

XIX  
*Jardunaldi*  
GASTRONOMIKOAK

---

ERMUA 2019

Ekainaren 8tik 16ra  
del 8 al 16 de Junio

<b>Pintxo Lehiaketa</b>	Concurso de pintxos
<b>Dastatze afaria</b>	Cena degustación
<b>Dastatze hitzaldia</b>	Charla cata
<b>Show cooking</b>	Show cooking
<b>Bakailau txapelketa</b>	Concurso de bacalao
<b>Food Trucks</b>	Del 20 al 23 de junio

**a...z**

Avda. Bizkaia, 13 **GYM** 48260 Ermua

Asesoramiento profesional  
Nos adaptamos a tus necesidades e intereses  
Jacuzzi para tu recuperación

**MAPFRE**  
GRUPO ASEGUADOR

**Karabixa, 2-bajo ERMUA**  
**Tel. 943 173393**

**Ferretería**  
**AÑBOTO**  
**Burdindegui**

- COPIA DE LLAVES DE COCHES
- COPIA DE MANDOS DE GARAJE
- CAMBIO DE CARCASA
- CAMBIO A PLEGABLE

**943 17 69 76**  
**607 33 11 77**  
ZUBIAURRE, 25 ERMUA (BIZKAIA)  
[www.ferreteriaanboto.es](http://www.ferreteriaanboto.es)

**el Gusto es Mío**  
Delicatessen

*Llevate la mejor comida casera*

Comida preparada-  
Prestatutako janariak

Travesía Etxarte, sn. ERMUA Vizcaya  
(Junto al Bar Antela)

Tel.: Tienda y pedidos:  
**943 174 157 - 605 707 705**

**ARLO**

Distribuidor Oficial:  
Coca-Cola - Aguas Mondariz  
Cervezas Cruzcampo - Licores

Almacenes Arlo 2000 S.L.

**946 236 053**

Pol. Ind. Eitua, 52 • 9-A - 48240 BERRIZ / Bizkaia

**F. PASCUAL**  
CARPINTERÍA - EBANISTERÍA  
ESPECIALIDAD EN MUEBLES DE COCINA

**VIRGINIA PASCUAL**  
Muebles de Cocina e Interiores

Tel. 943 17 68 28      [www.cocinas-pascual.com](http://www.cocinas-pascual.com)

**Gemma Moda**

C/ VI Centenario, 11 - Ermua  
Tel. 943 508 760

[Gemma Moda](#)

**ORBE**  
TOLDOS Y PERSIANAS

Toldos  
Montajes para Hostelería  
Persianas  
Montaje y reparación  
Motorización

Mamparas  
Persianas de seguridad  
Persianas decorativas  
Estores  
Mosquiteras

[www.toldosypersianasorbe.com](http://www.toldosypersianasorbe.com)

Exp.: Karabixa, 1  
Tel. 943 17 98 60  
Ermua

Taller: Zearreko Buelta, 2  
Tel. 943 17 66 34  
630 01 13 41

**RUIBAL**  
ALQUILER DE VEHICULOS

**Giauto**

[www.ruibalalquierdevehiculos.com](http://www.ruibalalquierdevehiculos.com)  
[ruibal@ruibalalquierdevehiculos.com](mailto:ruibal@ruibalalquierdevehiculos.com)  
Tel. 943 17 62 60

**CHARATERÍA**  
**Asier**  
**CARNICERÍA**

Nueva ubicación  
en Probaleku

Telfs.: 943174401  
639114200

Carne de potro  
Moxal okela

Ermua

# Agurra Saludo

Aurten ere, Lobiano Gastronomi elkartea, programa berri bat dakarkizue 2019. Gastronomia asterako. Ekintzak, orain dela hilabete hasi ziren "Manzanos Wines" eskuistik ardo dastaketa eta kazolatxo lehiaketa; azken honetan parte hartzea ugaria izan zen eta jende asko gerturatu zen kazolatxoak probatzera. Ekintza gehienak ekainean burutuko dira. Aurten pintxo lehiaketarekin hasiko gara, ekainaren 8tik 14ra. Jendearen eskaera ikusita, lehiaketa asteburuan hasi eta hurrengo ostiralerarte iraungu du. Jarraian, "Show-Cooking" a egongo da "Cardenal Orbe" plazan, epaimaihak aukeratutako pintxoak eta upeltegi desberdinak bertan egondo direlarik.

Ekainaren 11, asteanean, Raul Cabrerak ("Ola" Martin Berasategi) zapore uztarketa afaria eskeinik digu. Liburuxka honetan, bere ibilbidea ezagutuko dugu, estatu mailan lanean aritu den jatetxeak barne daudelarik.

Martin Berasategi jatetxeko plater ospetsuren bat ere, izango dugu mahaian.

Ekainaren 14rako (ostirala), Siderit destilategiaren eskuistik, "Artisau Vermut" a eta destilatu ezerberdinen dastaketa antolatuta dago. Bertan, produktu hauek ezagutu eta probatu ahal izango dira.

Ekainaren 15ean (larunbata), pintxo onenekin "Show-Cookin"az gain, arratsaldean, bakailau txapelketa ere egongo da. Giro ona ziurtatuta dago.

Eta bukatzen, ekainaren 20, 21, 22 eta 23an, "Food Trucks"en 2. Konzentrazioa egongo da "Cardenal Orbe" plazan. Kalitatea galdu gabeko, sukaldaritzan ausarta.

Izan ere, Ermuan usain ona nagusi da.  
On egin!!

Un año más, y van 19 la Asoc. Gastronómica Lobiano, os acerca un nuevo programa de actividades para la **Semana Gastronómica 2019**.

Como en los últimos años, las actividades comenzaron ya hace unos meses, con la Cata de Vinos de la mano de "Manzanos Wines", y el Concurso de Cuazelitas, que contó con la participación de un gran número de establecimientos hosteleros, que con sus elaboraciones hicieron las delicias de las personas que se acercaron a probar sus cazuelitas. Ahora en junio, es cuando os acercamos la mayoría de actividades y que este año comenzarán con el Concurso de Pintxos que en esta ocasión, hemos cambiado la fecha de comienzo. Será del 8 al 14 de junio, es decir empezaremos en fin de semana para terminar un viernes, dando respuesta a varias peticiones al respecto y que hemos decidido probar como mejora para estas Jornadas. El sábado tendrá lugar el Showcooking en la Plaza Cardenal Orbe, con algunos de los mejores pintxos seleccionados por un Jurado Profesional, y que estarán acompañados por distintas Bodegas para disfrute de los/as que hasta allí os acerquéis.

El martes, día 11 tendrá lugar la Cena Maridaje de la mano de Raúl Cabrera, del Rte. Ola Martín Berasategui, del cual encontrareis en el interior de este libro su extensa trayectoria. Para el Viernes día 14, hemos organizado una Cata de Vermut artesano y Destilados de la mano de "Destilerías Siderit", donde podremos no solo aprender un poco más sobre estos productos, si no que además los podremos probar. El sábado día 15, además del comentado Showcooking, con los mejores pintxos de esta edición, a la tarde tendrá lugar el clásico y divertido "Concurso de Bacalao", donde el buen ambiente está asegurado.

Y para finalizar este año, los días 20, 21, 22 y 23 del mismo mes 2º Concentración de Food Trucks en la Plaza Cardenal Orbe, donde podremos degustar la nueva Cocina Urbana, más desenfadada y atrevida, sin perder un ápice de calidad, gracias a la selección de los expositores/as.

Y es que Ermua huele rico, rico, rico...

C/ Komentukua, nº 1  
(entrada por Marques de Valdespina)  
48260 Ermua



Tel. 943 172 944

**elUR**

## CENTRO MEDICO ESTETICO

*En ELUR CENTRO MÉDICO ESTÉTICO, estarás en manos de profesionales profesionales especializados en descubrir, potenciar tu belleza y cuidar el cuerpo a través de nuestros tratamientos médicos y estéticos personalizados, siempre bajo supervisión y evaluación previa de un equipo de profesionales altamente formados para recomendar los cuidados idóneos para ti.*

*Todo un abanico de productos y los mejores servicios.*

*Ponemos a tu disposición nuestra experiencia única en un ambiente cercano en el que desearás repetir.*

*En ELUR nos preocupamos de que la satisfacción de nuestro paciente sea nuestro mayor objetivo, TÚ.*

MICROPIGMENTACIÓN • HIFU • LPG • LASER DE DIODO • CONSULTAS MÉDICO ESTÉTICAS (Cirugía estética)

SKEYNDOR

LASER DE DIODO SE USTRA GENERACION  
• FOTOPIGMENTACION (ELI)  
• MICROBLADING  
• CONSULTAS MÉDICO ESTÉTICA  
• TRATAMIENTOS FACIALES Y CORPORALES  
• CONSULTAS MÉDICO ESTÉTICAS  
• DERMOSCOPIA  
• DERMATOLOGÍA  
• REFLEXOLOGÍA  
• COSMETICA DENTALICA

Plaza Probaleku bajo - 48260 Ermua - Instagram: elur\_centro\_medico.estetico - [www.medicoesteticoelur.com](http://www.medicoesteticoelur.com)

	<b>esanline móvil</b>		<b>esanline fijo</b>
<b>esanline televisión</b>		<b>esanline 300 megas</b>	
<b>esanline</b> sortea una cámara deportiva entre todos los votos al mejor pintxo.	<b>esanline internet</b>		<b>esanline</b> Cardenal Orbe nº 6 Ermua (Bizkaia) Telf. 946 780 480



# Pintxo lehiaketa

**D**esde el sábado día 8 hasta el viernes día 14 de junio, el público en general podrá degustar los pintxos del concurso en horario de 12:30 a 14:15 h y de 18:30 a 21:30 al precio de 1,60 €. **El jurado pasará por los establecimientos finalistas el jueves a partir de las 17:00.** Además de los premios del jurado, también se otorgará un diploma al pintxo más votado por el público. El voto se podrá realizar por Internet (hasta las 22:00h del viernes día 14 de junio) en [www.ermua.es](http://www.ermua.es). El Jurado estará formado por varios profesionales de la hostelería y del periodismo gastronómico y un miembro de la Organización.

**E**kainaren 8 tik (larunbata), ekainaren 14ra (ostirala), jendeak lehiaketako pintxoak jan eta dastatu ahal izango ditu. Pintxoak, eguerdiko 12:30etatik 14:15etara eta arratsaldeko 18:30etatik 21:30etara, tabernetan jateko prest egongo dira, 1,60 eurotan pintxo bakoitza.

Epaimahaia, ostegunean 17:00etatik aurrera, finalera heldu diren loketaatik pasatuko da. Epaimahaia banatzen dituen sariez gain, herriarren artean boto gehien jaso dituen pintxoari, diploma bat ere ermango zaio. Botoa internet bidez eman ahal izango da, ekainaren 14an (ostirala) gaueko 22:00ak arte, [www.ermua.es](http://www.ermua.es) orrian. Epaimahaia, antolatzileen arteko kide batek, hostalaritzako profesionalek eta hainbat kazetari gastronomikok osatuko dute.



En reconocimiento por  
aportación a la gastronomía  
en Ermua,  
Eskerrrik asko

Escanéame



Bozkatu  
zure pintxo  
gustoekoa!  
Vota  
tu pintxo  
favorito!!

Entrega a domicilio  
en menos de 30'

**KING PIZZA HOT**  
**KING HAMBURGUESA**

حلال

Lunes a Jueves de 12 h. a 24 h.  
Viernes a Domingo de 12 h. a 1 h.

Horario

Avda. Gipuzkoa, 8 - ERMUA (Vizcaya)

943 17 24 61 - 631 71 89 36

MULSER

SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN

Pz. Cardenal Orbe 7 bajo - 48260 ERMUA - Tf. 943 03 15 06

# 11 EKAINA JUNIO

astearte - martes

Lekua/Lugar: Aldapa Elkartea

Ordua/Hora: 21:00

Zapore uztarketa afaria. Plaza mugatuak. Afarira joateko, Mahasti Arkotekan (Probaleku) izena eman beharko da, arratsaldeko ordutegian, maiatzaren 24tik aurrera. Izena ematerakoan, afaria ordainduta utzi beharko da.

Cena maridaje. Plazas limitadas. Para poder asistir será necesario inscribirse con anterioridad en la Vinoteca Mahasti (Plaza Probaleku) a partir del día 24 de mayo y en horario de tarde. El abono de la cena se realizará en el momento de la inscripción obligatoriamente.

## MENÜ

Lo mejor de la cocina de Martín Berasategui

Mis creaciones son distintas según el antojo del mar, el campo y las estaciones. Os propongo dejaros seducir por los pequeños bocados, seductores, livianos y sobre todo sabrosos.

- Crema de sardina y su lomo ahumado, piparra encurtida y caviar.
- Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebollata y manzana verde.
- Huevo de caserío a baja temperatura con tocineta asada, jugo meloso de garbanzos, pan de ajo y tomillo.
- Kokotxas de bacalao con berberechos y jugo espumoso de moluscos.
- Pieza de ternera guisada y lacada al horno con espuma de patata y trufa de verano

### LOS DULCES PARA TERMINAR

Postre de melón, limón, apio, pepino, ginebra y menta.

### NUESTROS PETIT FOURS;

Bombones de chocolate, licor de leche al armñac y financieras de almendra

### BODEGA





## Raúl Cabrera

Nació en Alburquerque, un municipio de Badajoz, pero pronto sus padres emigraron al País Vasco. Estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Leioa mientras hacía prácticas de cocina en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte, de tres estrellas Michelin, y el Mugaritz, que posee dos estrellas.

En 1998 gana el VI Certamen del Campeonato de España de alta cocina de autor para jóvenes chef. Poco después Raúl, asume el reto propuesto por Berasategui de dar apoyo a Josean Martínez Alija, jefe de cocina del Restaurante Guggenheim Bilbao.

En 2002 pasa a liderar la cocina del restaurante Kursaal, de San Sebastián, asesorado por el grupo de Martín Berasategui. Su estrecha relación con el reputado chef vasco, lo lleva a escribir junto a él el libro Kursaal Martín Berasategui, en el que se hace una selección de grandes recetas. Tras una década como jefe de cocina del Kursaal, Raúl se trasladó a Salamanca para dirigir la cocina del Hotel Alameda Palace, de cinco estrellas Michelin .

Desde 2010 asume la dirección de la ESAB (Escuela Silken de Alimentos y Bebidas), presidida por Martín Berasategui, donde trabaja compaginándolo con la dirección gastronómica del y desde 2013 con la dirección gastronómica del Silken Puerta América en Madrid. Ha participado en el programa de Canal Cocina.

El chef de las diez estrellas acaba de inaugurar un nuevo restaurante junto a la Ría de Bilbao, el "Ola Martín Berasategui" y para este proyecto una vez más ha confiado en Raúl Cabrera "Pintxo", quien aportara el sello de la casa, color, sutileza, sabrosidad y precisión.

En Ola, junto a platos que forman parte del ADN de la casa madre como el milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebollita y manzana verde (algo así como la tarjeta de visita universal de Martín), los salmonetes con cristales de escamas comestibles, rabo de cerdo ibérico con jugo de chocolate blanco con algas... asoman también creaciones pensadas ex profeso para el Botxo en el Banco de Pruebas de Lasarte que convocan productos y sabores carismáticos en un ambiente de alta cocina.

# Ola

Martín Berasategui.



# Kokko

MODA PARA CHICO Y CHICA.

Zubiaurre Kalea, 29 Ermua Teléfono: 943 25 46 61



CURSOS DE MERCANCIAS PELIGROSAS

CURSOS DE CAPACITACION PARA TRANSPORTISTAS

Ermua - Probaleku

943171762

# ONDOJAN.com

LA GUÍA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

# METALES I. ARROYO, SL

Tfno: 608772637



[www.Disherlop.com](http://www.Disherlop.com)



Belaustegi  
JATETXEA

Tel. 943 74 31 02

Eibarko

Hipermerkatua

laguntzarekin colabora



# EROSKI

zurekin

# Master Class - Cata

## vermut artesano y otros destilados

EKAINA  
JUNIO 14

ostirala - viernes

Lekua/Lugar: Lobiano Jauregia  
Ordua/Hora: 19:30

Siderit destilategia, orain dela 5 urte sortu zen, kalitate handiko edari artisauak egiteko asmoz. David Martínez eta Rubén Leivas, 80 m<sup>2</sup> lokal baten hasi ziren, urtean 6.000 botila ekoitztuz. Gaur egun, 10 bider handiago den fabrika batean lan egiten dute eta urtean, 250.000 botila banatzten dituzte 35 herrialde ezberdinetan.

La destilería Siderit nació hace 5 años en Cantabria con el sueño de producir bebidas premium de alta calidad, combinando formas artesanales muy identificadas con el territorio. Sus fundadores, David Martínez y Rubén Leivas comenzaron la aventura en una nave de 80 m<sup>2</sup> fabricando 6.000 botellas al año. Hoy se han mudado a una nueva fábrica 10 veces mayor y venden 250.000 us/año en más de 35 países.

Siderit es la única marca que destila en alambiques de vidrio en columna fraccionada con reflujo, muy utilizados en los laboratorios, pero poco explorados en el sector bebidas por su baja capacidad de producción y carestía, a pesar de que la pureza de cada destilado equivale a cinco destilaciones en un alambique traicional de metal. La conexión con el territorio viene dada por el uso de botánicos endémicos de Picos de Europa como Syderitis Hissopifolia o té del puerto, que da nombre a la marca, en su ginebra y la elaboración del vodka a partir de alcohol obtenido por la fermentación de los azúcares de la leche, en lugar de la patata habitual. Pablo Gómez Abril será el encargado de guiarnos en esta cata de ginebras Gin Siderit; Vodka Siderit Lactée y Vermut Siderit.





Sexto Centenario, 5  
48260 ERMUA (Bizkaia)

Tel.: 943 172 412  
maitecharcu@gmail.com



TR. KANTABRIA N°1 BAJO  
48260 ERMUA  
(BIZKAIA)



-VINOTECA-  
**MAHASTI**

Probaleku, 8  
Tel. 645 006 250



Zubiaurre, 34 - ERMUA  
Tf. 943 17 47 68 ☎ 679 388 234  
Ainner Maite Alfageme



Peluquería canina  
Tel. 943 054 420

**maskoteros**

ELI TERUEL SANCHEZ



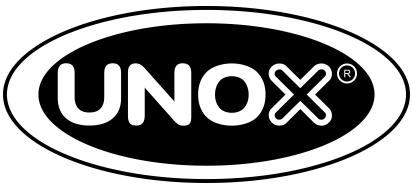
**ALTAIDI**  
Correduría de Seguros, S.L.

Probaleku 8, bajo ERMUA

Tlf./Fax: 943 171 802 Tlf./Fax: 943 170 143



[www.inmojs.com](http://www.inmojs.com)  
943 171802



- Reformas Interiores  
(cocinas, baños, ventanas, etc.)  
- Coordinación de Gremios  
Ernesto: 620 060 104  
Fran: 600 465 789  
Jardiñeta, 25 bajo - 20600 EIBAR



Probaleku, 6 bajo - ERMUA - Telf. 943 170 912  
arantzaocaso@euskalnet.net

# Show-Cooking

## degustación pintxos ganadores

**EKAINA JUNIO 15**  
ostirala - viernes

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe  
Ordua/Hora: 13:30 - 15:00

Pintxo irabazleen dastaketa. Eskualdeko pintxo hobeak, barra bakar batean. Ermuko pintxo lehiaketako 4 irabazleak, "Baratz Gourmet" (Eibarko pintxo lehiaketako irabazlea), "Viento Sur Gastroteka" (Elgoibarko pintxo lehiaketako irabazlea) eta "Amalur" (Durangoko pintxo lehiaketako irabazlea), bertan egongo dira.

7 establecimientos hauek, lehiaketara aurkeztutako pintxoak herriko plazan prestatu eta eskeiniko dituzte. Pintxoak laguntzeko upeltegi desberdinak, ardaauk bertan dastatu ahal izango ditugu. "Luis Gurpegui Muga" upeltegia, "Voche" upeltegia, "Castillo de Olite" upeltegia, "Añada Real" upeltegia, "Covila" upeltegia, "David Moreno" upeltegia eta "Medievo" upeltegia.

Degustación de Pintxos Campeones. Los mejores pintxos de la comarca en una única barra. Los 4 ganadores del Concurso de Pintxos de Ermua de esta edición, Baratz Gourmet (Ganador del Concurso de Pintxos de Eibar), Gastroteka Viento Sur (Ganador del Concurso de Pintxos de Elgoibar) y Amalu (Ganador del Concurso de Pintxos de Durango).

Los 7 establecimientos prepararán en directo y ofrecerán en la plaza los pintxos con los que se han presentado en sus localidades a sus respectivos concursos, obteniendo el premio al mejor Pintxo.

Todos ellos estarán acompañados de distintas bodegas para su maridaje: Bodegas Luis Gurpegui, Bodegas Covila, Bodegas David Moreno y Bodegas Medievo.



**ARRIUNDI**  
OKINDEGIA GOZOTEGIA

C/ Zubiaurre, 36 C/ Marqués de Valdespina, 10  
Tfno.: 943 17 20 73 Tfno.: 943 17 40 48

[arriaundiermua@gmail.com](mailto:arriaundiermua@gmail.com)

 **PANADERIA ARRIUNDI**



- Desayunos
- Pintxos
- Cazuelitas
- Bocadillos

C/ VI Centenario, 4 - ERMUA (Bizkaia)



**Café Buenas Migas**  
Okindegia

Telf. 696 208 918  
Dirección:  
Goienkale 17  
Ermua 48260 Bizkaia

Desayunos  
Empanadas  
Tartas y pasteles  
Smoothies  
Helados

*Estimula tus sentidos...*

# Sagarra

Gastro - Pub

C/ Probaleku 4 Bajo / Ermua (Bizkaia) / Tfno.: 943 946 810





# Bakailau txapelketa

**A**lkorta bakailauak eta Butamarta olio-etxeak babestua. Partaide guztiei txango bat egitera gonbidatuko zaie (oraindik zehaztu gabe). Parte hartzeko, Mahasti Ardotekan izena eman beharko da, maiatzaren 24tik aurrera arratsaldeko ordutegian. Gehienez, 25 bikotek hartuko dute parte.

3 sari banatuko dira:

1go saria - kaba botila eta 2 pertsonentzat afaria Urkaregi jatexean

2. saria - 2 pertsonentzat afaria Mendiola jatetxean

3.saria - 2 pertsonentzat afaria Sagarra Gastro-tabernan.

Honez gain, diplomak ere jasoko dituzte.

**EKAINA  
JUNIO 15**  
**ostirala - viernes**

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe

Ordua/Hora: 18:15

**C**oncurso de bacalao, patrocinado por Bacalao Alkorta y Aceite Butamarta. A todos/as participantes se les invitará a realizar una excursión (aún sin definir). Para participar será necesario inscribirse en la Vinoteca Mahasti a partir del 24 de mayo y en horario de tarde, el máximo de participantes será de 25 parejas.

Se repartirán 3 premios:

1º premio: Cena para 2 personas y botella de Cava en el Rte. Urkaregi.

2º premio: Cena para 2 personas en el Rte. Mendiola

3º premio: Cena para 2 personas en el GastroBar Sagarra.

Además se repartirán diplomas acreditativos.



Visita nuestra tienda online

[WWW.ACEITEDEOLIVABUTAMARTA.COM](http://WWW.ACEITEDEOLIVABUTAMARTA.COM)

# El Corte Inglés



## estanco solozabal

torrekua, s/n  
48260 ermua (Bizkaia)  
tlfn/fax: 943 17 07 33  
fax público

- Puros celebración
- Invitaciones y detalle de boda



# LABORAL kutxa

# Food Trucks konzentrazioa

EKAINA  
JUNIO 20-23

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe  
Ordua/Hora: goizez eta arratsaldez

## Ekainak 20 osteguna - Jueves 20 de junio

- 19:00 - 22:00: Umeentzako jolasak / Actividades infantiles  
19:00 - 23:30: Kontzertuak / Conciertos  
19:00 - 00:00: Pintxopote  
19:00 - 00:00: "Zurito" garagardoaren dastaketa  
Cata de la cerveza "Zurito"

Ekainak 22  
larunbata - Sábado 22  
de junio

- 12:00 - 14:00: Umeentzako jolasak / Actividades infantiles  
17:00 - 19:00: Kontzertuak / Conciertos  
17:00 - 19:00: Umeentzako jolasak  
MUSICJAM / Actividades infantiles con MUSICJAM  
19:00 - 22:00: Hainbat jarduerak / Actividades varias  
20:00 - 23:30 : Kontzertuak / Conciertos

Van



Sobre Ruedas

## Ekainak 21 ostirala - Viernes 21 de junio

- 17:00 - 19:00: Umeentzako jolasak MUSICJAM / Actividades infantiles con MUSICJAM  
19:00 - 22:00: Hainbat jarduerak / Actividades varias  
20:00 - 23:30 : Kontzertuak / Conciertos

Ekainak 23 igandea

- Domingo 23 de junio

- 12:00 - 14:00: Umeentzako jolasak / Actividades infantiles  
14:00 - 15:00: Musika zuzenean / Música en directo  
15:00 - 17:00: Umeentzako jolasak / Actividades infantiles

KOVAN



## *Eskerrak:*

Arral banatzaileak, Manzanos Wines, Lopez Anaiak, Alkorta bakailauak, Butamarta olioak, Luis Cañas upeltegiak eta bestelako laguntzaileak.

Distribuciones Arral, Manzanos Wines, Distribuciones Hnos. López, Bacalaos Alkorta, Aceite Butamarta, Bodegas Familia Luis Cañas y a todos los/as colaboradores/as.

## *Laguntzaileak:*



**ermua**



## *Antolatzailea:*



Asociación Gastronómica Lobiano