

XXIX DÍA DE GALICIA EN EUSKADI

PROGRAMA

XOVES, 26 XUÑO 2014

10:30 a 21:30 Apertura da exposición, venda de produtos gastronómicos e de diferentes produtos da artesanía de Galicia.

18:00 Apertura da carpa de produtos da gastronomía galega.
Degustación de balde de mexillóns ata a fin das existencias.
A Feira do Polbo permanecerá aberta ao público ata a noite do domingo, na prazas de los Fueros.

VENRES, 27 XUÑO 2014

Galicia, Pórtico Universal. Posto promocional, cortésia da Xunta de Galicia, cunha mostra de cociña galega, viños galegos, artesanía etc., instalado nunha carpa na praza de los Fueros.

10:30 Apertura das instalacións.

10:30 a 21:30 Apertura da exposición, venda de produtos gastronómicos e de diferentes produtos da artesanía de Galicia: teares, instrumentos musicais, vidro, madeira, coiro, costura creativa etc.

19:00 Inauguración oficial dos actos programados para a celebración do XXIX DÍA DE GALICIA EN EUSKADI polo Excmo. Sr. alcalde de Vitoria, Javier Maroto, a presidenta da Irmandade, M.ª Pilar Rodríguez, e os presidentes das Casas de Galicia que compoñen a Irmandade de Centros Galegos en Euskadi.

20:30 Gran queimada popular.

21:00 a 22:30 Concerto de música a cargo de PARRADUST.

SÁBADO, 28 XUÑO 2014

Galicia, Pórtico Universal. Posto promocional, cortésia da Xunta de Galicia, cunha mostra de cociña galega, viños galegos, artesanía etc., instalado nunha carpa na praza de los Fueros.

10:30 Apertura das instalacións.

11:00 Presentación dos viños galegos participantes na XIV Cata-Concurso de Viños Tintos Galegos de prestixiosas bodegas de Galicia.

12:00 Obradoiros de traballos manuais para nenos: os artesáns ofrecerán diferentes obradoiros (feltro, pulseiras de coiro etc.).

12:30 a 14:00 Deporte rural vasco con BIHURRI, na praza de los Fueros.
Ambientación musical con gaitas polas rúas de Vitoria.

18:00 a 20:00 Gran festival folclórico galego a cargo dos grupos de danzas e gaitas das casas de Galicia que compoñen a Irmandade de Centros Galegos en Euskadi.

17:30 a 18:30 Concursos gastronómicos nunha carpa instalada no recinto:
XII Concurso de Filloas (nas modalidades ao natural e de sangue)
XIV Concurso de Empanadas

20:00 Entrega dos premios dos concursos gastronómicos e dos do XII Concurso Fotográfico.

Entregaránselles os premios aos gañadores do XIV Certame de Poesía ANDURIÑA VOANDEIRA.

Daranse a coñecer os viños gañadores da XIV Cata de Viños Tintos Galegos.

21:30 a 23:00 Concerto a cargo de SES.
Ambientación musical con gaitas na praza de los Fueros.

23:00 Gran queimada popular.

DOMINGO, 29 XUÑO 2014

Galicia, Pórtico Universal. Posto promocional, cortésia da Xunta de Galicia, cunha mostra de cociña galega, viños galegos, artesanía etc., instalado nunha carpa na praza de los Fueros.

10:30 Apertura das instalacións.

11:00 Pasacalles a cargo dos grupos folclóricos das casas de Galicia en Euskadi, con distintos percorridos ata o recinto feiral.

12:00 Recepción de autoridades no recinto feiral da praza de los Fueros.

12:45 - Pregón a cargo de ISAAC XUBÍN

- Entrega da Anduriña de Prata á DEPUTACIÓN FORAL DE ARABA.

- Imposición da Insignia de Ouro da Irmandade a JOSÉ RAMÓN RILO BRÁ.

- Intervencións das autoridades presentes.

A continuación, na carpa da feira gastronómica, comida de irmandade das autoridades e invitados.

17:30 a 19:15 Gran festival folclórico galego a cargo dos grupos de danzas e gaitas das casas de Galicia que compoñen a Irmandade de Centros Galegos en Euskadi.

Clausura do XXIX Día de Galicia en Euskadi.

PROGRAMA DE DEGUSTACIÓN "DO MAR E DA TERRA": SABORES DE GALICIA

XXIX Día de Galicia
en Euskadi

27 DE XUÑO

12:00 - 13:00 h
**MEXILLÓN DE GALICIA: NAMÓRATE DUN
GALEGO.**

Coca con xarda **pescadeRias** curada en
aceite e César de queixo da D.O.P. Queixo
Teilla.

Mexillón de Galicia con escabeche de
Albariño.

Torrada de Pan de Cea.

Vino da D.O.P. Monterrei (branco e tinto).

13:30 - 14:30 h
**pescadeRias: O MELHOR DA NOSA
PESCA ARTESANAL.**

Vieiras **pescadeRias** á fíxola con ensalada
de wakame e esencia de bosque atlántico.

Peixe do día **pescadeRias** con fiambre de
Lacón Gallego temperado.

Biscoito de aceite de oliva con xeado de
queixo da D.O.P. San Simón da Costa.

Vino da D.O.P. Ribeiro (branco e tinto).

19:00 - 20:00 h
GALICIA: UN MAR ECOLÓXICO.

Rodaballo asado con mini verduras de
producción ecolóxica e un desglasado mar
en monte.

Polbo **pescadeRias** grellado con sopa
escumosa de tomate negro de produción
ecolóxica.

Xeado de Galletas Maruxas de produción
ecolóxica.

Vino da D.O.P. Ribeira Sacra (tinto).

28 DE XUÑO

12:00 - 13:00 h
**BONITO DO NORTE: "AQUÍ FACÉMOLO
BONITO".**

Bloody Mary e berberechos **pescadeRias**
á vapor.

Bonito do Norte semicocido con Pemento
de Herbón en texturas.

Tiramisú de queixo da D.O.P. Cebreiro.

Vino da D.O.P. Valdeorras (branco e tinto).

PROGRAMA DE DEGUSTACIONES "DEL MAR Y DE LA TIERRA": SABORES DE GALICIA

XXIX Día de Galicia
en Euskadi

27 DE JUNIO

12:00 - 13:00 h
**MEJILLÓN DE GALICIA: ENAMÓRATE DE UN
GALLEGO.**

Coca con caballa **pescadeRias** curada en
aceite e César de queso de la D.O.P. Queixo
Teilla.

Mejillón de Galicia con escabeche de
Albariño.

Tosta de Pan de Cea.

Vino de la D.O.P. Monterrei (blanco y tinto).

13:30 - 14:30 h
**pescadeRias: LO MEJOR DE NUESTRA
PESCA ARTESANAL.**

Vieiras **pescadeRias** a la sartén con ensalada
de wakame y esencia de bosque atlántico.

Pescado del día **pescadeRias** con fiambre de
Lacón Gallego temperado.

Bizcocho de aceite de oliva con helado de
queso de la D.O.P. San Simón da Costa.

Vino de la D.O.P. Ribeiro (blanco y tinto).

19:00 - 20:00 h
GALICIA: UN MAR ECOLÓGICO.

Rodaballo asado con mini verduras de
producción ecolóxica y un desglasado mar
y monte.

Pulpo **pescadeRias** a la brasa con sopa
espumosa de tomate negro de produción
ecolóxica.

Helado de Galletas Maruxas de produción
ecolóxica.

Vino de la D.O.P. Ribeira Sacra (tinto).

28 DE JUNIO

12:00 - 13:00 h
**BONITO DEL NORTE: "AQUÍ LO HACEMOS
BONITO".**

Bloody Mary y berberechos **pescadeRias**
al vapor.

Bonito del Norte semicocido con Pemento
de Herbón en texturas.

Tiramisú de queso de la D.O.P. Cebreiro.

Vino de la D.O.P. Valdeorras (blanco y tinto).

DASTATZE EGITARAUA GAZTEIZ "DO MAR E DA TERRA": GALIZIAKO ZAPOREAK

XXIX Día de Galicia
en Euskadi

EKAINAK 27

12:00 - 13:00 h
**GALIZIAKO MUSKUILUA: GALIZIAR BATEZ
MAITEMINDU ZAITEZ.**

Coca oliotan sendatutako berdelarekin
pescadeRias eta César gazta babestutako
sor-marka.

Queixo teilla.

Cea agiaren ogi txigortua.

Monterrei babestutako sor-marka ardoa

(zuria edo beltza).

13:30 - 14:30 h
**pescadeRias: GURE ARTISAU ARRANTZAREN
HONENA.**

Bieiras **pescadeRias** zartaginean eginak Wakame
entsaladarekin eta atlantidar basoen esentzia.

Eguneko arraina **pescadeRias** galiziar lokoi
tenperatutarekin.

Oliba oliozko bizkotzia gazta izozkiarekin
babeztutako sor-marka San Simon da Costa.

Ribeiro babestutako sor-marka ardoa (zuria
edo beltza).

19:00 - 20:00 h
GALIZIA: ITSASO EKOLOGIKOA.

Erretako erradabaico ekoizpen ekologikoko
mini barazkiekin eta itsaso eta mendien xehatzea.

pescadeRias erretako alagarroa ekoizpen
ekologikoko tomate beltzaren zapa aparduna
rekin.

Ekoizpen ekologikoko galleta marien izozkia
Ribeira Sacra babestutako sor-marka ardoa (beltza).

EKAINAK 28

12:00 - 13:00 h
**IPARREKO HEGALUZEA: "AQUÍ LO HACEMOS
BONITO".**

Bloody Mary eta lurrunetako berberechoak
pescadeRias.

Iparreko hegaluzea erdiegosiá Herbón
piperrautsarekin.

Gazta-tiramisua babestutako sor-markarekin Cebreiro.

Valdeorras babestutako sor-marka ardoa

(zuria edo beltza).