



EUSKAL HERRIKO XL. MARMITAKO TXAPELKETAREN EGITARAU

08.00 Gune gastronomikoaren irekiera

10.00 Parte-hartzaile guztien argazkia eta oparia entregatzea

10.15 Txapelketaren hasiera eta animazioa

11:00 Marmitako tailerra (10-16 urte bitarteko gazteentzako). Basque Culinary Center (BCC)

BCCeko irakasle baten gidaritzapean, errezeta erraza egiteko aukera izango dute bertaratutakoek, osasuntsua, eta garaiko eta bertoko produktuekin. Nerabeek prestaketa guztia egingo dute; moztu, prestatu...baina su bakar batean, modu kolaboratibo batean, denon lana batuz eta ekipoa. (*)

11.30 Umeentzako tailerrak, goiz osoan zehar. NIREA proiektua. HAZI Fundazioa.

Landa eta hiri inguruneak lotzeko eta Lehen sektoreak eta landa inguruneak arlo sozialean, ingurumenean eta ekonomian egiten duten ekarpena balioesteko eta gizartea sensibilizatzeko jardunaldia.

12.30 Show-cookinga, adin guztientzako. Basque Culinary Center

Bertaratutakoek marmitako berritua etxean nola egin ikasteko demostrazio bat ikusteko aukera izango dute.

13.00 Kazolak epai-mahaiaren aurrean aurkeztea. Jarraian, jaten hasi aurretiko txikiteoa.

13.30 Dastamen Laborategia, adin guztientzako. Slow Food Araba.

Bertoko produktugileen parte-hartzea eta pintxo formula bidezko produktuen dastatzea tartekatzen ditu. Hizlariarekin elkarrekin eragiteko eta parte hartzeko aukera egongo da. (*)

14.00 Rifen zozketa: Mariskada, hegaluzea, bi pertsonentzako egonaldia hotel batean (gaua eta gosaria barne), bizikleta...

15.00 Herri bazkaria (Marmitako bazkaria)

17.00 Txapelketaren sari banaketa

(*) Facebook (Lateoroko Jai Batzordea) eta Twitterren (@LatorrokoJaiak) izango duzue izena emateko epearen berri.

Goiz osoan zehar "Lateoroko Jai Batzordea-Bizi eta Gozatu" txapelketaren elkarte antolatzailearen eskutik pintxoak egongo dira salgai, bertoko produktuekin eginak, bai eta Falzue (Arabako txakolina, ur karbonatututa eta Karpya) dastatzeko aukera ere egongo da, Arabako Txakolinaren laguntzaz.

Antolakuntzak txapelketa aldatzeko eskubidea berarentzat gordetzen du.

PROGRAMA DEL XL.CAMPEONATO DE MARMITAKO DE EUSKAL HERRIA

08.00 Apertura recinto gastronómico

10.00 Fotografía de todas las personas participantes y entrega de regalo

10.15 Comienzo del Campeonato y animación

11:00 Taller de Marmitako (para jóvenes de entre 10 y 16 años).Basque Culinary Center (BCC)

De la mano de un profesor del BCC podrán realizar una sana y sencilla receta de Marmitako, con producto del tiempo y local. Todo ello, de una manera colaborativa, donde todas las personas participan en la receta, trabajando en equipo en la elaboración de la receta. (*)

11.30 Talleres infantiles, a lo largo de toda la mañana. Proyecto NIREA. HAZI Fundazioa.

Jornada para conectar el medio rural y el urbano y sensibilizar a la ciudadanía y poner en valor la aportación social, medioambiental y económica del sector primario y del medio rural.

12.30 Show-cooking, para todos los públicos. Basque Culinary Center

Las personas asistentes disfrutarán de una demostración de una receta más elaborada de Marmitako.

13.00 Presentación de las cazuelas antes el jurado. A continuación, poteo popular hasta la hora de comer.

13.30 Laboratorio del Gusto, para todos los públicos. Slow Food Araba.

El desarrollo del mismo consiste en pequeñas intervenciones de nuestras productoras y productores locales acompañadas con la degustación de los productos presentados en versión de pintxo para un público que puede interactuar con las personas ponentes en todo momento. (*)

14.00 Sorteo de Rifa: Mariscada, bonito, estancia para dos personas en hotel (noche y desayuno), bicicleta...

15.00 Comida popular (Marmitako)

17.00 Entrega de premios Concurso

(*) Se podrá obtener toda la información necesaria para formalizar la inscripción en Facebook (Lateoroko Jai Batzordea) y Twitter (@LatorrokoJaiak).

A lo largo de toda la mañana, de la mano la asociación organizadora del concurso "Lateoroko Jai Batzordea Bizi eta Gozatu" a la venta pintxos elaborados con producto local, así como degustación de Falzue (Txakoli alavés, agua carbonatada y Karpy), con la colaboración de D.O Txakoli de Álava.

La organización se reserva el derecho a alterar o modificar el concurso.