

Parmigiano-Reggiano / Idiazabal Nazioarteko I. Jardunaldia

Bi jatorrizko deitura



2007ko ekainaren 7an, osteguna
Guggenheim Bilbao Museoa

IZENA EMATEKO ORRIA

Adierazi zein ekitaldi interesatzen zaizkizun eta bidali dokumentua faxez (944 790 083), posta elektronikoz (jornada@proyecclon.tv), edo egizu erreserba telefonoz 944 054 182 zenbakira deituta.

Ekitaldi honetara joan nahi nuke:

Topaketa teknikoa	<input type="checkbox"/>	Lagun kopurua	<input type="checkbox"/>
Jornada divulgativa	<input type="checkbox"/>	Lagun kopurua	<input type="checkbox"/>
Gran Cena de Gala	<input type="checkbox"/>	Lagun kopurua	<input type="checkbox"/>

Jaun/Andrea

Enpresa

Helbidea

Herria

P.K.

Probintzia

Telefonoa

Helbide elektronikoa

TOPAKETA TEKNIKOA

9.30

Parmigiano-Reggiano eta Idiazabal Jatorrizko Deitura Babestuak.

Hizlariak:

Mirian Molina (Idiazabal Gaztaren JDBKako Idazkari Kudeatzailea)

Angela Barusi (Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggianoaren Espainiako ordezkaria)

10.15

Parmigiano-Reggiano eta Idiazabal gazten ezaugarri sentsorialak

Hizlariak:

Mario Zannoni (Parmigiano-Reggiano Kontrol eta Kalitate Departamentuko Arduraduna)

Mónica Ojeda (Idiazabal Gaztaren Dastaketa Laborategiko Aztertzaile Sentsoriala)

Atsedenaldea (30 min)

11.15

Parmigiano-Reggiano eta Idiazabal gazten ezaugarri sentsorialen jatorria.

Hizlaria:

Luis Javier Rodríguez Barrón (EHUko Irakaslea eta Idiazabal Gaztaren Ikerketa Taldeko Ikerlaria)

11.45

EN-17025 Arauaren aplikazioa azterketa sentsorialeko laborategietan.

Hizlaria:

Marta Albisu (EHUko Irakaslea eta Idiazabal Gaztaren Dastaketa Laborategi Sentsorialeko Zuzendaria)

12.15

Parmigiano-Reggiano eta Idiazabal gazten arteko konparaketa organoleptikorako saioak.

Hizlariak:

Patxi Pérez Elortondo (EHUko Irakaslea eta Idiazabal Gaztaren Dastaketa Laborategi Sentsorialeko Arduradun Kudeatzailea)

Mario Zannoni (Parmigiano-Reggiano Kontrol eta Kalitate Departamentuko Arduraduna)

DIBULGAZIO JARDUNALDIA

17.30

Prentsaurrekoa.

Ikerketa konparatiboaren aurkezpena

Deitura eta azterketa sentsorialeko laborategi bietako ordezkariak, herrialde bietako herri administrazioetako ordezkariekin batera, azterketa konparatiboaren emaitzen aurkezpen ofiziala egingo dute, zergatik egin zen, nola eta zer emaitzekin azaltzeko.

18.00 (2 ordu)

Mahai-ingurua

“Idiazabal eta Parmigiano-Reggiano gaztak euskal sukaldaritzan”

Moderatzaile arituko da *Oriol Urgell*, Nekazaritzako Ingeniari elkargokidea eta Gaztagile Artisau eta Industrialen Aholkularia. Lagun izango ditu sukaldari ospetsuenak: *Andoni Luis Aduriz*, *Elena Arzak*, *Pilar Idoate*, *Josean Martínez Alija* eta *Pedro Subijana*.

Parmigiano-Reggiano eta Idiazabal gazten dastaketa.

GALA AFARIA

21.00

Parmigiano-Reggiano gazta • Idiazabal gazta

Merezi duen bezalako amaiera emango zaio jardunaldiari: paregabeko afari bat prestatuko du **Bilboko Guggenheim Museoko** Jatetxeko sukaldariburu *Josean Martínez Alija* sukaldari ospetsuak. Idiazabal eta Parmigiano-Reggiano gaztek sukaldarako dituzten aukera zabalak ikusi eta Jatorrizko Deitura Babestu bi horien arteko Senidetze Ekitaldiaz gozatzeko aukera egongo bertan.

Afarira joan nahi baduzu, egizu ordainketa 3035 0012 700120090602 kontu zenbakian eta bidali ordezkagiria izena emateko orriarekin batera.

Prezioa: 88 €

Jardunaldian parte hartzen dutenentzat: 60 €