

## Lunes, 5 de octubre

11.00h/12.00h **Elaboración del MENU FOCCUS BILBAO. MENU DE LAS ESTRELLAS 1** Pabellón- Cocina 1

Pedro y Marcos Morán - Casa Gerardo - + 34 985 887 797. www.casa-gerardo.com Prendes- Asturias

### MENU CASA GERARDO

**Aperitivo:** Bocadillo crujiente de quesos asturianos Croquetas del compango de la fabada

**Menú :** Sopa de corazones de tomate con almendras, trigueros y bogavante, un molusco a determinar. Pescado azul -caballa o bonito, por determinar- en verde, musgo y costra. Salmonete, esencias y patata, Fabada de Prendes

#### Postre

Crema de arroz con leche requemada

**Vinos** Se degustarán los vinos ganadores del II Concurso Internacional de Vinos Foccus Bilbao

**Licores:** Gin Hendrick's . Whisky Glenrothes

14.00 h Lugar: Restaurante MBXXBEC **reservas:** catering@cafesbilbao.net  
 Precio 85 € + IVA Tel+ 34 944249059

11.30 h. **Inauguración Oficial FOCCUS BILBAO 2009**  
 preside el Acto Excm. Sra. Dña. Pilar Unzalu,  
 Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca GV/EJ

12.00h/13.00h Arrope y Salsas al Vinagre de Jerez: Reducciones de calidad para la buena cocina-  
 Introducción y Preparación. Cocinero Txemari Esteban – Restaurante Botarri Tolosa  
 Finaliza el evento, Juan González - Aecovi- Jerez Pabellón Cocina 2

12.30h/13.00h **Entrega de Premios del "II Concurso Internacional de Vinos Foccus Bilbao 2009"** Pabellón Sala 1  
 Categorías: Vinos Tintos, Vinos Blancos y Rosados, Vinos Espumosos,  
 con cualquier dosis de azúcares residuales y Vinos Dulces y Generosos. – Participación internacional-  
**Premios a la Excelencia Foccus Bilbao 2009:** 1.- vino de más de 20€ - 2.- vino de menos de 20 €

13.00h/14.00h **El Bacalo en Catalunya** Pabellón Cocina 1  
 Demostración y presentación de productos Frime procedentes de la pesca: tartar de atún, sushi...  
 por el cocinero: Sergi Cócera

13.00h/14.00h **Cata Bizkaiko Txakolina-** Consejo Regulador D.O. Txakoli de Bizkaia Pabellón Sala 2

14.00h/16.00h **FOCCUS BILBAO - MENU DE LAS ESTRELLAS 1** Restaurante MAXX BEC

16.00h/17.00h **Maridaje Copa-Puro. Sesión de Cata** - Cafés Baqué Pabellón Sala 2

17.00h/18.00h **Concurso de HUEVOS FRITOS CON EUSKO LABEL-** Pabellón Cocina 1  
 Cada participantes representará a una asociación benéfica y, el que gane el  
 Concurso donará el Premio a la asociación que representa.

18.30h/19.30h **Catas de Zuvillaga:** Colección Vivanco. "Terruños de la Rioja" Pabellón Sala 2

## Martes, 6 de octubre

11.00h/12.00h **Elaboración del MENU FOCCUS BILBAO- . MENU DE LAS ESTRELLAS 2** Pabellón Cocina 1

Patxi Eceiza –Restaurante Zaldiarán – Tef + 34 945 13 48 22. [www.restaurantezaldiaran.com](http://www.restaurantezaldiaran.com) Vitoria/Gasteiz

### MENU RESTAURANTE ZALDIARAN

**Aperitivo** Gazpacho de cerezas, Tartar de ave, Crema de queso con frutos secos y anchoas

**Menú** Ensalada de perdiz escabechada con verduritas de temporada. Patata confitada con foie, manzana, trufa y su vinagreta. Taco de bacalao asado, espinacas a la crema y puré ligero de garbanzos. Pichón asado con trigo sarraceno y salsa perigord

**Postre** Crema de limón con granizado de gin tonic y sorbete de lima

**Vinos** Se degustarán los vinos ganadores del II Concurso Internacional de Vinos Foccus Bilbao

**Licores** Gin Hendrick's . Whisky Glenrothes

14.00 h Lugar: Restaurante MBXXBEC  
**Precio** 85 € + IVA

**reservas:** [catering@cafesbilbao.net](mailto:catering@cafesbilbao.net)  
 Tel\_+ 34 944249059

11.00h/12.00h **II Premio a la Trayectoria Ejemplar** Pabellón Sala 1

Galardón con el que se rinde homenaje a los hosteleros y personas anónimas por su experiencia y su buen hacer en este sector, otorgado por sus propios compañeros, las asociaciones hosteleras de Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Navarra, La Rioja, Cantabria, Burgos y Foccus Bilbao 2009-Bilbao Exhibition Centre

12.00h/12.30h **Demostración de Expertos en Café Espresso -Baristas –** Cafés Baqué Pabellón Sala 1

12.00h/13.00h **Presentación nuevo-producto: Guindillas de Ibarra y Pimientos de Gernika fritos-congelados**  
 Participan Barrenetxe, Agiña, Ameztoui y Fundación Kalitatea Pabellón Cocina 2

13.00h/14.00h **Degustación de Relleno y Morcilla de Navarra\_** Embutidos Larrasoña Pabellón Cocina 1

13:00h/13:30h **Príncipe de Viana.** la acción promocional de sabores y olores. Pabellón Sala 2

13:30h/14:00h **Producto Salvador : Pasado, presente y futuro de los Frutos del Mar.** Frime Pabellón Sala 1

14.00h/16.00h **FOCCUS BILBAO MENU DE LAS ESTRELLAS 2** Restaurante MAXX BEC

15.30/20.00h **IV Concurso de Pintxos de EuskalHerria en su fase Bizkaitarra** Pabellón Cocinas 1. 2  
 Organizado por: Asociación de Hostelería de Hondarribia-

16.00h/17.00h **Exposición de Lattle Art** Café Baqué Pabellón Sala 1

17.00h/17.30h **Taller sobre el Aceite de oliva en la cocina, clasificación, calidades y cualidades**  
**Cata de Aceite A.D.O.R.A,**  
 por Alberto Alecha Técnico de Asociación A.D.O.R.A. Elkartea Pabellón Sala 2

18.30h/19.30h **Presentación Gin Tonic con Hendrick's** Pabellón Sala 2

19.30h/20.00h **Entrega de Premios Bacalao Norge -** Elaboración mejor pintxo de bacalao noruego  
 por Asociación de Hostelería de Hondarribia. Pabellón Sala 1

**Asociación de Hostelería de Hondarribia, y la ONG Taupadak** celebrarán una cena de carácter benéfico la noche del 6 de octubre en Bilbao Exhibition Centre, con el fin de recaudar fondos para un proyecto para la generación de una infraestructura turística en la selva boliviana.  
[www.hondarribiaturismo.com/taupadak/index.htm](http://www.hondarribiaturismo.com/taupadak/index.htm)

## Miércoles, 7 de octubre

11.00h/12.00h **Elaboración del MENU FOCCUS BILBAO- . MENU DE LAS ESTRELLAS 3** Pabellón Cocina 1  
 Fernando Canales – Restaurante Echanobe – Bilbao Tel +34 94 442 10 71 www.etxanobe.com

### MENU RESTAURANTE ECHANOVE

**Aperitivo** Falsa croquetas de centollo. Esferificación de tomate asado. Suspiro de foie y curry

**Menú** Tartar de atún y yema de soja. Crema montada de boletus y su carpaccio de gamba.

Salmonete con ñoqui de limón. Carrillera con puré de batata.

**Postre** Huevo frito de gatzatua

**Vinos** Se degustarán los vinos ganadores del II Concurso Internacional de Vinos Foccus Bilbao

**Licores** Gin Hendrick's , Whisky Glenrothes

14.00 h. Lugar: Restaurante MBXXBEC **reservas:** catering@cafesbilbao.net  
 Precio 85 € + IVA Tel\_+ 34 944249059

11.00h/12.00h **Presentación del Proyecto Bizkaiko Sukaldaritza** Pabellón Sala 1  
 Diputación Foral de Bizkaia

12.00h/13.00h **Tapas suecas. OLÉ!** Pabellón Cocina 2  
 Pintxos de alta cocina a precios para todos.  
 Una creación de Paco Roncero -1 estrella Michelin- y Emma Skoog -IKEA FOOD-  
 Descúbrelas de la mano de nuestro chef, Oscar Gandarillas.

12.30h/13.00h **Presentación del libro de recetas para niños de Eneko Atxa "ERRAZETAK".** Pabellón Sala 1  
 La edición del libro por DI-DA Komunikazioa patrocinado por Fundación Kalitatea

13.00h/13.30h **Cata de Queso – Denominación de Origen** Pabellón Sala 2

14.00h/16.00h **FOCCUS BILBAO MENU DE LAS ESTRELLAS 3** Restaurante MAXX BEC

18.30h/19.30h **Catas Vinos Zuvillaga:** Carlos Serres Nueva Imagen, Nuevos Vinos. Pabellón- Sala 2

*El programa podrá sufrir modificaciones por motivos organizativos*