



Experiencia N°4/10 - 2 al 8 de Mayo

Región invitada:	Maribor (Eslovenia, CCE2012)
Invitada:	Luka Kosir (Gric)
Región de cogida:	Urola Kosta - Getaria
Anfitriones:	Aitor Arregi - Elkano

PROGRAMA:

Lunes 2 de Mayo

- Llegada del visitante y traslado a su alojamiento.

Martes 3 de Mayo

Mañana

- Recogida de la visitante en su alojamiento.
- 9:30 Quedada con Aitor Arregi del Restaurante Elkano en Getaria para realizar las siguientes actividades:
 - Visita al puerto de Getaria (subasta, venta, trazabilidad, pesca selectiva, artes de pesca, tema de la “antxoá”).
 - Cofradías pesqueras.
 - Explicación del “Paisaje Culinario” el eje y la filosofía del Restaurante Elkano de Getaria.
- Comida gestionada por Aitor Arregi.

Tarde

- Visita a una fábrica de conservas donde trabajan Antxoas.
- Visita por el centro de Getaria.
- Cena gestionada por Aitor Arregi.

Miércoles 4 de Mayo

Mañana

- Recogida de la visitante en su alojamiento.
- 9:30 Experiencia “El Pulpo del Flysch” en Zumaia.
- 12:00 Visita a la Bodega de Txakoli Katxina en Orio.
- 14:45 Comida en el Restaurante Kirkilla Enea de Zarautz.

Tarde

- 17:15 Visita a la quesería de Ramón Lizeaga “Antzinako Euskal Gaztak” en Aia.
- Cena libre.

Jueves 5 de Mayo

- Recogida de la visitante en su alojamiento.
- 10:00 Stage en el Restaurante Elkano de Getaria con el anfitrión Aitor Arregi y servicio de comida.
- Cena en el Restaurante Elkano.

Viernes 6 de Mayo

- 10:00 Recogida del visitante en su alojamiento.
- 10:30 Visita al Casco Viejo de Donostia.
- 12:30 Pintxos en el Casco Viejo de Donostia.
- 15:00 Entrada en la Sociedad Gastronómica Kresala y preparación de la cena-curso para 40 comensales.
- 20:30 Llegada de los clientes y presentación del proyecto y de la cena-curso.
- 21:00 Servicio.
- 23:30 Fin del evento y despedida de los clientes.

Sábado 7 de Mayo

- Mañana de ideación de recetas y compra en el mercado.
- Comida libre.
- 15:30 Entrada en la sede de DSS2016 y preparación del evento showcooking y cata.
- 19:00 Llegada de los asistentes y presentación del proyecto más showcooking de tres recetas.
- 20:00 Degustación de una receta para 250 personas.
- 22:00 Fin del evento.
- 23:00 Cena de despedida.

Domingo 8 de Mayo

- Despedida del visitante.