

JARDUERAK / ACTIVIDADES

SAN TELMO MUSEOAN / EN EL MUSEO SAN TELMO

ZEHARKAKO BEGIRADAK / EN PRIMERA PERSONA

Bisita berezi hauetan, Arzaki buruz eta bere sukaldaritzari buruz izandako bizipenak partekatuko dituzte gastronomiarekin erlazionatutako pertsona ezberdinek. / Personas vinculadas al mundo de la gastronomía compartirán sus vivencias en torno a Arzak y su cocina en estas visitas especiales.

Martxoak 31 / 31 de marzo: **Luisa López** (castellano)

Apirilak 14 / 14 de abril: **Aizpea Goenaga** (euskara)

Apirilak 28 / 28 de abril: **Luisa López** (castellano)

Maiatzak 12 / 12 de mayo: **Mikel Zeberio** (castellano)

Maiatzak 26 / 26 de mayo: **Tatus Fombellida** (castellano)

Ekainak 9 / 9 de junio: **Xabier Gutiérrez** (euskara)

12:00 |lgandetan / Domingos | Dohainik, izen-ematearekin / Gratuito, con inscripción:

stm_erreserbak@donostia.eus, 943481561

SAN TELMO PIL-PILEAN: IBILBIDE GASTRONOMIKOA / VISITA GASTRONÓMICA

Erakusketa honen harira, museoak berriro ere eskainiko du jarduera hau, erakusketa iraunkorra eta Laborategikoa bisitatuz. Gure historiaren, gure kulturaren, gure produktuen eta gure gastronomiaren arteko harreman zoragarria irudikatzen duen ibilbide gastronomikoa, bost zentzumenak jokoan jarriko dituen proposamena. Gero dastaketa BOKADON.

Con motivo de esta exposición, el museo ofrecerá nuevamente -visitando la exposición permanente y la de Laboratorio- este recorrido que ilustra la fascinante relación entre nuestra historia, nuestra cultura, nuestros productos y nuestra gastronomía proponiendo un recorrido a través de los cinco sentidos con una degustación final en BOKADO.

Apirilak 5 / 5 de abril (euskara)

Apirilak 19 / 19 de abril (castellano)

Maiatzak 3 / 3 de mayo (euskara)

Maiatzak 17 / 17 de mayo (castellano)

Maiatzak 31 / 31 de mayo (euskara)

Ekainak 14 / 14 de junio (castellano)

18:30 |Ostiraletan / Viernes | 15 euro

EL PROCESO CREATIVO EN EL LABORATORIO DE ARZAK

Hitzaldia / Conferencia: Elena Arzak, Xabier Gutiérrez, Igor Zalakain. Arzak jatetxeko Laborategiko kideak / Miembros del Laboratorio del Restaurante Arzak.

Maiatzak 30, osteguna / 30 de mayo, jueves

19.00 | Gazt. / Cast. | Sarrera librea tokiak bete arte / Entrada libre hasta completar aforo

PROIEKZIOAK / PROYECCIONES

Martxoak 28 / 28 de marzo: *Juan Mari Arzak, Etxe bat da mundua* (Hasier Etxeberria, 2009). Euskaraz.
Apirilak 30 / 30 de abril: *Mesas y musas. Emakumeak Juan Mariaren bidaide* (Oier Aranzabal, 2019).
Gazteleraz, euskarazko azpitituluekin.

19:00 | Sarrera librea lekuak bete arte / Entrada libre hasta completar aforo

SUTONDOAN GURE SALTSAN

Familiantzako tailerra / Taller familiar

Juan Mari Arzaken unibertsoa hurbilduko gara bost zentzumenen bitartez. / Un acercamiento al universo de Juan Mari Arzak a través de los cinco sentidos.

Maiatzak 11 / 11 de mayo

Maiatzak 25 / 25 de mayo

Ekainak 1 / 1 de junio

17:00 | Larunbatetan / Sábados | Euskara | 5 euro / familia (6-12 urte / años)

GU ERE ARZAKEN

Arzak-en ospatu diren eztei-bazkariak bertako historiaren parte dira. Zuen kasua bada eta museora argazkia ekartzen baduzue, erakusketan jarriko dugu.

Erakusketa amaitzerakoan, Arzak jatetxean bi lagunentzako otordua zozkatuko dugu.

Argazkiak emailaz santelmo@donostia.eus helbidera bidali edo museoko harreran utzi.

Los banquetes de boda forman parte de la historia de Arzak. Si es vuestro caso y nos hacéis llegar la foto, la pondremos en la exposición.

Cuando esta finalice, sortaremos una comida para dos en Artzak.

Las fotos se pueden enviar por email a esta dirección: santelmo@donostia.eus o entregar en la recepción del museo.

TABAKALERAN / EN TABAKALERA

ARDOAREN UKIAK, ARDO DASTAK / CATAS DE VINO

“Ardoaren ukiak” izenburupean, erakusketa zabalik dagoen bitartean ardo dastak egingo dira, horren zaporeak eta urrinak bereizteaz gain, bere ukia antzemateko gaitasuna lantzeko.

Bajo el título “Las texturas del vino”, durante la exposición se realizarán catas de vino para reconocer su sabor, su aroma, pero también su textura.

+info: www.tabakalera.eu

ZINEA / CINE

“Babetten oturuntza”. Euskadiko Filmategia.

Pelikula hau Euskadiko Filmategiaren “Gustukoena” saioan emango da; horietako emanaldi bakoitzean pertsona ezagun batek zinemaren historiako bere klasikorik gustukoena aurkezten du. Saio horretarako, Juan Mari Arzakek 1987. urtean Gabriel Axel zinemagileak zuzendutako “Babetten oturuntza” film daniarra aukeratu du. Emanaldiak irauten duen bitartean, lau kolore zein zaporetako bonboiak jateko aukera izango da.

Esta película se proyectará dentro del ciclo “La favorita de...” de la Filmoteca Vasca, en el que, en cada sesión, una personalidad presenta un clásico del cine. Juan Mari Arzak ha seleccionado esta película danesa de 1987, dirigida por el cineasta Gabriel Axel. Durante la proyección se podrán degustar bombones de cuatro colores y cuatro sabores.

Ekainak 15, larunbata / 15 de junio, sábado

+info.: www.filmotecavasca.com

BASQUE CULINARY CENTER-EN / EN EL BASQUE CULINARY CENTER

SUKALDARITZA TAILERRAK / TALLERES DE COCINA

Juan Mari Arzak eta Pedro Subijanaren plater ospetsuenak prestatzen ikasteko tailerrak. Arzak familiaren sukaldaritzan zehar bidaia kulinarioa, 1979tik hasi eta gaur egun arte, Juan Mari, Elena eta bere bidelagun Pedro Subijana eta Akelarre Jatetxekoko bilakaera ezagutzeko. Basque Culinary Centerrek eskainitako tailer bereziak, mantala jantzi, hiru plater gako prestatu eta afaltzen amaitzeko.

Talleres para aprender a preparar los platos más conocidos de Juan Mari Arzak y Pedro Subijana.

Un viaje culinario de la familia Arzak desde 1979 hasta la actualidad conociendo tanto la trayectoria de Juan Mari y Elena, como la del compañero de viaje Pedro Subijana y su restaurante Akelarre.

Talleres únicos en Basque Culinary Center, en los que nos pondremos el delantal y elaboraremos tres platos estrella que finalizarán en una cena maridada.

Maiatzan / Mayo:

2 Especial Arzak recetas años 80

9 Especial Akelarre recetas años 80

16 Especial Arzak recetas años 90

23 Especial Akelarre recetas años 90

30 Especial Arzak recetas años 2000

Ekainean / Junio:

6 Especial Akelarre recetas años 2000

13 Especial Arzak recetas actualidad

20 Especial Akelarre recetas actualidad

Prezioa / Precio: 95€/pax (afaria barne / cena incluida)

Antolatzailea / Organiza: Basque Culinary Center (+ info.: www.bculinaryclub.com)

DONOSTIAN ZEHAR / EN LA CIUDAD

KALEKO ELKARTASUN IBILBIDEA / RECORRIDO SOLIDARIO

San Telmo eta Tabakalera artean Juan Mariren pintxo gustukoenak -arrautza frijituak eta pikilloko piperrarekin- dastatu ahal izateko postuak, Zaporeaken elkartasun proiektua babesteko.

Un recorrido con varios puestos entre San Telmo y Tabakalera para degustar los pintxos favoritos de Juan Mari -con huevo frito y pimientos de piquillo- en apoyo de Zaporeak.

Martxoak 31, apirilak 7 eta 14 / 31 de marzo, 7 y 14 de abril

Antol / Org.: Zaporeak

ARZAK BAT ESKATU / PIDE UN ARZAK

Hiriko zenbait tabernatan Juan Mari Arzaken plater gustukoena den arrautza frijitu eta pikillo piperrez egindako pintxoak egongo dira.

Los hosteleros de la ciudad que se sumen a esta iniciativa elaborarán un pintxo cuya base sea el huevo frito y el pimiento de piquillo – plato favorito de Juan Mari-.

Antolatzaileak / Organizan: Hostelería Gipuzkoa, Instituto del Pintxo donostiarra, Basque Tour, Zaporeak, Hoteles de Gipuzkoa.