



ARS CULINARIA



DIES OIASSONIS

ERROMATAR VIII. JAIALDIA
VIII FESTIVAL ROMANO

OIASO MUSEOA
· IRUN ·

LIZTAILA · JULIO

7-16 2017

PINTXO
ERROMATAR IBILBIDEA
RUTA DEL PINTXO
ROMANO

CENATIO GOURMET
TAILERRAK / TALLERES
DASTAKETAK / CATAS



OIASO
MUSEOA



IRUN
Turismoa



Saborea
Irun
Dastatu

Ayuntamiento  Udala
irun
www.irun.org



EXPLORE
SANSEBASTIAN
REGION



ARS CULINARIA

UZTAILA 13 DE JULIO

GASTRONOMIA ERROMATARRA GASTRONOMIA ROMANA

19:00 MENU ERROMATARRAREN INGURUKO TAILERRA

Sukaldaritza erromatarrari buruzko tailerra; irakasleak Félix Manso, Félix Manso Ibarla Jatetxekoak, eta Julio Rebolleda, Casino Jatetxekoa. Irun datatu programako sukaldariak dira, hainbat gastronomia sari dituztenak. Udako menu bat prestatuko da, erromatarren garaiko produktuetan inspiratuta. Parte-hartzaileek etxera eramango dute prestatutakoa.

19.00H: TALLER MENÚ ROMANO DE VERANO

Taller de cocina romana impartido por Félix Manso del Restaurante Félix Manso Ibarla y Julio Rebolleda del Restaurante Casino de Irun, cocineros de Irun dastatu con varios premios gastronómicos. Se elaborará un menú de verano, inspirado en los productos propios de la época romana. Los participantes se llevarán lo cocinado a casa.

LEKUA/LUGAR : CASINO DE IRUN. 90'

INSKRIPZIOA / INSCRIPCIÓN: *Irungo turismo–bulegoan izena eman behar da. Plaza mugatuak. Dohanik. / Oficina de turismo de Irun. Plazas Limitadas. Gratuita.*

UZTAILA 14 JULIO

VINUM

19:00 HISPANIA ERROMATARREKO ARDO DASTAKETA

Ardo-dastaketa Mendibil Ardandegiko Miguel Salasen eskutik izango da, eta bertan, Hispania Erromatarreko hainbat ardo ezagutuko dituzu ahosabaiaren, usaimenaren eta gustuaren bidez.

19.00H: CATA DE VINOS DE LA HISPANIA ROMANA

Cata de vinos impartida por Miguel Salas de la Vinoteca Mendibil en la que a través del paladar, olfato y gusto conocerás diferentes vinos de la Hispania Romana.

LEKUA/LUGAR : OIASSO MUSEOKO PLAZA. PLAZA DEL MUSEO OIASSO. 60'

INSKRIPZIOA / INSCRIPCIÓN: *Irungo turismo–bulegoan izena eman behar da, eta 15' lehenago, Thermopolian, museoko plazan, tokia bete arte. Plaza mugatuak. Dohanik. / Oficina de turismo de Irun y 15 antes en la Thermopolia en la plaza del museo hasta completar aforo. Plazas limitadas. Gratuita*

CENATIUM: GOURMET AFARI ERROMATARRA CENA GOURMET ROMANA

21:30 AFARIA OIASSO MUSEOKO PLAZA

Irungo Atsegina, Antxon eta Atalaia jatetxeek, eta Fábrica de Migas hiru plater eta postre batez osatutako gourmet menú bat landuko dute. Afaria, eta ondoren, "La Odisea" antzezlanaren toki erreserbatu batean goza daiteke.

21.30H: CENA EN LA PLAZA DEL MUSEO OIASSO

Los restaurantes Irungo Atsegina, Antxon y Atalaia, y la Fábrica de Migas, elaborarán un menú gourmet compuesto por tres platos y un postre que degustarás desde un reservado en el que, al terminar, podrás disfrutar de la obra de teatro "La Odisea".

LEKUA / LUGAR: PLAZA DEL MUSEO OIASSO.

Tickets: Oficina de turismo de Irun. Plazas Limitadas.

UZTAILA 15 DE JULIO

MINIMA CULINARIA

11.30 ERROTAMAR PINTXO TAILERRA

David Rodríguezek, Danako jatetxekoa, emango du tailerra. Irun dastatu sukaldarietako bat da eta hainbat sari gastronomiko jaso ditu. Tailerrean pintxoa zeuk egiten ikasiko duzu, erromatar garaiko osagaiak eta teknikak erabiliz eta zure lanaren emaitzaz gozatu ahalko duzu prestatutako erromatar pintxoa dastatuz.

11.30H: TALLER DE PINTXO ROMANO

Taller impartido por David Rodríguez, del restaurante Danako e integrante de Irun dastatu, con varios premios gastronómicos, en el que aprenderás a elaborar tú mismo un pintxo con ingredientes y técnicas de la época romana y podrás comprobar el resultado de tu trabajo, degustando el pintxo romano elaborado.

VINUM EX MALIS

13:00 SAGARDO-DASTAKETA

Irun dastatuko partaide den Ola Sagardotegiko Iñaki Bengoetxearen eskutik. Bertan, hainbat sagardo-mota dastatu ahal izango dituzu; vinum ex malis esaten zitzaion erromatarren garaian sagarraren ardoari.

13.00H: CATA DE SIDRA

Cata de sidra impartida por Iñaki Bengoetxea de Ola Sagardotegi, integrante de Irun dastatu, en la que podrás degustar diferentes

tipos de sidra o vinum ex malis como se denominaba en la época romana al vino de manzana.

GELATUM

17:00 UMEENTZAKO IZOZKIGINTZA

Irun dastatuko partaide den Helados Papperinoko Yon Gallardok emango du tailerra. Bertan, izozkiak erromatarren garaian bezala egiten ikasiko duzu. Orduan, izozkia jaki gozo-gozoa zen, eta familia aberatsenek bakarrik jaten zuten. Tailer honetan, iraganerako bidaia freskagarri bat egingo dugu, eta izozkia modu desberdin batean probatuko dugu.

17:00H: TALLER INFANTIL DE ELABORACIÓN DE HELADO

Taller impartido por Yon Gallardo de Helados Papperino, integrante de Irun dastatu, en la que aprenderás a elaborar helados como se hacía en la época romana en la que el helado era todo un manjar solo disponible para las familias más ricas. En este taller vamos a realizar un refrescante viaje al pasado y probar helado de una manera diferente.

LEKUA / LUGAR: OIASSO MUSEOKO PLAZA. PLAZA DEL MUSEO OIASSO. 60'

INSKRIPZIOA / INSCRIPCIÓN: *Irungo turismo-bulegoan izena eman behar da, eta 15' lehenago, Thermopolian, museoko plazan, tokia bete arte. Plaza mugatuak. Dohainik. / Oficina de turismo de Irun y 15' antes en la Thermopolia en la plaza del museo hasta completar aforo. Plazas limitadas. Gratuita.*

UZTAILA 16 DE JULIO

PANIS MILITARIS

12:00 OGIA EGITEKO TAILERRA

Amona Margaritak emango du tailerra, eta bertan zeure ogia egiten ikasiko duzu. Ogia erromatarren garaiko funtsezko elikagaietako bat zen. Ogi mota ugariaren artean, bazegoen militarrei zuzendutako ogi bat: PANIS MILITARIS.

12:00H: TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN

Taller impartido por Amona Margarita en el que aprenderás a elaborar tu propio pan, uno de los alimentos fundamentales en la época romana. Entre los muchos tipos de panes había uno destinado a los militares: PANIS MILITARIS

LEKUA/LUGAR: OIASSO MUSEOKO PLAZA OIASSO MUSEOA. 60'

INSKRIPZIOA / INSCRIPCIÓN: *Irungo Turismo-Bulegoan, eta 15' lehenago, Thermopolian, museoko plazan, tokia bete arte. Plaza mugatuak. Dohainik / Oficina de turismo de Irun y 15' antes en la Thermopolia en la plaza del museo hasta completar aforo. Plazas limitadas. Gratuita.*



ERROMATAR PINTXOA
SABOREA IRUN DASTATU
RUTA DEL PINTXO ROMANO
SABOREA IRUN DASTATU



Erromatar sukaldaritzan erabiltzen zuten osagarrien arabera egindako miniatura sukaldaritza dastatzeko aukera paregabea.

Saborea la Cocina en miniatura elaborada con ingredientes de la época romana.

7-16
UZTAILA / JULIO

PARTE-HARTZAILEAK SALTOKIAK
ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:

SAN JUAN / ALDE ZAHARRA / SANTIAGO

- 1 AIA "Lengua de bestia con cebolla" - Santa Elena, 4
- 2 ALTZOLA "Maximum" - Urdanibia Plaza (Eguzkitzaldea,8)
- 3 BIKOTE "Pintxo de magret de pato" - Pilar, 1
- 4 THE BOHEMIAN "Hamburguesa Marcus Apicius" - Mayor, 2
- 5 THE CORNER "Tosta de queso cabra" - Fueros, 2
- 6 FELIX MANSO IBARLA "Saporum" - Barrio Meaka, 9
- 7 GAZTELUMENDI "Salmo tartarus" - San Juan Harria, 1
- 8 IRUNGO ATSEGINA "Ternera jardinera" - San Martzial, 9
- 9 MARI "Sacci de porcus" - Fueros, 7
- 10 MIENTRAS TANTO "Popea" - Escuelas, 6
- 11 MORONDO BERRI "Pintxo enrollado de pollo a la jardinera" - Korrokoitz, 19
- 12 OIARTZUN "Pullum spica" - Bidasoa, 2
- 13 SAN JUAN HARRI "Delicia de cerdo y crema de nueces" - San Marcial, 3

ZABALZA / ENSANCHE

- 14 DANAKO "Lengue vaskonum" - Anzarán, 14
- 15 EL CALLEJÓN "Maiale con albicocche" - Colón, 28
- 16 EL CASINO "Tosta del Bidasoa" - Colón, 25
- 17 EL ENSANCHE "Tosta de atún con verduras asadas" - Ensanche, 5
- 18 DON JABUGO "Bacalao gratinado con salsa alioli" - Ensanche, 8
- 19 NAROA "Tosta de hummus con pato" - Iparralde, 5
- 20 PAPPERINO "Thesauros imperium" - Colón, 27
- 21 REAL UNIÓN "Pullum con puré de castaña" - Cipriano Larrañaga, 1
- 22 SIRIMIRI "Chuchería de cerdo" - Colón, 27

PÍO XII

- 23 HORBELA "Delicia romana" - Serapio Múgica, 18
- 24 ISABEL "Pepito romano" - Pepito Etxebeste 4
- 25 FANO "Croqueta romana" - José Eguino, 6
- 26 PAKI "Spiedo ti porco" - Aureliano Lopez de Becerra, 25
- 27 PLAZA "Chipirón con jamón ibérico" - Pío XII, 4
- 28 LOS SERRANO "Espartaco" - Elcano, 9
- 29 STOP "Tosta de champiñones salteados" - Serapio Múgica, 30
- 30 TXUNTUXURRO "Croqueta romana" - Pío XII, 5

ERROMATAR PINTXOA

RUTA DEL PINTXO ROMANO

