

Intxaurrondo, hamarkada lapiko artean

datorren astelehenean, hilak 5, Intxaurrondoko Gastronomia Astea hasiko da. Hilaren 11ra arte jaki usaina izango da nagusi Donostiako auzo horretan.

Aurten, Intxaurrondoko Gastronomia Elkarteak antolatzen duen aste horrek hamargarren urtemuga beteiko du.

Aurreko urteetan legez, hainbat eta hainbat sukaldari Donostiaratuko zaizkigu zapore gozoko ihardunaldi horietan parte hartzera: Luis Lezama, Luis Alberto Martinez eta Marcelo Conrado, Carmen Ruscadellas, Jordi Carbonell, Pedro Moran... Horien artean, noski, ez dira faltako Euskal Herrikoak: Fermin Arranbide, Juan Mari Arzak, Pello Garcia Amiano, Pedro Subijana, Martin Berasategi...

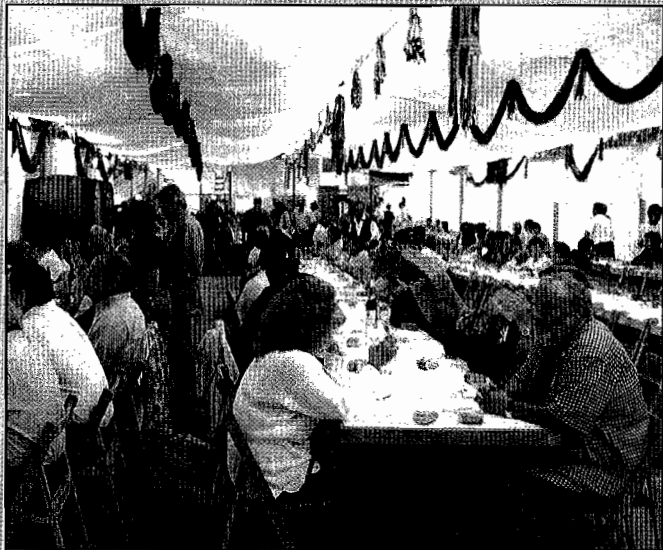
Aste gastronomikora

etortzen diren sukaldarien zerrenda urtez urte luzatzen doa.

"Iaz estatuko 100 sukaldari inguru etorri ziren. Gonbidapenak bidaltzen diegu eta oso erantzun ona izaten dugu. Aurten, esaterako, 150etik 200era sukaldari bilduko ditugulakoan gaude" esan digu antolaketan aritu den Pello Garcia Amianok.

Urtemugaren haritik, hainbat berrikuntza iragarri dituzte antolatzaileek. Alde batetik, erakusleho lehiaketa egingo da. Bestetik, pintxo eta ardoaren ibilbidea Intxaurrondon bertan egin beharrean, Alderdi Ederren egingo da.

Guztira 60 postuk osatuko dute ibilbidea. Donostiako hamar tabernetan eginiko pintxoak dastatu ahal izango dira. Edariari dagokionean, ez da bakarrik ardoa egongo.



Intxaurrondoko Gastronomia Asteak ikusmira handia sortzen du auzotarren artean

Cavaren burbuiak dastatu nahi dituenak ere, horretarako aukera izango du.

Edari 50 postu ipiniko dira. Horietatik, 18 cava enpresenak izango dira. Enpresa bakoitzak 60.000 pezeta ordainduko ditu stand-a jartzeagatik.

Bestalde, egunero afaria prestatuko da antolatzaleek Intxaurrondon ipinitako estalkian. Afarietan parte hartu nahi duenak aldeztu aurretik hartu behar du txartela Larroixene Kultur etxean (943-291954). On dagizue!



**JOSE
IGNACIO
INCIARTE**

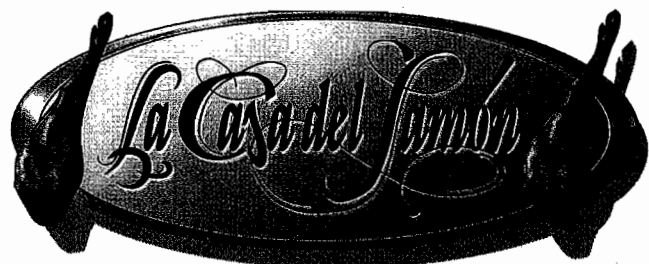
Lorazaintza
zentroa

Barne eta kanpoko landareak eta lorazaintza

ORDUTEGIA

Aste egunetan: 09.00etatik-13.00etara eta 15.00etatik-19.30etara
Larunbatetan: 09.00etatik-13.00etara eta 16.30etatik-19.30etara
Igandetan: 10.00etatik-13etara

Otxoki pasealekua 68 • Tfnoa.: (943) 27.01.82



ARDOTEGIA

- Pintxo eta kazuelitak
- Iberiar urdaiazpikoa
- Iberiar solomoa
- Gazta eta pateetan sorta zabala

Okendo kalea 13 (Izkina, Askatasunaren Hiribidea)

GASTRONOMIA ASTEA

Ekainak 5, astelehena

- 17.00etan:** Haur tailerrak: "Pasta"
Hizlaria: Juan Mari Arzak
19.00etan: Dastatze ikastaroa: ardoa
21.30etan: Dastatze afaria,
Toni Vicente jatetxea

Ekainak 6, asteartea

- 17.00etan:** Haur tailerrak: "Gazta"
Hizlaria: Idiazabalgo jatorrizko
izendapenaren elkarteko kide bat
19.00etan: Dastatze ikastaroa: cava
18.30etan: Pintxo eta ardoaren ibilbidea zabalduko da.
18.30etan: Dastatze afaria, Les Pyrenees jatetxea

Ekainak 7, asteazkena

- 17.00etan:** Haur tailerra: "Gozokia"
Hizlaria: Francisco Torreblanca
18.30etan: Pintxo eta ardoaren ibilbidea zabalduko da
18.30etan: Ardoaren pasealekua zabalduko da.
19.00etan: Dastatze ikastaroa: gazta
21.30etan: Dastatze afaria, Tenerifeko Drago jatetxea

Ekainak 8, osteguna

- 17.00etan:** Haur tailerrak:
"Teilak eta zigarrotxoak"
Hizlaria: Javier Ezeiza
18.30etan: Pintxo eta ardoaren ibilbidea zabalduko da
19.00etan: Dastatze ikastaroa: olioa
21.30etan: Dastatze afaria,
Bartzelonako Gaig jatetxea

Ekainak 9, ostirala

- 17.00etan:** Haur tailerrak: "Fruta"
18.30etan: Pintxo eta ardoaren ibilbidea zabalduko da
19.00etan: Dastatze ikastaroa: ardoa
21.30etan: Dastatze afaria,
Gaztelako produktuen dastaketa

Ekainak 10, larunbata

- 09.00etan:** Haur tailerrak, Lumagorri
oilategi-baserrira bisitaldia
09.00etan: Txekorra burduntzi erara
11.00etan: Idiazabalgo gazta salmenta
11.30etan: Idiazabalgo gazta lehiaketa
12.00etan: Euskal Herriko produktuen dastaketa
18.00etan: Sardin jatea
21.00etan: Herri afaria: txekorra burduntzi erara
23.00etan: Dantzaldia, Bigara taldearen eskutik

Ekainak 11, igandea

- 09.00etan:** Diana auzoan zehar
11.00etan: Gastronomía feriarene hasiera
11.00etan: Estatuko sukaldarien II. topaketak
12.00etan: Extremadurako produktuen dastaketa
21.00etan: Hispania jatetxearen omenezko afaria
21.00etan: 2.000 urteko
urrezko sukaldarien sari banaketa

Ekainak 14, asteazkena

- 19.00etan:** VII. garagardo feriarene hasiera

Ekainak 24, larunbata

- 12.00etan:** VII garagardo feriarene amaiera



Mari kalea 5, behea (Kaiaren gainean) • Tfnoa.: (943) 431540

**2000 . URTEKO
UDAKO
IKASTAROEN
EGITARAUA**

EKAINA

- "GAURKO EUSKAL SUKALDARITZA", 3tik 9ra
"ARRAINAREN MUNDUA", 10etik 14ra
"BETIKO EUSKAL SUKALDARITZA", 17tik 21ra
"BETIKO GOZOGINTZA", 24tik 28ra

ABUZTUA

- »SUKALDARITZA ERRAZA GUZTIONTZAT»
Uztailaren 31tik abuztuaren 4ra

IRAILA

- "BARRUKI DENDAREN ASTEA", 4tik 8ra
"BAKAILAOA ETA PATATA", 11tik 15ra
"GAUR EGUNGO POSTREEN AUKERA" 18tik 22ra
ORDUTEGIA: 10:00 etatik 14:00 tara,
astelehenetik ostiralera

SALNEURRIA: 25.000 pezeta kurtsoko

Informazio gehiagorako deitu sukaldaritza eskolara 943.43 15 40
OHARRA: Ikastaroak gutxienez 10 lagunekin egingo dira, beste-
la bertan behera utzi eta astebeteko epeaz jakinaraziko da.

GASTRONOMIA ASTEA

Donostia: miniatura sukaldaritzaren hiriburua

Gero eta pintxo bereziagoak eskaintzen dira

Ainhoa Irazu

Jakina de Euskal Gastronomía nazioartean hizki handiz idazten dela.

Horren adierazle, munduko hainbat eta hainbat lekutan aurki ditzakegun euskal jatetxeak: New York, Londres, Paris, Madril,artzelona, Mexiko...

Euskal gastronomiaren itsaso zabalean, bada txiki baino aldi berean handi den alderdia; miniatura sukaldaritza. Beste modu batera esanda: pintxoaren sukaldaritza.

Donostia dugu miniaturako euskal sukaldaritzaren hiriburua. EAEko beste tokitan ez dago hain zabalduta pintxoaren kultura.

Donostiako Parte Zaharreko tabernetatik bueltatzen bat emanez gero, mota guztietako pintxoak aurkituko



Argazkia: Inanol Olegi

Mikel Corcuera:
"Bi motatako pintxoak daude: klasikoak eta goi mailakoak"

Herrikoiak eta goi mailakoak

60. hamarkadatik hona, tamaina txikiko sukaldaritzak bilakaera garrantzitsua izan du.

"Euskal sukaldaritza modernoarekin aro berri bati hasiera eman zitzaion. Alde horretatik, miniatura sukaldaritzak ere aurrera egin zuen. Pintxoek aurrekari arrunt batzuk izatetik sukaldaritzaren harribitxi txikiak izatera igaro dira. Gero eta sofistikazio handiagoa da-

ditugu. Gehienak txikiak dira, baina mokatu goxoak oso: zainzuri frijituak, mota guztietako jakiez betetako kurasan-txikiak, txatka pintxoak, izokia, antxoia eta amuarrainez eginikoak, puddinak, broketak, mousseak, mariskoko ravioliak,

itsas produktuko ambrosiaz betetako patatak eta abar luzea.

Alde horretatik, Mikel Corcuera kritikoa argi eta garbi du: "Pintxoak euskal sukaldaritzaren erretratu dira, tamaina txikian", diosku.

arte galeria

echeberria

XIX. eta XX. mendeetako Euskal Herriko margoetan adituak.

Zubieta 20
943 42 89 23 • 943 42 37 46
20007 DONOSTIA

ALDANONDO

JATETXEA

Asteartean itxita

Menua egunero:
Bakailaoa tortila, idi txuletak,
gazta eta intxaurrak, kafea edo infusioa,
ardo ura sagardoa,
3000 pezeta

Euskalerrria, 6 Telf.: 943 422852 Donostia

azurki

**Altzariak
Dekorazioa**

Sekundino Esnaola, 9 Tfnoa: 27 32 50 - 27 94 50

MATXIKAR

Taberna - Erredegia



Saiheskietan
punta-puntakoa



Santa Barbara 21 - Tfnoa.: 353692 • ALTZA



go" esan digu Juan Mari Arzak Euskal Herriko Gastronomia Etxeko lehendakariak.

Adituen arabera, bi pintxo mota bereiztu beharko lirateke: herrikoiak edo klasikoak eta goi mailakoak.

"Ezin ahantz daiteke betiko pintxoek hortxe jarraitzen dutela: ensaladilla, patata tortilla, arrautz egosia ganbekin, txanpinoiak... Nolanahi ere, azken hamarkadetan minimalista ukituko pintxoak nagusitu dira. Hala ere, ez dut uste betiko "gilda" eta bestelako klasikoak desagertzeko arriskua dagoenik" diosku Corcuera.

Zaporea, itxura eta kolorea

Pintxoak egiteko erabil-

Juan Mari Arzak:
"Pintxo gintzak bilakaera handia izan du"

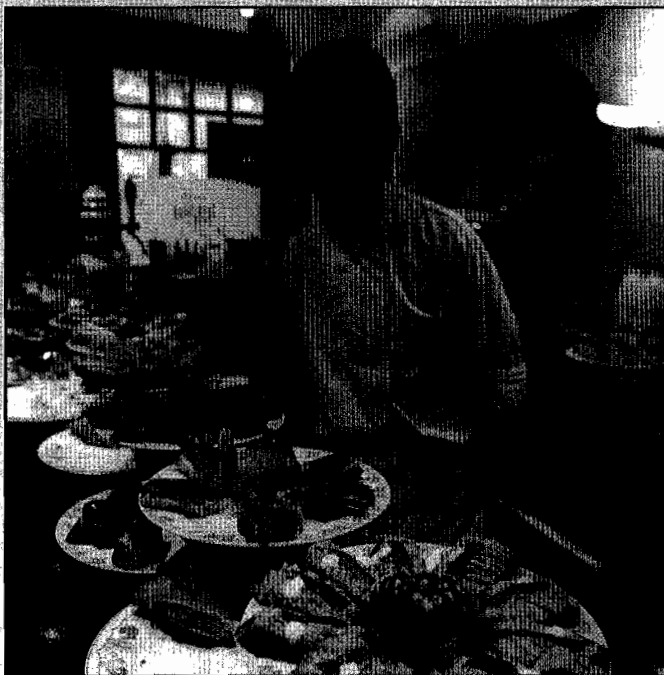
tzen diren jakiei dagokienean, Euskal Herriko produktu onenak izan ohi dira: legatza, antxoak, hemengo barazkiak, Nafarroako piperrak eta zainzuriak...

"Kanpotik ekartzen dena ekar daitekeen onena izaten da. Extremadurako urdaiaz-pikoa, andaluziar oliba olioa edo frantziar pateak esaterako" aipatu digu Corcuera.


Gustu eta zaporeari dagokienean, berriz, Arzaken arabera, berrikuntza garrantzitsuak eman dira.

"Zapore berriak sartu dira gure sukaldaritzan. Esaterako, orain lehen ezohikoak ziren usain gozoko belarrak sartu dira taberna eta jaietxe-etako sukaldeetan: azafraoa, kominoa, coriandroa, glasse azukrea, canela... Chef-ek irudimen handiko nahasketak prestatzen dituzte" diosku Arzakek.


Ez dira baina jakiak eta zaporeak garrantzizko elementu bakarrak. Alde horretatik, orain aste batzuk egin zen Gipuzkoako pintxo lehia-



Argazkian, Izkina tabernako sukaldarietako bat. Parte Zaharreko taberna honek Inbaaurrondoko Astean parte hartuko du.



JAIETXEA BORDA



- Ezkontzak, enpresa bazkariak, senitarteko bilerak, agur-afariak... egin ahal izango dituzu.
- Diskoteka zabalik ostirala eta larumbata gauetz.

Sorabilla auzoa z/g ANDOAIN • Tfnoa.: (943) 59 28 60

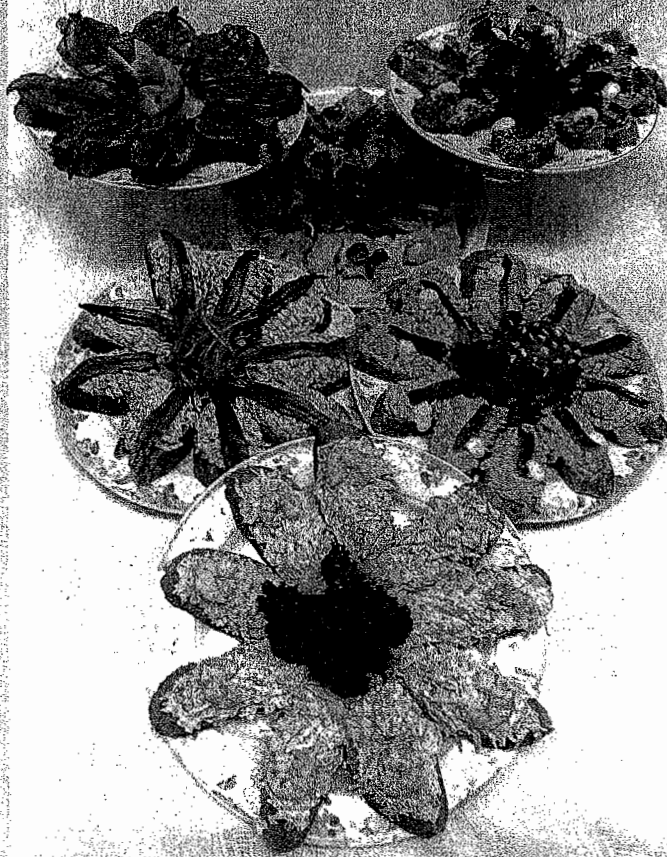
LEKUALDAKETA LAISTER, SUKALDE NAGUSIA ASTIGARRAGAN

ETXEKO JANAK



Sukaldari tituludunek prestatutako etxeako janak
Banketeak, lunchak, ospakizunak, eskolak eta abar...

Ugaldetxo poligonoa 27-28. OIARTZUN
Tfnoak.: 49.39.69 • 49.23.48 • 49.18.22



ketan honako ezaugarriei erreparatu zieten epaimahikideek pintxoak saritzeko orduan: kolorea, muntaia, irudimena, gustua eta zaporea.

"Gozoak izateaz gain, erakargarriak ere izan behar dute. Aurkezpena garrantzizko gauza da. Tabernarietxer irudimen handia dutela uste dut" esan digu Juan Mari Arzakek.

Artisautza lana

Goi mailako gutizi txiki horiek egiteko moduari dagokionean, bestalde, ezaugarri batzuk aipatu behar dira: "Artisautza lana da, ez da industrializatutako jarduera, guztia eskuz egiten baita. Elaborazio iraunkorra eskatzen du, izan ere, gaur egungo pintxoak asko landutakoak dira" aipatu digu Corcuera.

Horren arabera, pintxogintzak beste hainbat herrialdetan erabiltzen diren sukaldaritzaren teknikak beregin ditu.

"Esaterako, carpaccio Italian arrainak sukaldaritzeko era bat da, eta azken urteetan hemen ere asko erabiltzen ari da. Horrez gain, egosteko prozesua antzerakoa da leku guztietan" diosku Corcuera.

Pintxogintzaren bilakaeran zerikusi handia izan du sukaldaritzaren tresnen aplikazioak.

"Termomix izeneko xehetzeko tresna ezinbestekoa da egun, izan ere horrek lana ikaragarri errazten du" azpimarratu du Corcuera.

Munduan bakarrak

Miniaturako euskal sukaldaritzaren beste lekuetakorekin alderatzeko orduan, bai Juan Mari Arzak eta bai Mikel Corcuera bat datoz gauza batean: "ez da horrelakorik mundu osoan", diosku Arzak-ek.

Andaluzian tapa famatuak dituzte. Mexikon,

Mikel Corcuera: "Bilakaeran zerikusi handia izan du teknologiaren aplikazioak"

berriz, "taco"-ak, eta Japonen arrozaz egindako sushiak.

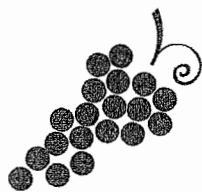
Hala ere, adituon arabera, beste tokietako minimal sukaldaritzarekiko antzekotasunik bada ere, Euskal Herrikoak berezko ezaugarriak ditu.

"Nire ustez, sushi-ak eta txinatar sukaldaritzaren minimalista baina azkoz ere hobeak dira. Gure pintxoak goi mailako sukaldaritzaren zati garrantzitsua direla esango nuke" azpimarratu nahi izan du Juan Mari Arzak-ek.

Antzeko iritzia du Mikel Corcuera ere.

"Andaluziar tapek zerikusi gutxi dute gure pintxoekin, izan ere, "tapek" herriko sukaldaritzatik edaten dute.

ELCIEGO



BANATZAILER BAKARRA
MARQUES DEL RISCAL-en
oinordekoen ardoak

Esterlines 2 -
Telf.: 943 428568
20003 DONOSTIA

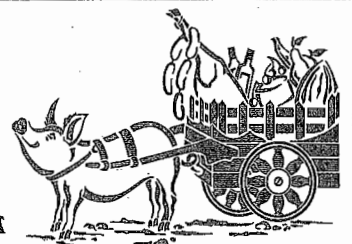


Dasta
ezazu gure
gastronomia
eskaintza
zabala

Txofre kalea 4 • GROS
Tel.: 943 27 97 99

SUPER KINUA

HARATEGIA - YRDATEGIA



Extremadura kalea, 7. Intxaurrondo. Tel.: 943 27 16 49



AYESTARAN

ERLOJUAK:

Dupont
Mont Blanc

Longines
Seiko

- ERLOJUDENDA
- BITXIDENDA
- GARAIKURRAK
- GRABATUAK

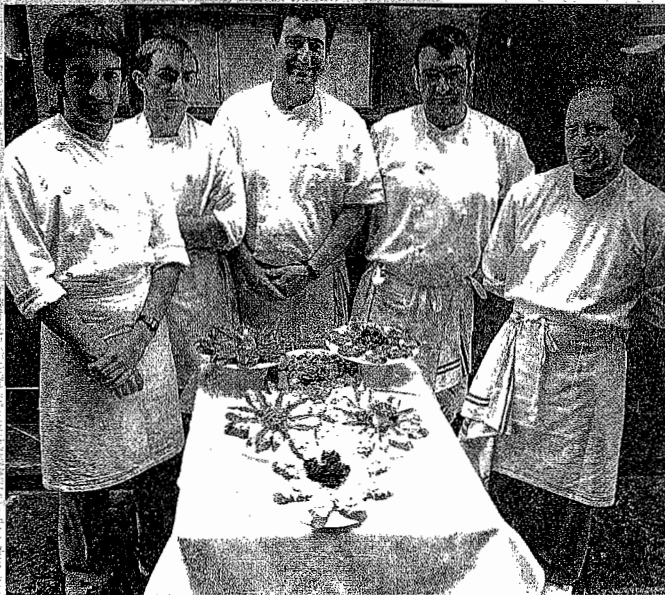
Abuztuak 31en 16
Tlxoa: (943) 42 93 90

Narrika 16
Tlxoa: (943) 42 26 81

San Juliano 17
Tlxoa: (943) 42 09 19

Fama: (943) 43 09 17
20003 Donostia

Kale Nagusia 30 • Tlxoa: (943) 81 18 62 • AZKOITIA



Gure pintxoek, aldiz, goi mailako sukaldaritzatik. Edozein kasutan, antzekotasunik aipatu behar bada japoniar sushiak aipatuko nituzke" diosku Corcuera.

Goi mailako sukaldaritzak

Bai Mikel Corcuera eta bai Juan Mari Arzak ados daude: pintxogintza goi mailako sukaldaritzan kokatu behar da.

"Zalantzarik gabe, miniatuzko sukaldaritzak goi mailako sukaldaritzako alderdi garrantzitsua. Gertakari bat da, eta artea, izan ere, nazioarteko sukaldaritzan ez dago horrelakorik. Horren adierazle, Donostiara etortzen diren atzerritarren goraipamenak" esan digu Arzak Nazioarteko Gastronomia Akademiako Gran Prix de l'Art de la Cuisine izandakoak.

Franko dira Donostian sukaldaritzaren esparru horri eutsi dioten tabernak: Estitxu, Bergara Etxea, Martin Berasategi kafetegia, Txepetxa, Danena, Los Toneles, La Viña, Mendi....

Alde horretatik, Intxaurrendoko Gastronomia Aste-

Esteban Ortega: "Egunero 100 pintxo ezberdin eskaintzen ditugu tabernan"

an ipiniko den pintxoaren ibilbidea Donostiako pintxogintzaren erakusleihoa izango da. Hamar bat tabernekin hartuko dute parte ibilbidean, hala nola, La Viña, Izkiña, Aloña Berri eta Bergara tabernekin.

Zein pintxo eskainiko dieten bertaratutakoei?: Etxeko onenak.

"Ontto eta langostinoen gratinatua nata eta cavarekin, foie-gras mahatsekin oportu erara, itsazapoa porru kremarekin jerez erara, ahate gutuziak calvados erara...Ez ditugu pintxo klasikoak ipiniko sofistikatuenak baizik. Kontuan hartu behar da 100 pintxo mota eskaintzen ditugula tabernan" esan digu Bergara tabernako Esteban Ortega sukaldariak.

Hori bai pagotxa!

Wasi Informatika Zentroa
Zuk eskaintzen dituguna

Extremadura, 7. Behea
Hego Intxaurrendoko
Donostia
☎ 943 32 67 25

Informatika Akademia
Ofimatika, diseinu grafiko, internetaren Orduetgia zuk erabakitzen orduetgia eta iraunaldia.

Ordenagailuak salgai
Zuk nahi duzun ekipoa montatuko dizugu.

Serbitzu teknikoak
Arazorik eduki ezker, zure ordenagailuarekin, zuk konponduko dizugu.

GAIZKA

taberna

- Pintxoak
- Egunerako Menua, 5 aukera 900 pezeta
- Enkargutzko tortillak

Trueba 4 • Tfnoa.: 943-27.59.02

KURSAALA

Zurriola hiribidea, 1-5. lokala
Telf.: 902 130031
Fax: 943 326700
e-mail: agroturismo@nekatur.net
[http:// www.nekatur.net](http://www.nekatur.net)
20002 DONOSTIA

NEKAZALTURISMOA

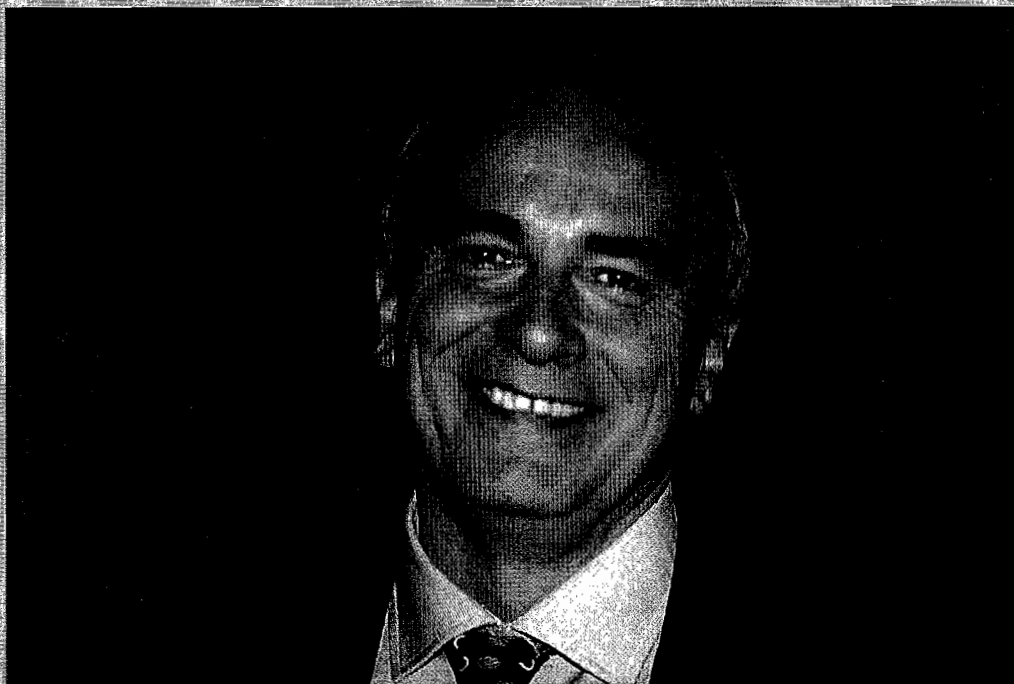
CASA BARTOLO

Gure berezitasuna haragi eta arrainak parrilan

Fermin Calbeton kalea 38
 Tfnoa.: (943) 42 17 43
 20003 DONOSTIA

“Ez dago alde handirik Iparraldeko eta Hegoaldeko sukaldaritzaren artean”

Fermin Arranbide Donibane Lohitzuneko Les Pyrenees jatetxeko sukaldaria da. Euskal Herriko Gastronomia elkarteko kide honen arabera, Intxaurrendoko astearen arrakasta auzotarren eta sukaldarien harreman estuari zor zaio. Sukaldaritzaz hitz egin dugu Iparraldeko sukaldaritzaren ordezkari honekin.



Eskaera zuzaina izaten da Intxaurrendon afaltzeko. Ondo eta marka jateko aukera paregabekoa.

Raul Perez

Zer nolako iritzia duzu Intxaurrendoko Gastronomia Asteari buruz?

Betidanik oso interesga-

rria iruditu zait, izan ere, aste horrek izaera herrikola du. Beste hainbat lekutan gastronomia ekitaldiak antolatzen dira, baina bertakoek ez dute parte hartzen. Zorte

onez, Intxaurrendon guztiz kontrakoa gertatzen da. Sukaldariek ezezik, auzotarrek ere protagonismo handia dute gastronomia astean. Bestalde, Intxaurrendoko

astea sukaldarien topagune garrantzitsuenetakoa iruditzen zait, Euskal Herriko sukaldariek gain Espainiako eta Frantziako onenek parte hartzen baitute.

ERREKA jatetxea

Donibane Lohitzuneko Les Pyrenees

GOZOTEGIA

OIARTZUN

IZOZKITEGIA

Igentea kalea 2 • Tfnoa.: 943-426209
Donostia

 **el rincón del bacalao**

Bakailaoa gezatua eta prest sukalderako

Herrera pasealekua 44 ALTZA • Tfnoa.: (943) 39.27.32

Duela pare bat urte, Yeyette etxean Euskal Gastronomiaren Zentrua sortu zenuten. Egingo al diguzu orain arteko ibilbidearen balorazioa?

Uste dut goizegi dela balorazio sakona egiteko. Pare bat urte besterik ez dira igaro zentroak atea zabaltu zituenetik. Beraz, ia hasi berriak garelako esan daiteke. Hala ere, ekimena primerakoa iruditzen zait. Yeyette etxea Euskal sukaldaritza nortasuna sendotzeko gune aproposa da. Zazpi probintzietako sukaldariak biltzen gara bertan. Sukaldari bakoitzak bere ideiak eta kezkek mahaigaineratzeko aukera izaten du. Hainbat tokitako sukaldarien iritziak biltzen dituen topagunea edukitzeak abantaila handiak ditu, batik bat euskal sukaldaritza beste tokietan ezagutarazteko orduan.

Ba al da baina euskal sukaldaritzarik, ala topiko bat da?

Zalantzarik gabe euskal sukaldaritza existitzen da. Piperrada, euskal erara egindako oilaskoa, txipiroiak, atuna, eta orohar itsasoko elikagalekin presta daitezkeen plater guztiak Euskal Gastronomiaren adibideak dira. Horiek guztiak gure sukaldatzeko moduaren berri ematen dute. Euskal sukaldaritzak berezko ezaugarriak ditu.

Ba al dago desberdintasun aipagarriarik ipar eta hegoaldeko gastronomiaren artean?

Nik ez dut uste desberdintasun aipagarriarik dagoenik. Sukaldaritza klasikoa antzekoa da Euskal Herri osoan. Desberdintasunak aurkitzeko etxe bakoitzeko

"Yeyette etxea euskal sukaldaritza sendotzeko gune aproposa da"

sukaldean sartu beharko ginateke. Etxe bakoitzak platerak prestatzeko era berezia du.

Hegoaldean nahikoa ezagutzen al dugu Iparraldeko gastronomia?

Euskaldunok oso gogoko dugu gastronomia. Beraz, nahikoa iaiak gara platerak dastatzeko orduan. Hala ere, Donibane Lohitzunen dugun jatetxera etortzen den askok ez du batere ezagutzen hemen prestatzen ditugun hainbat berezitasun. Esaterako, hemengo foie grasak, ibaiko salmoia edo pitxoiak ez dira batere ezagunak hegoaldekoen artean.

Zein izango da zure eginkizuna Aste Gastronomikoan?

Ekainaren 6an, afaria prestatu behar dut beste hiru lagunekin batera. Besteak beste, Ainhoako Ithurria jatetxeko Maurice Isabalekin arituko naiz sukaldean.

Zer prestatuko duzue?

Hasteko antxoekin egindako lasaina eta sagarrarekin prestatutako foie-gras beroa prestatuko ditugu. Ondoren, berentxenekin hornitutako arkumearen txanda iritsiko da. Amaitzeko Iparraldetik etorritako gozogile batek pistatxo gelatuaz egindako pastela sukaldatuko du. Nire ustez, afarira etorriko diren guztiak pozik geratuko dira eskainiko diegun afariarekin.

EROSLE NAGOI



**JANARIAK, IGALIAK
ETA HARATEGIA**



Sukla kalea, 1

Tfnoak.: 943-212107 eta 943-217354



General Artetxe 8 • GROS
Tfnoa.: (943) 27 50 26

Zuen ondoan

*Juan Mari,
onartu
beharreko
meritua da:*



*Eskerrik asko
Artzak Ortzok
berriro ere ondo jatea
hedatzeagatik*

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarte
Beatriz infantaren hiribidea, 18
20008 Donostia
Tfnoa.: 31 60 40 • Faxa: 31 21

GASTRONOMIA ASTEA

2000. urteko urrezko sukaldariak

Urtero bezala Yeyete etxeko kideek urteko sukaldariak izendatu dituzte. Horien artean lau euskal herritar daude, hiru gizonetzko eta emakumezko bakarra. Pilar Idoate, Gorka Txapartegi, Aitor Elizegi eta Sebas Eskamendi dira aurtengo urrezko sukaldariak.



Pilar Idoate

Pilar Idoate Iruñeako Europa jatetxeko sukaldaria du. Emakume hau nafarroako Markalain herrian jaio zen orain 44 urte. Pilarrek ez du sukaldaritzaren ikasketarik egin, eta dakien guztia berarekin lanean aritu diren sukaldarietatik ikasi du.

Berak egindako plater bereziak itsas zapoa da. Abakando, zainuri eta bieirekin sukaldatzen du, ragut izeneko erara.

Gorka Txapartegi

Hondarrabiko Alameda jatetxean lan egiten duen hondarrabitar hau du aurtengo urrezko sukaldari gazteena Sebas Eskamendirekin batera. Biek 30 urte dituzte. Gorkak ez ditu sukaldaritzaren ikasketak egin, haatik ez zaio merezimendurik falta, Jaizubia eta Zuberoa jatetxetan lanean aritutakoa baita. Orain hiru urte Espaniako sukaldari gazteen saria eskuratu zuen. Bere gomendioa? Zizak zigala eta ilarrekin.




Aitor Elizegi

Santutxun jaiotako sukaldari honek 33 urte ditu eta Plentziako Gaminiz jatetxean lan egiten du. Aitorrek Galdakaoko sukaldaritzaren eskolan ikasi zuen eta Galdakaoko Aretxondo jatetxean eta Bilboko Ercilla hotelean lan egin zuen Gaminiz jatetxea ireki aurretik. Hainbat sari eskuratu ditu, horien artean Espaniako gourmeten saria (1998). Bere berezitasuna makailua da.

Sebas Eskamendi

Sebas Eskamendi Orerentan jaiotako sukaldari gazteak Londres Hotelean lan egiten du. Donostiako Sukaldaritzaren Eskolan eman zituen bere lehen urratsak sukaldaritzaren munduan. Ostean, Santiago tabernan eta Albistur jatetxean aritu zen lanean Londres hotelera iritsi aurretik. Plater berezi gisa makailua gomendatu digu. Baita iberiar "carrillerak" ere.



Chiane Zorionak!!
Edertasun zentrua

Depilazioa • Makilajea
Aurpegiko tratamendua • Solariuma

Erroratxo 4, 1 • Tfnoa: (943) 217429

ERDIKOA
taberna



Infaurrondo kalea 59. behealdea • Tfnoa: (943) 28.62.99 • DONOSTIA

ERLOJUTAILERRA
BITXIEN TAILERRA
URRE ETA ZILARREZKO BAINUAK

ERLOJUTEGIA
BITXITEGIA


SEIKO - LOTUS
FESTINA - CITIZEN
PULSAR - CASIO
SWATCH - FLIK-FLAK
CALYPSO

E MIKEL

Kortezoko kalea 9. behealdea • Tfnoa: (943) 32.06.95 • Faxa: (943) 32.01.15 • CROS

Bitxidenda Erloju-denda

ALAIN



Grabatuak

Kolon pasealekua 11
DONOSTIA
Tfnoa: (943) 320962

Haurrek ere ikas dezaten

Bost sukaldaritza tailer antolatu dira Larrotxenen

aurreko urteetan legez, aurtien ere haurrentzako tailerrak antolatu dira Intxaurrendoko Astronomia Astean. Tailerrok Larrotxene kulturetxean egingo dira. Zortzi eta hamaika urte bitarteko haurrek parte hartu ahal izango dute tailerrotan. Guztira bost gai jorratuko dituzte: pasta, gazta, gozokia, teiak eta zigarrotxoak eta fruta. Tailerren helburua haurrak sukaldaritza hainbat esparrutan trebatzen joatea da.

“Gure asmoa haurrak txikitatik sukaldaritzaekin

Javier Ezeiza:

“Teiak eta zigarrotxoak ekoizteko saio praktikoa egingo dugu”



harremanetan jartzea da. Sukaldaritzaerakiko zalatasuna bultzatu nahi dugu” esan digu Juan Mari Arzak-ek. Berak pastaren sekretuak azalduko dizkie tailerretako umeei, hilak 5ean.

Gazta eta gozokiak mintzagai

Hilak 6an, gaztaren txanda izango da. Amelia Jauregi artzaiak Idiazabalgo gazten berezitasunez jardungo du haurrekin.

Ameliak Idiazabalgo gaz-

tak nolakoa izan behar duen erakutsiko die sukaldari txikiak: forma, azala, kolorea, usaina eta zaporea. Helburua, haurren ahasbaita ohitzen joatea da. Horrez gain, emakumea artzaien bizimoduaz ariko da.

Hurrengo bi egunetan gozokiak izango dutezite hizpide tailerretan. Totel eta Ezeiza gozotegietako Francisco Torreblanca eta Javier

Arzak-ek urteak daramatza gaztetzorri ikastaroak ematen. Sukaldaritza oinarriak irakastea da Intxaurrendoko antolatzaileen helburuetako bat.



Ezeiza izango dira hizlariak.

“Teiak eta zigarrotxoak ekoizteko ordubete inguruko saio praktikoa egingo dugu. Xabier Martinez Berioko Sukaldaritza eskolako kidea izango dut laguntzaile” diosku Ezeizak.

Hilaren 10ean emango zaie amaiera tallerri. Egun horretan haurrek Lumagorri baserriko oilategira txangoa egingo dute.

IBAI
JATEXEA

Getari kalea 15 • Tfnoa.: 943 428764



Harategikoaz gain, etxean artisauek erara aurrez prestatutako jakiak

SAN MARTIN AZOKA 63-64
Karmelo Etxegarai 10 • ANTIGUA
Tfnoa.: 943-426266
DONOSTIA

Cavarekin topa eginez

Hamasei cava etxek parte hartuko dute aste gastronomikoan

Cava Euskal Herrian ezohiko edaria den arren, Yeyett etxeko kideek Kataluniako Penedes eskualdean ekoizten den edari horrekin topa egiteko aukera eman nahi izan diete gastronomia astera bertaratu direnei. Guztira hamasei cava etxeetako ordezkariak Donostiaratuko dira datozen egunotan: Castell d'Agó, Cava Ferret, Masia Pulgimolto, Sumarroca, Castell de Vilarnau, Bohigas, Llopart Cava. Guztiek pintxo eta ardoaren ibilbidean parte hartuko dute. Cava



Cava dastatzeko aukera paregabea izango da Astean. Ferrán Adria eta Juan Mari Arzakek aholkubai ederra dute horretarako. Argazkia: Francesc Guillamet

Jose Ramon Agiriano:

"Haurren aholkubai onitzen joan dadin nahi dugu"

ekoiztetxeen asmoa euskal herritarren artean edari hori sustatzea da.

"Euskal Herria cavaren sustapenerako leku paregabea da, izan ere, gastronomiarekin estu lotutako herria da" esan digu Montse Monserrat Sant Sadurni d'Ancian dagoen Cava Institutoko arduradunak.

Dastaketa herrikoia

Pintxo eta ardoaren ibilbidean beren postuak ipintzeaz gain, Kataluniako Cava Institutoko kideek

hilaren 8an "Cava aperitibo gisa" lelopean Udaleko biltzar aretoan egingo den mahainguruan parte hartuko dute.

"Jende askok gabonetan baino ez du hartzen cava. Gure ustez, ordea, edari hori oso egokia da edozein garaitan hartzeko. Aperitibo moduan ere har daiteke, betiko edarien ordez" diosku Monserrat-ek. Hilaren 9an cava dastaketa lehiaketa iragarrita dago.

"Lehiaketa herrikoia izango da. Jendeari cava edaten emango diogu. Dastatzaileek usaina, kolorea eta zaporea kontuan hartik, zein cava mota edan duten asmatu beharko dute. Lehiaketarekin, jendeak cava mota ezberdinak gertutik ezagutzeko aukera izan dezan nahi dugu: brut natura, erdi lehorrera, gaztea..." aipatu digu Monserrat-ek.

Lehiaketa horren irabazleak sari bitxia jasoko du, "bere pixua cavan emango diogu" diosku Montsek.

Zepelin ederra hartuko du bada irabazleak, batik bat pisuduna bada.

Aldamar kalea, 12 Tel. • Fax: 943 43 03 54
20003 DONOSTIA

SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA
SAGAR-ZULO
Sagardo naturala - Eguneroko menua
Aldamar kalea, 12 20003 DONOSTIA
943 43 03 54
SAGAR-ZULO
GIPIUZKOA