

# HARAGI

TXINGARRAREN  
ETA HARAGIAREN  
NAZIOARTEKO  
TOPAKETA

ENCUENTRO  
INTERNACIONAL  
DE LA CARNE  
Y LA BRASA

INTERNATIONAL  
MEAT  
AND GRILL  
MEETING

“HARAGI:  
PUNTU -  
PUNTUAN”




2019/05/9 - 12

Tolosa +  
Basque  
Culinary  
Center






#haragi / haragi.eus

## Jueves, 9 de mayo

- 9:00 - 14:00 Congreso HARAGI: centrado en el producto, la técnica y el futuro del sector de la carne y la parrilla. 
- 17:00 Formación “**Jugar con proteínas cárnicas**” con *Xesc Reina*: curso dirigido a profesionales de la carnicería y charcutería sobre innovación basada en elaboraciones tradicionales. 
- 19:30 Cena “**100% Tolosa**”: cena itinerante por los cuatro asadores de Tolosa (*Botarri, Burruntzi, C. Nicolás, C. Julián*). 


## Viernes, 10 de mayo

- 13:00 Comida “**Carne y brasa**” en *Baserra Maitea*: comida y coloquio sobre parrilla y técnica, con *Ricardo Gadea, Jorge Guijarro* y *Juanan Zaldua*. Modera *Mikel Zeberio*. 
- 18:00 - 19:30 Formación “**Cortes vacunos y nuevas aplicaciones culinarias**”: Curso dirigido a sociedades gastronómicas, impartido por un cocinero del *BCC* y *Dastatzen*, con cata incluida. 
- 21:00 Cena “**Euskal sukaldea su gainean**” en *Hika txakolindegia*: Cena para descubrir el recetario tradicional vasco sobre el fuego, con la presencia de *Jon Ayala, Gregorio Tolosa, Joseba Odriozola, Pili Manterola* y *Roberto Ruiz*. Modera *Joxema Azpeitia*. 

## Sábado, 11 de mayo

- 09:00 Comienzo de HARAGI Fest: fiesta gastronómica con asados en directo, degustaciones, pintxos y música.
  - *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 la tradicional txuleta de Tolosa, de la mano de sus parrilleros y parrilleras.
- 12:00 - 15:00 Degustación.
- 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.
  - *Yilmaz Öztürk* (Turquía): Cag Kebap de cordero marinado y Kokorec de cordero asado con orégano, pimienta roja y comino.
- 19:00 - 22:00 Degustación.

## Domingo, 12 de mayo

- 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, preparado por parrilleros y parrilleras de los cuatro asadores tolosarras junto con los asadores internacionales. 

## Maiatzak 9, osteguna

- 9:00 - 14:00 **HARAGI kongresua:** haragiaren eta parrillaren sektorea izango dute aztergai, produktuan, teknikan, animalien ongizatean eta etorkizunean sakonduz. i
- 17:00 Formazioa **Xesc Reina**ekin: **“Haragi proteinek in jolasean”**  
Harakin eta txerriki-egile profesionaleri zuzendutako saioa, elaborazio tradizionalean oinarritutako berrikuntzari buruz. i
- 19:30 **“%100 Tolosa”** afaria: afari ibiltaria Tolosako lau erretegieta zehar (**Botarri**, **Burruntzi**, **C. Nicolas** eta **C. Julian**). T

## Maiatzak 10, ostirala

- 13:00 Bazkaria **Baserri Maitean**: **“Haragia eta brasa”**: parrilla eta teknikaren inguruko bazkari-solasaldia, **Ricardo Gacea**, **Jorge Guijarro** eta **Juanan Zalduaren**ekin. Moderatzailea, **Mikel Zeberio**. T
- 18:00 - 19:30 Formazioa: **“Haragi mozketak eta sukaldaritza molde berriak”**  
Elkarte gastronomikoei zuzendutako ikastaroa, **BCC**ko eta **Dastatzeneko** sukaldari banarekin. Dastaketa barne. i
- 21:00 Afaria **Hika Txakolindegian**: **“Euskal sukaldearen su gainean”**  
Su gainean egindako euskal errezeta tradizionalak ezagutzeko afaria, **Jon Ayala**, **Gregorio Tolosa**, **Joseba Odriozola**, **Pili Manterola** eta **Roberto Ruizekin**. Moderatzailea **Joxema Azpeitia**. T

## Maiatzak 11, larunbata

- 09:00 **HARAGI Fest-en** hasiera: festa gastronomikoa, zuzeneko erakustaldiak, dastaketak, pintxoak eta musika. Gonbidatuak:  
· **Diego Pérez Sosa** (Uruguay): Txerrikume adobatu errearen keztatutako ananaren ozpin-olio eta sugeldioan egindako tipularekin.  
· **Txomin Parrilla** (Euskadi): Behi errearen (lehen aldiz egingo du). i
- 12:00 - 13:30 **SUA** espazioa: **“Tolosako erretegieta barrena”**. (30 minuturo)  
Tolosako txuleta tradizionala ezagutzeko esperientzia gastronomikoa, bertako parrilleroen eskutik. T
- 12:00 - 15:00 Dastaketa.
- 15:00 **Erakustaldien hasiera**:  
· **Txomin Parrilla** (Euskadi): Txahal saltxitxak parrillan, puntuan.  
· **Joxean Goya** (Euskadi): Txuleta-hanburgesa, parrillan.  
· **Barriola Harategia** (Euskadi): Txuleta txistorra artisaua, parrillan.  
· **Yilmaz Öztürk** (Turkia): Çag Kebap arkume marinatua eta Kokorec arkume errearen, oregano, pipermin gorri eta kuminoarekin. i
- 19:00 - 22:00 Dastaketa. T

## Maiatzak 12, igandea

- 09:00 **Erakustaldien hasiera**:  
· **Carolina Carriel & Isidora Díaz** (Txile): Arkumea makil erara, bizigarri txiletarrarekin.  
· **Txomin Parrilla** (Euskadi): Arkume keztatua pikillo kremarekin. i
- 12:00 - 14:00 Dastaketa.
- 13:30 y 14:30 **“Txuleta Menua”** bazkaria: Tolosako erretegieta menu tradizionala, bertako lau erretegieta parrilleroen eta nazioarteko gonbidatuaren eskutik. T

# PRO GRA MA



**T** Sarrerak / Tickets disponibles en [www.haragi.eus](http://www.haragi.eus)

**i** Izen-emateak / Inscripciones en [www.haragi.eus](http://www.haragi.eus)