



BIZKAIBUS

- ➔ **A3915:** Bilbao-Durango-Ondarroa
- ➔ **3916:** Bilbao-Ermua-Ondarroa
- ➔ **A35112:** Bilbao-Lekeitio



Durango --> Markina-Xemein: **21 Km.**
Gernika --> Markina-Xemein: **42,7 Km.**
Bilbao --> Markina-Xemein: **53 Km.**
Donostia/San Sebastián -->
Markina-Xemein: **73 Km.**
Vitoria-Gasteiz --> Markina-Xemein: **72,9 Km.**



Ikusi ostatuen eta jatetxeen eskaintza webgunean:
Consulta el programa de estancia y listado de restaurantes en la web:
Consult our programme for stays and list of restaurants on the website:

www.leaartibaiturismo.com



@LeaArtibaiTurismo

Antolatzaileak | Organizadores | Organizers:

Leartibai
Garapen Agentzia



Laguntzaileak | Patrocinadores | Sponsors:



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



hazi
LURRIK, OSTATUEK ETA ERREKARIEK BAZTERREAN
DESARROLATU: HAZI, LURRIAL Y ALIMENTARIO

Eskualde gonbidatua | Comarca invitada | Guest region:



Eman izena
antolatutako
ekintzetan!

Sign up
for the
activities!
¡Apúntate
a las
actividades!

14-15

URRIA
OCTUBRE

MARKINA-XEMEIN. BIZKAIA

URRIKO LEA AZOKA 2017 ARTIBAI

ASTEBURU ENOGASTRONOMIKOA
FIN DE SEMANA ENOGASTRONÓMICO
ENOGASTRONOMIC WEEKEND

LARUNBATA, URRIAK 14

- 10.00 Azokaren **IREKIERA**.
- 10.00 Euskadiko Blond-Akitania Behien **LEHIAKETA**ri hasiera.
- 11.00-15.00 Animazio eta erakustaldiak.
- 11.30-12.30 **UMEEN TAILERRAK**
_Proiektorearekin marraztu eta sortu zure elikagaien piramideak.
_Zure menu osasungarrirako bilatu Urriko Azokan elikagaiak eta merkatuko produktuekin osaturiko zesta baten zozketan partehartuko duzu.
Ez da beharrezkoa izena ematea.
- 12.00 Herriko trikitilarien kalejira.
- 12.30 **BERTSOLARIAK** Karmengo plazan.
- 12.30-13.15 Txakoli eta Idiazabal gaztaren **KATA ETA MARIDAJEA**. Enologo eta Sommelier: Mikel Garaizabal.
- 13.30 Behien Lehiaketaren **SARI BANAKETA**.
- 13.30-14.15 Txakoli eta Idiazabal gaztaren **KATA ETA MARIDAJEA**. Enologo eta Sommelier: Mikel Garaizabal.
- 17.00 Azokaren **AMAIERA**.
- 18.30-19.20 **FRESHCOOL** Dantza, musika eta umorezko ikuskizuna Tio Teronen Semeen eskutik.

TOKIA:
Arkupe, Abesua kalea.

i Lea Artibai eta Uribe eskualdeko **INFORMAZIO PUNTUA**.
Iritzi orria betetzen dutenen artean **ZOZKETA**.

EKINTZEN ETA IZENA EMATEKO INFORMAZIOA:
Hizkuntza: Euskera/castellano.
Dohako ekintza.
Beharrezkoa da izena ematea.
Plaza mugatuak.

www.leaartibaiturismo.com
(AGENDA)
Telf. 94 616 9088
(9.00etatik-17.00etara)

IGANDEA, URRIAK 15

- 11.30-13.30 Markina-Xemeinen zehar eta Axpe Sagardotegira **BISITA GIDATUA** sagardo katarekin.
Topagunea: Karmengo iturriaren aurrean, Markina-Xemeingo Udaletxe aurrean.
- 12.00-12.45 **SHOW COOKING ETA DASTAKETA** Lea artibaiko pisto eta mermelada eta Uribeko ernamuinekin egindako Idiazabal milorria.
- 13.00-13.45 **SHOW COOKING ETA DASTAKETA** Lea Artibaiko *itsas-oilaskoa*, eskualdeko piperrekin.

LUGAR:
Uhagon Kulturgunea.

SÁBADO, 14 OCTUBRE

- 10.00 **INICIO** de la feria.
- 10.00 **CONCURSO** de ganado Blond/Aquitania de Euskadi.
- 11.00-15.00 Animación y exposiciones.
- 11.30-12.30 **TALLERES INFANTILES**
_Dibuja con proyector y construye tu propia pirámide nutricional.
_Encuentra los ingredientes de tu menú saludable en la Urriko Azoka y participa en el sorteo de una cesta de productos del mercado.
No es necesaria inscripción previa.
- 12.00 Kalejira de trikitilaris del pueblo.
- 12.30 **BERTSOLARIS** en la Plaza del Carmen.
- 12.30-13.15 **CATA MARIDAJE** de txakoli y queso Idiazabal con el enólogo y sumiller Mikel Garaizabal.
- 13.30 **ENTREGA DE PREMIOS** del concurso de ganado.
- 13.30-14.15 **CATA MARIDAJE** de txakoli y queso Idiazabal con el enólogo y sumiller Mikel Garaizabal.
- 17.00 **FIN** Urriko Azoka.
- 18.30-19.20 **FRESHCOOL** Espectáculo de danza, música y humor al aire libre con el grupo Tio Teronen Semeak.

LUGAR:
Arkupe (Soportales) Calle Abesua.

i **PUNTO DE INFORMACIÓN** de las comarcas de Lea Artibai y Uribe.
SORTEO entre los que rellenen la encuesta de valoración.

INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES E INSCRIPCIONES:
Idioma: Euskera/castellano.
Actividades gratuitas.
Necesaria inscripción.
Aforo limitado.

www.leaartibaiturismo.com
(AGENDA)
Telf. 94 616 9088
(9.00-17.00 horas)

DOMINGO, 15 OCTUBRE

- 11.30-13.30 **VISITA GUIADA** por Markina-Xemein y la sidrería Axpe con cata de sidra.
Punto de encuentro: Fuente de El Carmen, frente al Ayuntamiento de Markina-Xemein.
- 12.00-12.45 **SHOW COOKING Y DEGUSTACIÓN** Milhojas de Idiazabal con pisto y mermelada de Lea Artibai y brotes de Uribe.
- 13.00-13.45 **SHOW COOKING Y DEGUSTACIÓN** *Pollo de mar* de Lea Artibai con pimiento de la comarca.

LUGAR:
Uhagon Kulturgunea.

SATURDAY, 14 OCTOBER

- 10.00 **START** of the fair.
- 10.00 Basque **COMPETITION** of the Blonde d'Aquitaine breed of cattle.
- 11.00-15.00 Entertainment and exhibitions.
- 11.30-12.30 **CHILDREN'S WORKSHOPS**
_ Draw using a projector and build your own food pyramid.
_ Find the ingredients of your healthy menu at the Urriko Azoka and take part in the draw for a basket of products from the market.
Prior registration not necessary.
- 12.00 Passacaglia with local accordianists.
- 12.30 **IMPROVISED SINGING** (bertsos) in Plaza del Carmen.
- 12.30-13.15 **PAIRING AND TASTING** of txakoli wine and Idiazabal cheese with the enologist and sommelier Mikel Garaizabal.
- 13.30 **AWARD CEREMONY** of the cattle Competition.
- 13.30-14.15 **PAIRING AND TASTING** of txakoli wine and Idiazabal cheese with the enologist and sommelier Mikel Garaizabal.
- 17.00 **END** of the fair.
- 18.30-19.20 **FRESHCOOL** Outdoor performance with dance, music and humour with Tio Teronen Semeak.

PLACE:
Arkupe (Portico) Abesua Street.

i **INFORMATION POINT** of the regions of Lea Artibai and Uribe.
DRAW among those who fill in the evaluation questionnaire.

INFORMATION ON THE ACTIVITIES AND REGISTRATIONS:
Language: Basque/Spanish.
Activities free of charge.
Registration necessary.
Limited capacity.

www.leaartibaiturismo.com
(AGENDA)
Tel. 94 616 9088
(9.00 am - 17.00 pm)

SUNDAY, 15 OCTOBER

- 11.30-13.30 **GUIDED VISIT** to Markina-Xemein and the Axpe Sagardotegia cider house with cider tasting.
Meeting point: El Carmen fountain, opposite the town hall of Markina-Xemein.
- 12.00-12.45 **SHOW COOKING AND TASTING** Idiazabal millefeuille with vegetable medley and jam made in Lea Artibai and shoots from Uribe.
- 13.00-13.45 **SHOW COOKING AND TASTING** Lea Artibai-style *sea chicken* with peppers from the region.

PLACE:
Uhagon Kulturgunea.