

DOSSIER DE PRENSA

PRENTSA TXOSTENA

INTRO

Portugalete es conocida como la Villa Jarrillera, puesto que la tradición vitivinícola ha estado ligada a ella siglos atrás. Hace años, la villa estaba rodeada de viñedos y en sus tabernas podíamos encontrar frescas jarrillas de txakoli que calmaban la sed de las vecinas y vecinos de antaño. Tradición que dio nombre a nuestro gentilicio jarrilleros y jarrilleras.
La segunda edición del festival Portugalete Bizkaiko Txakolina Fest llega al Paseo de La Canilla y trae una jarrilla llena de actividades donde la música, la gastronomía y los txakolis de Bizkaia serán protagonistas.
¿Te lo vas a perder?

Portugalete Jarrillera Hiria izenez ezagutzen da, mahastizaintzako eta ardogintzako tradizioa duela hainbat mende lotuta egon baita. Duela urte batzuk, herria mahastiz inguratuta zegoen, eta bertako tabernetan garai bateko bizilagunen egarria baretzeko txakolin pitxer freskoak aurki zitezkeen. Tradizio honek gure jarrilleroak jentilizioari izena eman zion.
Portugalete Bizkaiko Txakolina Fest jaialdiaren bigarren edizioa La Canilla pasealekura iritsiko da eta musika, gastronomia eta Bizkaiko txakolinak protagonista izango diren jardueraz betetako pitxerra Dakar oraingoan.
Ez galdu!



+ info:
www.portugalete.org
bizkaikotxakolina.eus/BTFest

Donde / Non:
Paseo de La Canilla Paselekuan
Portugalete

Horario /Ordutegia:
Sábado /Larunbata: 12.30 – 22.30
Domingo / Igandea: 12.30 – 18.00

Fotos de recurso / Argazkiak

Folleto / Liburuxka

GASTRO TXOKO

Una programación para viajar a través de la gastronomía y el txakoli y degustar con todos los sentidos. Siete catas para vivir una experiencia gastronómica sin igual.
La inscripción a las actividades del Gastro Txoko se podrá realizar online en bizkaikotxakolina.eus/BTFest a partir del 10 de mayo. Se reservarán algunas plazas para la inscripción en persona durante el festival en la zona de venta de tickets hasta completar aforo.

Precio: 9 € por persona y cata

Gastronomia eta txakolinaren bidez bidaiatzeko programazioa eta zentzumen guztiekin dastatu. Zazpi dastaketa esperientzia gastronomiko paregabea bizitzeko.
Gastro Txokoko jardueretarako izen-ematea online egin ahal izango da bizkaikotxakolina.eus/BTFest webgunean, maiatzaren 10etik aurrera. Leku batzuk gordeko dira, tiketak saltzen diren gunean, jaialdian zehar aurrez aurre izena emateko.

Prezioa: 9 € *pertsona eta dastaketa bakoitzeko*



Sábado, 10 de junio / *Larunbata, ekainak 10*

12.30 UN PASEO POR NUESTRAS BARRAS. Cata maridaje
GURE BARRETATIK PASEOAN. Uztartze dastaketa

Un paseo figurado por las barras de Portugalete donde se degustarán tres txakolis y tres pintxos.
Sommelier: Asier Dañobeitia
Portugaleteko barretatik "ibilaldia", Portugaleteko hiru pintxo eta hiru txakolinen uztartzea dastatzeko.
Sommelierra; Asier Dañobeitia

14.00 SHOWCOOKING y CATA con ZIGOR ITURRIETA e IÑAKI SUAREZ (eus)
SHOWCOOKING eta DASTAKETA ZIGOR ITURRIETA IÑAKI SUAREZEKIN (eus)

Disfruta de una experiencia gastronómica donde se degustarán tres pintxos maridados con tres txakolis.
Sommelier: Iñaki Suarez | A los fuegos: Zigor Iturrieta
Hiru txakolin eta hiru pintxo dastatuko diren, gozatzeko esperientzia gastronokoa.
Sommelierra; Iñaki Suarez | Sukaldatzen: Zigor Iturrieta

19:00 MEDITERRANEO vs. ATLÁNTICO. Vinos y quesos.
MEDITERRANEOA vs. ATLANTIKOA. Ardoak eta gaztak

Cata de dos vinos mediterráneos y dos txakolis acompañados por cuatro quesos.
Sommeliers: Sara Fernández Vilar | Ales Rueda
Mediterraneoko bi ardo eta bi txakolin dastatuko dira, lau gazta motarekin batera.
Sommelierrak; Sara Fernández Vilar | Ales Rueda

20.30 TXAKOLI AMA MIA! Taller gastronómico Pizza + Txakoli

TXAKOLINA "AMA MIA!" Pizza eta txakolin tailer gastronomikoa

Workshop gastronómico donde se maridarán 3 txakolis con tres porciones de pizza.
Sommelier: Nerea Cuenco | A los fuegos: Demaio Pizza Gourmet
Hiru pizza zati eta hiru txakolin uztartuko diren workshop gastronomikoa
Sommelierra: Nerea Cuenco | Sukaldatzen: Demaio Pizza Gourmet



Domingo, 11 de junio / *Igandea, ekainak 11*

12.00 BIZKAIKO TXAKOLINA y el MAR cata maridaje

BIZKAIKO TXAKOLINA eta ITSASOA Uztartze dastaketa

Un paseo por nuestra tierra y mar. Cata de tres txakolis y tres pintxos elaborados con diferentes conservas de Bermeo.
Sommelier: Iñaki Suarez | Cocina: Noverek
Gure lur eta itsasotik paseoan. Bermeoko hiru txakolin eta bertako kontserbekin egindako hiru pintxo dastatzea.
Sommelierra: Iñaki Suarez | Sukaldean: Noverek

13.15 DE JAPÓN A BIZKAIA, UN VIAJE CON EL PALADAR. Showcooking y cata

JAPONIATIK BIZKAIRA BIDAI GASTRONOMIKOA. Showcooking eta dastaketa.

Una pareja exótica pero muy bien avenida. El txakoli es el maridaje perfecto para la cocina asiática. Showcooking de Sushi y cata tres txakolis y sushi.
Sommelier: Jose Mari Agirre | Cocina: Sushi Gallery
Bikote exotikoa, eta bikaina. Txakolina uztarketa ezin hobea da Asiako sukaldaritzarako. Sushi showcookinga eta hiru txakolin eta sushi dastatzea.
Sommelierra: Jose Mari Agirre | Sukaldean: Sushi Gallery

14.30 UN PASEO POR NUESTRAS BARRAS. Cata maridaje (eus)

GURE BARRETATIK PASEOAN. Uztartze dastaketa (eus)

Un paseo figurado por las barras de Portugalete donde se degustarán tres txakolis y tres pintxos.
Sommelier: Roberto Sarriugarte*Portugaleteko barretatik "ibilaldia", Portugaleteko hiru pintxo eta hiru txakolinen uztartzea dastatzeko.*
Sommelierra; Roberto Sarriugarte

MUSIKA / MÚSICA

Una programación musical variada que pone en valor la cultura local.
Tokiko kulturari balioa ematen dion askotariko musika-programazioa.

Sábado, 10 de junio / *Larunbata, ekainak 10*

12:00 Gigantes / Erraldoiak – Portugaleteko Erraldoien Konpartsa



12.30 Deep Sea Monk





Deep Sea Monk es un grupo de rock alternativo con tintes folk. Desde la música americana de raíces con influencias del blues y el soul, pasando por las grandes bandas del pop británico, ofrecen una mezcla de estilos muy auténtica. Combinan su sonido más acústico con temas eléctricos y contundentes, donde aparecen desde violines hasta sintetizadores.

Deep Sea Monk folk kutsuko rock alternatiboko taldea da. Bluesaren eta soularen eragina duten sustraietako amerikar musikatik, britainiar poparen banda handietatik pasatuz, estiloen nahasketa berezia eskaintzen dute. Soinurik akustikoena gai elektriko eta sendoekin konbinatzen dute, non biolinak zein sintetizadoreak agertzen diren.

14.30 Garilak 26



La romería Garilak 26 celebra su décimo Aniversario, más de 300 actuaciones a lo largo y ancho de Euskal Herria. Un espectáculo fresco y actualizado, apostando por adaptar su aspecto más tradicional y poniéndolo al servicio de las nuevas tendencias musicales. 10 años no cumplen todos los días y Garilak 26 ha preparado una gira muy especial, llena de sorpresas.

Garilak 26 erromeriak bere hamargarren urteurrena ospatzen du, 300 emanaldi baino gehiago Euskal Herrian zehar. Ikuskizun fresko eta eguneratua, bere alderdirik tradizionalena egokituz eta musika tendentzia berriak uztartzeko apostu argia. 10 urte zenbaki potoloa da eta Garilak 26k sorpresaz betetako bira berezia prestatu du.

18.00 DJ Makala





Una ecléctica sesión con DJ Makala donde encontrarás notable sabiduría musical de multiples géneros que van del Afro al Funk, del Soul al Disco, del Ska al Hip Hop, del Latin al Dub, de la Cumbia a la Samba, del House al Jazz,… En definitiva, un amplio abanico de sonidos y ritmos de diferentes rincones del mundo, de estilo clásico a moderno, diversión y baile a raudales.

Makala DJaren saio eklektiko honetan musika aniztasun eta jakiduri nabarigarria aurkituko duzu, ezatebaterako Afro, Funk, Soul, Disco, Ska, Hip Hop, Latin, Dub, Cumbia, Samba, House, Jazz,,… eta antzeko estiloak. Munduko bazter askotako soinu eta erritmoak, klasikoa bezain modernoa, laburrean musika alaia eta dantzagarria.

20.00 Zelanda




Emoción, nostalgia, profundidad y metáforas son sensaciones musicales presentes en el primer disco de Zelanda. Una excelente combinación entre rock y pop, acompañados de colchones electrónicos forjados por Eñaut Gaztañaga. Una voz que declrara fuerza, pero cantada desde la sensibilidad.

Emozioa, nostalgia, sakontasuna eta metaforak dira Zelandaren lehen diskoan agertzen diren sentsazio musikalak. Rock eta poparen arteko konbinazio bikaina, Eñaut Gaztañagak landutako koltxoi elektronikoz lagunduta. Indarra deklamatzen duen ahotsa, baina sentikortasunetik kantatua.

Domingo, 11 de junio / *Igandea, ekainak 11*

12:00 Portugaleteko ezpatadantza y presentación de la trainera de la jarrillera / *Portugaleteko ezpatadantza eta jarrillera traineruaren aurkezpena*

Recorrido: calle Santa María, Campa de la Iglesia, Muelle y Explanada de Rialia
Organiza: Elai Alai
Ibilbidea: Santa Maria kalea, Elizako zelaia, Rialiako kaia eta zabalgunea
Antolatzailea: Elai Alai

12.30 Mou Trumpet




La cantante Laura Mourelos y el trompetista Sergio Mayoral se fusionan para crear un sonido único que mezcla versiones de canciones conocidas con bases modernas que transforman los éxitos que todo el mundo conoce dándoles su toque tan original y glamuroso. Un jaleo elegante con el que no podrás evitar que se te muevan los pies.

Laura Mourelos abeslariak eta Sergio Mayoral tronpeta-jotzaileak bat egiten dute soinu bakar bat sortzeko. Soinu horrek abesti ezagunen bertsioak eta oinarri modernoak nahasten ditu, eta mundu guztiak ezagutzen dituen arrakastak eraldatzen ditu, hain ukitu originala eta glamurosoa emanez. Oinak mugitzea bultzatuko dizun ez iskanbila dotorea.

13:00 **Concierto de la Banda Municipal de Música / *Udal Musika Bandaren kontzertua*.** El Solar Plaza

14.30 Arima Soul





Con clara influencia del Rhythm & Blues, Soul, Funk, Jazz-Groove de los 60's y 70's, pero con una mirada puesta en la corriente más contemporánea, dígase Neo Soul, en sus directos, además de temas propios en euskera, interpretan versiones de algunos exponentes del Soul como Etta James, Curtis Mayfield, Gil Scott-Heron, Marie "Queenie" Lyons,…

Rhythm & Blues, Soul, Funk, 60 eta 70. Hamarkadetako Jazz-Groove-aren eragin argiarekin, baina korronterik garaikideenari begira, Neo Soul esaterako, bere zuzenekoetan, euskarazko kantu propioak jotzeaz gain, salaren zenbait adierazleren bertsioak interpretatzen dituzte, hala nola Etta James, Curtis Mayfield, Gil Scott-Heron, Marie Queenie Lyons eta abar.

18:30 **DANTZA PLAZA eta Portugalete Txistu zaleak.** El Solar Plaza

BIZKAIKO TXAKOLINA WINE BAR








Tres wine bars donde degustar una diversa muestra de los txakolis de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina: txakolis de añada, bereziak, blancos, rosados, tintos y otros vinos amparados por la Denominación de Origen. Un recorrido por nuestro paisaje a través de las bodegas de Bizkaia.

Bono 3 txakolis: 5€
Bono de 2 txakoli Berezi: 5€

Hiru wine bar, Bizkaiko Txakolina Jatorri Deiturako hainbat txakolin dastatzeko: urte-txakolinak, bereziak, zuriak, gorriak edo beltzak eta Jatorrizko Deiturak babestutako beste ardo batzuk. Bizkaiko upategiekin gure paisaian zeharreko ibilibidea.

3 txakolinen bonua: 5 €
2 txakolin Berezi bonoa: 5 €

GASTRO GUNEA



¡Con hambre no se puede bailar! HAZI ofrecerá pintxos elaborados con producto local: hamburguesa Eusko Label y Pollo Lumagorri.

Gosez ezin da dantzatu! HAZIk bertako produktuekin egindako pintxoak eskainiko ditu: Eusko Label hanburgesa eta Lumagorri oilaskoa.