AMURRIO

2017KO MAIATZAK 21, IGANDEA
DOMINGO 21 DE MAYO 2017

TXAKOLINA DASTATZEA-2016KO UZTA · DEGUSTACIÓN DE TXAKOLI-VENDIMIA 2016
AIARAKO GARRAFA LEHIAKETA · CONCURSO DE GARRAFA DE AIALA
ARTISAU PRODUKTUAK, ERAKUSKETA ETA SALMENTA · PRODUCTOS ARTESANOS EXPOSICIÓN Y VENTA
MUSIKA KALEJIRA · KALEJIRA DE MUSICA
HERRI DASTAKETA · DEGUSTACIÓN POPULAR
ERROMERIA · ROMERÍA

ORGANIZA / ANTOLATZAILEAK:

PATROCINAN / BABESLEAK:

COLABORAN / LAGUNTZAILEAK:

BODEGAS/ UPATEGIAK:

Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava

ACTIVIDADES
DOMINGO 21 DE MAYO DE 2017

11:30 Aurresku de honor y entrega de la distinción Embajadora del Txakoli Alavés 2017 en el Salón de Plenos del Ayuntamiento a Dña. Vanesa Sánchez Goñi.

12:00 Txupinazo y apertura del recinto festivo.

A PARTIR DE LAS 12:00:

- Degustación de txakoli vendimia 2016, y pintxos (Pollo de caserío con Euskolabel, Hamburguesas elaboradas con carne Euskolabel, Costilla de cerdo Euskolabel, pintxos morunos, morcilla, pintxos surtidos, patata de Álava elaborada, champiñones Txustarra, txistorra de Amurrio)*, previa adquisición de tickets en el stand destinado a dicho fin.
- IV Concurso de Garrafa del Valle de Ayala con Txakoli de Álava en el recinto festivo.
- Exposición y venta de productos artesanos junto a la ermita de San Antón
- Pasacalles de la Fanfarre Santa Cecilia de Orduña.

12:30 PLAZA SAN ANTÓN

Actuación del Grupo Instrumental "Jesús Gantxegi" de la Escuela de Música de Elciego junto a la Banda Txiki de la Escuela de Música de Amurrio.

Combos de la Escuela de Música de Amurrio.

13:00 Presentación de las Garrafas al Jurado para su valoración en Plaza San Antón, junto al espacio de los artesanos.

13:30 Entrega de los premios del concurso de Garrafas en la Plaza Larrinaga, junto al Ayuntamiento.

DE 11:30 A 16:30

Carpa de degustación con mesas corridas en el recinto ferial en la que se podrán degustar los pinchos y raciones adquiridos en el recinto. Los tickets se podrán adquirir en el stand de tickets de la organización.

DE 15:30 A 17:30: ROMERÍA

Los pintxos del recinto festivo pueden ser modificados en función del mercado o de las condiciones de los expositores

IV CONCURSO DE GARRAFA DE AYALA CON ARABAKO TXAKOLINA

BASES:

Podrá participar toda sociedad gastronómica, cultural, deportiva, aficionados a título individual y establecimiento hosteleros que lo deseen y acepten estas bases.

La inscripción será gratuita y deberá realizarse antes de las **13:00 horas del día 16 de mayo** en: turismo@amurriobidean.org, o en el teléfono: 945891721 (de 10:00 a 13:30 horas) o en el fax 945393786.

Cada concursante dispondrá de un lugar dentro del recinto festivo para preparar la Garrafa.

El inicio del concurso será a las 12.00h. y terminará a las 13:00h. con la valoración del jurado. A las 13:15 se realizará la degustación popular de las garrafas elaboradas. La entrega de premios será a las 13:30h. en el estrado preparado al efecto junto al ayuntamiento. La hora límite para presentarse en el lugar del concurso será a las 11:30.

La organización otorgará a cada participante un número, con el que presentarán la garrafa sin ningún otro identificativo. El jurado podrá descalificar cualquier garrafa que se presente con alguna identificación diferente al número entregado por la organización

No se admitirán garrafas con oxido o falta de higiene o aquellas que a juicio de la organización no reúnan las condiciones adecuadas.

Una vez que haya pasado el jurado, las garrafas se distribuirán entre el público adulto para su degustación gratuita en vasos facilitados por la organización. Se elaborará un mínimo de 2 litros.

La utilización de Txakoli con D.O. Arabako Txakolina es un requisito imprescindible y obligatorio.

La organización pondrá a disposición de los concursantes los elementos obligatorios, hielo, agua, azúcar, brandy, limones, sal y txakoli D.O. Arabako Txakolina: 1 botella para las garrafas de 2lts., 2 botellas para las de 4 lts. y 3 botellas para las de 6 lts.

La calificación será realizada por un jurado de expertos y asiduos a campeonatos gastronómicos y sus decisiones serán inapelables. Cualquier incidencia resultante quedará al mejor juicio de la organización.
Se repartirán 20 tickets de degustaciones por cada inscripción.

PREMIOS:

1º: 150,00€ y trofeo
2º: 125,00€ y trofeo
3º: 100,00€
4º: 75,00€
5º: 50,00€
6º: Estuche de dos botellas de txakoli+ 1 queso Idiazabal
7º: Estuche de tres botellas de txakoli

COMIDA:

Tras el concurso y la entrega de premios y hasta las 16:30, se pondrá a disposición de los que lo deseen un espacio dentro del recinto festivo , con mesas y sillas , donde se podrá degustar los pinchos y raciones Pollo de caserío con Euskolabel, Hamburguesas elaboradas con carne Euskolabel, Costilla de cerdo Euskolabel, pintxos morunos, morcilla, pintxos surtidos, patata de Álava elaborada, champiñones Txustarra y txistorra de Amurrio. adquisición de tickets en el stand destinado a dicho fin.

MERCADO ARTESANO

REGLAMENTO DE EXPOSICIÓN Y VENTA:

En la exposición y venta de productos artesanales podrán participar aquellos productores directos que así lo acrediten a exigencia de la organización.

Serán considerados productos preferentes los acogidos a cualquier denominación de origen, que posean el label de calidad o productos del arca del gusto de Slow Food.

Siempre deberán ser productos artesanales producidos o elaborados en la propia explotación, estando expresamente prohibidas la reventa.

La organización dotará a los asistentes de su correspondiente puesto expositor y los distribuirá de la manera que lo estime más conveniente.

Para acceder a dichos puestos y tener derecho a participar en el mercado artesanal es indispensable apuntarse antes del día de la celebración en: turismo@amurriobidean.org o en el teléfono:945891721.

La Organización ruega a los participantes que adornen sus puestos de la manera más adecuada para dar realce al evento.

Así mismo podrá tomar en cada momento las decisiones que estime convenientes.

Participar en el mercado artesanal supone aceptar íntegramente este reglamento.

JARDUERAK

IGANDEA, 2017KO MAIATZAREN 21A

11:30 Ohorezko aurreskua eta 2017ko Arabako Txakolinaren Enbaxadore Sariaren banaketa Vanesa Sánchez Goñi andreari, Udaletxeko Udalbatza Aretoan.

12:00 Txupinazoa eta jai-esparruaren irekiera.

12:00ETATIK AURRERA:

- 2016ko txakolina eta pintxoak dastatzea (Eusko Labeldun baserriko oilaskoa, Eusko Labeldun haragiaz egindako hanburgesak, Eusko Labeldun txerri-saiheskia, txitxi-burruntziak, odolostea, askotariko pintxoak, Arabako patata landua, Txustarra barrengorriak eta Amurrioko txistorra)*, aldez aurretik dagokion standean tiketak hartuta.
- Aiarako Haraneko IV. Garrafa Lehiaketa, Arabako Txakolinarekin, jai-esparruan.
- Artisau-produktuen erakusketa eta salmenta San Anton baselizaren ondoan.
- Urduñako Santa Zezilia Fanfarrearen kalejira.

12:30EAN, SAN ANTON PLAZAN:

Eltziegoko Musika Eskolako "Jesús Gantxegi" instrumentu-taldearen emanaldia, Amurrioko Musika Eskolako Banda Txikiarekin batera.

Amurrioko Musika Eskolako Konbo taldeak.

13:00 Garrafen aurkezpena epaimahaiak baloratzeko, San Anton Plazan, artisautza-esparruaren ondoan.

13:30 Garrafa-lehiaketako sari-banaketa, Larrinaga Plazan, Udaletxe ondoan.

11:30ETIK 16:30

Jai-esparruan, bertan erositako pintxoak eta anoak dastatzeko karpa egongo da, mahai jarraituekin. Tiketak antolakuntzaren standean eskuratu ahal izango dira.

15:30ETIK 17:30ERA ERROMERIA

Jai-eremuko pintxoak merkatuaren edo erakusketarien baldintzen arabera alda diatezke.

AIARAKO IV. GARRAFA LEHIAKETA ARABAKO TXAKOLINAREKIN

OINARRIAK:

Oinarri hauek onartuz gero, edonork parte hartu ahal izango du: gastronomia-, kultur- edo kirol-elkarteek, norbanakoek eta ostalaritza-establezimenduek.

Izen-ematea doakoa izango da, eta **maiatzaren 16ko 13:00 baino lehen** egin beharko da. Horretarako, hiru aukera egongo dira: turismo@amurriobidean.org helbide elektronikoa, 945891721 telefono-zenbakia (10:00etatik 13:30era) eta 945393786 fax-zenbakia.

Parte-hartzaile bakoitzak toki bat izango du jai-esparruaren barruan garrafa prestatzeko.

Lehiaketa 12:00etan hasi eta 13:00ean amaituko da, epaimahaiaren iritziarekin batera. 13:00ean, prestatutako garrafen dastaketa egingo da, eta sariak 13:30ean banatuko dira, udaletxe ondoan horretarako atonduriko oholtzan. Lehiaketa-eremura 11:30erako bertaratu beharko da.

Antolakuntzak zenbaki bana emango die parte-hartzaileei, garrafa bestelako identifikaziorik gabe aurkezteko. Horrez gain, antolakuntzak lehiaketatik kanpo utzi ahal izango du emandako zenbakia ez bestelako identifikazioren bat aurkezten duen garrafa.

Ez dira onartuko oxidoa edo higienerik eza duten edo antolakuntzaren ustez gutxieneko baldintzak betetzen ez dituzten garrafak.

Epaimahaia igaro ondoren, garrafak publiko helduaren artean banatuko dira, antolakuntzak eskainiko dituen edalontzietan dastatzeko. Gutxienez, 2 litro prestatu beharko dira.

Arabako Txakolina Jatorrizko Izendapeneko txakolina erabiltzea nahitaezko eta derrigorrezko betekizuna izango da.

Antolakuntzak parte-hartzaileen esku jarriko ditu beharrezko osagaiak: izotza, ura, azukrea, brandya, limoiak, gatza eta Arabako Txakolina Jatorrizko Izendapendun txakolina (botila 1, 2 l-ko garrafarako; 2 botila, 4 l-ko garrafarako; eta 3 botila, 6 l-ko garrafarako).

Kalifikazioa adituek eta gastronomia-lehiaketetan maiz ibilitakoek osaturiko epaimahai batek egingo du, eta haien erabakiak apelaezinak izango dira. Edozein gertaera jasoz gero, antolakuntzak kudeatuko du.

Izen-emate bakoitzeko, dastaketarako 20 tiket banatuko dira.

SARIAK:

1º: 150,00€ eta garaikurra
2º: 125,00€ eta garaikurra
3º: 100,00€
4º: 75,00€
5º: 50,00€
6º: Bi txakolin botiladun kutxatila + Idiazabal gazta 1
7º: Hiru txakolin botiladun kutxatila

BAZKARIA:

Lehiaketaren eta sari-banaketaren ondoren, eta 16:30ak arte, jai-esparruaren barruan mahaiez eta aulkiez osaturiko eremua egongo da, nahi duenak pintxoak eta anoak dasta ditzan: Eusko Labeldun baserriko oilaskoa, Eusko Labeldun haragiaz egindako hanburgesak, Eusko Labeldun txerri-saiheskia, txitxi-burruntziak, odolostea, askotariko pintxoak, Arabako patata landua, Txustarra barrengorriak eta Amurrioko txistorra. Tiketak dagokion standean hartu beharko dira.

ARTISAUTZA AZOKA

ERAKUSKETA- ETA SALMENTA-ARAUDIA:

Artisau-produktuen erakusketan eta salmentan parte hartu ahal izango dute antolakuntzak eskaturiko ziurtagiria aurkezten duten zuzeneko ekoizleek.

Lehentasunezko produktutzat joko dira kalitate-labela edo SlowFood-eko gustu-kutxako produktuak dituzten Jatorrizko Izendapenekoak.

Ustiategian bertan ekoizturiko edo landuriko artisau-produktuak izan beharko dute; birsalmenta guztiz debekatuta dago.

Antolakuntzak erakusketarako postu bana utziko die parte-hartzaileei, eta postuok egokien deritzon moduan antolatuko ditu postu.

Postu horiek erabiltzeko eta artisautza-azokan parte hartzeko, ezinbestekoa izango da azoka-eguna baino lehen izena ematea, turismo@amurriobidean.org helbide elektronikora idatziz edo 945891721 telefono-zenbakira deituz.

Antolakuntzak eskaera egiten die parte-hartzaileei nork bere postua modurik egokienean apain dezan.

Antolakuntzak, halaber, egoki deritzon erabakiak hartuko ditu uneoro.

Artisautza-azokan parte hartzeak araudi hau osorik onartzea dakar.

AMURRIO

2017KO MAIATZAK 21, IGANDEA
DOMINGO 21 DE MAYO 2017

TXAKOLINA DASTATZEA-2016KO UZTA · DEGUSTACIÓN DE TXAKOLI-VENDIMIA 2016
AIARAKO GARRAFA LEHIAKETA · CONCURSO DE GARRAFA DE AIALA
ARTISAU PRODUKTUAK, ERAKUSKETA ETA SALMENTA · PRODUCTOS ARTESANOS EXPOSICIÓN Y VENTA
MUSIKA KALEJIRA · KALEJIRA DE MUSICA
HERRI DASTAKETA · DEGUSTACIÓN POPULAR
ERROMERIA · ROMERÍA

ORGANIZA / ANTOLATZAILEAK:

PATROCINAN / BABESLEAK:

COLABORAN / LAGUNTZAILEAK:

BODEGAS/ UPATEGIAK:

Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava