

# San Sebastian

**Alla scoperta della cucina basca con Chef Kumalè**



Un esclusivo *culinary trip* guidato dal giornalista “gastronomade” Vittorio Castellani, meglio conosciuto con il nickname di Chef Kumalè, massimo esperto in Italia di world food, alla scoperta delle delizie di San Sebastian, il capoluogo basco che vanta **la più alta concentrazione al mondo di ristoranti stellati Michelin per KM2**, e non solo... Ciò che rende unica San Sebastian è anche la sua cucina minimalista, fatta di **pintxos**, le raffinatissime *tapas* basche, da gustare appollaiati alla *barra*, sorseggiando un calice di **txakoli**, e poi le sue sidrerie (**sagardotegia**) dove si spilla direttamente dalle botti. Perla gastronomica della Spagna Verde, a meno di 20 km dal confine francese, San Sebastian oggi rappresenta un'autentica Mecca per i gourmet che qui si danno appuntamento da ogni angolo del mondo per coniugare il piacere dell'alta cucina, per scoprire i suoi prodotti: i vini, i salumi ed i formaggi, ma anche le bellezze di un paesaggio che sa regalare grandi emozioni, specie in autunno.

**Periodo: 28 Ottobre – 01 Novembre 2016**

**EASY NITE S.r.l.**

## Programma di viaggio

### 28 Ottobre 2016: MILANO/MADRID/BILBAO/SAN SEBASTIAN

Ritrovo dei Signori Partecipanti all'aeroporto di Milano Linate presso il banco Iberia. Partenza con il volo IB 3257 delle ore 08:00 per Bilbao, via Madrid. Arrivo previsto alle ore 12:50. Ritiro dei bagagli e trasferimento a San Sebastian. La posizione di questa città è straordinariamente perfetta: si trova, infatti, tra due colline e lungo una baia di sabbia bianca mozzafiato. Le case dei pescatori, l'elegante sobborgo, unitamente ai quartieri moderni, ne fanno una delle città più attraenti della costa Cantabrica. San Sebastian è una città cosmopolita, dal forte carattere basco, con cui si può entrare in contatto specialmente tramite la cucina locale, dal riconosciuto prestigio internazionale, con una delle più alte concentrazioni al mondo di ristoranti stellati Michelin.



Altra tradizione molto viva e diffusa, soprattutto nei bar vicino al porto, è quella di gustare un drink accompagnato da "los pintxos" (piccoli snack o tapas). Cena presso il ristorante **Mirador de Ulia** (1 stella Michelin) situato sul Belvedere del Monte Ulia, da cui si gode una spettacolare veduta della baia di San Sebastian. Offre i grandi piatti della tradizione basca a base di carne o di pesce e un'ottima carta dei vini. Pernottamento in hotel.

### 29 Ottobre: SAN SEBASTIAN

Prima colazione in hotel. Visita al **Txoko** della città di San Sebastian. La parola Txoko è di origine basca e significa angolo o piccolo luogo e, nello specifico, viene utilizzata per indicare le società gastronomiche, luogo elettivo d'incontro degli uomini appassionati di buon cibo, convivialità e sport. Una tradizione tipica dei Paesi Baschi, diffusasi anche a Navarra e nei Paesi Baschi francesi. In alcuni luoghi, principalmente nella provincia di Guipuzcoa, sono anche chiamate "sociedades gastronómicas". La tradizione, infine, vuole che per avere la possibilità di una visita, si debba negoziare. Pranzo presso il **Ristorante Gambara**.



Nel pomeriggio, degustazione di **formaggio Idiazabal**, prodotto nei Paesi Baschi con latte di pecore Carranzana e Latxa. È un formaggio grasso con una scadenza minima di 60 giorni, pesa da 1 a 3 Kg, è pressato e crudo. È stato dichiarato patrimonio gastronomico europeo. Cena presso il ristorante **Akelarre** (3 stelle Michelin), situato sul monte Igueldo, è di proprietà dello **chef Pedro Subijana**, straordinario "Patron" di questo fantastico ristorante trisstellato. Considerato uno dei Templi della gastronomia basca, vi lascerà stupefatti con l'eccelsa cucina proposta. Pernottamento in hotel.

### 30 Ottobre: SAN SEBASTIAN

Prima colazione in hotel. In mattinata **Ruta de Pintxos** con bus riservato. In funicolare si salirà sul Monte Igueldo, dal quale si gode una sensazionale vista panoramica della città: il centro storico che fa da corona al Porto Vecchio, El Ayuntamiento (il Municipio), la Plaza Mayor, la Basilica e il famoso mercato ortofrutticolo. Pranzo presso il **ristorante Bodegòn Alejandro** (guida Michelin), annoverato fra i migliori locali di San Sebastian e altra grande meta per i "gourmand" di tutto il mondo! Nel pomeriggio visita ad un'azienda produttrice di sidro: degustazione e cena nel ristorante della sidreria, a **Oiharte en Zerain**. Rientro in hotel e pernottamento.

### 31 Ottobre: SAN SEBASTIAN

Prima colazione in hotel. In mattinata passeggiata tra le invitanti pasticcerie storiche del "Casco Viejo" dove spicca la **Boutique del Cioccolato di Casa Aramendia**, la famiglia di pasticceri originari di Sanguesa che qui ha aperto un punto vendita di 100% Txocolate: laboratorio a vista, intenso profumo di cacao, packaging originali e... l'imbarazzo della scelta! Pranzo degustazione a base di Pintxos. Tempo libero a disposizione. In serata cena a base di pesce presso il **ristorante La Perla**, luogo di culto della cucina marinera basca. Pernottamento in hotel.



### 01 Novembre: SAN SEBASTIAN/BILBAO/ITALIA

Prima colazione in hotel. In mattinata visita al Mercato La Bretxa: un paradiso per il gourmet! Alain Ducasse, a metà anni Novanta, ne rimase talmente affascinato da descrivere il settore del pesce come uno dei più belli del mondo. All'arrivo a San Sebastian, i cultori della gastronomia iberica e basca in particolare, si recano immediatamente "in pellegrinaggio" a La Bretxa per un incontro a tu per tu con prodotti, profumi, colori, personaggi... in poche parole: non esisterebbe una gastronomia basca se non ci fosse la Bretxa! Al termine trasferimento in aeroporto a Bilbao, e partenza per Milano Linate (via Madrid) con il volo IB 0449 delle ore 17:30. Arrivo previsto a Milano alle ore 21:40.



**N.B. L'ordine delle visite potrebbe subire variazioni per ragioni tecniche, senza nulla togliere a quanto in programma**

### HOTEL DEL VIAGGIO

Gli hotel del viaggio considerati nella quotazione sono di categoria 4 stelle, base camera standard se non diversamente specificato. Nel caso in cui la struttura indicata non fosse disponibile sarà proposta un'altra alternativa di pari categoria.

**San Sebastian:** [Hotel Palacio de Aiete 4\\*](http://www.hotelpalaciodeaiete.com/) <http://www.hotelpalaciodeaiete.com/>

### OPERATIVO VOLI

28/10/16	IB 3257	Linate/Madrid	08:00/10:20
28/10/16	IB 0426	Madrid/Bilbao	11:50/12:50
01/11/16	IB 0439	Bilbao/Madrid	15.40/16:40
01/11/16	IB 3256	Madrid/Linate	18.55/21.00

### EASY NITE S.r.l.



## Quote di partecipazione in camera doppia:

**Minimo 15 pax: € 2.700,00**

**Minimo 20 pax: € 2.480,00**

**Supplemento singola: € 220**

**Adesioni entro il: 20/08/2016**

### La quota comprende:

- Volo Iberia Linate/Bilbao (via Madrid) e vv;
- Sistemazione in Hotel \*\*\*\* in camere doppie con servizi privati;
- Trattamento di pensione completa dalla cena del 1°giorno alla cena del 4° giorno;
- Bevande ai pasti ( ad eccezione del Ristorante Mirador de Ullia);
- Trasporti e trasferimenti in loco;
- Assistenza di Chef Kumalè;
- Kit da viaggio comprensivo di guida sulla destinazione;
- Assicurazione medico-bagaglio e annullamento viaggio (€ 40, non rimborsabili in caso di annullamento).

### La quota non comprende:

- Tasse aeroportuali (**€ 70 circa al 29/02/2016**) da riconfermare al momento dell'emissione dei biglietti aerei;
- Pranzi del primo e dell'ultimo giorno;
- Extra di carattere personale;
- Mance.

**Partenze da altri aeroporti su richiesta**

**EASY NITE S.r.l.**

Sede Legale: Corso Matteotti, 57 – 10121 Torino Sede Operativa: Via Gianfrancesco Re, 15 - 10146 Torino  
T. +39 011 77 92 535 – F. +39 011 54 29 40 – W. [www.easynite.it](http://www.easynite.it) – E. [tour.operator@easynite.it](mailto:tour.operator@easynite.it) – PEC. [easynite@legalmail.it](mailto:easynite@legalmail.it)  
Cap. Sociale € 10.400,00 C.F./P.IVA 06370090018 – C.C.I.A.A. TO-782013 – Tribunale di Torino TO272-1992-3416