



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

## INTRODUCCION DE LA SIDRA EN LA COCINA DE SIDRERIAS Y RESTAURANTES

Curso del 11 al 25 de junio de 2007

### Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04  
Castellano y Français: Dominic LAGADÉC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

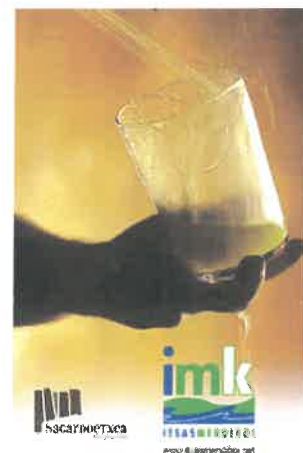
## Introducción de la sidra a la cocina de sidrerías y restaurantes

Dirigido a cocineros de sidrerías y restaurantes de zona rural o sidrera

Fechas: 11, 18 y 25 de junio de 2007

Horario: 10:00 a 12:00 horas

Lugar: Sociedad Gure Izarra de Astigarraga



La manzana y la sidra ofrecen unas amplias posibilidades en la cocina.

Sus diversas aplicaciones, tanto en entrantes, carnes, pescados como en postres, hacen de ella un elemento versátil con el que alcanzar contrastes y matices, y elevar los sabores de un plato, añadiendo un carácter muy nuestro a la gastronomía, lo que constituye un elemento diferenciador de nuestras propuestas en los restaurantes y sidrerías.

Introducirlo en nuestra cocina supone al mismo tiempo defender un producto local y poner en valor a los productores, lo que redonda en beneficio de la gastronomía basada en la raíces propias.

En las tres jornadas de este curso se elaborarán tres menús diferentes, tratando de ofrecer diversas aplicaciones de un mismo plato, que viene a adaptarse a las distintas necesidades de los establecimientos: pinchos, picas o entrantes, los pescados y carnes, y los postres.

### Iñaki Gezala Oiarbide

Hondarribiarra, cocinero profesional de 39 años.

Comenzó su formación en el restaurante Kokotxa de San Sebastián a las órdenes de Inaxio Muguruza, actualmente Jefe de Cocina del restaurante Atalaia de Irún.

Su periplo de especialización le llevó a restaurantes como Ramón Roteta en Hondarribia, Mar de Alborán en Málaga, Bodegón Alejandro de Martín Berasategui en San Sebastián, Samarri de la Parte Vieja donostiarra, entre otros.

Ya como Jefe de Cocina realizó las aperturas del restaurante Yola Berri de Hondarribia y Zaisa en Irún, hasta que emprendió su propia empresa y apuesta personal.

En la actualidad es Jefe de Cocina de Batzoki Jatetxea de Hondarribia, donde realiza una propuesta basada en la cocina tradicional, manteniendo platos esenciales de toda la vida y combinando su carta con recetas modernas y en la línea de la cocina actual.



45€