

AD EXPO 2015 LE SPECIALITA' AGROALIMENTARI DEI PAESI BASCHI

Giovedì 22 Ottobre a Pianeta Lombardia di EXPO andranno in scena le eccellenze agroalimentari basche, raccontate e valorizzate grazie ad una performance multi-sensoriale che proporrà "Degustazioni Artistiche Express" in un mix di sapori, arte e danza contemporanea.

I Paesi Baschi (in basco **Euskadi**, in spagnolo País Vasco), sono una comunità autonoma della Spagna, ricca di prodotti agroalimentari di qualità, grazie anche alle diverse tipologie di paesaggi e climi che li caratterizzano: affacciati a nord sull'Atlantico, con l'altipiano interno di Alava delimitato da due catene montuose e la Valle del fiume Ebro a sud, le Euskadi hanno saputo portare avanti lavorazioni tradizionali di alcune specialità tipiche ed una varietà vitivinicola che potremo scoprire ad Expo in attesa di assaggiarle dal vivo programmando una vacanza nelle Euskadi magari già l'estate prossima...



PROGRAMMAZIONE:

EXPO, giovedì 22 Ottobre 2015

Ore 11,30 _ 1° Piano di PIANETA LOMBARDIA: Firma Intesa EUSKADI /LOMBARDIA. Saranno presenti le autorità competenti: La Consejera de Desarrollo Economico y Competitividad del Governo Basco **ARANTXA TAPIA** e L'Assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia **GIANNI FAVA.** **(Aperto solo alla stampa, seguirà degustazione prodotti baschi)**

Ore 12:30 : Spettacolo di danza davanti a Pianeta Lombardia (per il pubblico)

Ore 13:00 : Degustazione Artistica Express presso 1° Piano di Pianeta Lombardia:

PRODOTTI: *Vino Txakolì de Getaria, Vino Rioja alavesa, Conserve di "Bonito e Anchoa del Cantábrico del País Vasco".* (Aperto al pubblico su iscrizione in loco, max. 15 persone. Durata: 30 minuti)

Ore 13:30 : Spettacolo di danza davanti a Pianeta Lombardia (per il pubblico)

Ore 14:00 : Degustazione Artistica Express presso 1° Piano di Pianeta Lombardia:

PRODOTTI: *Vino Txakolì de Bizkaia, Vino Rioja alavesa, Formaggio D.O IDIAZABAL.* (Aperto al pubblico su iscrizione in loco, max. 15 persone. Durata: 30 minuti)

Ore 14:30 : Spettacolo di danza davanti a Pianeta Lombardia (per il pubblico)

Ore 15:30 : Degustazione Artistica Express presso il 1° Piano di Pianeta Lombardia:

PRODOTTI: *Vino Txakolì de Alava, Vino Rioja alavesa, Conserve di "Bonito e Anchoa del Cantábrico del País Vasco".* (Aperto al pubblico su iscrizione in loco, max. 15 persone. Durata: 30 minuti)

Ore 16:00 : Spettacolo di danza davanti a Pianeta Lombardia
(per il pubblico)

Ore 17:00 : Degustazione Artistica Express presso il 1° Piano di Pianeta Lombardia:

PRODOTTI: *Sidro naturale dei Paesi baschi con Eusko Label, Vino Rioja alavesa, Formaggio D.O IDIAZABAL.* (Aperto al pubblico su iscrizione in loco, max. 15 persone. Durata: 30 minuti)

I PRODOTTI BASCHI IN DEGUSTAZIONE AD EXPO:

Conserva di “Bonito del Cantábrico del País Vasco”

Le conserve artigianali di *bonito* (*Thunnus Alalunga*) prodotte nei Paesi Baschi hanno un marchio che le contraddistingue nel mercato per l'origine, sistema di lavorazione e qualità. Il marchio di garanzia “Bonito del Cantábrico del País Vasco” certifica che il tonno utilizzato è della specie *Thunnus Alalunga*, catturato nel mar Cantabrico nel periodo tra luglio e ottobre, con tecniche che permettono di preservare al massimo le sue qualità.

Acciughe del Cantabrico

Le semiconserve artigianali di acciughe con il marchio di garanzia “Anchoa del Cantábrico del País Vasco” sono della specie *Engraulis Encrasicolus*, uno dei pesci più pregiati del mar Cantabrico, catturate dal primo marzo al 30 giugno con tecniche tradizionali che permettono di preservare e garantire la loro sostenibilità. La pesca di questa specie è attualmente limitata e controllata.



Formaggio D.O. IDIAZABAL

Il formaggio Idiazabal è prodotto nei Paesi Baschi e in Navarra da migliaia di anni. E' un formaggio pressato, stagionato con una maturazione minima di due mesi, che viene prodotto esclusivamente con latte puro di pecore Latxa e Carranzana e con caglio animale. Si può presentare anche affumicato e, a seconda dei casi, possiede un sapore intenso di latte stagionato, caglio e fumo che lo rende squisito al palato.



Tejas y Cigarrillos di Tolosa

Le *Tejas y Cigarrillos de Tolosa* sono un prodotto da forno con burro da una parte e dall'altra, un biscotto, secco o da tè, con mandorle intere ricoperte di un leggero velo di tuorlo d'uovo e un leggero tocco di agrumi, che vengono serviti per il dolce, negli aperitivi o con il caffè.

Sidro Naturale dei Paesi Baschi

Il Sidro con marchio Eusko Label è un sidro naturale fatto con il 100 % di mele di Euskadi e controllato a livello dell'intera filiera, dalla produzione e raccolta delle mele fino all'elaborazione, confezionamento ed etichettatura del prodotto finito. Hazi è l'organismo incaricato di verificare che tutte le norme siano rispettate.

TXAKOLÍ DE BIZKAIA, GETARIA E ARABA

Sono vini giovani e fruttati, e ciascuna delle denominazioni mantiene la propria personalità nel momento della produzione e trasformazione dei loro vini, preservando la varietà di vitigni autoctoni.

VINO DI RIOJA ALAVESA

Rioja Alavesa è una sottodenominazione all'interno della D.O.C Rioja, che produce vini di carattere e personalità propria, grazie al mix esclusivo di elementi caratterizzanti: i vigneti, l'esperienza dei coltivatori e quella dei produttori.

Rioja Alavesa occupa una posizione privilegiata tra i vini europei, prova ne è l'alta percentuale di Crianza, Reserva e Gran Reserva che si vendono anche fuori dal territorio d'origine nonché i riconoscimenti internazionali ottenuti.