



DIES OIASSONIS

XIII ERROMATAR JAIALDIA / FESTIVAL ROMANO

UZTAILA 13-16 JULIO



~ ~ ~ ~ ~
BERRERAIKITZE HISTORIKOAK, GASTRONOMIA,
ERROMATAR AZOKA, ANTZERKIA ETA IKUSKIZUNAK

RECONSTRUCCIONES HISTÓRICAS, GASTRONOMÍA,
MERCADO ROMANO, TEATRO Y ESPECTÁCULOS



SUPLEMENTO REALIZADO POR 14+1 COMUNICACIÓN

9202-90100 0 571





IRUN, TERRITORIO DE EVENTOS

DIES OIASSONIS VOLVERÁ A PONER DE RELIEVE LA CAPACIDAD DE IRUN PARA ATRAER Y GENERAR PROPUESTAS DE OCIO ATRACTIVAS PARA PERSONAS DE TODAS PARTES

Dies Oiassonis vuelve a poner Irun en el epicentro y vuelve a poner de relieve la capacidad de la localidad fronteriza para atraer y generar eventos de toda índole que invitan a personas de todo tipo y condición a disfrutar de actos que van desde el deporte hasta la música o desde el folklore hasta las exposiciones.

El comienzo del verano no ha podido ser más prolijo en lo que a actividad se refiere. Como siempre, los San Marciales dieron el pistoletazo de salida a un periodo estival que este año ha tenido como algo totalmente excepcional el paso del Tour de Francia por sus calles. Con su Gran Départ en Euskadi, la localidad irundarra fue el punto de paso obligado hacia Iparralde para la prueba gala y la ciudad entera se volcó con el paso de los ciclistas. Irun y los irundarras tuvieron la oportunidad de mostrar su pasión por este deporte y la tradición ciclista que existe en este rincón de la Península Ibérica, cuna de grandes ciclistas como Juanma Garate y hogar de numerosos clubes que, generación tras generación, han cuidado de que el ciclismo tenga una importante cantera en la comarca del Bidasoa.

El festival Dies Oiassonis pondrá punto y seguido al paso de la serpiente multico-

@ EL COMIENZO DEL VERANO NO HA PODIDO SER MÁS PROLIJO EN LO QUE A ACTIVIDAD EN IRUN SE REFIERE

lor por la localidad irundarra en un verano que tendrá como colofón, ya en el mes de septiembre, Irun Zuzenean.

Se trata de una nueva edición que se ha convertido en el evento musical más importante de la ciudad y que este año volverá a atraer a bandas de primer nivel y convertirá a la localidad fronteriza en la capital vasca de la música rock e indie durante los días 29 y 30 de septiembre.

Grupos de la relevancia de Slim Fit, Morgan, Grises, Nada Surf, Serial Killers DJ, Siglas, Shinova, Veintiuno, La la Love You o Innmir DJ volverán a llenar Ficoba durante las noches del último viernes y del último sábado de septiembre. El festival congregó a más de 2.000 personas durante el año pasado y en esta edición la idea es repetir o mejorar los registros. Los abonos y las entradas ya están disponibles en tic-

ketmaster, wegow, marcaentradas y en la Oficina de Turismo de Irun.

Este festival ahonda en la decidida apuesta del Ayuntamiento por convertir la ciudad en un atractivo polo de eventos. Su ubicación estratégica contribuye además a atraer personas de ambos lados de la muga y a convertir la localidad en punto de encuentro de personas de aquí y de allí que encuentran en la propuesta cultural y de ocio de Irun un lugar en el que disfrutar.

Con Ficoba como referente y atrayendo numerosas ferias a lo largo del año, la ciudad tiene un motor desde el que impulsarse para seguir durante muchos años siendo un foco de atracción de eventos.

MÁS PARTICIPACIÓN

Por de pronto, el Dies Oiassonis se celebrará del 13 al 16 de julio. Esta recreación festiva del pasado romano de Irun quiere tener en esta ocasión más participación popular que nunca y ser ese gran evento que una historia, ocio, entretenimiento y gastronomía. Este año, el festival se vuelve a superar con un sinfín de actividades para todos los públicos, con el rico pasado romano irunés como telón de fondo.

Un año más, las recreaciones históricas, entre ellas la Navigium Isidis o la procesión

en honor a la diosa Isis, y el circo romano, se suman a las actuaciones teatrales y las experiencias gastronómicas recuperando el formato habitual del festival. Desde el acto central de la 'Navigium Isidis', pasando por el clásico 'Circo Romano', hasta la 'Ruta del Pintxo Romano', el programa comprende medio centenar de actividades que se llevarán en el Museo Oiasso y otros puntos de la ciudad.

La actividad ya se deja notar desde ayer mismo, con la inauguración de la exposición 'Pvro Teatro' en el Museo Oiasso y 'La Ruta del Pintxo Romano', un recorrido gastronómico a través de 19 establecimientos hosteleros para degustar diferentes propuestas culinarias de la época.

Entre las novedades de esta edición, el Circus Máximus contará con dos sesiones nocturnas el sábado, a las 21 y a las 23, y una sesión matinal el domingo. Txingudy Rugby Club se sumará al festival con una exhibición del juego de pelota romano 'Harpastum' el domingo.

Este año volverá la cena romana el viernes, 14 de julio, a las 21.30 en la Plaza San Juan. Asimismo, se celebrará, por primera vez, un concurso de sopa de pescado de la mano de chefs profesionales el sábado, 15 de julio, a las 11.

14 JULIO
VIERNES

PONENCIAS CON
DEGUSTACIÓN

Hora: 18:00 (90 min.)

Lugar: Sala Puerto del Museo Oiasso

Precio: Acceso gratuito



¿QUÉ COMÍAN LOS ROMANOS? PRUÉBALO TÚ MISMO

LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE OIASSO NOS TRAEN LA POSIBILIDAD DE ESCUCHAR A TRES GRANDES EXPERTOS EN LA ÉPOCA ROMANA, PERO TAMBIÉN DE DEGUSTAR ALGUNOS PRODUCTOS DE AQUELLOS TIEMPOS

El Festival Romano Dies Oiassonis nos propone para el próximo viernes una interesante tarde en la que tres expertos en la materia nos hablarán de la gastronomía de los romanos y nos darán la posibilidad de degustar algunos productos propios de la época. Los asistentes, además, recibirán un obsequio.

El historiador, antropólogo, escritor y divulgador Frédéric Duhart será el primero en tomar la palabra. Lo hará para relacionar tres clásicos de la dieta guipuzcoana como son el queso de oveja, la manzana y la cerveza con la cultura alimentaria de los romanos. Duhart nos propone "un paseo lúdico para aprender entre platos y vasos".

Después, Rosa Tovar, escritora y articulista de temas de cocina, analizará los dos grandes momentos que la cocina romana vivió en la Península Ibérica a lo largo de la

EL ACCESO A LA SALA
PUERTO DEL MUSEO OIASSO
SERÁ GRATUITO HASTA
COMPLETAR AFORO

historia. Tovar nos propone un viaje lleno de sabor a través de varios siglos.

Y, por último, será David Chamorro quien saque a la palestra un ingrediente básico en la cocina romana como es el gárum. Director de Food Idea Lab y un verdadero alquimista de los fogones, se centrará en cómo los romanos utilizaban las fermentaciones en la cocina y cómo aquellas técnicas han llegado a las cocinas actuales. En esta ponencia tampoco faltará la degustación.

"COMIDAS VASCAS, HISTORIAS ROMANAS"



Frederick Duhart

HISTORIADOR,
ANTROPÓLOGO,
ESCRITOR Y DIVULGADOR

Hay tres clásicos de la dieta guipuzcoana actual que nos invitan a descubrir la cultura alimentaria de los romanos:

- El queso de oveja
- La manzana
- La cerveza

Hablaremos no sólo de la comida sino de dinámicas sociales, maneras en la mesa, opiniones sobre comida, de una civilización en general.

Un paseo lúdico para aprender entre platos y vasos.

Regalaremos una muestra de cerveza hecha para la ocasión a los asistentes.

"LAS DOS EXISTENCIAS DE LA COCINA ROMANA EN LA PENÍNSULA IBÉRICA. UNA HISTORIA APASIONANTE"

Las tradiciones de la cocina romana vivieron en la península dos momentos de esplendor separados en el tiempo. El primero en los que la gran cocina romana extendió su refinamiento y el segundo donde desplegó su elegancia de la mano de los árabes de Damasco.



Rosa Tovar

ESCRITORA Y ARTICULISTA

"FERMENTACIONES: DEL GÁRUM A LA SALSA DE PESCADO"



David Chamorro

DIRECTOR DE
FOOD IDEA LAB

El gárum es una salsa de pescado preparada con vísceras fermentadas de pescado muy extendida en la gastronomía romana. Se empleaba por los habitantes de la Antigua Roma, principalmente para condimentar o acompañar gran cantidad de comidas, aunque se usaba asimismo en medicina y cosmética.

Con David Chamorro haremos un recorrido por todas las fermentaciones que practicaban en la antigua roma y cómo estas técnicas ancestrales llegan hasta el día de hoy. Pasado, presente y futuro de la técnica.

Probaremos algún producto típico romano.

14 JULIO
VIERNES

CONVIVIUM IN
CIRCUS ROMANUS

Hora: 21:30
Lugar: Plaza San Juan
Precio: 30 euros

Las entradas se pueden comprar en la Oficina de Turismo de Irun.
* En caso de mal tiempo, se trasladará al frontón de Santiago.



MENÚ

DANAKO: BOLUM

Bola rellena de codillo de cerdo a baja temperatura

FELIX MANSO: JUSCULUM OPULENTUM

Crema de guisantes con semillas de sésamo y trocitos de jamón

IRUNGO ATSEGINA PHOENIX POMPEIORUM

Pavo

ATALAIA: LUCUNCULUS OIASSONIS

Lazos rellenos

DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA ROMANA EN PLENO SIGLO XXI

LA PLAZA SAN JUAN DE IRUN SERÁ EL ESCENARIO ESTE VIERNES DE UNA CENA DE ÉPOCA CON UN MENÚ TÍPICAMENTE ROMANO Y ESPECTÁCULO

La plaza San Juan de Irun se convertirá el viernes 14 de julio en un enorme restaurante romano. Los habitantes del imperio sabían disfrutar de la gastronomía y la plaza irundarra ofrecerá una gran ocasión para gozar de los manjares que otrora comían quienes vivían en Oiasso. Se trata de la cena romana, que por un precio de 30 euros permitirá a quienes lo deseen degustar un menú típicamente romano que será elaborado por los diferentes bares de Irun.

AFORO PARA 200 PERSONAS

El aforo de este improvisado restaurante es para 200 personas que además tendrán la ocasión de disfrutar 'in situ' de diversos espectáculos que harán sentirse a quienes acudan como si estuvieran en la era romana. Las entradas se pueden adquirir en la Oficina de Turismo de Irun y los asistentes tendrán que venir

@ LEGEND ESPECIALISTAS OFRECERÁ ESPECTÁCULOS A LOS ASISTENTES PARA AMENIZAR LA CENA

ataviados con las prendas que utilizaban los romanos, con lo que la imagen que ofrecerá la Plaza San Juan de Irun el viernes por la noche no será muy distinta de la que ofrecía la zona cuando los romanos colonizaron las orillas del Bidasoa.

A CARGO DE LOS BARES DE IRUN

No obstante, serán los sabores los que contribuirán a acercar a los irundarras a esa época tan lejana en el tiempo. A car-

go del bar Danako correrá la responsabilidad de elaborar una bola rellena de codillo de cerdo a baja temperatura, que servirá de entrante. Bolum le llamaban los romanos.

Tras esta toma de contacto, el Felix Manso se ocupará de poner sobre la mesa el Jusculum Opulentum. Se trata de una crema de guisantes con semillas de sésamo y trocitos de jamón. La carne la pondrá en el asador Irungo Atsegina. Phoenix Pompeiorum. Es decir, pavo.

El postre correrá a cargo del Atalaia. Los lucunculus Oiassonis (lazos rellenos) serán el colofón perfecto para esta cena romana. El evento estará amenizado por un maestro de ceremonias que dará la bienvenida a los comensales y que realizará una instrucción de los platos. Entre los mismos, Legend Especialistas se ocupará de entretener al personal con diversos espectáculos.



15 JULIO } **CIRCUS ROMANUS**
SÁBADO

Hora: 21:00 y 23:00 *
Lugar: Plaza San Juan
Precio: La entrada cuesta 5 euros.

Entradas Oficina de Turismo, Museo Oiasso y Circo Romano.

* El domingo a las 11:30 tendrá lugar una tercera sesión con entradas a 4 euros.

LA GLORIA DE LA VICTORIA O LA MUERTE EN LA ARENA

CABALLOS, CARROS ROMANOS Y BATALLAS SOBRE LA ARENA. ESO, Y MUCHO MÁS, OFRECERÁ EN TRIPLE SESIÓN EL CIRCUS ROMANUS - NAVIGIUM ISIDIS LOS PRÓXIMOS SÁBADO Y DOMINGO

Los circos eran una de las instalaciones más importantes de cualquier ciudad romana. Junto a los teatros o los anfiteatros eran escenarios enormes de los que hoy en día aún quedan vestigios. El más cercano está en Calahorra, pero quizá uno de los mejor conservados sea el de Mérida, que tenía una longitud de 440 metros y unos 115 metros de ancho. Eran unos recintos alargados, con remates circulares en los extremos que formaba un oval en torno al que se ubicaban unos graderíos que los romanos poblaban hasta arriba para disfrutar de diversos espectáculos.

Pues bien, salvando las distancias, la Plaza San Juan se convertirá el próximo sábado en un circo romano en el que los asistentes, por apenas 5 euros, podrán disfrutar de actividades como las que se desarrollaban en la época.

El grupo Legends Especialistas representará sobre la 'arena' de la Plaza San Juan un espectáculo similar al que los romanos podían disfrutar en el que gladiadores simularán aquellas luchas romanas en las

@ A LAS DOS SESIONES DEL SÁBADO POR LA NOCHE HAY QUE SUMAR UNA MÁS EN LA MAÑANA DEL PRÓXIMO DOMINGO

que sólo había dos opciones: la vida o la muerte.

Pero sobre la arena de los circos romanos se desarrollaban muchos más espectáculos que los de las clásicas imágenes que todos tenemos en la cabeza de gladiadores peleándose a muerte.

Los romanos también disfrutaban de las habilidades a caballo de los caballeros, de las carreras de carros, de espectáculos de danza.

TRES PASES

Y de todo esto podrán disfrutar también los irundarras que se acerquen a la plaza San Juan en cualquiera de los

tres pases que tendrá el circo romano. Probablemente los pases nocturnos del sábado, bajo la luz de los focos, sean las más espectaculares. Se desarrollarán a las 21.00 h. y a las 23.00 h.

Quienes quieran disfrutar de la destreza de estos especialistas no tendrán más que adquirir las entradas a la venta en la Oficina de turismo en Irun o en el Museo Oiasso. El precio es de cinco euros para las sesiones del sábado y de cuatro para la del domingo, que dará comienzo a las 11.30 horas de la mañana en el mismo escenario de la Plaza San Juan

LÍDERES EN EL SECTOR

El grupo Legends Especialistas tiene una dilatada experiencia en este tipo de eventos y sus especialistas harán sentir a cualquiera de los asistentes como si se encontraran en la antigua Roma.

Legend es líder en su sector y cuenta con un equipo de caballos y especialistas que otorgarán un realismo espectacular a todas las acciones que desarrollen sobre la arena de la Plaza San Juan.



CONCURSANTES



Josep Armenteros
GAIG DE BARCELONA



Jon Couso
ARRAUNLARI BERRI



Enrique Fleischmann
TXOKO DE GETARIA



Cristina Rey
LA GITANA DE GIJÓN



Xabier Zabaleta
RESTAURANTE ARATZ

JURADO



David Chamorro
FOOD IDEA LAB



Rosa Tovar
PROFESORA DE COCINA



Amaia Ortuzar
GANBARA



Marie-Luce Ribot
SUD OUEST

15 JULIO { CONCURSO SOPA DE PESCADO ROMANA }
SÁBADO

Hora: 11:00
Lugar: Plaza San Juan
Precio: 5€ (Tickets en la Oficina de Turismo)

SOPA DE PESCADO IMPERIAL EN IRUN

XABIER ZABALETA, JON COUSO, ENRIQUE FLEISCHMANN, CRISTINA REY Y JOSEP ARMENTEROS PARTICIPARÁN EN UN CONCURSO EN EL QUE ELABORARÁN ESTE CALDO CON LOS MISMOS INGREDIENTES QUE EMPLEABAN LOS HABITANTES DE OIASSO

¿Tomaban sopa de pescado los romanos? Por supuesto. La humanidad disfruta desde tiempos inmemoriales de este manjar y la sociedad romana no podía ser menos. A través de los productos que entonces les daba el mar elaboraban ese caldo que hoy en día es santo y seña de la gastronomía vasca. En Oiasso ya disfrutaban de él.

Dies Oiassonis fusionará aquellas sopas de pescado con las de hoy a través de un concurso en el que cinco reputados cocineros pugnarán por llevarse el I Campeonato de Sopa de Pescado, que otorga un premio de 1.500 euros para el ganador.

Xabier Zabaleta, del restaurante Aratz; Jon Couso, de Arraunlari Berri; Enrique Fleysmann, de Txoko de Getaria; Cristina Rey, de La Gitana de Gijón y en representación de la Red de Ciudades Atlánticas; y Josep Armenteros, del Gaig de Barcelona y en representación de la Red de Ciudades Romanas competirán el sábado 15 por seducir a un jurado profesional formado por David Chamorro (Food Idea Lab), Rosa Tovar (profesora de cocina), Amaia Ortuzar (Ganbara) y Marie-Luce Ribot (Sud Ouest), al que se le unirá un jurado popular compuesto por unas 40 personas, para hacerse con el primer premio. La opinión de los profesionales supondrá un 70% de la valoración final de cada sopa, mientras que el 30% restante vendrá otorgado por la opinión del pueblo. La degustación se hará a ciegas y servirá para elegir la mejor sopa de pescado romana.

Será una sopa romana porque los concursantes sólo podrán emplear la materia prima que por aquel entonces tenían a su alcance los habitantes de Oiasso. La organización ha elaborado un listado de pescados, mariscos y condimentos basados en lo establecido por la arqueología, el Plinio y los mosaicos encontrados por los investigadores. Así, por ejemplo, huelga decir que no podrán emplear productos americanos, ya que aún no se había descubierto lo que había al otro lado del Atlántico o muchos otros productos que quedaban lejos del alcance de lo que hoy llamamos occidente. Por ejemplo, será interesante ver cómo estos expertos cocineros evitan el empleo de un ingrediente tan habitual en las sopas de pescado como es el tomate, que fue importado desde el continente americano.

Entre los mariscos, los romanos no conocían tampoco productos como el camarón patiblanco o las gambas tropicales, la ostra, el potón del Pacífico o la Vieira del Pacífico. Sí que conocían la cigala, pero no la empleaban con regularidad, de ahí que esté recomendado evitar durante la elaboración de la sopa en el concurso.

@ LOS CHEFS SÓLO PODRÁN EMPLEAR DOS INGREDIENTES NO ROMANOS



LISTADO DE PRODUCTOS PERMITIDOS

PESCADOS

- > Anguila
- > Atún Rojo
- > Bagre de dientes afilados
- > Barbo
- > Besugo
- > Borracho-Bejel
- > Breca
- > Brema
- > Caballa
- > Congrio
- > Corvina
- > Dentón
- > Dorada
- > Esturion
- > Jurel
- > Lubina
- > Lucio
- > Melva
- > Merlo-Tordo
- > Mero
- > Morena
- > Mújol-Lisa
- > Pez de San Pedro
- > Rape
- > Rutilo
- > Salmón
- > Sardina
- > Tenca
- > Alitón
- > Lenguado
- > Rascacio
- > Rodaballo
- > Salmonete
- > Siluro
- > Solla

A evitar

- > Salema

Prohibido su uso

- > Bacalao
- > Panga
- > Tilapia
- > Pez ballesta
- > Trucha Arcoiris y Salmones del Pacífico

MARISCOS

- > Almeja de can
- > Almeja fina
- > Almendra de mar
- > Berberecho
- > Bigaro
- > Busano
- > Camarón del Delta
- > Coquina
- > Coquina de Motril
- > Erizo de Mar
- > Lapa
- > Mejillón
- > Mejillón enano
- > Ostra
- > Ostra roja
- > Pisania striata
- > Vieira
- > Zamburiña
- > Bogavante
- > Calamar
- > Cangrejo
- > Centolla
- > Choco
- > Galera
- > Langosta
- > Langostino
- > Pulpo

A evitar

- > Cigala

Prohibido su uso

- > Almeja japonesa
- > Camarón patiblanco
- > Gambas tropicales
- > Ostra
- > Potón del Pacífico
- > Vieira del Pacífico

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

- > Almeja de can
- > Almeja fina
- > Almendra de mar
- > Berberecho
- > Bigaro
- > Busano
- > Camarón del Delta
- > Coquina
- > Coquina de Motril
- > Erizo de Mar
- > Lapa
- > Mejillón
- > Mejillón enano
- > Ostra
- > Ostra roja
- > Pisania striata
- > Vieira
- > Zamburiña
- > Bogavante
- > Calamar
- > Cangrejo
- > Centolla
- > Choco
- > Galera
- > Langosta
- > Langostino
- > Pulpo

A evitar

- > Cigala

Prohibido su uso

- > Almeja japonesa
- > Camarón patiblanco
- > Gambas tropicales
- > Ostra
- > Potón del Pacífico

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

- > Aceite de oliva
- > Ajedrea
- > Ajo
- > Alcaravea
- > Aneto
- > Apio de monte
- > Arrayán
- > Azafrán
- > Cardamomo
- > Carvi
- > Cebolla
- > Cebollino
- > Cilantro
- > Comino
- > Dátiles
- > Espárrago triguero
- > Hierbabuena
- > Hinojo
- > Jengibre
- > Laurel
- > Menta poleo
- > Miel
- > Miga de pan
- > Mostaza
- > Orégano
- > Pasas
- > Perejil
- > Pétalos de rosa
- > Pimienta negra
- > Piñón
- > Puerro
- > Ruda
- > Sal Serpol
- > Tomillo
- > Vinagre
- > Vino
- > Zumaque

A evitar

- > Limon
- > Nuez moscada y clavo

Prohibido su uso

- > Pimentón
- > Pimienta de Sichuan
- > Pimienta gorda
- > Pimienta rosa
- > Tomate

¿CAPTURABAN MERLUZA LOS ROMANOS?

La merluza es uno de los elementos esenciales de la sopa de pescado y hoy en día es uno de los pescados más populares. Especialmente en la gastronomía vasca, donde se cocina de mil maneras y forma parte de su patrimonio. Pero, ¿se pescaba entonces merluza? Los estudios arqueológicos revelan que sí que existía su pesca, aunque no era un producto tan popular como lo es hoy en día.

LAS ALGAS COMO REMEDIO NATURAL

Cada día estamos más acostumbrados a ver las algas entre nuestras propuestas gastronómicas. No obstante, los romanos no las utilizaban. O al menos no las utilizaban como alimento. Sí que existe constancia de que las empleaban como remedio natural para sanar algunas enfermedades. Por tanto, su uso por parte de los cocineros participantes está justificado.

Pescados que hoy en día nos son tan familiares como el bacalao tampoco eran empleados por los romanos, en tanto en cuanto no habían tenido contacto con los mares del Norte, donde habita esta especie.

Pescados tan comunes hoy en día como el besugo, el congrio, la corvina, el dentón, la dorada, la lubina, el mero, el salmón, la sardina, el lenguado, el rodaballo o el salmonete ya eran habituales en la pesca de la época y, por tanto, eran empleados en la cocina de los romanos. Se sabe, de hecho, que el salmonete era uno de los más apreciados en la gastronomía de la época.

Obviamente, todos estos pescados, al igual que mariscos como la almeja, el berberecho, la coquina, el camarón, el erizo de mar, el mejillón, la vieira, la zamburiña, la ostra roja, el calamar, el Bogavante, la langosta, el pulpo o el langostino, que también eran habituales entre los romanos, pueden ser empleados por los cocineros para lograr esa sopa ideal que cautiva al jurado profesional y al popular. El concurso sí que admite a los participantes emplear a modo de comodín dos ingredientes no romanos.

La cita para los amantes de la gastronomía y la sopa de pescado es el sábado día 15 a partir de las 11.00 horas, cuando los cocineros se pondrán manos a la obra. El concurso, dirigido por un presentador, culminará con la degustación de los platos. Habrá unas 50 raciones de entre 80 y 100 gramos de cada sopa y la presentación de los platos deberá ser la misma que la que cada uno de estos chef propone en su restaurante.

@ 13-16 JULIO

EL PROGRAMA

CON LA ESENCIA DE SIEMPRE Y TAMBIÉN NUEVAS PROPUESTAS, TE ESPERAN ESTOS PRÓXIMOS DÍAS EN IRUN

ACTIVIDADES PREVIAS

EXPOSICIÓN "PVRO TEATRO". Dentro de la programación previa al XIII Dies Oiassonis se inaugura en el museo Oiasso la exposición temporal "Pvro Teatro", una muestra que desvela los detalles constructivos del Teatro Romano de Mérida, curiosidades sobre las manos anónimas que lo construyeron o reformaron, y de quienes actuaron por primera vez sobre el escenario en 1933, dando comienzo al Festival de Teatro Clásico. Esta exposición se compone de 15 paneles interpretativos e imágenes del teatro y una pieza arqueológica excepcional: la escultura de bulto redondo de una Esfinge en mármol blanco, un elemento decorativo de la orquesta del teatro romano. Esta pieza es una de las más destacadas que el museo Oiasso haya expuesto nunca en sus 17 años de trayectoria. Esta exposición estará disponible hasta el 19 de Noviembre.

RUTA DEL PINTXO ROMANO
Del 8 al 16 de julio.
Más información, en las páginas 10-11 de este suplemento.

A TENER EN CUENTA

UBICACIONES
En caso de lluvia algunas actividades se trasladarán de lugar.

RESERVAS
Reservas talleres en Oiasso Museoa o en el telf.: 943 63 93 53.

13-16 DE JULIO

MERCADO ROMANO

Horario:
13 JULIO 17:00-20:30
14 JULIO 11:00-14:30 / 17:00-21:00
15 JULIO 11:00-14:30 / 17:00-21:00
16 JULIO 11:00-14:30 / 17:00-20:30.

FERIA: ARTESANOS Y ARTESANÍA DEL MUNDO ROMANO

Stand y venta en plaza Oiasso Museoa.
Gratuito.

- **REPRODUCCIONES DE PIEZAS DE ARQUEOLOGÍA EN BRONCE.** Paleorama. Burgos.
- **COSMÉTICA E INSTRUMENTAL MÉDICO.** Investigación y divulgación histórica Juan Melchor. Valladolid.
- **OFFICINA MONETALIS.** Taller de fabricación de monedas. Javier Martín Antolino. Burgos.
- **TABERNA SUTRINA.** Los zapateros en época romana. Artivm AC Vitae. Linares (Jaén).
- **PISCARI.** La pesca en época romana. Artivm AC Vitae. Linares (Jaén).
- **COTA DE MALLA.** El chaleco antibalas de los soldados romanos. Roberto Martínez y Juanma Larrea. Irun.
- **RECORTABLES.** Juegos de historia y productos educativos. Sexto Mario. Córdoba.
- **TABERNA LIBRARIA.** Libros y réplicas de objetos romanos. Oiasso Museoa. Irun.
- **RED DE CIUDADES ROMANAS DEL ATLÁNTICO BIDASOA ACTIVA.** Irun.

RECREACIONES HISTÓRICAS

Stand y venta en plaza Oiasso Museoa.
Gratuito.

- **OFFICINA MONETALIS.** Javier Martín Antolino. Burgos.
Las minas de Oiasso proporcionaban plata, entre otros minerales., para fabricar monedas. ¿Cómo se fabricaban las monedas? ¿Cuáles fueron las monedas más importantes en la historia de Roma? ¿Qué símbolos aparecían en las monedas?
- **MUNERA GLADIATORIA.** Asociación Cultural Gesta Gladiatoria. Viladecans.
La antigua Oiasso, conectada por su puerto con todo el mundo romano, pudo presenciar el espectáculo de la lucha de gladiadores. ¿De dónde procedían estas mujeres y hombres? ¿Cómo será su vida? ¿Cómo luchaban y por qué?
- **MEDICINA EN LA ANTIGUA ROMA.** Investigación y divulgación histórica. Juan Melchor. Valladolid.

Asistiremos a una intervención quirúrgica simulada y destinada a la extracción de una punta de flecha con la que comprenderemos cómo se utilizaban los instrumentos médicos antiguos, como los hallados en la propia Oiasso.

- **FUNUS ROMANORUM. El funeral romano.** Artivm AC Vitae. Linares (Jaén).
¿Qué ritos se realizaban en la antigua Roma cuando fallecía un familiar? Conoceremos las ceremonias que los romanos realizaban en el ámbito doméstico.
- **TABERNA SUTRINA.** Artivm AC Vitae. Linares (Jaén).
¿Qué tipo de calzado se usaba en el mundo romano? ¿Cómo se hacía? A estas y otras preguntas encontraremos respuesta en el taller del sutor o sutrix que estará creando zapatos usando herramientas de la época.
- **TALLER DE CERÁMICA ROMANA.** Asociación de Recreación Histórica Oiasso. Irun.
Cualquier persona en el mundo romano necesitaba cerámicas de todo tipo en su vida diaria. Su presencia era tan cotidiana como los plásticos en la actualidad. Conoceremos cómo se moldeaba y decoraban diferentes recipientes cerámicos.
- **TALLER DE CUERO ROMANO.** Asociación de Recreación Histórica Oiasso. Irun.
El cuero y el fieltro eran materiales esenciales para la fabricación de accesorios de todo tipo en la época romana. Aprenderemos cómo se confeccionaban usando patrones, herramientas y procedimientos antiguos.

LUDUS

JUEGOS ROMANOS.
Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 4 años.

PHOTOCALL

Oiasso Museoa.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: Todos.
Un espacio para retratarte a lo romano.

13 DE JULIO JUEVES

21:30

CINÉ NOCTURNO, BIZINEMA: 'ASTÉRIX Y OBÉLIX CONTRA EL CÉSAR'

Lugar: Plaza San Juan.
Disfruta de la proyección de la película al aire libre con un montón de actividades, concursos y sorpresas.

14 DE JULIO VIERNES

MERCATUM

FERIA DEL STOCK. COMERCIO DE IRUN. BIDASOP.

17:00

TALLER DE CUERO ROMANO ASOCIACIÓN DE RECREACIÓN HISTÓRICA OIASSO.

Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: Gratuito.
El cuero y el fieltro eran materiales esenciales para la fabricación de accesorios de todo tipo en la época romana. Aprenderemos cómo se confeccionaban usando patrones, herramientas y procedimientos antiguos.

17:00

TALLER DE CERÁMICA ROMANA ASOCIACIÓN DE RECREACIÓN HISTÓRICA OIASSO.

Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: Gratuito.

Cualquier persona en el mundo romano necesitaba cerámicas de todo tipo en su vida diaria. Su presencia era tan cotidiana como los plásticos en la actualidad. Conoceremos cómo se moldeaba y decoraban diferentes recipientes cerámicos.

17:00

TALLER ROMANO CAMAFEOS, JOYAS ROMANAS. SEXTO MARIO

Lugar: Stand Sexto Mario. Plaza Oiasso Museoa.

Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.

En este taller los asistentes tendrán la oportunidad de decorar sus propios camafeos romanos hechos sobre escayola y montar sus propias joyas.

17:30

OFFICINA MONETALIS JAVIER MARTÍN ANTOLINO

Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: Todos.

Entradas: 30 min. / Gratuito.

Las minas de Oiasso proporcionaban plata, entre otros minerales., para fabricar monedas. ¿Cómo se fabricaban las monedas? ¿Cuáles fueron las monedas más importantes en la historia de Roma? ¿Qué símbolos aparecían en las monedas?

18:00

TALLER ROMANO ESCUDOS ROMANOS. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Sexto Mario. Plaza Oiasso Museoa.

Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.

En este taller proponemos a los asistentes pintar su propio scutum o escudo romano.

18:00-19:30

JORNADAS GASTRONÓMICAS: ¿QUÉ COMÍAN LOS ROMANOS? PRUÉBALO TÚ MISMO

FREDERICK DUHART, ROSA TOVAR Y DAVID CHAMORRO

Lugar: Sala Puerto Oiasso Museoa.

Entradas: Gratuito.

Más información en la página 3 de este suplemento.

18:30

TALLER ROMANO BARAJA LA HISTORIA - HISTORIARI JOKUA EMAN. OIASSO MUSEOA.

Lugar: Stand Oiasso Museoa. Plaza Oiasso Museoa.

Entradas: 60 min. / 5€.

¿Quieres viajar en el tiempo? Te proponemos cuatro juegos de naipes donde tendrás que descubrir los diferentes personajes de nuestra historia. ¡Supera las pruebas y completa la línea del tiempo! ¡Diviértete mientras conoces la historia!

19:00

TALLER ROMANO TANAGRAS, ESTATUILLAS FEMENINAS. SEXTO MARIO.

Lugar: Stand Sexto Mario. Plaza Oiasso Museoa.

Público: A partir de 6 años.

Entradas: Oiasso Museoa. 45 min. / 5€.

En este taller, los asistentes podrán pintar de diferentes colores una figura de escayola que reproduce los modelos de las estatuillas de la antigua Grecia y que se conservan en los museos más destacados del mundo.

¡ATENCIÓN!

En caso de lluvia, las actuaciones teatrales al aire libre se trasladarán al Centro Cultural Amaia. La cena romana con espectáculo, 'Convivium In Circus Romanus', será en el frontón de Santiago.

19:30
MUNERA GLADIATORIA
ASOCIACIÓN CULTURAL GESTA GLADIATORIA.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: Adulto.
Entradas: 30 min. / Gratuito.
La antigua Oiasso, conectada por su puerto con todo el mundo romano, pudo presenciar el espectáculo de la lucha de gladiadores. ¿De dónde procedían estas mujeres y hombres? ¿Cómo será su vida? ¿Cómo luchaban y por qué?

21:30
CONVIVIVM IN CIRCUS ROMANUS
CENA ROMANA CON ESPECTÁCULO.
Lugar: Plaza San Juan.
Público: 30€.
Se invita a los asistentes a asistir vestidos de la antigua Roma. Más información, en la página 5 de este suplemento.

22:00
MONÓLOGOS
"MUJERES DE OIASSO"
NAIARA ARNEDEO, AIA KRUSE, OLATZ BEOBIDE, PATXI PÉREZ.
Lugar: Escenario Plazoleta del Juncal (En caso de mal tiempo en el Amaia KZ).
Público: Adulto.
Entradas: 45 min. / 7€. Museo Oiasso. La mirada de las mujeres de Oiasso poniendo en valor sus oficios, dificultades y condicionantes.

15 DE JULIO
SÁBADO

MERCATUM
FERIA DEL STOCK. COMERCIO DE IRUN. BIDASHOP.

11:00 - 14:30 / 17:00 - 20:30
FERIA
RECREACIONES HISTÓRICAS, ARTESANOS Y ARTESANÍA DEL MUNDO ROMANO.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: Todos.
Entradas: Gratuito.

11:00
TALLER ROMANO
PINTA TU ANTEFIJA. SEXTO MARIO.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 10 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
En este taller, los asistentes podrán pintar de diferentes colores una figura de escayola que reproduce los modelos de las estatuillas de la antigua Grecia y que se conservan en los museos más destacados del mundo.

11:30
MUNERA GLADIATORIA
ASOCIACIÓN CULTURAL GESTA GLADIATORIA.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: Adulto.
Entradas: 30 min. / Gratuito.

12:30
TALLER ROMANO
CASCOS Y DIADEMAS. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Sexto Mario. Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
Haremos un casco como el de los legionarios y centuriones en GOMA EVA o diademas como las que usaba la élite femenina romana.

12:00
PISCARI. LA PESCA EN ÉPOCA ROMANA
ARTIVM AC VITAE. LINARES (JAÉN).
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: 30 min. / Gratuito.
Público: Todos.

11:00-12:30
CONCURSO GASTRONÓMICO
SOPA DE PESCADO. CHEFS DE CIUDADES ROMANAS
Lugar: Plaza San Juan.
Público: 5€ (Oficina de Turismo).
Podremos presenciar en directo la elaboración de las mejores sopas de pescado, de la mano de cocineras y cocineros de ciudades romanas y participar como jurado popular. Más información en las páginas 6-7 de este suplemento.

12:30
TALLER ROMANO
BARAJA LA HISTORIA - HISTORIARI JOKUA EMAN. OIASSO MUSEOA.
Lugar: Stand Oiasso Museoa. Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: 60 min. / 5€.
Público: A partir de 5 años.

12:30
MEDICINA EN LA ANTIGUA ROMA
INVESTIGACIÓN Y DIVULGACIÓN HISTÓRICA JUAN MELCHOR.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: 30 min. / Gratuito.
Asistiremos a una intervención quirúrgica simulada y destinada a la extracción de una punta de flecha con la que comprenderemos cómo se utilizaban los instrumentos médicos antiguos.
Público: Todos.

13:00
TALLER ROMANO
JUGUETES ROMANOS. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
En este taller proponemos a los asistentes hacer juguetes tipo soldado, gladiador, los niños romanos tenían muñecos de trapo, hueso, arcilla...

17:00
TALLER ROMANO
AUGUSTO PRIMA PORTA. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
Los asistentes podrán pintar de diferentes colores una figura de escayola de Augusto, el primer emperador de Roma, cuya escultura Augusto Prima Porta es una de las más conocidas del arte antiguo.

17:00
TABERNA SUTRINA. LOS ZAPATEROS EN ÉPOCA ROMANA
ARTIVM AC VITAE. LINARES (JAÉN)
Lugar: Escenario Plazoleta del Juncal.
Público: Todos.
Entradas: 30 min. / Gratuito.
¿Qué tipo de calzado se usaba en el mundo romano? ¿Cómo se hacía? A estas y otras preguntas encontraremos respuesta en el taller del sutor o sutrix que estará creando zapatos usando herramientas de la época.

18:00
TALLER ROMANO.
MOSAICOS DE COLORES. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 8 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
Podrán crear su propio mosaico con teselas de escayola de diversos colores, formando el dibujo que más les guste, como harían los musivarios romanos.

19:00
TALLER ROMANO.
CAPITELES CORINTIOS. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
Las esculturas y los templos romanos estaban pintados de vivos colores. En este taller las niñas y niños podrán dar color a la piedra con capiteles y columnas de escayola.

19:30
RECREACIÓN HISTÓRICA.
NAVIGIVM ISIDIS. OIASSO MUSEOA.
Lugar: Plaza del Ensanche, Plaza San Juan, Plaza Oiasso Museoa y Puente Dunboa.
Público: Todos.
Entradas: 90 min. / Gratuito.
Ceremonia en honor a la diosa Isis que celebra la apertura del mar a la navegación. En Oiasso, la procesión saldrá del circus romano, se dirigirá a Oiasso Museoa donde se hará la ceremonia de inicio y llegará hasta el canal de Dumboa donde se celebrará el rito de la Ploiaphesia que clausura el acto. Acto principal del festival donde los/as participantes son los/as verdaderos/as protagonistas de esta ceremonia.

21:00
CIRCUS ROMANUS.
NAVIGIVM ISIDIS. OIASSO MUSEOA.
Lugar: Plaza San Juan.
LEGEND ESPECIALISTAS.
Entradas: 60 min. / 5€. Entradas Oficina de Turismo, Museo Oiasso y Circo Romano.

22:00
TEATRO
MEDEA DE GEORG ANTON BENDA.
Dirección artística: Marta Eguillor.
Coproducción: Fundación Juan March, Festival Romano de Mérida.
Lugar: Escenario Plazoleta del Juncal (En caso de mal tiempo en el Amaia KZ).
Público: Adulto.
Entradas: 90 min. / 10€-7€.
Melodrama en un acto y cinco escenas, con música de Georg Anton Benda (1722-1795) y libreto de Friedrich Wilhelm Gotter (1746-1797). Versión en castellano. REPARTO Medea Carmen Conesa. Jasón / hijo mayor de Jasón Ricardo Barrul. Primera Dama de la Corte /hijo menor de Jasón Ylenia Baglietto. Cuarteto Seikilos: Iván Görnemann, violín Pablo Quintanilla Gautier, violín Adrián Vazquez Ledesma, viola Lorenzo Meseguer, violonchelo.

23:00
CIRCUS ROMANUS.
Lugar: Plaza San Juan.
LEGEND ESPECIALISTAS.
Entradas: 60 min. / 5€. Entradas Oficina de Turismo, Museo Oiasso y Circo Romano.

16 DE JULIO
DOMINGO

11:00 - 14:30 / 17:00 - 20:30
FERIA
RECREACIONES HISTÓRICAS, ARTESANOS Y ARTESANÍA DEL MUNDO ROMANO.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: Todos.
Entradas: Gratuito.

11:00
TALLER ROMANO
SIGILLAE, MUÑECOS ROMANOS. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 45 min. / 5€.
A finales del año, durante las fiestas

Saturnales, se regalaba a los niños muñecos que representaban a distintos personajes de la sociedad romana. Los participantes en este taller podrán fabricarse su propio muñeco o sigilla.

11:30
FUNUS ROMANORUM
ARTIVM AC VITAE. LINARES (JAÉN).
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: 30 min. / Gratuito.
¿Qué ritos se realizaban en la antigua Roma cuando fallecía un familiar? Conoceremos las ceremonias que los romanos realizaban en el ámbito doméstico.
Público: Todos.

11:30
CIRCUS ROMANUS
Lugar: Plaza San Juan.
LEGEND ESPECIALISTAS.
Entradas: 60 min. / 4€. Entradas Oficina de Turismo, Museo Oiasso y Circo Romano.

12:00
TALLER ROMANO
PINTURA EN ESTUCO. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: Adultos.
Entradas: 45 min. / 5€.
Los asistentes llevarán a cabo una pintura o sobre-estuco tomando como referencia algunos diseños pompeyanos.
Público: A partir de 5 años.

12:00 - 13:00
TEATRO
TALLER DE TEATRO DE OIASSO. EL ARTE DE AMAR. TALLER DE LECTURA DRAMATIZADA DE OIASSO FRAGMENTO DEL CORO DE LAS SUPLICANTES.
Lugar: Escenario Plazoleta del Juncal (En caso de mal tiempo en el Amaia KZ).
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 50 min. / Gratuito.
Los asistentes llevarán a cabo una pintura o sobre-estuco tomando como referencia algunos diseños pompeyanos.

12:30
TALLER ROMANO
BARAJA LA HISTORIA - HISTORIARI JOKUA EMAN. OIASSO MUSEOA.
Lugar: Stand Oiasso Museoa. Plaza Oiasso Museoa.
Entradas: 60 min. / 5€.

13:00
TALLER ROMANO
TINTINABULUM, CAMPANILLAS DE VIENTO. SEXTO MARIO.
Lugar: Stand Plaza Oiasso Museoa.
Público: A partir de 6 años.
Entradas: 60 min. / 5€.
Los participantes podrán pintar y decorar una campanilla de viento, elemento que se colgaba de jardines, tiendas y casas para alejar a los malos espíritus.

13:30
MUNERA GLADIATORIA
ASOCIACIÓN CULTURAL GESTA GLADIATORIA.
Lugar: Plaza Oiasso Museoa.
Público: Adulto.
Entradas: 30 min. / Gratuito.

18:00-19:30
HARPASTUM
TXINGUDI RUGBY CLUB.
Lugar: Plaza San Juan.
Entradas: Gratuito.
Exhibición del juego de pelota romano Harpastum.

20:00-21:00
TEATRO
TROIA. KAMIKAZE KOLEKTIBOA.
Lugar: Escenario Plazoleta del Juncal (En caso de mal tiempo en el Amaia KZ).
Público: Todos. Euskera.
Entradas: 50 min. / Gratuito.

8-16 JULIO

ERROMATAR PINTXOAREN IBILBIDEA. RUTA DEL PINTXO ROMANO



SABOREA LA COCINA EN MINIATURA
ELABORADA CON INGREDIENTES DE LA
ÉPOCA ROMANA EN LOS DIECINUEVE
ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

19 son los establecimientos irundarras que se han adherido en esta ocasión a la iniciativa de la Ruta del Pintxo Romano, una de las actividades más clásicas de este festival y con la que Dies Oiassonis pretende superar el entorno del Museo Oiasso y la Plaza San Juan para llegar no sólo a otros barrios, sino también a más irundarras y visitantes.

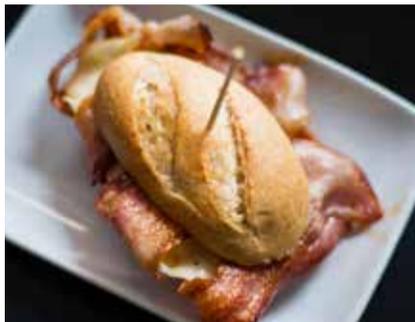
La dinámica es tan sencilla como compleja, ya que los bares, tabernas y restau-

rantes que participan en esta iniciativa tienen que confeccionar un pintxo elaborado con ingredientes de la época romana. Y ahí reside, precisamente, la complejidad, ya que en las cocinas de estos establecimientos tienen que afrontar el reto de conseguir una receta en miniatura atractiva y que cumpla esos condicionantes.

Lo cierto es que, sin duda, el esfuerzo tiene su recompensa ya que los clientes muestran interés en degustar estas nuevas elaboraciones, que vienen recogidas en estas páginas. Algunos nombres dejan claro cuáles son los ingredientes protagonistas de esos pintxos, pero otros dan lugar a la sorpresa. Sin duda, habrá que probarlos para descubrir cómo serían hoy los pintxos romanos.

@ LOS PINTXOS PODRÁN
PROBARSE DESDE HOY Y
HASTA EL PRÓXIMO
DOMINGO, 16 DE JULIO

SAN JUAN



GAZTELUMENDI

"Montadito de panceta"
San Juan Arria, 3



SARGIA

"Cervus Almerum"
San Juan Arria, 3



EL TOSTADERO

"Jamón, queso de cabra y cebolla
caramelizada"
Nagusia, 2



TXINGUDI RUGBY
TABERNA

"Ensayo del Mellitis Porcus"
Nagusia, 11



MANOLO

"Lingote de morro a la plancha, crema
garum y cebolla roja"
Nagusia, 13



MARI

"Pullum crunchy"
Fueros, 7



19 ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

SANTIAGO



◇◇◇◇◇◇◇◇
EL BULE
"Oiasso"
Santiago, 53



◇◇◇◇◇◇◇◇
MARKEN
"Puls"
Santiago, 27



◇◇◇◇◇◇◇◇
SWING BERRI
"Champiñones con jamón y alioli"
Santiago, 46

ALDE ZAHARRA



◇◇◇◇◇◇◇◇
ESKINA
"Mixtum"
Urdanibia, 1



◇◇◇◇◇◇◇◇
ALTZOLA
"Nerón"
Urdanibia Plaza (Eguzkitzaldea,8)



◇◇◇◇◇◇◇◇
DANAKO
"Bolum"
Alzukaiatz, 1



◇◇◇◇◇◇◇◇
FELIX MANSO IBARLA
"Porcus Cauponae"
Meaka, 9



ZABALZA/ENSANCHE



◇◇◇◇◇◇◇◇
NAROA
"Tosta de quesos gratinados con miel y nueces"
Iparralde Hiribidea, 5



◇◇◇◇◇◇◇◇
VIRGINIA
"Carrillera estofada con manzana caramelizada con azúcar de remolacha"
Luis Mariano, 37



◇◇◇◇◇◇◇◇
YON GALLARDO
"Panis Malum Deliciarum"
Colón, 27



◇◇◇◇◇◇◇◇
DON JABUGO
"Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto"
Zabaltza, 8



◇◇◇◇◇◇◇◇
CAFETERÍA COLÓN
"Jamón, queso de cabra y cebolla caramelizada"
Colón, 62



◇◇◇◇◇◇◇◇
BAKAR
"Garun porcus"
Anzarán, 12





LAS TERMAS REDONDEARÁN LA PROPUESTA DEL MUSEO OIASSO

Se espera que a finales del próximo año puedan ser visitables las termas romanas de la antigua ciudad romana de Oiasso. Estas aparecieron en la parte posterior del museo y después de que el pasado mes de febrero se aprobara su museización, se espera que puedan ser visitables para finales del próximo año.

Las termas se harán visitables a través de un edificio que se integrará como una ampliación del museo. Su exterior será acristalado y por dentro, con acabados de madera, propondrá una pasarela sobre los restos arqueológicos. A través de las nuevas tecnologías no sólo se podrá ver cómo eran en la antigüedad estas termas, sino que también se podrán entender.



EL MUSEO OIASSO COMO EPICENTRO ROMANO DE IRUN

PRESENTA UNA EXPOSICIÓN QUE MUESTRA CÓMO ERA LA VIDA DE LOS COLONIZADORES ROMANOS Y DE LOS VASCONES DE LA ÉPOCA EN UNA IRUN QUE TIENE UN IMPORTANTE PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO MÁS ALLÁ DEL MUSEO

Si hablamos de Irun y de los romanos el Museo Oiasso es la gran referencia. Inaugurado en el año 2006, es el lugar que reúne los restos arqueológicos más significativos de aquella época en la que los romanos se instalaron a orillas del Bidasoa. A través de diversas excavaciones, se han recuperado diversos restos y objetos que se muestran al visitante en este lugar.

Entre las colecciones, destacan los materiales orgánicos con objetos trabajados en cuero y madera, que evidencian un asentamiento urbano desarrollado durante los primeros siglos de nuestra era gracias al puerto situado en la ruta atlántica y a las minas de los alrededores.

Con tres salas diferentes, el Museo Oiasso presenta una colección que cautiva a quien la visita. La Sala Impacto muestra

el mundo indígena vascón y cómo fueron los contactos entre estos habitantes y los colonizadores romanos. La Sala Puerto muestra tras sus vitrinas los materiales arqueológicos que dan fe del comercio y la pesca, las dos principales actividades económicas asociadas al puerto. La Sala Oiasso refleja los aspectos cotidianos de una ciudad romana de época altoimperial. La dieta de sus habitantes, la vestimenta de aquellos romanos, la escritura, el ocio o la religión.

UN PLAN EN FAMILIA

El Museo Oiasso también resulta atractivo para los jóvenes, que pueden abrirse a través de sus exposiciones al fascinante mundo de los romanos. 'Las doce pruebas de Hércules' es una aplicación especial-

@ 'LAS DOCE PRUEBAS DE HÉRCULES' PERMITEN A LOS NIÑOS DISFRUTAR TAMBIÉN DEL MUSEO OIASSO

mente diseñada para visitar el museo en familia y de una forma divertida. Junto al arqueólogo Jaime, descubridor de Oiasso, se recorre el museo resolviendo una serie de enigmas y tratando de superar doce pruebas que cautivarán a los pequeños.

A través de este ameno juego, los niños conocerán personajes como Abisunhar, jefe del poblado vascón, o Secunda, una esclava romana, que les llevarán a conocer el modo de vida y los objetos que emplea-



ban los moradores de las orillas del Bidasoa en aquella época. La app está disponible en las tablets que se pueden alquilar en la recepción del museo.

MUCHO MÁS QUE EL MUSEO

No obstante, la huella que dejaron los romanos en Irun y su entorno se extiende mucho más allá del museo y existe una interesante ruta arqueológica por la comarca Bidasoa-Txingudi que conjuga arqueología, patrimonio industrial, naturaleza y gastronomía. Se trate del pack Oiasso Tour, seleccionado por Euskadi Turismo como experiencia Top. Combina la visita guiada al museo con un recorrido por el entorno minero de Irugarutzeta y una comida en la sidrería Ola, situada en una antigua ferrería que lleva el mismo nombre.

El Departamento de Turismo de Bidasoa Activa, en colaboración con el Ayuntamiento de Irun, ha organizado tres tipos de visitas turísticas para el presente verano



VISITAS TURÍSTICAS PARA ESTE VERANO



ÚLTIMO SÁBADO DE MES VISITA INTERIOR DE LA CASA CONSISTORIAL

Horario:
11:00h - Euskera
12:00h - Castellano
Lugar de encuentro:
Bajos del ayuntamiento
Duración: 1 h.
Precio: Gratuito



19 AL 30 DE JULIO VISITAS TURÍSTICAS PATRIMONIALES IRUN

Horario:
Miércoles: 11:00h / Viernes: 17:00h
Lugar de encuentro:
Plazoleta del Juncal
Duración: 2 h.
Recorrido: Visita Iglesia Parroquial de nuestra señora del Juncal, entorno romano Oiasso, Casa Consistorial, Plaza Urdanibia y exterior Ermita Santa Elena.
Precio: 3€

¡¡NOVEDAD 2023!!

DEL 20 DE JULIO AL 24 DE AGOSTO VISITAS TURÍSTICAS DE LUGARES EMBLEMÁTICOS E HITOS HISTÓRICOS DE IRUN

Horario: Miércoles: 11:00h.
Idiomas: euskera - castellano
Lugar de encuentro: Puente Avenida, junto al CIB (Centro de Interpretación del Bidasoa)
Duración: 2 h.
Recorrido: Puente Avenida, CIBidasoa, bidegorri, cuartel, Isla de los Faisanes, Gazteluzar, Edificio Aduana Behobia.
Precio: 3€



RESERVA VISITAS:
Oficina de Turismo / Telf: 943020732

Email: turismoirun@bidasoa-activa.com

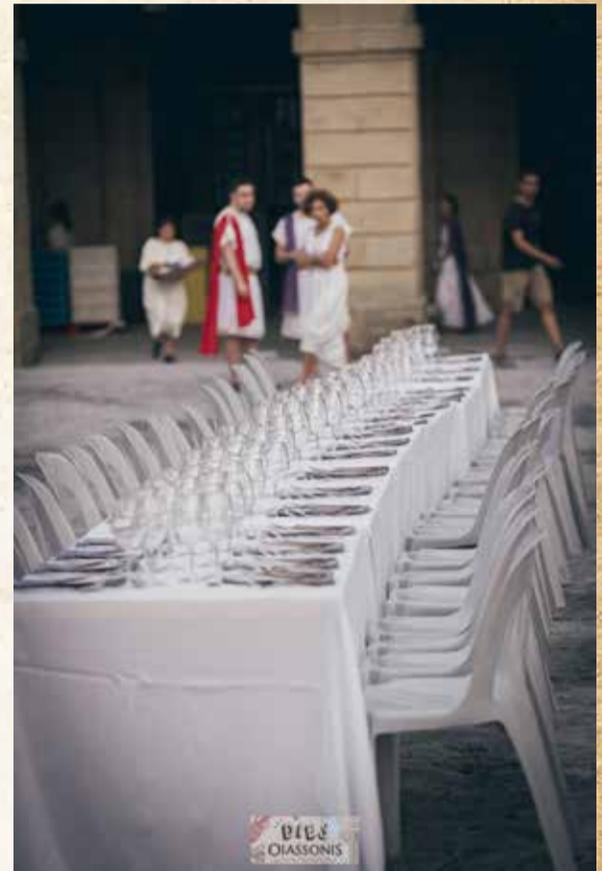


UN ÁLBUM AL QUE AÚN LE QUEDAN MUCHAS PÁGINAS



UN GRAN EVENTO QUE UNE HISTORIA, OCIO, ENTRETENIMIENTO Y GASTRONOMÍA. ESO, Y MUCHO MÁS, ES DIES OIASSONIS. LAS IMÁGENES DE OTROS AÑOS, ASÍ LO DEMUESTRAN

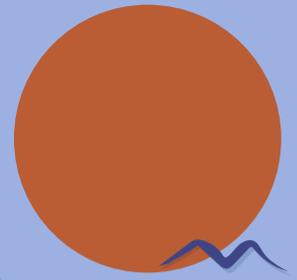






2023

AGENDA Uda verano



UZTAILA JULIO

13-16

DIES OIASSONIS
ERROMATAR JAIALDIA / FESTIVAL ROMANO
Berreraikitze Historikoak, Gastronomía, Erromatar Azoka, Antzerkia eta Ikuskizunak
Reconstrucciones Históricas, Gastronomía, Mercado Romano, Teatro y Espectáculos

14

22:00
"MUJERES DE OIASSO"
BAKARRIZKETAK / MONÓLOGOS
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

15

22:00
"MEDEA"
ANTZERKIA / TEATRO
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

16

20:00
"TROIÀ"
ANTZERKIA / TEATRO
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

20

20:00
"SOINUAK ETA EREMUAK"
NERI(H)ARI DANTZA TALDEA & MARI ZAUNKA KOLEKTIBOA
San Juan plaza

21

17:30
GIRABIRA ZIRKOA
Gain Gainean Parkea

22

20:00
JAZZALDIA
MICHELE HENDRICKS & RONALD BAKER PROJECT
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

28

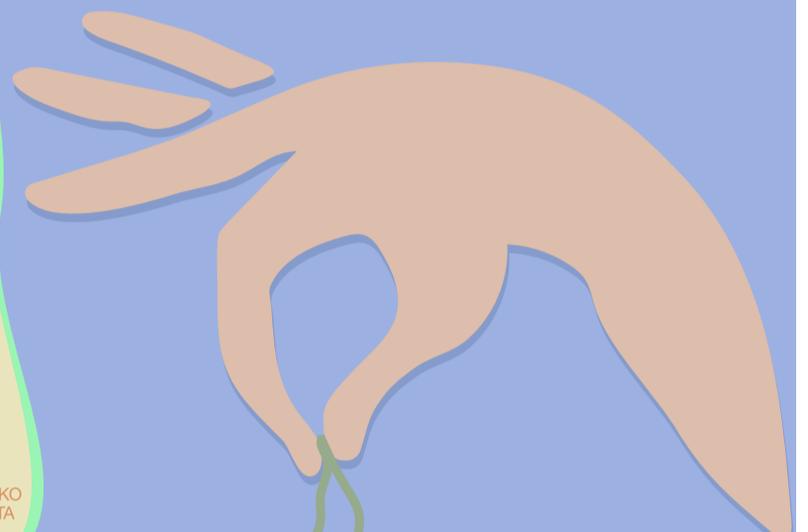
22:00
"EL COLEGIO DE LOS ANIMALES MÁGICOS"
ZINEMA / CINE
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

29

22:00
"IRUN HIRIA" MUSIKA BANDA ETA DONOSTIAKO ORFEOIA
KONTZERTUA / CONCIERTO
San Juan plaza

30

22:00
"CANTAR DE GAZTELZAHAR"
ATZOKOAK ABESBATZA, ALBADA AINTZINAKO MUSIKA, JOSÉ LUIS TOLEDANO "TOLE" ETA KLARA MENDIZÁBAL
Castillo de Gazteluzar Gaztelua



ABUZTUA AGOSTO

4

22:00
EUSKAL JIRA
KORRONTZI
Urdanibia plaza

5

18:00
EUSKAL JIRA
Mendelutik Urdanibia plazaraino
Desde Mendelu a la plaza Urdanibia

22:00
DANTZALDIA

11

20:30
GIRABIRA ZINEMA
Alai Txoko Parkea

12

10:00-21:00
BILDUMAGINTZAREN AZOKA
FERIA DEL COLECCIONISMO
Zabaltza plaza Ensanche

19:00
OLANA LISS
KONTZERTUA / CONCIERTO
Zabaltza plaza Ensanche

14

22:00
REMEMBER
KONTZERTUA / CONCIERTO
Zabaltza plaza Ensanche

18

20:00
BIDASOA FOLK
DISSIDENTEN
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

19

20:00
DANTZ POINT
Gazteluzar

25

20:00
OSTOMILA TXOTXONGILO TALDEA
ETA AMETSA ABESBATZA
CORO AMETSA
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

26

22:00
DC SUPER MASKOTEN LIGA
ZINEMA / CINE
Landetxako Frontoia Ventas

IRAILA SEPTIEMBRE

7

19:45
"IRUN HIRIA" MUSIKA BANDA
BANDA DE MÚSICA "CIUDAD DE IRUN"
KONTZERTUA / CONCIERTO
Plazoleta Junkaleko plazatxoan

9

19:00
DANTZA HIRIAN
COMPAÑÍAS DE DANZA ENTREMANS
(GALICIA) ETA LASALA (EUSKADI)
DANTZA KONPAINIAK
San Juan plaza

17

12:30
GIRABIRA
HAUR LITERATURA
LITERATURA INFANTIL
Soroxarta Parkea

22

20:00
"BUENISMO SHOW"
BAKARRIZKETAK / MONÓLOGOS
Amaia KZ

23

Goizean zehar / a lo largo de la mañana
FERIA RIBERA TOPAKETA
Ibaiaren ertzean / orillas del río

19:00
"TEMPUS FUGIT"
COMPAÑÍA DE DANZA LAMOV
DANTZA KONPAINIA
Amaia KZ

29

29-30
IRUN ZUZENEAN
Ficoba

30

19:00
9ª SINFONÍA DE BEETHOVEN
ASOCIACIÓN LÍRICA Luis Mariano LIRIKA ELKARTEA
Amaia KZ



ES
IRUN
DA

Ayuntamiento
Udala
irun
www.irun.org