



## Experiencia N°1/10 - 8 a 14 de febrero

---

<b>Región invitada:</b>	Wrocław (Polonia, ECC2016)
<b>Invitados:</b>	Tomasz Hartman y Michał Czekajło (Food Think Tank)
<b>Región de cogida:</b>	Donostialdea-Oarsoaldea.
<b>Anfitriones:</b>	Elena eta Juan Mari Arzak

---

# PROGRAMA:

## Lunes 8 de Febrero

- 17:40h, Recogida al aeropuerto de los visitantes en el aeropuerto de Bilbao y viaje hacia Donostia.
- 19:30h, Llegada al hotel Arrizul Centro (C/ Peña y Goñi X Avda. Zurriola) y alojamiento de los visitantes.
- 21:00h, Ruta de pintxos o *light dinner* en un restaurante.

## Martes 9 de Febrero

- 10:30h, Recogida en el hotel de los visitantes.
- 11:00h, Visita a empresa cárnica Cárnicas Guikar (Zuaznabar Kalea, 4 Poligono Ugaldetxo, Oiartzun).
- 13:00h, Pequeño taller para aprender a cocinar la txuleta perfecta en Patxikuenea (Gaintxurizketa Bidea, 7, Lezo).
- 14:00h, Comida txuleta en Patxikuenea.
- 16:30h, Carnavales de Tolosa.
- 20:30h, Ruta de pinchos o *light dinner* en un restaurante.

## Miércoles 10 de Febrero

- 05:30h, Recogida al hotel de los visitantes.
- 06:00h, Visita a la lonja de Pasajes.
- 07:00h, Visita al atunero Mater.
- 07:30h, Paso de Pasajes San Pedro a San Juan y paseo por San Juan.
- 08:00h, Visita a secadero de bacalao.
- 09:30h, Desayuno en Bodegón Muguruza (*Falcon Crest*, Pasajes S. Pedro).
- 10:00h, Visita a Albaola.
- 12:00h, Presentación para la prensa del proyecto On appétit! en la planta sótano (pescaderías y verduras) del Mercado San Martín.
- 13:30h, Explicación del menú en torno al bacalao de Bodegón Alejandro.
- 14:00h, Comida sobre bacalao en Bodegón Alejandro.
- Tarde de descanso.
- 20:30 Cena en sidrería Astarbe (Txoritokieta Bidea, 13, Astigarraga).

### **Jueves 11 de Febrero**

- 09:30h, Recogida al hotel de los visitantes y stage de un día en el Restaurante Arzak.

### **Viernes 12 de Febrero**

- Mañana libre.
- 14:30h, Tarde de compra de materias primas.
- 17:30h, Entrada a la Sociedad Unión Artesana y preparación de la cena-curso.
- 20:30h, Llegada de los asistentes a la cena-curso y servicio.

### **Sábado 13 de Febrero**

- 10:00h, Entrevista de los visitantes en un “sitio cerrado”.
- 11:30h, Vuelta por San Sebastián.
- 12:30h, Comida en Centro.
- 14:30h, Mise-en-Place del show cooking-cata en el Mercado San Martin.
- 19:00h, Show-cooking en el Mercado San Martin.
- 19:30h, Degustación en el Mercado San Martin.
- Noche libre.

### **Domingo 14 de Febrero**

- 8:00h, Recogida al hotel de los visitantes y viaje hacia el aeropuerto de Bilbao.
- 09:3h, Llegada al aeropuerto de Bilbao y despedida
- 11:35h, Vuelo de vuelta de los visitantes.