En DESAWP y TESTWP no funciona bien el botÃ³n de PDF (mPDF) porque no tenemos certificado en el entorno de desarrollo
Pongo esta de ejemplo, pero es de PROD. Para comprobar que se visualizan.

Gustoko
4-6/03/2022

Programa de Actividades. Público General

Datos actualizados a 10/11/2023

VIERNES, 04 de MARZO de 2022

15:00 - 15:50	**TÍTULO:** CATA-MARIDAJE DE QUESOS ASTURIANOS, VINOS DE CANGAS (D.O.P) Y SIDRA D`ASTURIES (D.O.P.). **LUGAR:** Sala de Actividades Pabellón 1 La marca de calidad Alimentos del Paraíso Natural (Dirección Regional de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del Principado de Asturias), realizará una cata-maridaje de quesos asturianos, vinos de Cangas (D.O.P.) y Sidra D'Asturies (D.O.P.), dirigida por el gastrónomo Lluis Nel Estrada.
16:00 - 16:50	**TÍTULO:** MANJARES INFINITOS DE CANTABRIA **LUGAR:** Sala de Actividades Pabellón 1 Actividad de la mano de Alimentos de Cantabria
17:00 - 17:35	**TÍTULO:** DOBAENA - RECETA DEL SALMOREJO CORDOBÉS **LUGAR:** Sala de Actividades Pabellón 1 De la mano de Jose Manuel Bajo, de C.R.D.O. Baena, se realizará un salmorejo cordobés con aceite de la C.R.D.O. de Baena
17:45 - 18:25	**TÍTULO:** CATA DE TXAKOLI Y QUESO IDIAZABAL **LUGAR:** Sala de Actividades Pabellón 1 De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, se realizará una cata de txakoli de Bizkaia, Getaria y Araba con queso Idiazabal. Se acompañará con pan Euskal Ogia, sal y aceite de Rioja Alavesa.

19:00 - 19:40

TÍTULO: CATA DE VINO Y ACEITE DE RIOJA ALAVESA Y CONSERVAS DE PESCADO

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, se realizará una cata de la Ruta GR-38. Vino y aceite de Rioja Alavesa con conservas de antxoa y bonito del Norte. Se acompañará con pan Euskal Ogia y sal

SáBADO, 05 de MARZO de 2022

12:00 - 12:40

TÍTULO: CATA DE TXAKOLI Y QUESO IDIAZABAL

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, se realizará una cata de txakoli de Bizkaia, Getaria y Araba con queso Idiazabal. Se acompañará con pan Euskal Ogia, sal y aceite de Rioja Alavesa.

13:15 - 13:50

TÍTULO: CATA DE SIDRA EUSKAL SAGARDOA, CERVEZAS BASQUE BEER Y EUSKO LABEL GAZTAK

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, disfruta de la sidra Euskal Sagardoa, las cervezas Basque Beer acompañado con quesos Eusko Label Gaztak y pan Euskal Ogia.

14:00 - 14:30

TÍTULO: EL SABOR DE LO DESCONOCIDO

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de José Félix Becerril, de la empresa Bibesol, se realizará una presentación con aceite de girasol virgen / zumo de pipa y harinas integrales de cereales indigenas / semillas ancestrales

15:00 - 15:50

TÍTULO: CATA-MARIDAJE DE QUESOS ASTURIANOS, VINOS DE CANGAS (D.O.P) Y SIDRA D`ASTURIES (D.O.P.).

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

La marca de calidad Alimentos del Paraíso Natural (Dirección Regional de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del Principado de Asturias), realizará una cata-maridaje de quesos asturianos, vinos de Cangas (D.O.P.) y Sidra D'Asturies (D.O.P.), dirigida por el gastrónomo Lluis Nel Estrada.

16:00 - 16:50

TÍTULO: MANJARES INFINITOS DE CANTABRIA

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

Actividad de la mano de Alimentos de Cantabria

17:30 - 18:10

TÍTULO: CATA DE VINO Y ACEITE DE RIOJA ALAVESA Y CONSERVAS DE PESCADO

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, se realizará una cata de la Ruta GR-38. Vino y aceite de Rioja Alavesa con conservas de antxoa y bonito del Norte. Se acompañará con pan Euskal Ogia y sal

19:00 - 19:40

TÍTULO: CATA DE VINO Y ACEITE DE RIOJA ALAVESA Y CONSERVAS DE PESCADO

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, se realizará una cata de la Ruta GR-38. Vino y aceite de Rioja Alavesa con conservas de antxoa y bonito del Norte. Se acompañará con pan Euskal Ogia y sal

DOMINGO, 06 de MARZO de 2022

12:00 - 12:40

TÍTULO: CATA DE TXAKOLI Y QUESO IDIAZABAL

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, se realizará una cata de txakoli de Bizkaia, Getaria y Araba con queso Idiazabal. Se acompañará con pan Euskal Ogia, sal y aceite de Rioja Alavesa.

13:15 - 13:55

TÍTULO: CATA DE SIDRA EUSKAL SAGARDOA, CERVEZAS BASQUE BEER Y EUSKO LABEL GAZTAK

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

De la mano de Mikel Garaizabal, en colaboración con Fundación Hazi, disfruta de la sidra Euskal Sagardoa, las cervezas Basque Beer acompañado con quesos Eusko Label Gaztak y pan Euskal Ogia.

14:00 - 14:30

TÍTULO: GANADERÍA REGENERATIVA: CARNE SALUDABLE, CUIDAR SUELO Y FIJAR CARBONO

LUGAR: Sala de Actividades Pabellón 1

La Ganadería Regenerativa es un método de manejo y pastoreo del ganado, emulando el comportamiento de los herbívoros salvajes, de manera que, mediante el cambio de parcela casi diario, y adecuados períodos de reposo de las praderas, se potencia la fotosíntesis, incrementa la materia orgánica en el suelo, y aumenta su capacidad de fijación de carbono, produciendo una carne con características excepcionales para el consumo humano, y por supuesto, saludable. De la mano de Unai Beitia, de la empresa Itturbaltza Artisau Elikagaia.