

## Catas comentadas | Azaldutako dastatzeak

**i** Plazas limitadas  
Plaza mugatuak  
**5€**

- 12:00 Viaje a los orígenes del cacao / Bidaia kakaoaren jatorrira
- 13:00 Ostras con chocolate / Ostrak txokolatearekin
- 17:00 Cata-taller de café de especialidad  
Especialitateko kafea: dastaketa-tailerra
- 18:00 Delicias de Tolosa con sidra de autor  
Tolosako gozokiak sagardoarekin
- 19:00 Champán con chocolate / Xanpaina txokolatearekin



## Showcooking

**i** Gratis | Doan

- 18:30 **Maristas de San Miguel** La parte salada del chocolate y el café  
Txokolatearen eta kafearen alde gazia

## Ponencias | Hitzaldiak

**i** Gratis | Doan

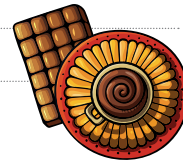
- 10:30 **Victoria de la Torre** ¿Qué está pasando en el sector bean to bar?  
Zer ari da gertatzen 'bean to bar' sektorean?
- 11:30 **Mateo Martínez** Trazabilidad en el café: ¿sinónimo de calidad?  
Kafearen trazabilitatea: kalitatearen sinonimoa?
- 12:30 **Emily Stone** Los aspectos sociales en la compraventa del cacao  
Alderdi sozialak kakaoaren salerosketan
- 13:30 **Joan Baixas** La importancia del diseño en la bombonería  
Diseinuaren garrantzia gozogintzan
- 16:00 **Kim Ossenblok** Café de especialidad, una realidad en el mercado  
Especialitateko kafea, errealitate bat merkatuan
- 17:00 **Olivier Fernández** Transformación y cata del chocolate  
Txokolatea eraldatzen eta dastatzen
- 18:00 **Warren Hsu** Experimentos en la fermentación del cacao  
[en inglés con traducción]  
Kakaoaren hartzidurari buruzko esperimenduak  
[ingelesez itzulpenarekin]
- 19:00 **Massimiliano Cavicchioli** Cómo los errores del proceso dañan los aromas del cacao  
Nola kaltetzen dituzte prozesuaren akatsek kakaoaren aromak?

## Talleres infantiles | Haurrentzako tailerrak

4-12 urte/años

**i** Plazas limitadas  
Plaza mugatuak  
**2€**

- 17:00 Coulant de chocolate / Txokolatezko coulant-a
- 18:30 Trufas de chocolate / Txokolatezko trufak



## Concursos | Lehiaketak

### Concurso de bombonería artesanal

¿Cuál será el mejor bombón de BasqueTxok? Cada participante elaborará 20 delicias artesanales con chocolate de primera calidad.  
iNo te lo pierdas!

- 10:00 **Bonboi artisauen lehiaketa**

Zein izango ote da BasqueTxok-eko bonboirik onena? Parte-hartzaile bakoitzak 20 bonboi artisaue egingo ditu kalitate goreneko txokolatea erabiliz. Ez hutsik egin!



## Área Café | Kafe Gunea

**i** Gratis | Doan

- 10:00 Cata de cafés / Kafeen dastaketa
- 11:30 **Cómo preparar café con un AeroPress**  
Nola prestatu kafea AeroPress makinarekin
- 12:30 **Cómo preparar café con un filtro V60**  
Nola prestatu kafea V60 iragazkiarekin
- 13:30 **Clever, el método de inmersión para preparar café**  
Clever, kafea prestatzeko murgiltze-metodoa
- 16:00 Cata de cafés / Kafeen dastaketa
- 17:30 **Cómo preparar café con una cafetera italiana**  
Nola prestatu kafea makina italiar batekin
- 18:30 **Moccamaster, la cafetera de goteo**  
(Las posibilidades del café en la alta cocina)  
**Moccamaster tantakako kafe-makina**  
(Kafearen aukerak goi-sukaldaritzan)



**Saray Ruiz**, proclamada **Mejor Chocolatera** y capitana de la Copa del Mundo de Pastelería, elaborará una **Mona de Pascua**, uno de los dulces más típicos de la gastronomía catalana.

Estatuko **Txokolategilerik Onena** eta Munduko Pastelgintza Kopako kapitaina den **Saray Ruizek Pazko-mona** bat prestatuko du, hauxe da, Kataluniako sukaldaritzaren gozoki tipikoenetako bat.



**Kim Ossenblok** es uno de los mayores expertos en café a nivel mundial, autor del libro **iAl grano!** Aprende con él y disfruta del mejor **café de especialidad**.

**Kim Ossenblok** munduko kafe-aditu nagusietako bat da, **iAl grano!** liburuaren egilea. Bere esperientzia partekatuko du eta **especialitateko kafe** onenaz gozatuko dugu berarekin.



La estilista **Yolanda Aberasturi** fundirá el arte de la peluquería con la textura del mejor chocolate en un desfile con el sello de **Eder Aurre**. **iViva la imaginación!**

**Yolanda Aberasturi** estilistak ile-apainketaren artea eta txokolate onenaren testurak elkartuko ditu **Eder Aurre**ren desfile batean. **Gora sormena!**

Otsailak 28 Febrero | 13:30



Catas comentadas |  
Azaldutako dastatzeak

**i** Plazas limitadas  
Plaza mugatuak  
**5€**

- 11:30 Pan con chocolate / Ogia txokolatearekin
- 12:00 Queso con chocolate / Gazta txokolatearekin
- 13:00 Vino con chocolate / Ardoa txokolatearekin
- 14:00 Vino con chocolate / Ardoa txokolatearekin
- 17:00 Pan con chocolate / Ogia txokolatearekin
- 18:00 Cerveza con chocolate / Garagardoa txokolatearekin
- 19:00 Whisky con chocolate / Whisky txokolatearekin
- 20:00 Cava con bombones / Cava bonboiekin



Talleres infantiles | 4-12 urte/años  
Haurrentzako tailerrak

**i** Plazas limitadas  
Plaza mugatuak  
**2€**

- 11:00 Trufas de chocolate / Txokolatezko trufak
- 11:00 Coulant de chocolate / Txokolatezko coulant-a
- 13:00 Helado artesano / Artisau izotzak
- 13:00 Flores de chocolate / Txokolatezko loreak
- 16:30 Mousse de chocolate / Txokolatezko mousse-a
- 16:30 Bizcocho marmolado / Bizkotxo marmolatua
- 18:30 Tiramisú / Tiramisu-a
- 18:30 Cookies de lava / Labazko cookies-ak



Ponencias | Hitzaldiak

**i** Gratis | Doan

- 10:00 Mateo Martínez **Cómo analizar tu café: certificación Q grader**  
Nola aztertu zure kafea: Q grader ziurtagiria
- 11:00 Anton Azpiazu **Historia del chocolate**  
Txokolatearen historia
- 12:00 Victoria de la Torre **¿Cuál es el precio justo del chocolate?**  
Zein da txokolatearen bidezko prezioa?
- 13:00 Xavier Palau **Tuestes del cacao y sus efectos en el sabor del chocolate**  
Kakaoaren txigorketak txokolatearen zaporean duen eragina
- 14:00 Manu Residence **El chocolate como ingrediente en la coctelería de autor**  
Txokolatea autore-koktelaren osagai gisa
- 16:00 Kim Ossenblok **El agua, un factor decisivo en la elaboración del café**  
Ura, kafea egiteko faktore erabakigarria
- 16:30 Laugar Brewery **La integración del chocolate en la cerveza artesanal**  
Txokolatearen integrazioa artisau garagardoetan
- 17:00 Mónica Meschini **Los International Chocolate Awards**  
International Chocolate Awards sariak
- 18:00 Francesc Gil **Cómo gestionar con éxito un proyecto cultural alrededor del chocolate**  
Nola kudeatu arrakastaz txokolateari buruzko kultura-proiektuak
- 19:00 Lauren Heineck **Mujeres en el mundo del chocolate**  
Emakumeak txokolatearen munduan
- 20:00 Honorio García **Integración del café de especialidad en la coctelería**  
Especialitateko kafea eta koktelak

Showcooking

**i** Gratis | Doan

- 11:00 Pablo Ibarretxe **El chocolate y los postres del mundo**  
Txokolatea eta munduko postreak
- 13:00 Paul Salbidegoitia **Una receta con siglos de historia: el mole**  
Mendeetako historia duen errezeta: mole-a



Campeonatos | Txapelketak

Campeonato de Euskadi de AeroPress

La persona ganadora nos representará en la final estatal de Madrid en octubre de 2020.

- 18:00 **Euskadiko AeroPress Txapelketa**  
Irabazleak Estatuko finalean ordezkatuko gaitu, Madrilen, 2020ko urrian.

Zero Waste Latte Art Throwdown

¡El primer Zero Waste Latte Art Throwdown del norte, un campeonato para los más cafeteros! Y lo de 'zero waste' tiene una explicación: todos los restos de café serán reciclados en cócteles de café. Ambientado con DJ.

- 20:00 **Euskadiko lehen Zero Waste Latte Art Throwdown lehiaketaren anfitrioiak izango gara!** 'Zero waste' delakoak badu azalpen bat: kafe-hondar guztiak kafe-koktel bihurtuko ditugu. DJ batek girotua.

Área Café | Kafe Gunea

**i** Gratis | Doan

- 10:00 Cata de cafés / Kafeen dastaketa
- 11:30 **Cómo preparar café con un filtro V60**  
Nola prestatu kafea V60 iragazkiarekin
- 12:30 **Cómo preparar café con un AeroPress**  
Nola prestatu kafea AeroPress makinarekin
- 13:30 **Cómo preparar café con un filtro V60**  
Nola prestatu kafea V60 iragazkiarekin
- 16:00 **Moccamaster, la cafetera de goteo** (El reclamo de los baristas)  
Moccamaster tantakako kafe-makina (Baristen erakargarria)



Mesa  
redonda  
Mahai  
ingurua

Otsailak 29 Feb. | Laugar Brewery | 13:00

Un debate sobre los chocolates bean to bar, el café de especialidad y la cerveza artesana.

'Bean to bar' txokolateak, espezialitateko kafea eta artisau garagardoari buruzko eztabaida.

Moderadora  
Mónica Míguez Ricón  
Moderatzailea

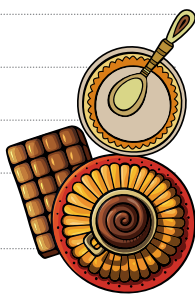
- Victoria de la Torre
- Mónica Meschini
- Honorio García
- Kim Ossenblok
- Laugar



**Catas comentadas | Azaldutako dastatzeak**

**i** Plazas limitadas  
Plaza mugatuak  
**5€**

- 11:30 Vinos del Cantábrico / Kantaurialdeko ardoak
- 12:00 Queso con chocolate / Gazta txokolatearekin
- 13:00 Queso con chocolate / Gazta txokolatearekin
- 13:00 Vino con chocolate / Ardo txokolatearekin
- 14:00 Txakoli con chocolate / Txakolina txokolatearekin
- 14:00 Portugal con sabor a chocolate y vino / Portugal txokolate eta ardo zapoarekin



**Talleres infantiles | Haurrentzako tailerrak**

**i** Plazas limitadas  
Plaza mugatuak  
**2€**

- 11:00 Helado artesano / Artisau izotza
- 11:00 Coulant de chocolate / Txokolatezko coulant-a
- 13:00 Mousse de chocolate / Txokolatezko mousse-a
- 13:00 Tiramisú / Tiramisu-a



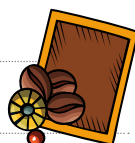
**Showcooking**

- 11:00 Stefan Winter El sabor puro del cacao original / Jatorrizko kakaoaren zapore garbia
- 13:00 Saray Ruiz La mona de Pascua / Pazko-mona

**Ponencias | Hitzaldiak**

**i** Gratis | Doan

- 10:15 Ricardo Lozada ¿Cómo transcurre la vida en una finca de cacao? / Nolakoa da bizitza kakao finka batean?
- 11:15 Isabel Félez Roselló Chocolates ecológicos y comercio justo: certificados y desafíos / Txokolate ekologikoak eta bidezko merkataritza: ziurtagiriak eta erronkak
- 12:15 Mónica Meschini Cómo catar un buen chocolate / Nola dastatu txokolate on bat
- 13:15 Rafa Gorrotxategi Historia del chocolate en Euskadi / Txokolatearen historia Euskadin



**Área Café | Kafe Gunea**

**i** Gratis | Doan

- 10:00 Cata de cafés / Kafeen dastaketa
- 11:30 Moccamaster, la cafetera de goteo (Simple, delicioso, en casa) / Moccamaster, tantakako kafe-makina (Sinplea, gozoa, etxean)
- 12:30 Cómo preparar café con una cafetera italiana / Nola prestatu kafea kafe-makina italiar batekin
- 13:30 Cómo preparar café con un filtro V60 / Nola prestatu kafea V60 iragazkiarekin
- 16:00 Cata de cafés / Kafeen dastaketa



Warren Hsu, fundador de Chocolaes Fu Wan, traerá a BasqueTxok la mejor **experiencia asiática** del cacao.

Warren Hsu Fu Wan Txokolateen sortzaileak **Asiako kakao-esperientziarik** onenak ekarriko ditu BasqueTxok jaialdira.



El **Museu de la Xocolata** de **Barcelona** es toda una institución del mundo del cacao, su historia y sus posibilidades. ¡También estará en BasqueTxok!

**Bartzelonako Museu de la Xocolata** itzal handiko erakundea da kakaoaren munduari, historiari eta aukerei dagokienez. Eta BasqueTxok-en izango da ere!



De **Monica Meschini** podría decirse que es una catadora nata. De hecho, fue cofundadora de los **International Chocolate Awards**.

**Monica Meschini** dastatzailea izateko jaioa zela esan genezake. Izan ere, **International Chocolate Awards** sarietako sortzailetako bat izan zen.

**LA ESTACIÓN DEL CHOCOLATE | TXOKOLATEAREN GELTOKIA**

**¡Haz tu propia tableta!**

¡Acercaos en familia y elaborad **vuestra propia tableta de chocolate!** Un espacio abierto al que podréis acercaros cuando queráis para elaborar nuestras onzas favoritas en sólo **20 minutos**. ¡Ideal para todas las edades! **Precio: 5€.**

**Egin zure txokolate-tableta!**

Etorri familiarekin eta egin zuen txokolate-tableta! Txokolatearen geltoki honetara nahi duzuenean hurbildu ahal izango zarete 20 minutuan **ontza gozoenak** egin eta dastatzeko. Adin guztietarako aproposa! **Prezioa: 5€.**

**Chocolate painting**

¡En BasqueTxok no hay espacio para el aburrimiento! Mientras se tempera y se seca tu tableta de chocolate, podrás dibujar sobre papel de arroz con chocolate y **comerte tus creaciones**. Una actividad divertida dirigida a toda la familia.

**Chocolate painting**

BasqueTxok-en ez dago aspertzetik! Zure txokolate-tableta epeldu eta lehortzen den bitartean, arroz-papel txokolatedun batean marraztu eta zure **sorkuntzak jan ahal izango dituzu**.

**VISITAS GUIADAS GRATUITAS DOAKO BISITA GIDATUAK**



Sábado | Larunbata: 12:00 & 17:30  
Domingo | Igandea: 12:00