

PROGRAMA

Jueves, 9 de mayo

9:00-14:00: Congreso HARAGI (Auditorio Basque Culinary Center)

Congreso dirigido a profesionales del sector de la carne y la parrilla, que tiene como objetivo presentar y conocer nuevos proyectos del mundo de la carne y generar sinergias. Se centrará en varios ejes: producto, técnica, bienestar animal y futuro. Inscripción en haragi.eus.

09:00. Saludo: Joxe Mari Aizega, Olatz Peon, Bittor Oroz

09:15. El asado, una ecuación: Mikel Zeberio.

09:35. Txuleton - Fistera Bovine World. Baserría KM0 - Carlos Ronda

09:55. Sustraietara begira, "txondorra": Joseba Odriozola

10:10. Emprender con la parrilla: Txomin Parrilla.

10:35. Parrilla vs. planeta ¿cómo asamos ahora?: Carolina Carriel, Isidora

Díaz

11:00. Tradición y técnica en el asado gaucho: Diego Pérez Sosa

11:25. Descanso

12:05. Parrilla & Street food: Yilmaz Öztürk

12:30. Analizando el futuro de la carne: Goya, Dastatzen, Discarlux, Luismi, Iruki

13:15. 100% buey. Migel Cruz, Jorge Guijarro

13:30. El ecosistema de la parrilla: Xabi Gorrotxategi, Xabi Ruiz, Leire Etxezarreta, Juanjo Pascual, Roberto Ruiz.

13:55. Los retos de un buen asado: maduración, sal, combustión. Gregorio Tolosa, Ricardo Gadea, Juan Antonio Zaldua, Jon Ayala.

17:00. Formación 'Jugar con proteínas cárnicas' con Xesc Reina

Formación dirigida a profesionales de la carnicería y charcutería en la cual analizarán los retos del sector en un futuro cercano y la innovación basada en elaboraciones tradicionales. Tendrá lugar una cata de diferentes elaboraciones de Xesc. Moderador: Joxe Mari Barriola. Inscripción en haragi.eus.

19:30. Cena 100% Tolosa

Cena itinerante por los cuatro principales asadores de Tolosa (Botarri, Burruntzi, C. Nicolás, C. Julián), donde se podrá degustar las características de cada tipo de asado, y descubrir en primera persona la esencia y tradición de Tolosa. Tiquets a la venta en haragi.eus. Precio: 50€.

Viernes, 10 de mayo

13:00. Comida 'Carne y brasa' en Baserri Maitea

Comida y coloquio asociado a la parrilla y la técnica de asado, con Ricardo Gadea (Askua), Jorge Guijarro (Brasería Cuéllar) y Juan Antonio Zaldúa (Baserri Maitea). Se degustarán las principales elaboraciones asociadas a la carne y la brasa de cada parrillero. Modera Mikel Zeberio. Tiquets a la venta en haragi.eus. Precio: 50€.

18:00-19:30. Formación: 'Cortes vacunos y nuevas aplicaciones culinarias'

Curso formativo dirigido a sociedad gastronómicas, impartido por un cocinero de Basque Culinary Center y Dastatzen, donde se mostrarán diferentes cortes de carne y se realizará una cata con todos ellos. Inscripción en haragi.eus.

21:00. Cena 'Euskal sukaldea su ganean' en Hika txakolindegia

Cena para descubrir el recetario tradicional vasco sobre el fuego, con la presencia de Jon Ayala (Laia), Gregorio Tolosa (Bidea BI), Joseba Odriozola (Araneta), Pili Manterola (Iribar), Roberto Ruiz (Hika). Cada cual elaborará un plato de la gastronomía vasca a la parrilla. Dinamiza Joxema Azpeitia. Tiquets a la venta en haragi.eus. Precio: 50€.

Sábado, 11 de mayo

09:00-22:00: Haragi Fest

Parrilleros locales y chefs internacionales asarán sus productos y enseñarán sus técnicas de asado en la plaza Euskal Herria de Tolosa. Después se servirá la carne preparada.

09:00. Comienzo de asados.

- Diego Pérez Sosa (Uruguay): Lechón adobado al asador con vinagreta de piña ahumada y cebollas al rescoldo.
- Txomin Parrilla (Euskadi): Asado de vaca, técnica elaborada para la ocasión.

12:00-13:30. Espacio SUA: dentro del asador tolosarra. (Cada 30 mins)

Experiencia gastronómica para conocer y saborear la tradicional txuleta de Tolosa, de la mano de sus parrilleros y parrilleras. Se mostrarán las técnicas de corte, encendido de la brasa o la forma de asado. Después, degustación. Duración: 30 mins.

12:00-15:00. Degustación de asados.

15.00. Comienzo de asados.

- Txomin Parrilla (Euskadi): Salchicha de vaca a la parrilla, pinchada al punto
- Joxean Goya (Euskadi): Hamburguesa de txuleta a la parrilla
- Barriola Harategia (Euskadi): Txistorra de txuleta artesanal a la parrilla
- Yılmaz Öztürk (Turquía): Cag Kebap decordero marinado y Kokorec de cordero asado, con orégano, pimienta roja y comino.

19:00-22:00. Degustación de asados.

Domingo, 12 de mayo

09:00-14:00: Haragi Fest

Parrilleros y parrilleras locales e internacionales asarán sus productos y enseñarán sus técnicas de asado. Después se servirá la carne preparada.

09:00. Comienzo de asados.

- Carolina Carriel & Isidora Díaz (Chile): Corderos al palo con aliño a la chilena
- Txomin Parrilla (Euskadi): Costilla ahumada con crema de piquillo.

12:00-14:00. Degustación de asados.

13:30 y 14:30. Comida Menú Txuleta

Menú tradicional de los asadores de Tolosa (Burruntzi, Casa Julián, Casa Nicolás y Botarri), preparado por parrilleros y parrilleras de los cuatro asadores tolosarras junto con chefs internacionales. Tiquets a la venta en haragi.eus. Precio: 50€.

Resumen de tickets

Tickets a la venta en haragi.eus

- Cena %100 Tolosa. Jueves, 9 de mayo, 19:30. Precio: 50€.
- Comida 'Carne y brasa' en Baserri Maitea. Viernes, 10 de mayo, 13:00. Precio: 50€.
- Cena 'Euskal sukaldaritzza su gainean' en HIKA Txakolindegia. Viernes, 10 de mayo, 21:00. Precio: 50€.
- Comida 'Menú Txuleta' en el Tinglado de Tolosa. Domingo, 12 de mayo, 13:30 o 14:30. Precio: 50€.

Inscripciones en haragi.eus

- Congreso HARAGI. Jueves, 9 de mayo, 09:00-14:15. Gratuito
- Formación 'Jugando con proteínas cárnicas' con Xesc Reina. Jueves, 9 de mayo, 17:00. Gratuito.
- Espacio SUA. Sábado, 11 de mayo, 12:00-13:30. 5€

Degustaciones

- Los tickets se pondrán a la venta en la propia plaza