



# ATEAK IREKITA CON LAS PUERTAS ABIERTAS

BOLETÍN EXPRES DIGITAL DE LA ASOCIACIÓN VECINAL DE BASURTO

Oficina: Centro Municipal de Distrito, c/Zankoeta, 1. 48013 BILBAO

Tfº Oficina: 944-203178 Móvil Urgencias: 639-469718

E-Mail: [avebasurto@gmail.com](mailto:avebasurto@gmail.com) ; WEB: [www.avebasurto.com](http://www.avebasurto.com)



## Boletín **EXPRES** Nº 115 1-6-2016 **ESPECIAL**

**DEL 10 AL 12 DE JUNIO,**

**UN FINDE MUY MOVIDO**

**ORGANIZAN:**



**JUNTOS POR BASURTO**

**COLABORAN:**



# **GASTRO G-ART**

**BASURTO - BILBAO 2016**



**DATU EKAINAREN 10ETIK 12RA  
LUGAR, TVDA. SABINO ARANA  
FECHAS DEL 10 AL 12 DE JUNIO  
TOKI SABINO ARANA ETORBIDEA**

**MUESTRA DE GASTRONOMIA Y ARTE, LUDOTECA,  
ANIMACION MUSICAL, CONCURSO DE PAELLAS, DE-  
GUSTACION GRATUITA DE PINCHOS...**

Organiza:



Colabora:



10, 11 y 12 de Junio en el Bulevar Sabino Arana



**INAUGURACION: VIERNES DIA 10 A LAS 17:00  
HORARIOS SABADO Y DOMINGO DE 10:00 A 21:00**

**Alimentación:** GASTROART, como la palabra lo dice, pretende aunar gastronomía y arte, renovando ideas y conceptos, pero sin olvidarnos de lo añeo y sus raíces.

En el apartado gastronómico se expone el envasado de productos y la curación de los mismos, cómo cocinar y consumirlos: Cómo se hacían los chorizos antes y cómo ahora. Qué diferencia nutritiva hay entre las carnes de buey, vaca o ternera.

La aparición de nuevas tendencias culinarias y la intención de una vida sana, hace que crezca también la necesidad de productos novedosos. Aunque los ingredientes siempre han estado ahí, se modifica la manera de presentarlos. Por una parte, las tradicionales hamburguesas de ternera, cerdo o combinadas, están dejando paso a las hamburguesas de pescado en distintas variantes, a las que se unen los tintes vegetarianos como el Tofu (fermentación de soja que tiene sabor a carne) y similares.



sus conceptos, desde vegetales a pescado, caza y carnes diversas. No podemos olvidar tampoco que las conserveras más importantes de Europa se encuentran en Euskadi, no sólo de vegetales sino también de otros derivados del pescado como la gula, chaka, patas de cangrejo. También pulpo, anchoas, sardinas, etc

En el campo, los cultivos ecológicos también se consolidan, pero sin olvidar los maridajes de nuestra amplia huerta tradicional y de importante calidad.

A la impresionante muestra descrita anteriormente se unen las conservas en todos



La alimentación primaria no estaría completa sin los dulces, sin esa repostería casera tradicional como el pastel vasco, las rosquillas de anís, las mermeladas. La tradición y la innovación al servicio del paladar.

En Gastroart la combinación de la gastronomía en todas sus costumbres y tendencias se diluye con el arte, tan relacionado en muchos de los casos con los utensilios para cocinar, beber, trabajar el campo.

**Artesanía:** Los trabajos de barro, madera, mármol, hierro y todo manual sin máquinas movidas por motores, guardan nuestras raíces y tradiciones. En Gastroart se quiere mostrar el pasado, presente y futuro del sector, con profesiones, artesanos y productos que aún perduran en el tiempo.

La muestra Gastroart tiene también otro punto de inflexión con los vinos, cervezas y otros productos con ingredientes naturales. El líquido elemento producido con cepas locales y productos naturales avanza también hacia



nuevas tendencias, manteniendo la producción básica de antaño y añadiendo mezclas interesantes, con relevantes envases, acabados en diseños funcionales.

Se completa la muestra con varias maneras de cocinar a la brasa, para muchos la manera más sana de degustar la calidad de los productos exhibidos. El aroma de la brasa y los caldos potenciará la muestra apta para todos los públicos.

## **Música, Pasacalles, Ludoteca, Asado de ternera con vino de la Rioja alavesa, Paellada y Puestos informativos de las Asociaciones organizadoras**



No olvidamos la animación infantil, musical y esa buena costumbre de los Concursos gastronómicos. Disfrutaremos con una tradicional trikitixa, gaiteros, Concurso Internacional de paellas en Aita Doností y su entorno (sábado día 11), ludoteca y una ternera asada por Karlos Ibarrondo y sus cocineros, de la que se repartirán gratuitamente cerca de 500 pintxos con txupito de vino incluido, cortesía de Viñadores Artesanos de Elciego (Domingo 12 en Zankoeta), Las Asociaciones organizadoras instalarán también puestos para informar de sus actividades y propuestas para el barrio..

**EMPLAZAMIENTOS: GASTROART:** Bulevar Sabino Arana, ambas aceras entre Zankoeta y Pérez Galds. **CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLAS:** Plaza Aita Doností y su entorno. Ver Cartel y Bases en este mismo Boletín, mas adelante. **ASADO DE TERNERA:** calle Zankoeta. **LUDOTECA:** Junto a los Juegos Infantiles de Sabino Arana, frente al Colegio Público

## **BASES PARA EL PRIMER CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLAS DE BASURTO**

### **INSCRIPCIÓN:**

Perfumería – Mercería “MILA”, Iturribarria 5, del 1 al 9 de Junio

### **NO SE PODRA INSCRIBIRSE NADIE PARA EL CONCURSO EL DIA DE LAS PAELLAS.**

Precio: Se cobrará a cada cuadrilla 5 euros (si va a presentar su paella a concurso) y por cada silla que se necesite 2 euros.

### **Reparto de mesas y sillas**

A las 9:30 en Iturribarria (Esquina BBK). Se deberán devolver las sillas y mesas antes de las 19h.

Los asociados tendrán derecho a poner su paella delante de su establecimiento.

### **Presentación:**

De 13:30 a 13:45 h, en la zona de columpios.

El Jurado tendrá en cuenta la realización en la forma tradicional con libertad en los ingredientes que acompañen al arroz. El fallo del jurado será inapelable

### **PREMIOS:**

**1º- 150 € en vales de compra, trofeo y txapela**

**2º- 100 € en vales de compra y trofeo**

**3º- 50 € en vales de compra y trofeo**

LOS VALES DE COMPRA SE PODRAN UTILIZAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LA

ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE BASURTO.

AVISO: A la hora de la inscripción se pedirá una fianza de 20€ que se devolverá a la devolución de mesas y sillas.

### **IZEN EMATEA:**

“MILA” Lurrindegia-Mertzeraia, Iturribarria 5, Ekainaren 1etik 9ra.

### **TXAPELKETAREN EGUNLEAN EZ DA IZEN-EMATERIK ONARTUKO**

Prezioa: Koadrila bakoitzak 5 euro ordaindu beharko ditu (Paella txapelketan aurkeztekotan) Eskatzen den aulki bakoitzeko 2 euro ordaindu beharko dira.

### **Mahaiak eta aulkiak banatzea:**

09:30tan banatuko dira Iturribarrian (BBK izkinan).

19:00ak baino lehen itzuli beharko dira mahaiak eta aulkiak Elkartekideek eskubidea izango dute paella beren saltokiaren aurrean jartzeko.

### **Paellak epaimahaiari aurkeztea:**

13:30tik 13:45tara, zabuak dauden lekuak.

Epaimahaiak paella modu tradizionalean egin den izango du kontuan, eta, arrozaz gain, beste osagai batzuk erabiltzeko askatasuna egongo da.

“Epaimahaiaren ebazpena atzeraezina izango da”

### **SARIAK:**

**1º- 150 € erosketa baletan, garaikurra eta txapela.**

**2º- 100 € erosketa baletan eta garaikurra**

**3º- 50 € erosketa baletan eta garaikurra**

EROSKETA BALEAK ETA BASURTUKO MERKATARIEN ELKARTEKO SALTOKIETAN ERABILI AHAL IZANGO DIRA

OHARRA: Izen ematean 20 € ko fiantza eskatuko da, mahai eta aulkiak itzulitakoan bueltatuko da dena.

**ANTOLATZAILEAK: ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES,  
ASOCIACIÓN VECINAL Y COMISIÓN DE FIESTAS  
JUNTOS POR BASURTO/ELKARREKIN BASURTUREKIN BAT**



## **CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLAS PAELLA TXAPELKETA**



**SABADO, 11 DE JUNIO  
EKAINAK 11, LARUNBATA**

**BASURTU: PLAZA AITA DONOSTI Y  
SU ENTORNO/ AITA DONOSTIA  
PLAZA ETA INGURUAK**

Con la colaboración de:  
*Laguntzaileak:*

