

**PRIMERA
FERIA & CONGRESO
MUNDIAL DE LA COCINA
EN MINIATURA**

INSTITUCIONES PATROCINADORAS



PATROCINADORES



EL DIARIO VASCO



**GRUPO
LA
NAVARRA
175
ANIVERSARIO
1831-2007**

**Tabacalera
Donostia**

**TORELLÓ
CAVA**

ENTIDADES COLABORADORAS



SECRETARÍA TÉCNICA

Lankor
*konferen eta ekitaldiak
kongresu eta jardunaldiak*

Parque empresarial Zuzatu
Ed. Zurriola - Planta Baja, L.5
20018 Donostia - San Sebastián
T. +34 943 42 81 11
F. +34 943 42 80 55
E. congreso@d'pintxos.com
<http://www.lankor.com>

GABINETE DE PRENSA

LaGalli&Co,

Gabinete de prensa
LaGalli&Co.
Provença 376, 2º 2ª
08037 Barcelona
Jefe de prensa: Tere Gallimó
T. +34 600 622 622
E. prensa@d'pintxos.com

WWW.DPINTXOS.COM

**PRIMERA
FERIA & CONGRESO
MUNDIAL DE LA COCINA
EN MINIATURA**

**DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
12, 13 Y 14 DE DICIEMBRE / 2007
EDIFICIO TABACALERA**



**PRIMERA
FERIA & CONGRESO
MUNDIAL DE LA COCINA
EN MINIATURA**

**DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
12, 13 Y 14 DE DICIEMBRE / 2007
EDIFICIO TABACALERA**

P.02 ACTIVIDADES

- P.02 Sesiones magistrales de grandes cocineros a nivel internacional
- P.02 ARZAK DE ORO: Concurso mundial de Pintxos Gran premio Ciudad de Sn. Sn.
- P.03 Concurso popular de pintxos
- P.03 Concurso de barras
- P.03 Talleres de trabajo
- P.03 Mesas redondas
- P.04 FERIA gastronómica
- P.04 Premios honoríficos
- P.05 Túnel del pintxo

P.06 PROGRAMA

- P.06 Miércoles 12 de diciembre
- P.07 Jueves 13 de diciembre
- P.08 Viernes 14 de diciembre

P.10 LA CIUDAD Y LA SEDE

**P.11 PROGRAMA DE
ACOMPANANTES**

P.12 CÓMO LLEGAR

Para obtener más información o
consultar cualquier cambio en el programa:

www.dpintxos.com



CÓMO LLEGAR



d'Pintxos

EN AVIÓN

EN COCHE

Aeropuerto de San Sebastián (EAS) Situado en Hondarribia

4 autopistas para llegar a San Sebastián:

- Distancia a San Sebastián: 20 km
- Taxi aprox.: 30 €
- Servicio transporte público: bus desde el aeropuerto al centro de San Sebastián
- Distancia: aprox. 30 min

- A-8 desde Bilbao y Francia
- N-1 y A-5 desde Vitoria y Burgos
- A-15 desde Pamplona
- A-63 desde Biarritz

Aeropuerto de Bilbao (BIO)

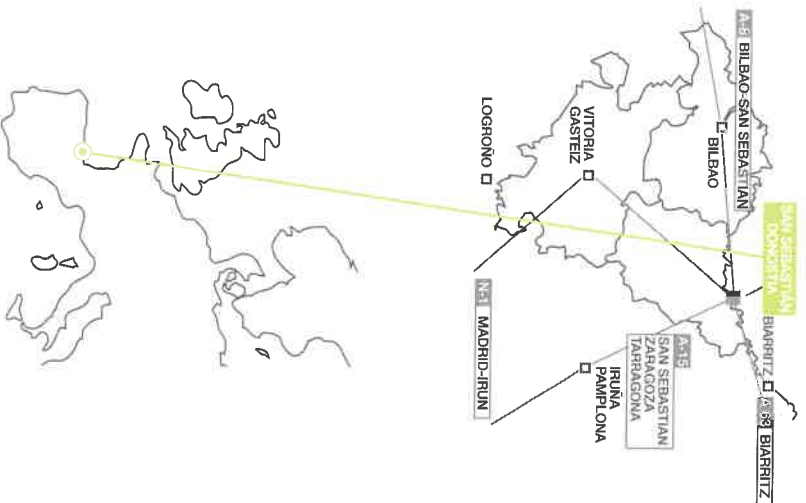
- Distancia a San Sebastián: 100 km
- Taxi aprox.: 120 €
- Servicio transporte público: autobús a la estación Interbús de Bilbao
- Bilbao-San Sebastián servicio cada hora
- Distancia: aprox. 1 h

Aeropuerto de Vitoria (VT)

- Distancia a San Sebastián: 120 km
- Taxi aprox.: 110 €
- Servicio transporte público: servicio de taxi al centro de la ciudad
- Vitoria-San Sebastián servicio de autobús
- Vitoria-San Sebastián servicio de tren
- Distancia: aprox. 1 h 45 min

Aeropuerto de Biarritz (BIQ)

- Distancia a San Sebastián: 40 km
- Taxi aprox.: 100 €
- Servicio transporte público: taxi a la estación de tren de Biarritz
- Biarritz-Hendaya servicio de tren
- Hendaya-San Sebastián servicio de tren
- Distancia: aprox. 1 h



Los días 12, 13 y 14 de diciembre se celebra en Donostia - San Sebastián la Primera Feria & Congreso Mundial de la Cocina en Miniatura: D'Pintxos. A lo largo de estos tres, días nos convertiremos en la capital mundial del pintxo, pica y tapa.

En esta primera edición, pasarán por el congreso reconocidos cocineros y elaboradores de productos de todo el mundo como Japón, China, México, Estados Unidos, Francia, Alemania, Italia, así como del País Vasco, Cataluña, Galicia, Madrid, Extremadura, Aragón, Asturias, Andalucía, etc. ofreciendo un gran espectáculo alrededor la cocina en miniatura.

Acompañando las ponencias de estos grandes maestros de la cocina se celebrará el Ciudad de San Sebastián - Arzak de Oro, el Concurso Popular de Pintxos, Concurso de Barras, Túnel del Pintxo, la Feria Gastronómica y múltiples actividades paralelas.

La parte central del Congreso y la Feria se realizará en el edificio de la antigua Tabacalera, sede de los acontecimientos culturales más importantes que se están celebrando en la ciudad. Recientemente se ha celebrado una espectacular exposición del artista Julian Schnabel.

La organización del evento correrá a cargo de la Casa de Gastronomía y la Dirección Técnica será realizada por Lankor.

Nos gustaría compartir contigo el placer y la pasión que todos sentimos por la cocina y ofrecerte la acogida que te mereces en una ciudad volcada con la gastronomía, como es Donostia - San Sebastián.

Peio García Amiano

Presidente del Congreso

ACTIVIDADES

SESIONES MAGISTRALES DE GRANDES COCINEROS A NIVEL INTERNACIONAL

Dentro de las actividades que se organizarán, se encuentran las Sesiones Magistrales que se desarrollarán en el auditorium Luis Irizar, con demostraciones de platos en miniatura, a cargo de afamados cocineros a nivel mundial.

Entre ellos podemos destacar a:

- **Juan Mari Arzak** (Restaurante Arzak)
- **Ferran Adrià** (Restaurante El Bulli)
- **José Ramón Elizondo** (Bar Aloña Berr)
- **Martín Berasategui** (Restaurante Martín Berasategui)
- **Pedro Subijana** (Restaurante Akelarre)
- **Carme Ruscallea** (Rest. San Pau)
- **Carles Gaig** (Restaurante Gaig)
- **May Hofmann** (Restaurante Hofmann)
- **Bokado Catering**
- Y cocineros internacionales como: **Ed Brown** (New York), **Frank Leon** (Los Angeles), **Koji Fukaya** (Japón), **Alex Atala** (Brasil), **Astrid & Gastón** (Perú), entre otros.

ARZAK DE ORO: Concurso mundial de Pintxos Gran Premio Ciudad de San Sebastián.

En este concurso podrán tomar parte todos los bares y restaurantes a nivel mundial, cuya selección se hará por países y comunidades autónomas. Los participantes prepararán un pintxo que catará el jurado, que estará formado por reputados cocineros y críticos gastronómicos de talla internacional.

Los premios se repartirán en diferentes categorías, destacando el premio **Ciudad de San Sebastián Arzak de Oro**, que otorga el campeonato del mundo.

- **1º Premio: Gilda de Oro**
- **2º Premio: Gilda de Plata**
- **3º Premio: Gilda de Bronce**
- **Premio al mejor pintxo elaborado con fruta**
- **Premio a la mejor presentación**
- **Etc.**

PROGRAMA ACOMPAÑANTES

12 de diciembre

COSTA VASCO FRANCESA

09:00h. Salida en autobús desde el hotel, acompañados por una guía profesional.

Cruzaremos la frontera hasta llegar a Biarritz (Francia), famoso enclave turístico en el que se encuentra el Hotel du Palais, antigua residencia de verano de Napoleón III.

A continuación, visitaremos St. Jean de Luz, ciudad de larga tradición turística con una agradable zona peatonal donde poder ir de compras.

Almuerzo en un restaurante y visita de Hondarribia, pueblo de tradición pesquera cuya Parte Vieja está declarada Monumento Nacional.

17:30h. Regreso al hotel.



13 de diciembre

GUGGENHEIM Y GETARIA

09:00h. Salida en autobús desde el hotel, acompañados por una guía profesional.

Visitaremos el Museo Guggenheim, convertido en referente de la regeneración cultural que está experimentando Bilbao.

Admiraremos el exterior de la obra de Frank O. Gehry, en el que la piedra, el acero y el titanio se combinan perfectamente. Realizaremos una visita guiada que nos permitirá descubrir los diferentes estilos de arte contemporáneo.

A continuación, dejaremos Bilbao para dirigimos a Getaria, hermoso pueblo de pescadores y cuna de Juan Sebastián Eicano, primer marino en dar la vuelta al mundo.

Almuerzo en un restaurante con vistas al Puerto Deportivo y visita del pueblo.

17:30h. Regreso al hotel.



14 de diciembre

SAN SEBASTIÁN Y CHILLIDA LEKU

09:30h. Salida en autobús desde el hotel, acompañados por una guía profesional.

Visitaremos el Museo Chillida Leku, obra del reconocido escultor Eduardo Chillida, acompañados de una guía del propio museo.

A continuación, realizaremos una visita panorámica de San Sebastián, admirando las impresionantes vistas de la Bahía de La Concha, la Zona Romántica, las esculturas del Peine de los Vientos, etc. desde el Monte Igeldo.

Almuerzo de pintxos en la Parte Vieja de San Sebastián.

16:00h Regreso al hotel.



LA CIUDAD

Ciudad de incomparable belleza natural y sede de numerosos eventos culturales, aún mantiene el encanto y esplendor de la Belle Époque, junto a su gastronomía y tradiciones ancestrales. La elegancia de sus paseos, monumentos y jardines, la Parte Vieja y sus tres playas, han contribuido a hacer de San Sebastián una de las más bellas y encantadoras ciudades del mundo.

SEDE DEL CONGRESO

La antigua fábrica de tabaco ocupa una parcela de 13.000 m² en el barrio de Egula, en la zona conocida como Atotxa. Su fachada principal mira hacia el barrio y el parque de Cristina-Enea. La fachada opuesta, hacia la estación del ferrocarril del Norte y el paseo del río Urumea. Tabacalera es un edificio singular por su carácter y dimensiones.

La fábrica de tabaco se edificó al estilo de las antiguas manufacturas y en torno a cuatro grandes patios. Tabacalera fue una fábrica y transformado en centro cultural, mantendrá su carácter fabril. El edificio de Tabacalera fue la fábrica de tabacos de Donostia durante 90 años (1913-2003). Un año después de privatizarse la explotación del tabaco, el Ayuntamiento de San Sebastián, la Diputación de Gipuzkoa y el Gobierno Vasco compraron el edificio para convertirlo en un centro internacional de cultura contemporánea.

CONCURSO POPULAR DE PINTXOS

Se celebrará dentro del Túnel del Pintxo, siendo los concursantes los bares participantes. El jurado que otorgará el premio será el público, el que podrá votar el mejor pintxo o tapa, depositando su voto en una urna al finalizar la cata. Los premios serán:

- 1º Premio: Gilda de Oro
- 2º premio: Gilda de Plata
- 3º premio: Gilda de Bronce

CONCURSO DE BARRAS

En este concurso sólo podrán participar los bares de Donostialdea que se inscriban antes del 30 de noviembre. Además, los bares participarán con una oferta de 1 pintxo y 1 vino durante los días del congreso a precios reducidos. Los premios serán:

- Mejor Barra
- Mejor Bandeja o Plato
- Mejor Diseño

TALLERES DE TRABAJO

Estos talleres se impartirán en el Auditorium Luis Irizar y estarán dirigidos exclusivamente a los congresistas. Atamados profesionales impartirán las diferentes materias que se desarrollarán:

- Montajes y diseño de barras
- Cortadores de jamón
- Maridajes de vinos y pintxos
- Tiradores de cerveza
- Curso de cata
- Taller infantil
- Etc.

MESAS REDONDAS

Se debatirá sobre diferentes materias que interesan al desarrollo del pintxo y la tapa, así como las nuevas tendencias de futuro. Entre los temas a tratar tenemos:

- Qué es un Pintxo, una tapa etc.
- Importancia del pan en los Pintxos
- La decoración de los platos y de las barras
- Vajilla, utensilios y cristalería
- Las nuevas tendencias
- Otras aplicaciones: Catering
- Precocinados
- Catering en los aviones
- La importancia de la iluminación en las barras
- La imagen



FERIA GASTRONÓMICA

Se destinarán a la Feria Gastronómica 3.000 m², dentro del edificio de Tabacalera, donde expositores nacionales e internacionales mostrarán diferentes productos gastronómicos, vinos, utensilios y publicaciones, así como distintas degustaciones.

Si está interesado en contratar un stand contacte con:
E-mail: organizacion@dpintxos.com
Tel.: +34 943 428 111

PREMIOS HONORÍFICOS

La finalidad de estos premios es el reconocimiento a diferentes personajes por su labor en el mundo de la gastronomía.

• 18,00 horas

Sesiones magistrales

Aitor Elizegi (Restaurante Gamíniz)
Josean Martínez Aljija (Restaurante Guggenheim)
Aitor Basabe (Restaurante Arbola Garía)

• 19,00 horas

Sesiones magistrales

Sergi Arola (Restaurante La Broche)
Sacha Ormaetxea (Restaurante Sacha)
Iñaki Oyarbide (Restaurante Príncipe de Viana)
Alberto Chicote (Restaurante Nodo)
Andrés Madrigal (Restaurante Alboroque)

• 20,00 horas

Clausura del Congreso

Idioma:

El idioma oficial del congreso será el castellano. Se dispondrá de interpretación simultánea a español en las ponencias que se impartan en otro idioma.



PROGRAMA

VIERNES 14 DE DICIEMBRE

• 10,00 horas

Sesiones magistrales

Pilar Idoate (Restaurante Europa)
Hilario Arbelaitz (Restaurante Zuberoa)
Dani García (Hotel Gran Meliá Pepe de Marbella)
Nicolás Ramírez Jiménez (Restaurante Tubal)

• 11,00 horas

Sesiones magistrales

Miquel Sala (Restaurante Sala)
Carlos Cidón (Restaurante Vivaldi)
Sergio Azagra
David Yarnoz (Restaurante El Molino de Urdaniz)
Francis Paniego (Restaurante Echaurre)

• 12,00 horas

Descanso

• 12,30 horas

Sesiones magistrales

José Ramón Elizondo (Bar Aloña Berrí)

• 13,30 horas

Sesiones magistrales

Restaurante Gaig
Restaurante Abac
Restaurante Jubany
Escuela May Hofmann

• 14,00 horas

Comida

• 16,30 horas

Sesiones magistrales

Sumito Estévez. Instituto Culinario de Caracas (Venezuela)

• 17,00 horas

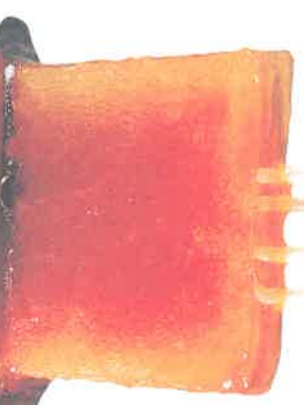
Sesiones magistrales

Frank Leon (Restaurante La Logia, Los Angeles)
Iñigo Lavado (Restaurante Iñigo Lavado)

TÚNEL DEL PINTXO

Participarán bares de todas las Comunidades Autónomas. Cada bar dispondrá de un espacio que podrá decorar a su gusto para dar a catar su pintxo al público, previa adquisición del ticket de consumición. En el mismo espacio, se ubicará un stand de bebidas para acompañar a los pintxos.

Con la compra del talonario de tickets, se entregará un boleto para votar por el pintxo preferido de la degustación. Al finalizar la muestra, se dará a conocer el ganador de este premio popular.



PROGRAMA

MIÉRCOLES 12 DE DICIEMBRE

- **10,00 horas** **Sesiones magistrales**
Pedro Subijana (Restaurante Akelarre)
Andoni Luis Aduriz (Restaurante Mugaritz)
Angel León (Restaurante Aponiente)
- **11,00 horas** **Talleres de trabajo: Montaje y Diseño de una Barra**
Patxi Bergara, Bar Bergara
- **12,00 horas** **Descanso**
- **12,30 horas** **Sesiones magistrales**
Ed Braun, Restaurante Sea Grill (New York)
- **13,30 horas** **Talleres de trabajo**
Curso práctico de cortadores de jamón Dehesa de Extremadura
- **14,30 horas** **Comida**
- **16,30 horas** **Sesiones magistrales**
Jose Ignacio Martínez, Nagore Martínez, Bar Gambara
Edorta Lamo, Iñigo Cojo, A Fuego Negro
Willy Molla, Restaurante Ponicio
Rodrigo Roza, La Taberna del Zurdo
- **17,30 horas** **Actuación Grupo Bokado**
Desfile de Pintxos
- **18,00 horas** **Descanso**
- **18,30 horas** **Sesiones magistrales**
Restaurantes Tezka (México D.F.)
Restaurante D.O. (México D.F.)
Restaurante Biko (México D.F.)
Restaurante La Manzanilla, Benito Molina (Baja California)
- **19,30 horas** **Mesa redonda: la importancia del pan en el Pintxo**
Fripán
Jesús Santamaría, Bokado Grupo
Saturio Hornillos

JUEVES 13 DE DICIEMBRE

- **10,00 horas** **Sesiones magistrales**
Juan Mari Arzak (Restaurante Arzak)
- **11,30 horas** **Sesiones magistrales**
Fernando Bárcena (Restaurante Aldebaran)
Restaurante Rocamador
Restaurante Las Pedroñeras
- **11,30 horas** **Arzak de Oro: Concurso Mundial De Pintxos Ciudad de Sn Sn**
- **12,00 horas** **Sesiones magistrales**
Fabián Martín (Campeón Mundial de Pizza)
- **12,30 horas** **Sesiones magistrales**
Marcelo Tejedor (Restaurante Casa Marcelo)
Pepe Solla (Restaurante Casa Solla)
Koldo Rodero (Restaurante Rodero)
- **13,30 horas** **Talleres de trabajo**
Curso de Tiradores de Cerveza
Maestro cervecero, Jiri Vajner (Chequia)
- **14,30 horas** **Comida**
- **16,30 horas** **Sesiones magistrales**
Restaurante Vasco, Koji Fukaya (Hakodate, Japón)
Ricardo Sanz de Castro (Restaurante Japonés Kabuki)
Au Brasserie Japonese (New York)
- **17,30 horas** **Sesiones magistrales**
Alex Atala, Restaurante D.O.M. (Sao Paulo)
- **18,00 horas** **Descanso**
- **18,30 horas** **Talleres de trabajo**
La decoración en una barra (vajilla, utensilios, cristalería, etc.)
- **19,30 horas** **Mesa redonda**
Diferencia del Pintxo, Tapa y Pica