Getxo
UDALA • AYUNTAMIENTO

Komunikazio Arloa - Área de Comunicación

Orri kopurua (hau barne) / Nº de páginas (incluida ésta): 4

Data / Fecha: 18/06/09

EGITARAUA

EKAINAREN 24a

18:00etan: Kirol Portuko karpa.

INAUGURAZIOA
Andoni Aduriz: Elkarrizketak eta gozagarriak
Sukaldari handi honi eta Mugaritz bere jatetxeari buruzko dokumentala ikusiko dugu. Hitzaldia emango du eta gero eztabaida egingo da, gozagarririk arruntenei buruz (gatza eta perrexila adibidez)dauden teoria eta sorkuntza berriak aztertzeko.

20:30ean: Kirol Portuko karpa.

"ZINEKO PINTXOAK" DASTATZEA
Zineko pintxoak zuzenean egingo dira. Bisitari guztiei eskainiko zaizkie karpan ekitaldiak irauten duen egun guztietan, diru-zenbateko sinboliko baten truke. Era berean, Getxoko Udalak, jaialdiarekin batera, zineko pintxoen lehiaketa deitu du parte hartu nahi duten udalerriko establezimendu guztiekin. Izena emateko eskabidea: organizacion@cinegourland.com

"LOOK&FOOD" ERAKUSKETA
Sukaldaritza garaikideko munduko platerik ederrenak argazkitan. Sukaldariak: Alain Ducasse, Michel Trama, Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Andoni Aduriz, G.Marchesi, Joan Roca, Quique Dacosta…

23:00etan: Hotel High Tech Tamarises

"TAMPOPO" FILMA
(Zuz. Juzo Itami)
Japoniar filma, 1985ekoa. Benetako bitxikeria da. Adituen ustez generoko maisulana da. 3 dokumental ere jarriko dira.

EKAINAREN 25a

10:00etan: "Sabores y Paisajes" Txangoa

PROGRAMA

DÍA 24 DE JUNIO

18:00h: Carpa Puerto Deportivo.

INAUGURACION
Andoni Aduriz: Conversaciones y Condimentos
Proyección documental sobre el gran cocinero y su restaurante Mugaritz y ponencia-debate a cargo de éste sobre las nuevas teorías y creaciones con los condimentos más usuales, desde la sal al perejil.

20:30h: Carpa Puerto Deportivo.

DEGUSTACION DE "PINTXOS DE CINE"
Los pintxos de cine se elaborarán en directo y ofrecerán en la carpa a todos los visitantes durante todas las jornadas del evento mediante pago de una cantidad simbólica. Asimismo, el Ayuntamiento de Getxo, en colaboración con el Festival, convoca un Campeonato de Pintxos de Cine para todos aquellos establecimientos de la localidad que deseen participar. Solicitud de inscripción en: organizacion@cinegourland.com

EXPOSICION "LOOK&FOOD"
Fotografías de Los Platos Más Bellos del Mundo de la cocina contemporánea. Obras de Alain Ducasse, Michel Trama, Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Andoni Aduriz, G.Marchesi, Joan Roca, Quique Dacosta…

23:00h: Hotel High Tech Tamarises

PROYECCION DE LA PELÍCULA "TAMPOPO"
(Dir. Juzo Itami)
Película japonesa de 1985. Otra de las rarezas considerada por los especialistas una de las obras cumbres del género + 3 documentales.

DÍA 25 DE JUNIO

Getxo
UDALA • AYUNTAMIENTO

Euskara	Castellano
Urdaibaiko erreserbara autobusez joango da eta geldiunea egingo da Mundakan, ondoren Bermeotik eta Gaztelugatxeko Donienetik itzultzeko, Euskal Kostaldeko alderdi honen edertasuna begiesteko. Sektoreko profesionaleentzat. **13:30ean: Janaurrekoa eta bazkaria Horma Ondo erretegian (Larrabetzu)** "Zineko ardoak" dastatu eta horien gainean egingo da berba. Sektoreko profesionaleentzako.	**10:00h: Excursión "Sabores y Paisajes".** *Viaje en bus hasta la reserva del Urdaibai con parada en Mundaka y regreso por Bermeo y San Juan de Gaztelugatxe para contemplar la belleza de esta parte de la Costa Vasca. Para profesionales del sector.* **13:30h: Aperitivo y comida en el asador Horma Ondo (Larrabetzu)** *Se catarán y comentarán "vinos de cine". Para profesionales del sector.*
17:30ean: Kirol Portuko karpa **"PERO QUIÉN MATA A LOS GRANDES CHEFS" FILMA** *(Zuz. Ted Kottcheff)* *Kritikaren arabera genero honetako filmerik onena da. Benetako bitxikeria, oso zaila da aurkitzea.* **EZTABAIDA: "GASTRONOMI KRITIKAREN HONDAMENA"** *Chefen, komunikabideen, publizitate marken eta komunikazio agentzien boterеak gero eta gehiago baldintzatzen eta estutzen dute lanbide hau. Hemengo gastronomi kritikaririk onenetako batzuek lanbidearen orainaz eta etorkizunaz jardungo dute.*	**17:30h: Carpa Puerto Deportivo** **PROYECCION DE LA PELÍCULA "PERO QUIÉN MATA A LOS GRANDES CHEFS"** *(Dir. Ted Kottcheff)* *Considerada por la crítica la mejor película del género y una auténtica rareza difícil de encontrar.* **DEBATE: "EL CREPÚSCULO DE LA CRÍTICA GASTRONÓMICA"** *Algunos de los más importantes críticos gastronómicos del país debatirán sobre el presente y futuro de una profesión cada día más absorbida y condicionada por el poder de los chefs, los medios, las marcas publicitarias y sus agencias de comunicación.*
20:30ean: Lauren zineak **"USTED PRIMERO" FILMA** *(Zuz. Pierre Salvadorri)* *Sumiller eta zerbitzari guztiek ikusi beharreko filma, zer egin behar ez den jakiteko.*	**20:30h: Cines Lauren** **PROYECCION DE LA PELÍCULA "USTED PRIMERO"** *(Dir. Pierre Salvadori)* *La película que deben ver todos los sumilleres y camareros para saber lo que no hay que hacer en la profesión*
00,00etan: Portu Zaharra **DOKUMENTAL BATEN "USTEGABEKO" PROIEKZIOA GAUEZ**	**00,00h: Puerto Viejo** **PROYECCION NOCTURNA "SORPRESA" DE UNA PELÍCULA DOCUMENTAL**
EKAINAREN 26a	***DÍA 26 DE JUNIO***
9:30ean: "La Ría de Bilbao" Txangoa Kirol Portutik aterako da Txinbito ontzian Bilboko Udaletxeraino joateko. Euskalduna Jauregian aperitiboa eskainiko da, Itsas Museoan atrakatu eta gero. Ondoren itzulera.	**9:30h: Excursión "La Ría de Bilbao".** *Partida desde el Puerto Deportivo para navegar en el Txinbito hasta el Ayuntamiento de Bilbao. Aperitivo en el Palacio Euskalduna después de atracar en el Museo Marítimo y regreso.*
12:30ean: Kirol Portuko karpa **"IKUS-ENTZUNEZKO" SUKALDARITZA ESKOLA** *Sukaldari handien errezeta historiko batzuen prestaketa pantaila handian ikusiko dugu, urratsez urrats...*	**12:30h: Carpa Puerto Deportivo** **CLASE DE COCINA "AUDIOVISUAL"** *veremos en la pantalla algunas de las recetes históricas de los grandes cocineros paso a paso...*

Getxo
UDALA • AYUNTAMIENTO

PROIEKZIOA ETA IRUZKINAK: "CÓMO SE HIZO LA PELÍCULA DE EL BULLI"
(Zuz. David Pujol)
Munduko jatetxerik onena omen denari buruzko telebistako filmaren zatiak, errodatze prozesuarekin. Ekoizlearen eta zuzendariaren iruzkinak.

14:00etan: San Joseren Jauregian
BAZKARIA BIZKAIKO "MICHELIN 5 IZARDUNEKIN"
Fernando Canales (Etxanobe jatetxea, Bilbo), Xabier García (Boroa jatetxea, Amorebieta), Andoni Arrieta (Andra Mari jatetxea, Galdakao), Daniel García (Zortziko jatetxea, Bilbo) eta Eneko Atxa (Azurmendi jatetxea, Larrabetzu) sukaldariek beren plater faboritoekin menua prestatuko dute. Sektoreko profesionaleentzat.
"COMO NOS VEN" MAHAINGURUA. Gure sukaldaritzaren errealitatea.

20:00etan: Lauren Zineak

"YO SERVÍ AL REY DE INGLATERRA" FILMA
(Zuz. Jiri Menzel)
Txekiar filma. Zerbitzari baten ibilbide berezia eta bere lanbidean zuen trebetasuna azaltzen ditu.

21:00etan: San Joseren Jauregia

"CINÉFILOS&GOURMETS" SARIAK EMATEKO JAIA
Jaialdiaren gailurra. Bere bizitza profesionalean bi arte hauenganako grina erakutsi duten pertsonentzat dira sariak (aktoreak, zuzendariak, sukaldariak, idazleak, kazetariak eta abar): Juan Echanove, José Luis Cuerda, Aizpea Goenaga, Pedro Subijana... Gero, koktel berezia San Joseren Jauregian.

EKAINAREN 27a

12:00etan: Kirol Portuko karpa

JUAN ECHANOVE AKTOREAREKIN HITZALDIA ETA EZTABAIDA, ETA "MATERIA PRIMA: REGRESO AL FUTURO" FILMAREN PROIEKZIOA
Aktoreak "La Granja de Rosendo" bere proiektua azalduko du. Farm food honen bidez artisautza produktuen benetako zaporea eta noblezia

PROYECCIÓN Y COMENTARIOS DE: "CÓMO SE HIZO LA PELÍCULA DE EL BULLI"
(Dir. David Pujol)
Fragmentos de la esperada obra televisiva del considerado mejor restaurante del mundo con el proceso de su rodaje comentado por su productor y director.

14:00h: Palacio San Joseren
COMIDA CON "LOS 5 ESTRELLAS MICHELIN" DE BIZKAIA.
Fernando Canales (Rte.Etxanobe, Bilbao), Xabier García (Rte.Boroa, Amorebieta), Andoni Arrieta (Rte.Andra Mari, Galdakao), Daniel García (Rte.Zortziko, Bilbao) y Eneko Atxa (Rte. Azurmendi, Larrabetzu) elaborarán un menú con sus platos favoritos. Para profesionales del sector.
DEBATE "COMO NOS VEN". La realidad de nuestra cocina.

20:00h: Cines Lauren

PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA "YO SERVÍ AL REY DE INGLATERRA"
(Dir. Jiri Menzel)
Película checa que narra la peculiar trayectoria de un camarero y de sus habilidades en la profesión

21:00h: Palacio San Joseren

FIESTA DE ENTREGA DE LOS PREMIOS "CINÉFILOS&GOURMETS"
Es el colofón del Festival y los Premios van destinados a aquellos personajes (actores, directores, cocineros, escritores, periodistas, etc..) que a lo largo de su vida profesional hayan mostrado su pasión por estas dos artes: Juan Echanove, José Luís Cuerda, Pedro Subijana, Aizpea Goenaga.... Con posterioridad, cóctel especial en el Palacio San Joseren.

DÍA 27 DE JUNIO

12:00h: Carpa Puerto Deportivo

CHARLA-DEBATE-PROYECCIÓN CON EL ACTOR JUAN ECHANOVE "MATERIA PRIMA: REGRESO AL FUTURO"
El actor expondrá su proyecto "La Granja de Rosendo", una farm food que intenta recuperar el auténtico sabor y nobleza de los productos artesanos. En este debate se tratará también del agotamiento o sobreexplotación de los alimentos

berreskuratu nahi ditu. Eztabaidan zenbait gai landuko dira: elikagai tradizionalen agorpena edo gain-esplotazioa, nekazaritza biziberritzeko beharrezkoak diren negozio idiliko hauen errentagarritasuna, eta abar.
13:15ean: Kirol Portuko karpa **"ZINEKO PINTXOAK" LEHIAKETAKO FINALA ETA IRABAZLEARI SARIA EMATEA**
(*) Jaialdian gonbidatuen taldearekin bazkariak edo afariak egingo dira, bizkaitar sukaldaritzaren ugaritasuna eta aberastasuna erakusteko (erretegi bikaina, jatetxe tradizionala eta berezitasun bat, Bizkaiko Michelinen 5 izardunek egina).

Ohar honen hedapena eskatzen dizuegu.Aldez aurretik,beti eskaintzen diguzuen arreta eskertzen dizuegu. Begirunez.

tradicionales, la rentabilidad de estos negocios idílicos pero necesarios para revitalizar la agricultura, etc…
13:15h: Carpa Puerto Deportivo **FINAL CONCURSO "PINTXOS DE CINE" Y ENTREGA DE PREMIO AL GANADOR**
(*) Durante el Festival también se realizarán comidas o cenas con el grupo de invitados al objeto de mostrar la diversidad y riqueza de la cocina vizcaína (asador eminente, restaurante tradicional y una especial oficiada por los 5 "Estrellas MIchelin" de Bizkaia).

Rogamos la difusión de esta nota. Agradecemos la atención que siempre nos prestáis. Atentamente.