

Gustoko

6 -8 / 03 /2020

PROGRAMA

calidad
y origen
kalitatea
eta jatorria



**B!
E!
C!** BILBAO
EXHIBITION
CENTRE

EXPOSSIBLE!

11:00-14:00 Profesionalentzat soilik / Solo profesionales
14:00-21:00 Publiko orokorra / Público general

**KULTUR ETXEA
CASA DE CULTURA**

10:00 - 21:00

Arbasok, "Euskal Herriko artisautza tradizionala sustatzeko elkartea", erakusketa-eremu bat eta tailerrentzako beste eremu bat izango ditu, eta bertan erakutsiko dute artisauek euren lana egunero. Barruko gela batean, sektoreari lotutako hitzaldiak emango dira eta bideo batzuk jarriko dira.

Arbaso, la "asociación para el fomento de la artesanía tradicional de Euskal Herria", dispondrá de una zona expositiva y otra para talleres, donde diversos artesanos realizarán demostraciones diarias. Fuera del horario de las demostraciones, los expositores presentarán a través de charlas sectoriales y de proyección de vídeos, proyectos afines a la filosofía de GUSTOKO.

TXOSNA

11:00 - 11:45

FIRMA DEL ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE EROSKI Y ENKARTERRIALDE, EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA ENKARTERRI OPEN LAB AGROALIMENTARIA:

Firma del acuerdo de colaboración entre Eroski y Enkarterrialde, en el marco de la estrategia Enkarterri Open Lab Agroalimentaria y posterior Rueda de Prensa seguida en el mismo lugar.

**HEZKUNTZA ZONA
ZONA EDUCACIONAL**

10:00 - 21:00

Euskadiko kalitate ziurtatuko pintxoak eta edariak salduko dituen txosna tipikoa.

Txosna típica en la que se venderán pintxos y bebidas de calidad certificada oficial de Euskadi.

10:00 - 21:00

Carrefour buruan duela, elikaduraren inguruko 6 eta 12 urte bitarteko haurrei zuzendutako hezkuntza programa interesgarri bat eskainiko du.

Liderado por Carrefour, ofrecerá un interesante programa educacional vinculado a la alimentación, para niños de edades comprendidas entre los 6 y los 12 años.

SHOW COOKING

11:00 - 19:00

Azokak iraungo dituen 3 egunetan zehar GUSTOKOn aurki daitezkeen produktuen demostrazioak eskainiko dira agertoki honetan, Basque Food Laboratory delakoaren inguruko jardueraz gain. Bilboko Ostalaritza Goi Eskolak (ESHBI) zuzendutako jarduera.

Escenario en el que durante los 3 días de celebración del Certamen, se realizarán demostraciones para el público asistente de los productos expuestos en GUSTOKO, junto con actividades relativas al Basque Food Laboratory. Esta actividad está liderada por la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (ESHBI).

19:30 - 20:30

SHOWCOOKING SLOW FOOD ARABA

**HITZALDI ZIENTIFIKOAK
CHARLAS CIENTÍFICAS**

19:00 - 19:30

CÓMO LEER E INTERPRETAR LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS: EL NUEVO ETIQUETADO FRONTAL NUTRIScore

Ponente: Carmen Pérez Rodrigo. Presidenta Sociedad de Nutrición Comunitaria (SENC). Profesora de Fisiología Médica. UPV/EHU.

**KULTUR ETXEA
CASA DE CULTURA****11:00 - 21:00**

Arbasok, "Euskal Herriko artisautza tradizionala sustatzeko elkartea", erakusketa-eremu bat eta tailerrentzako beste eremu bat izango ditu, eta bertan erakutsiko dute artisau batzuk euren lana eguneror. Barruko gela batean, sektoreari lotutako hitzaldiak emango dira eta bideo batzuk jarriko dira. Arbaso, la "asociación para el fomento de la artesanía tradicional de Euskal Herria", dispondrá de una zona expositiva y otra para talleres, donde diversos artesanos realizarán demostraciones diarias. Fuera del horario de las demostraciones, los expositores presentarán a través de charlas sectoriales y de proyección de vídeos, proyectos afines a la filosofía de GUSTOKO

**LEHIAKETA
GASTRONOMIKOA
CONCURSO
GASTRONÓMICO****11:00 - 14:30**

AL MÁS PURO ESTILO DEL "GASTRONÓMICO DE ASTE NAGUSIA DE BILBAO" MAKILAREN KOFRADIA ORGANIZA EL 1ER CONCURSO POPULAR DE GUSTOKO, DONDE LAS CUADRILLAS DEBERÁN DE PRESENTAR UN PLATO DE PORRUSALDA.

13:00 - 13:15 Prestatutako platerren aurkezpena / Presentación de los platos preparados.**14:00 - 14:30** Lehiaketa gastronomikoaren sarien banaketa / Entrega de premios.**FOLKLORE****11:00 - 21:00**

"Kalejira" moduan, folklore tradizionalarekin lotutako zenbait taldeek gaur egunera iritsi den kulturaren arlo horren erakustaldi bat eskainiko digute:

En formato de "pasacalles", distintos grupos relacionados con el Folklore tradicional darán muestra de la cultura que ha llegado hasta nuestros días:

12:00 - 14:30

Orfeón Jarrillero

TXOSNA**11:00 - 21:00**

Euskadiko kalitate ziurtatuko pintxoak eta edariak salduko dituen txosna tipikoa.

Txosna típica en la que se venderán pintxos y bebidas de calidad certificada oficial de Euskadi.

**HEZKUNTZA ZONA
ZONA EDUCACIONAL****11:00 - 21:00**

Carrefour buruan duela, elikaduraren inguruko 6 eta 12 urte bitarteko haurrei zuzendutako hezkuntza programa interesgarri bat eskainiko du.

Liderado por Carrefour, ofrecerá un interesante programa educacional vinculado a la alimentación, para niños de edades comprendidas entre los 6 y los 12 años.

SHOW COOKING**12:00 - 13:00**

INICIACIÓN A LA CATA DE BIZKAIKO TXAKOLINA Y EUSKAL SAGARDOA CON QUESO IDIAZABAL

Cata de HAZI

15:00 - 18:00

Azokak iraungo dituen 3 egunetan zehar GUSTOKOn aurki daitezkeen produktuen demostrazioak eskainiko dira agertoki honetan, Basque Food Laboratory delakoaren inguruko jardueraz gain. Bilboko Ostalaritza Goi Eskolak (ESHBI) zuzendutako jarduera.

Escenario en el que durante los 3 días de celebración del Certamen, se realizarán demostraciones para el público asistente de los productos expuestos en GUSTOKO, junto con actividades relativas al Basque Food Laboratory. Esta actividad está liderada por la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (ESHBI).

18:45 - 19:45

DISFRUTA DE LAS JOYAS DE RIOJA ALAVESA; SU VINO Y SU ACEITE ACOMPAÑADO DE QUESO IDIAZABAL

Cata de HAZI

**HITZALDI ZIENTIFIKOAK
CHARLAS CIENTÍFICAS****13:15 - 13:45**

¿SON SALUDABLES LAS FRITURAS?: TÉCNICAS CULINARIAS Y SALUD

Ponente: Dra. Purificación García Segovia. Profesora de Dietética. Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia. Directora del Master Creatividad, Diseño e Innovación Gastroalimentaria (UPV)

18:00 - 18:30

ALIMENTACIÓN Y CÁNCER: RECURSOS PREVENTIVOS

Ponente: Luis Casis. Catedrático de Fisiología UPV/EHU. Secretario General de la Real Academia de Medicina del País Vasco (RAMPV-EHMEA)

**KULTUR ETXEA
CASA DE CULTURA****11:00 - 19:00**

Arbasok, "Euskal Herriko artisautza tradizionala sustatzeko elkarte", erakusketa-eremu bat eta tallerentzako beste eremu bat izango ditu, eta bertan erakutsiko dute artisau batzuk euren lana egunero. Barruko gela batean, sektoreari lotutako hitzaldiak emango dira eta bideo batzuk jarriko dira.

Arbaso, la "asociación para el fomento de la artesanía tradicional de Euskal Herria", dispondrá de una zona expositiva y otra para talleres, donde diversos artesanos realizarán demostraciones diarias. Fuera del horario de las demostraciones, los expositores presentarán a través de charlas sectoriales y de proyección de vídeos, proyectos afines a la filosofía de GUSTOKO

FOLKLORE**11:00 - 19:00**

"Kalejira" moduan, folklore tradizionalarekin lotutako zenbait taldeek gaur egunera iritsi den kulturaren arlo horren erakustaldi bat eskainiko digute.

En formato de "pasacalles", distintos grupos relacionados con el Folklore tradicional darán muestra de la cultura que ha llegado hasta nuestros días.

12:00 - 14:30

Orfeón Jarrillero

TXOSNA**11:00 - 19:00**

Euskadiko kalitate ziurtatuko pintxoak eta edariak salduko dituen txosna tipikoa.

Txosna típica en la que se venderán pintxos y bebidas de calidad certificada oficial de Euskadi.

**HEZKUNTZA ZONA
ZONA EDUCACIONAL****11:00 - 19:00**

Carrefour buruan duela, elikaduraren inguruko 6 eta 12 urte bitarteko haurrei zuzendutako hezkuntza programa interesgarri bat eskainiko du.

Liderado por Carrefour, ofrecerá un interesante programa educacional vinculado a la alimentación, para niños de edades comprendidas entre los 6 y los 12 años.

SHOW COOKING**11:30 - 12:15**SHOWCOOKING SLOW FOOD ARABA**12:45 - 13:15**RAMPV-MAKILA-GUSTOKO 2020 SARIAK / PREMIOS RAMPV-MAKILA-GUSTOKO 2020

Dirigida por la Real Academia de Medicina del País Vasco- Euskal Herriko Medikuntzaren Errege Akademia, valorará la innovación, la trayectoria profesional y la iniciativa joven en estas categorías:

- Premio a la trayectoria profesional internacional
- Premio a la excelencia en el ámbito de la alimentación
- Premio a la innovación
- Premio a la distribución con compromiso de calidad
- Premio al productor animal comprometido con las buenas prácticas
- Premio al productor del grupo alimentario vegetal
- Premio al productor joven
- Premio al producto con proyección en la salud
- Premio " Jesús Llona Larrauri" a la iniciativa comunitaria de apoyo a los productos locales
- Premio a la excelencia al producto lácteo local Accesit premio Gustoko 2020

13:30 - 16:30

Azokak iraungo dituen 3 egunetan zehar GUSTOKOn aurki daitezkeen produktuen demostrazioak eskainiko dira agertoki honetan, Basque Food Laboratory delakoaren inguruko jardueraz gain. Bilboko Ostalaritza Goi Eskolak (ESHBI) zuzendutako jarduera.

Escenario en el que durante los 3 días de celebración del Certamen, se realizarán demostraciones para el público asistente de los productos expuestos en GUSTOKO, junto con actividades relativas al Basque Food Laboratory. Esta actividad está liderada por la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (ESHBI).

**HITZALDI ZIENTIFIKOAK
CHARLAS CIENTÍFICAS****12:15 - 12:45**DEBILIDADES Y FORTALEZAS DE LOS ALIMENTOS KM 0 Y PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Ponente: Lluís Serra Majem. Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública. Presidente Academia Española de Nutrición. Cátedra de Alimentación UNESCO. Director de la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.