HILABETE BAKOITZEAN SHOWCOOKING BAT MERKATUKO PLAZAN

Asteartea, abuztuak 4, 11:00etan:

Kafe Antzokia. Marmitakoa

Ostirala, irailak 4, 11:00etan:

Bermeoko Kasinoa. Bermeoko entsalada

Larunbata, urriak 3, 11:00etan:

San Pedro Kofradia.
Hegaluzea tomatearekin

Asteartea, azaroak 3, 11:00etan:

Kai Alde. Atun albóndigak

Larunbata, abenduak 5, 11:00etan:

Artza jatetxea.
Kontserbako atun kutxiak

CADA MES UN SHOWCOOKING EN LA PLAZA DEL MERCADO

Martes 4 de agosto, 11 horas:

Kafe Antzokia. Marmitako

Viernes 4 de septiembre, 11 horas:

Casino de Bermeo. Ensalada bermeana

Sábado 3 de octubre, 11 horas:

Cofradía San Pedro.
Bonito con tomate

Martes 3 de noviembre, 11 horas:

Kai Alde. Albóndigas de atún

Sábado 5 de diciembre, 11 horas:

Restaurante Artza.
Delicias de atún en conserva

BERMEOKO PLATER TIPIKO BAT GOZATZEKO JATETXEA RESTAURANTES EN LOS QUE DISFRUTAR DE UN PLATO TÍPICO BERMEANO

JATETXEA / RESTAURANTE	HELBIDEA / DIRECCIÓN	TFNO.
ALMIKETXU ERRETEGIA	Almike Auzoa 8	946880925
ARTZA	Askatasun Bidea 1	946029371
BENGOETXE ERRETEGIA	Artike Bidea 27	946881676
CANNON ETXEA	Sollube Gana z/g	946883476
KAFE ANTZOKIA	Aurrekoetxea 27	946880216
KAI ALDE	Nardiz tar Benanzio 9	946042172
SAN PEDRO ERRETEGIA	Erroxape kaia z/g	946883564
AKELARRE	Aurrekoetxea 2	944713234
BERMEOKO KASINOA	Lamera z/g	946880075
TOKI ALAI	Aurrekoetxea 14	946880687

LAGUNTZAILEAK / COLABORAN:

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
#Basqueexperience

Euskadi, bien común

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
TURISMO, MERKATUARIETZA ETXEREN KONTZERBU SAILA DEPARTAMENTO DE TURISMO, COMERCIO Y CONSUMO

Bizkaia
foru aldundia
diputación foral

URREMENDI
LANDA GARAPENA

Turismo
URDAIBAI
Biosferaren Erreserba

Berznel
BERMEOKO AZOKAKO ELKARTEA
(Euzko, bermeoko espainiar hiririk zaharrena eta zaharrena)

EUSKADI
gastronomika

Urdaibai
Biosfera Erreserba
Reserva de la Biosfera

HILABETE GASTRONÓMICOS GASTRONOMIKOAK MESES BERMEO 2020

ABUZTUA - IRAILA - URRIA - AZAROA - ABENDUA
AGOSTO - SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

BERMEOKO
UDALA

NIK, BERMEON

BERMEOTUNA
WORLD CAPITAL

WWW.VISITBERMEO.EUS

WWW.BERMEOTUNAWORLDCAPITAL.ORG

HILABETE GASTRONOMIKOAK

Hegaluzea eta hegalaburra Bermeoko ideario gastronomikoaren parte dira; are gehiago, gure bizitzako parte dira. Atunaren munduko hiriburua gara, balio kate osoa jasotzen dugulako (produktua eskuratu, landu, prestatu eta saldu) eta jasangarritasunean oinarritutako arrantzarako arteekin egiten dugulako lan.

Zatoz bisitatzera eta gozatu gure gastronomiaz, antolatu ditugun hilabete gastronomikoen eskutik. Hilabete bakoitzean, hegaluzean edo atunean oinarritutako plater bat. Zurekin partekatu gura dugu gure produktu nagusia sukaldean lantzeko dugun trebezia.

Plater tipiko horiei esker, Bermeoko nortasuna sentitu ahal izango duzu ahoan; gure sukaldeetako usain berezi hori, Bermeoko etxeetan antzinatek gozatzen den zaporea.

Ezagutu hilabete bakoitzerako prestatu dugun proposamen gastronomikoa dastatu ahal izango duzun jatetxeen zerrrenda. Presta zaitez zaporerako, harritu egingo zaitugu. Mahaia prest dago. **ON EGIN!**

HILABETE BAKOITZEAN BERMEOKO PLATER TIPIKO BAT

ABUZTUA MARMITAKOA

Dastatu gure historia Bermeoko udako plater tipiko honekin. Hegaluzearen kostera betean, denboraldiko plater hau dastatuko dugu, arrantza sektorearen lana balioan jarrita.

AZAROA (asteburuetan) ATUN ALBONDIGAK

Atuna jateko beste modu bat, oso egokia etxeko txikienentzat. Familiarako plan gastronomiko onena.

IRAILA (asteburuetan) HEGALUZEA BERMEOKO MODURA

Erabateko freskotasuna, plater erraza baina oso gozosa. Erraz prestatzen den platera. Kalitate nagusia lehengaiaren kalitatea da.

ABENDUA (asteburuetan) KONTSERBAKO ATUN ETA HEGAKUZE KUTIXIAK

Sukaldari bakoitzaren irudimenak harritu egingo gaitu aurkezpenetan. Herriko kontserba lantegiek egindako kalitate handiko produktuak.

URRIA (asteburuetan) ATUNA TOMATEAREKIN

Betiko plater koloretsua. Osagai nagusi biak, tomatea eta atuna, ezin hobeto uztartzen dira. Xumetasuna zerbait bikain bilakatzen denean, bertsio asko eta asko dituen plater hau sortzen da.

MESES GASTRONÓMICOS

El bonito del norte y el atún forman parte del ideario gastronómico de Bermeo; yendo más allá, forma parte de nuestras vidas. Somos la capital mundial del atún por representar toda la cadena de valor (desde la extracción del producto, pasando por su elaboración y hasta la venta) y trabajar con unas artes de pesca basadas en la sostenibilidad.

Ven a visitarnos y disfruta de nuestra gastronomía de la mano de los meses gastronómicos que hemos organizado. Cada mes un plato elaborado a base de bonito del norte o atún. Queremos compartir contigo nuestro saber hacer en la cocina con nuestro producto estrella.

Gracias a estos platos típicos, podrás sentir en tu paladar la identidad bermeana; ese olor característico de nuestras cocinas y un sabor que desde hace muchos años se disfruta en las casas de Bermeo.

Descubre la ruta de restaurantes en los que podrás degustar la propuesta gastronómica que hemos elaborado para cada mes. Prepárate para el sabor, te sorprenderemos. La mesa está puesta. **ON EGIN!**

CADA MES UN PLATO TÍPICO BERMEANO

AGOSTO MARMITAKO

Saborea nuestra historia con este típico plato del verano en Bermeo. En plena costera del bonito del norte, degustamos este producto de temporada poniendo en valor el trabajo del sector pesquero.

NOVIEMBRE (fines de semana) ALBÓNDIGAS DE ATÚN

Una manera diferente de comer el atún, muy adecuado en su presentación para las y los más pequeños de la casa. El mejor plan gastronómico familiar.

SEPTIEMBRE (fines de semana) BONITO DEL NORTE A LA BERMEANA

Frescura en estado puro en un plato sencillo, pero muy sabroso. Un plato de fácil elaboración, donde la calidad de la materia prima es su gran cualidad.

DICIEMBRE (fines de semana) DELICIAS DE ATÚN Y BONITO EN CONSERVA

La imaginación de cada chef sorprende en las presentaciones. Productos de gran calidad elaborados por las fábricas de conservas locales.

OCTUBRE (fines de semana) ATÚN CON TOMATE

Plato de toda la vida donde los ingredientes principales, tomate y atún, maridan a la perfección. Cuando lo sencillo se convierte en extraordinario surge este plato con infinitud de versiones.