ IVA- Gaminiz: 94 431 70 25- 60 €+ IVA-

Pablo Urzay: 94 464 98 29- 40 €+ IVA- Yandiola: 94 413 36 36- 75€- Mina: 94 441 30 50- 52€+ IVA-

Támesis: 94 441 30 50 – 50€- Ibaia: 94 679 80 82- 38 €- Margoa: 945 181 000 – 35€.

Marmitaco: 945 12 05 93 - 29,50+IVA

Patrocinadores

Colaboradores

En colaboración con



EXPOSSIBLE!

PREMIO GERMÁN ARRIEN – Slow Food Bilbao Bizkaia

Se pospondrá la entrega del
3er premio Germán Arrien – SF BB-
por problemas de salud del premiado

Sábado, 17 de diciembre - 1ª Txapela Internacional Slow Food Euskadi – Algunto

13:30h 1ª Txapela Internacional Slow Food Euskadi – Algunto Sala 1
I Concurso de Txokos - Sociedades Gastronómicas

Domingo, 18 de diciembre - Charla sobre: QUESOS DE AUTOR

17:30-19:30 Charla sobre: QUESOS DE AUTOR Sala 1
Dirigida a los elaboradores de queso, participantes en Algunto 2011
Organiza. Quesería Artesanal de Pravia

Lunes, 19 de diciembre

12:30 Entrega de las Placas Km0 a los cocineros bizkaitarras Sala 1

*Realice su compra y guárdela en la
Consigna de Compras. Depósito Gratuito. En el propio Pabellón 2*

Patrocinadores



Colaboradores



En colaboración con



El programa podrá sufrir modificaciones por motivos organizativos

Patrocinadores



Colaboradores



En colaboración con

