

## Donostia eta Tolosa, Apirilak 27tik 29ra

### SARRERA

Euskal gastronomian, parrilan erretako haragiak leku handia du. Gure geografian, hainbat tokitan topatuko ditugu sukaldariak haragia txingarretan erretzen maisu direnak, eta hori da, hain zuzen, euskal sukaldaritzako tradizioaren bereizgarrietako bat. Halaber, nazioartean, egungo joera gastronomikoetako bat da. Munduko hainbat sukaldarik goi-mailako proposamen gastronomikoak osatzen dituzte txingarren sua eta haragia erabiliz osagaien artean.

Horiek horrela, eta Tolosako Txuletaren Festak irekitako bidetik, HARAGI sortu da, I. Haragiaren eta Txingarraren Nazioarteko Topaketa. Gastronomiako bilkura horretan, bertakoa eta atzerrikoa uztartuko dira lanbideari eskainitako jardunaldietan eta ekitaldi herrikoietan. Tolosako Txuletaren Festak hasitako bidetik sortu da topaketa, belaunaldi berrien profesionalizazioa eta parte-hartzea xede duela. Tolosan eta Basque Culinary Centerren, txingarren eta haragiaren maisuek euren ezagutzak emango dituzte jakitera eta sektoreko teknika berriak eta nor bere lan egiteko moduak jendaurrean erakutsiko dituzte. Txuletaren Festan bezala, Zerkausian egingo dira oturuntzak, eta hitzaldiak, jardunaldiak eta ekitaldiak hartzen ditu barnean egitarauak, gune berriak gehituta. HARAGI, Haragiaren eta Txingarren Nazioarteko Topaketa.

### ANTOLATZAILEAK:

- Tolosako Udala: bertako kaleetan eta plazetan egingo da ekitaldia, Txuletaren Festa eta Haragi bateratuta, eskaintza herrikoi zabalago batekin eta prestakuntza-eskaintzarekin.
- Basque Culinary Center: Basque Culinary Centerrek ikuspegi gastronomikoa eta prestakuntza eskainiko ditu topaketen lehen egunean, Gastronomía fakultateko auditoriumean egingo den saioan.
- HAZI-Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordetza: tokiko produktu ziurtatuen balioak bermatzen ditu

## TOLOSA ETA PARRILA

1 edizio bete zituen pasaden abenduaren 6an Tolosako Txuleta Festak. Lehenengo izango du bertatik eratorritako HARAGI izendun topaketak apirilaren 27tik 29ra. Biek, ordea hainbat puntu amankomunean; nagusiak bi: sua eta haragia.

Atzera begira jarri beharko ginateke, ordea, Tolosako parrilaren iturburua izan zenari so. 50. hamarkadan papergintzak izan zuen hauspoak eman ziela lana eta sona ia 20.000 biztanleko herri txikiko erretegiei. Eta uste da burdingintza izan zela hastapen, burdina tratatzen zuten suan sukaldatzearen poderioz.

Haragiari begira, atzerago jo beharko genuke. 1788an erabaki zen Tolosan hilabetearen lehenengo asteleheneretan Ganadu Feria antolatzea; ostean astelehenero egitera pasa zen. Hasiera batean, San Frantzisko eta Santa Klara komentuen artean; 1850-aren bueltan, garai bateko Justizia Plazara eraman zen. Astelehenero zen tratuan erreferente egungo Euskal Herria plaza: ardi, txekor, behi eta idien plaza.

Baina teknologien garapenak eta gizartearen modernizazioak ekarri zuen berekin ordurarteko ohitura batzuen eguneraketa. Baserrietan traktoreak sartzearekin bat, Euskal Herria Plazan saldu ohi ziren idiek, pixkanaka, landa-lanetarako erabilgarri izateari utzi zioten. Eta, hara non, aukera ikusi eta Tolosako perrileroek idi txuleta erre zuten estreinakoz.

Tolosan sortu zen ere parrila etzana, gaur egun mundu mailan ezagun. Logikak jarraituta, haragiaren koipea parrilara eror ez zedin, eta ondorioz suan eraginik izan ez zezan. Tolosatik abiatu ziren ere bi teknika nagusi, gaur egun mundu mailan ezagun direnak: parrila irekia, beroa ez duena hainbeste kontzentratzen eta brasa gehiago mugitzeko beta ematen duena; eta itxia, labe itxurakoa eta su biziduna.

Guztira 4 dira Tolosako parrilaren tenpluak, egun Txuleta Festaren protagonista gorenak: Burrentzi erretegia, Botarri jatetxea eta aipatutako Casa Nikolas eta Casa Julian.

Hainbesterakoa da Tolosak parrila eta txuletarekiko duen lotura, 2007an festa propioa sortu zela: Txuletaren Festa. Zerkausia kokaleku, otorduko 250 jankide, abenduko zubiaren bueltan, herriko parrilari bikainek sukaldatutako txuleta dastatzen. Bertako produktuz osatutako menua: urdaiazpikoa, Nafarroako esparragoak, Kantauriko antxoak, Lodosako piperrak, Txuleta, Idiazabal gazta eta Tolosako teila, zigarrotxo eta gorrotxak. Guztia Tolosa mapa gastronomikoan are gehiago kokatu eta sektorea lagunduz, herriko ekonomian duen garrantzia oinarri.

Baina duela hiru urte, 2015ean, jaia belaunaldi berriei gerturatu eta profesionalizatzeari ekin zitzaion. Urte hartan zabaldu zen lehenengoz, Txuletaren Festako Zerkausiko jangelaren osagarri, Zizka Mizka Koxka gunea. Herriko ostalaritzarekin elkarlanean abiatutako ekimena, egonkortu da hiru urtotan. Bertako produktuekin egindako haragi-pintxo eta razioak zein edaria dastatzeko aukera egoten da, giro gazte eta informalago batean. Jangelara etorri ohi ez zen jendea Txuleta Festaren parte bilakatzea lortu da gune honekin.

Paraleloki, 2016an, lehenengoz, egitasmoa sektoreko profesionalei bideratzeari ekin zitzaion haragiaren ontze-prozesua aztertu eta zalantzak argituz, haragi dastaketa tarteko. Azken edizioan, berriz, Bittor Arguinizoniz parrilaren maisua omentzearekin bat, bera eta Mikel Zeberioaren arteko "parrila"-ri buruzko solasaldia izan zen.

Aurten, bide horri jarraiki, Txuletaren Festa iturburu, sortu da HARAGI. Bertakoa eta nazioartekoa, eta ogibideari zuzendutako jardunaldiak eta ekitaldi herrikoiak batuko dituen topaketa gastronomikoa. Julianek egin eran, argentinarara bidaiatu zuen lagun batek hango parrilaren inguruko kontakizunei jarraiki bihurtu baitzuen frutategia zen

Casa Julian erretegi, Tolosako eta nazioarteko txingarraren eta haragiaren maisu eta maistrek bat egingo dute Tolosan, ezagupenak zabaldu eta sektoreak zein tokian tokiko egiteko erak dakartzan teknika berriak gertutik bistartzeko aukerarekin.

## EGITARAUA

**Eguna: 2018/04/27, ostirala**

Lekua: Basque Culinary Center

Ordua: 09:00-14:30

Jarduera: Sinposioa

Ostiral goizean, sinposio bat egingo da hizlari guztien parte-hartzearekin. Ezagutza eta irizpidea sortu nahi dira, eta informazioa eman hauen inguruan: haragia (ekoizpen jasangarria, heltzea, ezaugarri organoleptikoak), txingarretan erretzeko teknikak eta azken emaitzan duten eragina.

| HARAGI  |          |   |             |  |
|---|----------|---|-------------|--|
| I. Haragiaren eta Txingarren Nazioarteko Topaketa |          |   |             |  |
| Data  |          | 2018/04/27  |             |  |
| Hasiera   | Amaiera  | Hitzaldia   | Lekua       | Hizlaria   |
| 9:00:00   | 9:05:00  | Ongietorria   | Auditoriuma | Joxe Mari Aizega, Basque Culinary Centerreko zuzendaria          |
| 9:05:00   | 9:15:00  | Proiektuaren aurkezpena eta helburuak               | Auditoriuma | Basque Culinary Center   |
| 9:15:00   | 10:00:00 | Errekia, ekuazio bat eta animalien ongizatea        | Auditoriuma | Mikel Zeberio  |
| 10:00:00  | 10:30:00 | Landatik hirira, sukaldiritik chef-era              | Auditoriuma | Jefferson Ruedaren teknika                                       |
| 10:30:00  | 11:00:00 | Haragi eta su kontuak                               | Auditoriuma | Dante Ferrero  |
| 11:00:00  | 11:30:00 | Emakumea eta parrila                                | Auditoriuma | Jayne Hardcastle   |
| 11:30:00  | 12:00:00 | Atsedena  |             |  |
| 12:00:00  | 12:15:00 | Harakintza berriaren filosofia                      | Auditoriuma | Renzo Garibaldiren teknika                                       |
| 12:15:00  | 12:45:00 | Denbora da guztia                                   | Auditoriuma | Pablo Riveroren teknika  |
| 12:45:00  | 13:15:00 | Tolosa  | Auditoriuma | Tolosa   |
| 13:15:00  | 14:00:00 | Haragia ezagutuz (sexua, arraza, heltzea, irentzea) | Auditoriuma | José Gordón eta Juan Antonio Zaldua eta Mikel Zeberio eta Tolosa |

**Eguna: 2018/04/27, ostirala**

Lekua: Tolosa Zerkausia (jantokia)

Ordua: 21:00

Jarduera: Inaugurazioko afaria

Tolosako erretegiak eskainiko dute inaugurazioko afaria, Tolosako erretegiako menu tradizionalan oinarrituta; txuleta, plater nagusi.

Tolosako erretegiak:

- Burruntzi Erretegia
- Casa Julián
- Casa Nicolás
- Botarri Erretegia

**Eguna: 2018/04/28, larunbata**

Lekua: Tolosa (Euskal Herria plaza)

Ordua: 09:00

Jarduera: Errekiak, zuzenean

Jendaurreko haragi-erretzeei hasiera emango zaie Tolosako Euskal Herria plazan.

Azokarako aproposa den plazan, hainbat erreki ikusi, partekatu eta dastatu ahal izango dira. Leku dinamikoa izango da, eta sukaldariak, bisitariak eta jankideak harremanetan jarri ahal izango dira.

Parrilariak:

- Dante Ferrero (Mexiko) *Behiaren showa*, behi bat 24 orduz erretzea. Dastaketa, igandean, 2018/04/29.
- Jefferson Rueda (Brasil) Txerria erretzea, larunbatean; dastaketa, afarian, 2018/04/28.
- Renzo Garibaldi (Peru) Txerria erretzea, larunbatean; dastaketa, afarian, 2018/04/28.
- Pablo Rivero (Argentina) Bertako arkumeak erretzea, larunbat goizean; dastaketa, eguerdian, 2018/04/28.

**Eguna: 2018/04/28, larunbata**

Lekua: Tolosa (Zerkausia)

Ordua: 11:00

Jarduera: HARAGI ikasgela

Jantoki nagusiari atxikitako ikasgela balioaniztuna; dastaketak, prestakuntza-saioak eta hitzaldiak egingo dira goizean zehar.

Gonbidatu bereziak: José Gordón, Juan Antonio Zaldua eta Jayne Hardcastle.

**Eguna: 2018/04/28, larunbata**

Lekua: Tolosa (Zerkausia) jantokia

Ordua: 14:00

Jarduera: Bazkaria

Bazkari herrikoia, Tolosako erretegien eta gonbidatu berezien eskutik. Elkarlanean ariko dira txuletak erretzen. Mahaikide kopurua: 200 lagun.  
(bazkari horren zerizana aztertzen eta lantzen ari gara).

Parrilariak:

Tolosako erretegiak:

- Burruntzi Erretegia
- Casa Julián
- Casa Nicolás
- Botarri Erretegia

Parrilari gonbidatuak:

- Jayne Hardcastle
- Juan Antonio Zaldua
- José Gordón
- Pablo Rivero

**Eguna: 2018/04/28, larunbata**

Lekua: Tolosa (TOPIC)

Ordua: 19:30

Jarduera: Omenaldi ofiziala Tolosako erretegiei, haien ibilbide eta lanarengatik.

**Eguna: 2018/04/29, igandea**

Lekua: Tolosa (Euskal Herria plaza)

Ordua: 12:00

Jarduera: Dante Ferreroren *Behiaren showa* dastatzea, parrilan 24 orduz erre ondoren.

## PARTE-HARTZAILEAK

### **Dante Ferrero – Mexiko** **Behi chef-a**

Patagonia du sorburu, eta Monterrey bizileku, Danterengan eragin handia izan dute jatorriko herrialdeak (Argentina) eta aita sukaldari izateak

Monterreyn ireki zituen Neuquén jatetxeak, argentinar sukaldaritza klasikoa eskainiz, ukitu pertsonalarekin. Horiei esker, lanean igarotako 13 urtetan aitoren asko jaso zituen. Ondoren, proiektu pertsonal bati ekin zion, Alodé, tokiko osagaiak eta teknikak argentinar estiloarekin uztartu eta hirian berdinez ez duen proposamena eskainiz.

Sua, txingarrak eta egur-labea ezin hobeto menderatzen ditu. Ukitu garaikideko bere azken sorkariekin, esperientzia berdingabe bat eskaintzen du otordu bakoitzean. Harmonia eta dotorezia bereganatu zituen Enrique Olveraren Pujol jatetxean, Massimo Boturaren Osteria Francescanan eta Juan Mari Arzakaren Arzak, baita diziplina ere, eta horiekin aberasten du bere sukaldaritzaren esentzia purua.

Su artean hazi eta egur-sukaldeetan aritu da, eta «Behiaren chef-a» deitzen diote, behiak osorik kozinatzen baititu sutan 24 orduz edukiz. Duela gutxi zilarrezko behia prestatu du, hogeita bosgarrena.

### **Jefferson Rueda – Brasil** **A Casa do Porco Bar**

Jefferson Rueda São Paulon jaio zen eta bertan aritu zen harakin, eta abelgorrien eta txerrien erraiak ateratzen ikasi zuen. Brasilgo eta Europako jatetxeetan prestatu eta lan egin ostean, bi hestebete-fabrika txiki ireki zituen; txerri-haztegi organikoak.

2015ean, 20 urteko ibilbidearen ondoren, A Casa do Porco Bar ireki zuen, bizi osoan metatutako esperientzia eta teknika berriak eskainiz.

A Casa do Porco Bar taberna-harategi bat da, txerri-haragia, munduan denik eta moldaeraz eta demokratikoena, protagonista nagusi duena, askotariko eraginak dituzten errezetetan.

Urte bat bete aurretik, A Casa do Porco Bar 24. postuan kokatu zen Latinoamerikako 50 jatetxe onenen zerrendan. 2017. urtearen amaieran, 16 posizio igo zituen eta zerrendako 8. postua eskuratu zuen.

## **Pablo Jesús Rivero – Argentina** **Parrilla Don Julio**

Rosarion jaio zen, baina Buenos Airesen bizi da eta lan egiten du. Duela 17 urtetik Parrilla Don Julio jatetxeko arduraduna da.

Abeltzainen semea eta harakin baten iloba, Argentinako Parrilla Berria mugimenduko kideetako bat da.

Jakin-min handikoa eta ekintzailea, Argentinako haragirik onenak bilatzen erabiltzen du energia guztia, baita bere jatetxeko produktu guztien jasangarritasuna bermatzen ere.

Riverok, sommelierra ere badenak, argentinar ardoaren, haragiaren eta txingarren arteko harreman sinbiotikoaren alde egiten du. Horretan oinarrituta, argentinar mahastizaintzaren eta ardogintzaren historia aztertu ditu, mendetako puzzlearen pieza historikoen bila.

## **Renzo Garibaldi – Brasil** **OSSO Carnicería y Salumería**

2013an, OSSO Carnicería eta Salumería ireki zuen, aspaldi kozinatzen hasitako amets bat betez. 2010ean hasi zuen OSSOk bidea, artean izenik eta izaterik ez zuela, zehazki, Renzok eta bere emazteak San Franciscora egindako bidaia batean; harakintza jasangarria ezagutu zuen. Lehen xerran maitemindu zen!



2010 eta 2013 artean, OSSO taxutu zuen, helburu bakar batekin: trazabilitatea duten artisau-produktuak eskaintzea, pasioz eta animaliekiko errespeturik handienarekin eginak.

2018ko uztailean bost urte beteko dira OSSOk ateak ireki zituenetik; 2015ean, 34. postuan sailkatu zen, eta 2016an 27.ean, Latinoamerikako 50 Jatetxe Onenen zerrendan.

## **Jayne Hardcastle – Bizkaia** **Horma Ondo**

Blackpool hirian jaio (Ingalaterra) eta Ibizan hazi zen. Uhartean piztu zitzaion txingarrekiko grina.

Euskadiko parriletan, Bernagoitiako Horma Ondo erretegikoa izan zuen lehena, 1980ko hamarkadan. 2007 urtean, Larrabetzura lekualdatu zen Horma Ondo. Paraje hobezina, familia-negozioa hazteko.

Txingarrak gobernatzen 35 urtetik gora aritua, bada sekula aldatu ez den alderdi bat Jayneren sukaldaritzan; bezeroentzako produkturik onena eta arretaz hautatutako eta heldutako haragiak etengabe bilatzea.

## **Juan Antonio Zaldua Olazar – Bizkaia** **Zaldua erretegia, Kaia, Baserri Maitea, Zuria, Castillo de Arteaga,** **Komentu Maitea**

Busturian jaio zen Juan Antonio, 1979ra arte Bilboko Athleticen jokalaria izandakoa.

1978an, Zaldua erretegia ireki zuen Sukarrietan (Bizkaia), txingarra bereizgarri izan duen jatetxe sortan lehena: Plentziako Kaia, Foruko Baserri Maitea, Bilboko Zuia erretegia, Castillo de Arteaga hotel-jatetxea eta Gordexolako Komentu Maitea hotel-jatetxea.

Zalduak gastronomia-foro eta hitzaldi askotan parte hartu du, esaterako, Madrid Fusión-en, eta hainbat sari jaso, tartean, 2014ko Matias Gorrotxategi saria, Espainiako haragi-erretegi onenari ematen zaiona, Baserri Maitea jatetxearengatik.

## **José Gordón – León** **El Capricho**

José Gordón El Caprichoren jabea da, bai eta erretegiko maisua ere. Grinaz maite ditu bene-benetako gauzak, tradizioa, bere lana, bere animaliak eta bere sorterria. Autodidakta da gehien maitatzen dituen arloetan; hots, abeltzaintza eta sukaldaritza.

Iberiar Penintsula osoan bidaiatzen du Josék ale hoberenen bila, nobleziaz hezitako idien bila –zenbait arraza autoktono ekoizten jarrai dadin eta ez daitezen desagertu–, eta zaratarik gabeko espazio natural eder batera eramaten ditu. Bezeroak bisita dezake, jatetxetik kilometro eskas batera baitago.

Aitzindaria izan da heltzearen artean, eta prozesu indibidualizatutzat du hori. Bere aburuz, animalia bakoitza bakarra eta paregabekoa da.

## **Mikel Zeberio – Gipuzkoa** **Gastronomialaria**

Arabako, Gipuzkoako eta Nafarroako *Noticias* egunkariaren eta Bizkaiko *Deia* egunkariaren *ON* gehigarriko gastronomia-kronikagilea eta, besteak beste, *Planeta Vino* aldizkariko kolaboratzailea.

*Viandar* eta *Gastronomika del País Vasco* aldizkariaren sortzaile, editore eta zuzendaria.

Espainiako ardoen eta jatetxeen gastronomia-gidak egin ditu eta kontseilu erregulatzaile batzuen dastaketa-batzordeetako kidea da.

Sustapen gastronomikorako ekitaldiak antolatu ditu Espainian, AEBtan, Brasilen, Mexikon, Alemanian, Italian, Frantzian, etab., eta Lehengaietako eta Espainiako gastronomiako irakaslea da Basque Culinary Centerren.

## Parrilaren 4 Tenpluak - Tolosa

Tolosa benetako paradisu gastronomiko bat da -parrila, gozoa, babarruna..- eta bertan, tradizioak eta berrikuntzak bat egiten dute bisitarien zorionerako. Oraingoan parrilan zentratu gara, eta ziurtatzen dizut, erretegi hauek ezagutzen ez badituzu ere, pena merezi duela beharrezkoak diren kilometroak egitea hauek ezagutu eta eskaintzen dizuten esperientzian murgiltzeko. Hauek dira parrilaren 4 tenpluak.

### **CASA NICOLAS**

Parrilako txuletetan espezializatutako lehenbiziko erretegia. Nicolas Ruizek fundatu zuen 1960an, eta bere nortasunaren ezaugarri nagusia lehengaiak dira. Bere erretzeko teknika zehatza da, eta ebakitzekoa eta platerean jartzekoa, berriz, diferentzia markatzen duena. Jatetxea berrituta dago, baina izpiritua betikoa du. Txuletez gain, nabarmentzekoa da bere bakailao fresko frijitua, tipula eta piper berdearekin eta pikillo piper konfitatuekin, Pepitaren (Nicolasen emaztea) erara maneatuta. 100dik gora ardo mota, eta jatetxearen azpian, etxeko bodegan, 50 urtetik gora dituzten botilak.

### **CASA JULIAN**

Julian Rivasek 50eko hamarkadan sortutako erretegia da, gerora Matias Gorrotxategik bere gain hartu zuena. Lehen idi txuleta hemen erre zela esaten da eta gaur egun toki askotan ikusten diren etzandako parrilen jatorria ere jatetxe honetan dago. Txuletak su oso altuarekin erretzeak beste erretegietatik bereizten du, eta kartan eskaintzen diren 5 edo 6 plateren kalitate bermatuta dago, hauen artean pikillo piper konfitatuak eta zainzuriak nabarmentzen direlarik.

### **ASADOR BURRUNTZI**

Juanjo Pascual umetan hasi zen gurasoei laguntzen, eta 1987an hartu zuen bere gain negozioa (aita hil ondoren), eta halaxe jarraitzen du geroztik. Famili izaerako erretegi honek bere hasierako itxura mantentzen du, jangela klasiko eta eroso batekin. Kalitate handiko txuletak mimo handiarekin erretzen dira eta erretegiaren beste espezialitateak iberikoak, pikillo piperrak eta legatz kokotea lirateke.

BOTARRI JATETXEA ([www.botarri.com](http://www.botarri.com))

Jatetxea dago euskal era tipikoan girotuta, egurra eta upelak dituela, eta Oria hotelaren sotoetan kokatua. Kartan, garaiko produktuekin egindako menuez aparte, Ikatz Parrilan erretako jakiak eta arrainak eta etxeko postre "Ikaragarri Gozoak". *Jakiteak* elkarteak antolatutako Gipuzkoako Parrila Leihaketako txapeldunak (2014-2015).

## GUNEAK

- Erretegia:

Zerkausia erretegi bihurtuko da, Oria ibaiaren bazterreko erretegi bat, bista paregabeak eta giro aparta dituena, non dastatu daitekeen Tolosako erretegi-tako menu tradizionala, herriko parrileroak bertan eta momentuan prestatuta.

- Aula:

Zerkausian kokatutako gune bat, non dastaketak, prestakuntza eta hitzaldiak emango diren.

- Festa:

Euskal Herria plazan kokatuta, bertako produktuekin egindako pintxoak eta errazioak dastatzeko gune informal bat izango da. Bi alderdi ditu guneak: bata, jangela estilokoa, bertan plazaz eta giroaz patxadaz gozatzeko, zutik edo eserita; eta bestea, piknik estilokoa, kanpoan. Izango da, halaber, txingarraren eta haragiaren nazioarteko lau maisuren txokoa, eta bertan erretako haragi desberdinak ikusi eta dastatzea egongo da. Hauek hartuko dute parte: Mexikon bizi den Dante Ferrero chef argentinarra, bere "show de la vaca" dakarrela; Jefferson Rueda brasildarra eta Renzo Garibaldi peruarra, larunbatean bertan dastatu ahal izango diren txerriak erretzeko ardura izango dutenak; eta Pablo Rivero argentinarra, larunbat eguerdian dastatu ahal izango diren arkumeen parrileroak.

## Menua y Erreserbak

Zerkausia "parrila handi bat" izango da. Tolosako erretegiek kalera aterako dituzte beren parrilak, erretegieta ohiko menua emateko:

Urdaiazpikoa, Nafarroako esparragoak, Kantauriko antxoak, Lodosako piperrak

Txuleta

Idiazabal gazta

Teila, zigarrotxo eta gorrotxa

45 euroko prezioa du.

Horrez gain, haurrentzako menua ere egongo da 12 eurotan:

Pasta tomatearekin edo arroz txuria tomatearekin

Oilasko Errea txip patatekin edo eskalopea txip patatekin edo hanburgesa saltsan

Sandwich izozkia edo banillazko natillak edo flana

Jada egin daitezke erreserbak Tolosaldea Tour turismo bulegoan (Andre Maria Plaza 1, Tolosa), [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus)-era idatziz, edota 943 69 74 13 telefonora deituz.

# HARAGI

ENCUENTRO  
INTERNACIONAL  
DE LA CARNE  
Y LA BRASA

## Prensa Kontaktoak:

Tolosako Udala

Jon Mutuberria: [komunikazioa@tolosa.eus](mailto:komunikazioa@tolosa.eus)

Tel. 629 957 057

Basque Culinary Center

Olatz De Solaeche: [odesolaeche@bculinary.com](mailto:odesolaeche@bculinary.com)

Tel. 688 869 679