

CREADA LA RED DE MUSEOS Y CENTROS ENOGASTRONÓMICOS DE EUSKADI

Una iniciativa de Basquetour, la agencia vasca de turismo.



NEW NETWORK OF EUSKADI GOURMET FOOD AND WINE MUSEUMS AND CENTRES

A initiative from Basquetour, the Basque tourism agency.

Bajo la marca "Euskadi Gastronomika", puesta en marcha por el Gobierno Vasco para promocionar el turismo gastronómico de Euskadi, se ha creado una **Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi** que tienen como temática productos gastronómicos como el vino, el txakolí, la sidra, el queso y el chocolate.

Siendo lugares idóneos para conocer la cultura gastronómica de Euskadi, el **Centro Temático del Vino Villa-Lucía** (Laguardia), **Txakolingunea** (Bakio), **Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca** (Astigarraga), **Caserío Museo Igartubeiti** (Ezkió Itsaso), el **Centro de Interpretación del Queso** (Idiazabal), el **Centro D'Elikatuz Zentroa** (Ordizia) y el **Museo de la Confeitería** (Tolosa) se han unido en esta Red de Museos que trabajará en diversos proyectos culturales y gastronómicos para poder transmitir al visitante la esencia y las tradiciones vascas que se esconden detrás de estos productos gastronómicos típicos de nuestra tierra y que mejor nos identifican a los vascos.

El objetivo de esta red ofrecer al visitante nuevas propuestas gastronómicas que van más allá de la visita a estos espacios museísticos y combinar las visitas a museos con las visitas a bodegas de vino o txakoli, queserías, las comidas/cenas en sidrerías, eventos, mercados, catas, la participación en la elaboración del queso Idiazabal, la sidra, el vino, el chocolate, etc. para poder ofrecer al turista una experiencia única y una nueva visión gastronómica de Euskadi.

- La esencia del vino de Rioja Alavesa
- Goierri, "Territorio Idiazabal"
- Tolosa dulce
- La sidra y el rito del "txotx" en Donostialdea y en el interior de Gipuzkoa
- Txakoli de Bizkaia

Cada museo dispone de un Totem con folletos informativos sobre sus experiencias y códigos QR con acceso a visitas virtuales de cada uno de ellos.

Esta Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi también participará conjuntamente en diferentes eventos gastronómicos que se celebrarán en diferentes lugares y se establecerá una jornada de puertas abiertas de todos los museos para acercar la cultura gastronómica de estos productos a todos los visitantes, tanto vascos como foráneos.

Under the brand "Euskadi Gastronomika", set up by the Basque Government to promote gastro-tourism in Euskadi, a **Network of Euskadi Gourmet Food and Wine Museums and Centres** has been set up focussing on gastro-products such as wine, txakoli, cider, cheese and chocolate.

These ideal places to discover Euskadi's gastro-culture include the **Villa-Lucía Wine Centre** (Laguardia), **Txakolingunea** (Bakio), **Sagardoetxea Basque Cider Museum** (Astigarraga), **Homestead Museum** (Ezkió Itsaso), the **Cheese Visitors' Centre** (Idiazabal), the **Elikatuz Centre**

(Ordizia) and the **Confectionery Museum** (Tolosa) that have all joined this Network of Museums working on different cultural and gastro projects to reveal the essence and the Basque traditions behind these typical gourmet products from our land that go a long way to identify the Basques.

The aim of this network is to offer new visitors gourmet opportunities beyond just visiting these museum spaces, combining museum visits with outings to see how wine or txakoli is made, cheese factories, lunches/dinners in cider houses, events, markets, tastings, learning how to make Idiazabal cheese, cider, wine, chocolate, etc. to be able to offer tourists an all-new unique gastronomic view of Euskadi.

- The essence of wine from Rioja Alavesa
- Goierri, "Land of Idiazabal"
- Sweet Tolosa
- Cider and the "txotx" ritual in and around San Sebastian and throughout inland Gipuzkoa
- Txakoli from Bizkaia

Each museum boasts a Totem pole of information leaflets on their experiences and QR codes giving access to virtual visits to each of them.

This Network of Euskadi Gourmet Food and Wine Museums and Centres will jointly participate in different gastro events that will be held in a variety of locations, organising an open day for all the museums to promote gastro-culture via all these products to everyone, both Basques and visitors from elsewhere.