

Los socios son el muro que nos blinda ante las presiones del poder.

OPINIÓN Y BLOGS

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

BASQUE COUNTRY OPEN

La gastronomía, plato fuerte del turismo vasco

- ▶ La gastronomía y los vinos son la segunda motivación más demandada por los turistas que pernoctan en Euskadi por ocio, lo que supone casi un 22%
- ▶ El club de producto Euskadi Gastronomika, impulsado por el Departamento de Turismo del Gobierno vasco, está creado para potenciar la excelencia en la gastronomía

Paloma Bravo Pérez [Follow @@palomabravo](#)

20/07/2017 - 10:00h



La gastronomía vasca supone un atractivo turístico

¿Se han preguntado alguna vez por qué Euskadi se ha convertido en un templo de la gastronomía? O quizás, ¿cuál es la razón por la que cada año nos visitan miles de personas para degustar nuestras especialidades? Para muchos, la cocina vasca es sinónimo de puchero, de bacalao al pil-pil y de goxua de postre. Para los más modernos, significa cocina de vanguardia y estrellas Michelin. Pero lo que se mantiene es que Euskadi es sinónimo de fogones y de disfrute del paladar. Tanto es así que **la gastronomía y los vinos suponen la segunda motivación más demandada por los turistas que pernoctan en Euskadi por ocio, lo que supone casi un 22%**, según los datos del 2014 -a la espera de los correspondientes del 2015

Sobre este blog

Euskadi es un destino único para viajeras y viajeros. Con este blog, el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno vasco quiere dar a conocer a todos los que tengan interés un modo de vida, un estilo, unos lugares y vivencias irrepetibles en ninguna otra parte del mundo. El blog también se ocupará de las políticas desarrolladas por el Departamento en defensa y protección de las personas consumidoras y usuarias.

Buscador

Texto a buscar

Buscar

PUBLICIDAD

OCULTAR PUBLICIDAD



Recibe nuestros boletines

- Adelanto para socios
- Cultura y Tecnología
- The Guardian en español
- Economía

y 2016- facilitados por Gobierno vasco.

Hay que tener en cuenta, además, que **el 78% de los turistas que visitan la comunidad lo hacen con Euskadi como destino único**, es decir, no forma parte de un viaje más extenso que incluya más destinos. Y si nos centramos en **la Rioja Alavesa, ésta es destino único para el 86% de los turistas**. Estos datos, sin duda, son fruto del éxito de la gastronomía y enología vascas. Por ello, el Departamento de Turismo del Ejecutivo ha establecido un modelo de gestión para conformar un producto turístico gastronómico global de Euskadi del que formen parte las comarcas, ciudades, productos temáticos y los grandes referentes de la gastronomía y enología. Este, bajo el nombre de [Euskadi Gastronomika](#), un club de producto promovido por el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo, está creado para potenciar la excelencia en la gastronomía: una red formada por restaurantes, bares, tiendas y otros **establecimientos gastronómicos que cumplen criterios de exigencia y compromiso**. En esta, se destacan sidrerías, bodegas, asadores, restaurantes con estrellas Michelin, rutas y museos gastronómicos... una guía completa para todo aquel viajero que desee descubrir y degustar los secretos de la cocina vasca.



Pintxos típicos de Euskadi

Entre esta oferta de turismo gastronómico destaca la red de seis **museos enogastronómicos** agrupados en [gastromuseums.com](#) que busca hacerse hueco en las agendas de todo turista en este competitivo sector. Por el museo de Idiazabal, por ejemplo, han pasado 18.971 personas en los tres últimos años; el de la sidra, en Astigarraga, lo han disfrutado ya casi 32.000 personas y el centro temático del vino en Laguardia ha recibido más de 53.000 visitas en el mismo periodo. Por ello, no es de extrañar que la cultura gastronómica sea una de las principales razones por las que visitar la comunidad para los más de tres millones de visitantes que el año pasado disfrutaron de Euskadi. Además, **el 40% de las personas que lo visita y repite, lo hace con el argumento culinario**.

Entre estas visitas imprescindibles, se encuentra, por ejemplo, El Centro de Interpretación del Queso. Ubicado entre las sierras de Aralar y Aizkorri y con el éxito basado en el sabor y la autenticidad, visitar Idiazabal es adentrarse en el universo del queso vasco. Aquí se pueden conocer los secretos de la denominación de origen y del sabor que han conquistado todo tipo de mercados y personas. El centro, cuenta con un espacio dedicado a la degustación que permite profundizar los conocimientos y ponerlos en práctica. Además, a pocos metros se encuentra la quesería Aranburu, un centro de elaboración de queso de pastor que posibilita adentrarse en los procesos de fabricación y conservación.

Desalambre

Tu email aquí

APÚNTAME

PUBLICIDAD

OCULTAR PUBLI X

LO +

Leído Comentado



ZONA CRÍTICA

Un auto que sonroja

Elisa Beni



Tres nuevas detenciones elevan a doce los ultras de extrema derecha detenidos ya por la violencia en València, entre ellos el yomus 'Alfarrasi'

Toni Cuquerella



El PSOE retira sine die la reprobarción a la vicepresidenta por la gestión de Catalunya

Irene Castro



Así cuenta la prensa internacional la entrada en prisión de Sánchez y Cuixart

eldiario.es



Joaquín Sabina: "Esto no es Catalunya contra España. Es Catalunya contra Catalunya"

eldiarioes cultura



Muere el piloto de un F18 al estrellarse en la base aérea de Torrejón de Ardoz

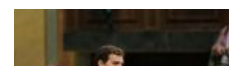
Marcos Pinheiro - Agencias



OPINIONS

Prisión para Cuixart y Sánchez, el error que puede ser definitivo

Josep Carles Rius



Ciudadanos solo logra el apoyo de UPN en su

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca, también está marcado como imprescindible en la agenda de cualquier amante del néctar de la manzana. Este es un espacio idóneo para sumergirse en la cultura de la misma y conocer todos los secretos que acompañan a su degustación. En este centro se ofrece la oportunidad de conocer todo el proceso de elaboración de la sidra, así como la historia y la tradición de esta bebida milenaria y el tradicional rito del 'txotx'.

Escuelas que aseguran la permanencia del éxito

La de Gamarra, Leioa, Aiala... o el Basque Culinary Center. Entre los fogones de las cocinas de estas escuelas se hornean las promociones de los que pudieran ser el día de mañana los futuros mejores cocineros del mundo. Esta última, la gran universidad de la cocina, cuenta, además de con el grado universitario, con cursos de verano, talleres, seminarios, master-class e infinitas iniciativas. De los 70 alumnos que comenzaron el grado de Gastronomía y Artes Culinarias hace 6 años en la primera promoción, 54 cocineros se colocaron el gorro, datos que demuestran la exigencia del prestigioso centro. Durante esos años de carrera, el futuro elitismo de la cocina contó con la presencia de algunos de sus referentes a nivel internacional como Ferrán Adriá o Joan Roca, entre otras estrellas culinarias internacionales.



Fogones del Basque Culinary Center

Y quizás no con tanta profesionalidad pero sí con las mismas ganas e ilusión, cientos de aficionados a la cocina vasca se disponen este verano a demostrar sus dotes culinarias. Los establecimientos gastronómicos de la capital vasca acogieron el pasado mes 'La Semana del Pintxo' en la que todos los ciudadanos pudieron



iniciativa contra el "adocrinamiento" en los colegios catalanes

EUROPA PRESS - MADRID

PUBLICIDAD

OCULTAR PUBLI X

Los socios son el muro que nos blinda ante las presiones del poder.

eldiario.es

HAZTE SOCIO

eldiario.es
441 812 Me gusta

Me gusta esta página

Regístrate

Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.

PUBLICIDAD

OCULTAR PUBLI X

Los socios son el muro que nos blinda ante las presiones del poder.

eldiario.es

HAZTE SOCIO

[Tweets by @eldiarioes](#)

PUBLICIDAD

OCULTAR PUBLI X

Los socios son el muro que nos blinda ante las presiones del poder.

eldiario.es

HAZTE SOCIO

degustar los pintxos en miniatura puestos a concurso. A lo largo de esta época estival también Bakio acogerá el campeonato de Euskadi de Marmitako. Y a esta fiesta gastronómica también se une, entre otras, la localidad pesquera de Bermeo que, cuando se celebran las fiestas populares, más de 190 cazuelas y más de 1.000 personas compiten en un ambiente familiar y festivo a la orilla del mar.

Asimismo, dentro de la variada programación de la **Aste Nagusia de Bilbao, uno de los platos fuertes es el Concurso Gastronómico**. En este, se cocina en la calle uniendo cultura y gastronomía sobre la base de la participación popular. Por ejemplo, el día 21 de agosto se cocinarán patatas en salsa verde, el día 22 tortilla de patata, el 23, txipirones en su tinta y, en los días consecutivos, croquetas, bacalao al pil-pil, marmitako o guiso de rabo. En definitiva, una cita en la que disfrutar en familia y conocer la cultura vasca, sea cual sea tu origen.

Sin duda, el turismo gastronómico supone uno de los platos fuertes de la comunidad vasca, con miles de curiosos que se acercan para conocerla y disfrutarla al máximo. Este tipo de turismo, según una de las conclusiones del Tercer Foro Mundial del Turismo Gastronómico, **“empodera a todos aquellos que configuran la cadena de valor gastronómica, especialmente a las comunidades locales y también a los profesionales en su calidad de embajadores del territorio**, reforzando así la identidad y el sentido de pertenencia y salvaguardando la autenticidad de cada lugar”.

20/07/2017 - 10:00h



MÁS EN EL DIARIO.ES



Feijóo admite que no puede confirmar una trama organizada de incendiarios



La Xunta culpa a Portugal y al mal tiempo de los incendios



Llega Nidos, la sección de nuevas familias, crianza y conciliación en eldiario.es.



PNV, EH Bildu y Podemos denuncian la detención de Sánchez y Cuixart por "motivos políticos"

TAMBIÉN EN LA RED

OCULTAR PUBLICIDAD



10 cosas que NO decirle a la policía cuando te para (Excite)



La hija de Mario Lopez era una linda niña, pero su aspecto actual es increíble (Pens & Patron)



Los objetos más extraños hallados en Marte (CNET en Español)



Tomar medicinas "sin receta" puede aliviar... y también puede ser peligroso (La Opinión)

recomendado por outbrain

Comentar

Cuéntanos lo que opinas

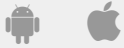
Regístrate

HAZTE SOCIO

Normas de uso

COMENTAR

Descubre nuestras apps



Vivimos en redes

Necesitamos tu apoyo económico para hacer un periodismo riguroso y con valores sociales.

[HAZTE SOCIO](#)

[¿Qué es eldiario.es?](#) [El equipo](#) [eldiario.es responde](#) [FAQs](#) [Creative commons](#) [Aviso legal y condiciones de uso](#) [Contacto](#)