

Ostalari estimatua:

Zuetako askok erakutsi duzuen interesari erantzunez, Laudio Udala Garapen Agentziatik aukera eskaini nahi dizuegu parte hartzeko pintxoak prestatzeko ikastaro batean. Irakaslea Cesar Hervas izango da, Basauriko Orbaneja tabernako sukaldariburu edo chefa, sarketa ugariren irabazlea, besteak beste joandako 2012ko Bilbao-Bizkaia pintxo lehiaketako hiru sari nagusienetako eta 2011ko edizioko "Euskadi saboreála" pintxo-en txapelketan pintxo tradizionalik hoherenaren saria.

Ikastaroa teorikoa eta praktikoa izango da; bertaratuko direnek, aurretiko azapel baten ostean, euren pintxo propioak prestatuko dituzte Cesarrek prestatzen dituen denbora berean eta bere gain begiradapean.

Halaber, saio bat eskainiko da erakusteko eta frogatzeko zein ezberdintasun dagoen, hala kalitatean nola kostuetan, lekuaren bertan produktu bat egitearen artea ala hori aldez aurretik prestatuta eramanda.

Halaber, tratatuko dira beste intereseko gai batzuk, hala nola diren pintxo-en barra edo mostradorearen muntaia, lehengaien aprobetxamendu eraginkorra, e.a.

Parte hartzaleek eskuratuko dituzte prestatuko dituzten pintxo-en argazkiak, hala nola horien errezeptak; horiek entregatuko zaizkie ikastaroaren amaieran.

Estimado hostelero/a,

En respuesta al interés mostrado por muchos de ustedes, desde Laudio Udala Garapen Agentzia le ofrecemos la posibilidad de tomar parte en un curso sobre elaboración de pintxos impartido por César Hervás, chef del bar Orbaneja de Basauri, ganador de numerosos premios, entre los que cabe destacar tres de los premios principales en el pasado concurso de pintxos de Bilbao-Bizkaia 2012 y el premio al mejor pintxo tradicional en el campeonato de pintxos "Euskadi saboreála" de 2011

El curso tiene un carácter teórico-práctico; Los asistentes, tras una explicación previa, podrán elaborar sus propios pintxos al mismo tiempo que César y bajo su supervisión.

Asimismo, se impartirá una clase para demostrar la diferencia que existe, tanto en calidad como en costes, entre hacer un producto in situ o llevarlo preelaborado.

Se tratarán también otros temas de interés, tales como el montaje de una barra de pintxos atractiva, aprovechamiento eficaz de materias primas, etc...

Los participantes dispondrán de fotografías de los pintxos que se elaboran, así como recetas de los mismos, que les serán entregadas al finalizar el curso.

Se impartirá en Zubiko Etxea

Zubiko Etxean (lehengo Gastronomia Museoan) eskainiko da otsailaren 16 eta 18; otsailaren 23 eta 25; eta martxoaren 2 eta 4 hurrengo egunetan, 17:30 – 20:30 ordutegi barruan.

Matrikula doan da eta plazak mugatuta daudenez, inskripzio hurren zorrotzez beteko dira.

Parte hartzeko ipini behar duzu harremanetan Merkataritza Sailarekin, otsailaren **13 eguna (ostirala)** **baino lehen**, 8:00 -14:00 ordutegi barruan telefoonoz deitura hona: 944 034 985 edo posta helbide elektronikoa honetan: comercio@audiokoudala.net, eta ondoko datu hauek guri ematea edo bidaltzea:

- Parte hartuko duen pertsonaren izena eta bi abizenak
- Ostalaritza establezimendua
- Berarekin harremanetan ipintzeko telefona edo email helbidea

Adeitasunez, nire agurrik zintzoena.

(antiguo Museo de Gastronomía) los siguientes días: 16 y 18 de febrero; 23 y 25 de febrero; y el 2 y 4 marzo, en horario de 17:30 a 20:30 horas.

La matrícula es gratuita y las plazas, limitadas, se cubrirán por riguroso orden de inscripción.

Para participar debe ponerse en contacto con el Dpto. de Comercio, antes del 13 de febrero (viernes), bien telefónicamente en el 944 034 985 en horario de 8:00 a 14:00h. o en la siguiente dirección de correo electrónico: comercio@audiokoudala.net, y remitirnos los siguientes datos:

- Nombre completo de la persona participante
- Establecimiento hostelero
- Teléfono de contacto y dirección de email

Atentamente le saluda,

Laudio, 2015ko urtarrilaren 15a/ Llodio, a 15 de enero de 2015

-Laudio Udala Garapen Agentziako
 Zinegotzia-
 -Concejal D.A. de la Agencia de Desarrollo Local
 del Ayuntamiento de Llodio-

- Iñigo Martínez Cerrillo-