



"Euskadi Gastronomika" es la marca de calidad del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, promovida por **Basquetour**, Agencia Vasca de Turismo dependiente de la Viceconsejería de Comercio y Turismo. "Euskadi Gastronomika" es una red integrada por las capitales y las comarcas vascas creada con el fin de **construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio**. Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de "Euskadi Gastronomika", club formado por algunos de los más interesantes establecimientos del territorio: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Productores, Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías, Confiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



ANDOAIN-ASTIGARRAGA-HERNANI-URNIETA LASARTE-ORIA-USURBIL: CULTURA SIDRERA

Donostialdea es la comarca que rodea a la capital guipuzcoana. Constituida por seis municipios, Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta y Usurbil, **concentra el mayor número de sidrerías de Euskadi**. Cada año, entre Enero y Abril, miles de visitantes acuden en cuadrillas a degustar directamente de las enormes barricas la esperada nueva sidra al grito de Txob! acompañados del típico menú sidrero: tortilla, bacalao, chuletón a la brasa, queso y nueces. Además, durante todo el año se puede empapar de la cultura de la sidra a través de las visitas y catas que ofrecen algunas de las sidrerías de Astigarraga, Hernani, Usurbil... así como de la mano de **Sagardotxea**, el Museo de la Sidra Vasca ubicado en Astigarraga.

Pero además de esta tradición gastronómica, naturaleza, cultura e industria se dan encuentro en esta pequeña comarca que oferta al visitante **fantásticos espacios naturales visitables a pie, en bicicleta o en vehículo**, a los que se accede desde la capital, en apenas unos minutos. Algunos de ellos como **la Vía Verde del Plazaola en el Valle de Leizaran**, los restos megalíticos y prehistóricos de los montes Adarra, Andatza, Onddi y Santiagomendi, el biotopo protegido de Leizaran, el humedal de Saria en la vega del Oria, el valle del Urumea o la ribera angulera de Aginaga nos adentran en un entorno natural salpicado de agua y bosque que conjuga perfectamente con las fábricas y los centros de investigación más punteros de Euskadi.

Donostialdea, al igual que la capital guipuzcoana y gastronómica por excelencia, acoge al Restaurante tres estrellas Michelin **Martin Berasategui**,

de Lasarte-Oria y a cocineras y cocineros de autor que lideran restaurantes tan arraigados y conocidos como **Fagollaga** (bak Salaberria), en Hernani y **Roxario** (Charo Zapiain), en Astigarraga. Pero la oferta gastronómica se completa con establecimientos especializados en betizu, cabrito, cordero, setas y hongos, queso Idiazabal, dulce de manzana, todos ellos ubicados en las laderas de los montes Adarra, Onddi, Santiagomendi y cerca de los bosques de los valles del Leizaran y Urumea. **Las angulas de Aginaga** ponen el broche de oro a una comarca llena de productos de calidad.

Los meses de septiembre y octubre, época de recogida y elaboración de sidra, es un período muy importante para las sidrerías de la comarca, ya que los sidreros han comenzado ya a recoger manzana para elaborar la nueva cosecha del 2016.

Son meses, en los cuales las prensas de las sagardotegis no paran de trabajar y las bodegas empiezan a desprender un aroma de manzana y de fermentación, primeros pasos hasta poder disfrutar de la temporada de sidrerías que comienza a principios de año.

Para ir abriendo boca y con la intención de dar a conocer el trabajo que hay detrás, en el mes de octubre con la iniciativa llamada **'Sagastitik Kupe-lera'** se realizarán unas **jornadas de puertas abiertas** los días 18 en la sidrería Iparraguirre y 25 en Petritegi en las que se podrá ver el proceso de recogida de manzana, degustación de manzana y mosto recién elaborado, y una visita a la zona de prensas. (Más actividades en la página siguiente)

>> Informazio gehiago: www.euskaditurismo.net

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN DONOSTIALDEA

SAGARDETEGIAK / SIDRERÍAS

ANDOAIN: Gaztañaga 943 591 968 www.sidreriaagaztanaga.com
ASTIGARRAGA: Alorrenea 943 336 999 www.alorrenea.com
 Bereziartua 943 555 798 www.bereziartuasagardoa.com
 Etxeberria 943 555 697 www.sidreriaetxeberrria.com
 Gurutzeta 943 552 242 www.gurutzeta.com
 Larrarte 943 555 647 www.larrarte.net
 Petritegi 943 457 188 www.petritegi.com
 Rezola 943 552 720 www.rezolasagardotegia.com
 Zapiain 943 330 033 www.zapiainsagardoa.com
HERNANI: Akarregi Hernani 943 330 713
 Altzueta 943 551 502 www.altzuetasagardotegia.com
 Iparragire 943 337 370 www.iparragire.com
 Ixas-Buru 943 556 879 www.ixasburusagardotegia.com
 Otsua-enea 943 556 894 www.otsua-enea.com
 Zelaia 943 555 851 www.zelaia.es
URNIETA: Elutxeta Urnieta 943 556 981 www.elutxeta.com
 Oianume 943 556 683 www.oianume.com/sidreria
USURBIL: Aginaga 943 366 710 www.aginagasagardotegia.com
 Arratzain 943 366 663 www.agroturismoarrazain.com
 Saizar 943 364 597 www.sidrassaizar.com

JATETXEAK / RESTAURANTES

ANDOAIN: Txertota 943 590 721 www.txertota.com
ASTIGARRAGA: Ibai-Lur 943 335 255 www.ibailur.com
 Iretza Sagardotegia 943 330 030 www.iretza.com
 Roxario 943 551138 www.roxario.com
HERNANI: Errioguardaenea 943 330 291 www.erioguardaenea.com
 Iturralde 943 330 461 www.restauranteturralde.com
 Sareto 943 556 481 www.saretojatetxea.com
ASARTE-ORIA: Goiegi 943 361 404 www.goiegi.com
URNIETA: Bosteko 943 337 357 www.hotelk10.com/bosteko.php
 Oianume 943 556 683 www.oianume.com

PINTXO TABERNAK / BARES DE PINTXOS

HERNANI: Aralar 943 331 506 www.aralartaberna.jimdo.com/
 Kixkal 943 336 699
URNIETA: Guria 943 005 650 www.pensionguria.com

OSTATUAK / ALOJAMIENTOS

ANDOAIN: Txertota Nekazalt. 943 590 721 www.txertota.com
ASTIGARRAGA: Astigarraga Pentsioa 943 311 600
www.pensionastigarraga.es
URNIETA: Altzibar-berri Landexea 626 551 429 www.altzibarberri.com
 Enbutegi Nekazalturismoa 628 523 922 www.enbutegi.net
 K10 Hotela 943 337 357 www.hotelk10.com/bosteko.php
 Montefrio Nekazalturismoa 943 557 158 www.agroturismontefrio.es
USURBIL: Aginaga Hotela 943 370 668 www.aginagahotela.com

MUSEOAK / MUSEOS

ASTIGARRAGA: Sagardoetxea 943 550 575 www.sagardoetxea.com

EKOIZLEAK / PRODUCTORES

URNIETA: Adarazpi Gaztandegia 626 786 750 www.basquecooltour.com

ZERBITZU ENPRESAK / SERVICIOS

URNIETA: Basque Cooltour 626 786 750 www.basquecooltour.com



DONOSTIALDEA TIERRA DE SIDRA Y AROMAS DE MANZANA

19-20 de Septiembre:
EUSKAL JAIK en Hernani, Día de la manzana y de la sidra.

Viernes-Sábado 18-19: TXERRIBODA Y SAGARDO FESTA, feria ganadera, deportes rurales, erromeria, etc.

Domingo 20: DÍA DE LA MANZANA Y DE LA SIDRA: degustación de sidra, partidos de pelota, XVIII Campeonato de Trikitixa, etc.

25-27 de Septiembre:
XV. Edición de la Fiesta de la Manzana "SAGAR UZTA" en Astigarraga

Viernes 25: CATA GUIADA DE MANZANA en el restaurante Roxario y Pintxo-pote en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de manzana.

Sábado 26: "CONOCIENDO LAS MANZANAS", paseo en familia por Santiagomendi Sagardo Bidea y II. Sagardobide erronika: prueba de relevos entre sidrerías por Santiagomendi.

Domingo 27: FERIA DE LA MANZANA: recogida, triturado y prensado de manzana y elaboración y degustación del primer mosto de la cosecha, exposición, degustación y venta de manzanas, demostración de cestos, injertos, etc finalizando con la sagar dantza y kirikoketa.

5-18 de octubre:
IV SEMANA DEL BACALAO de Hernani.

Lunes 5: TALLER DE BACALAO en el Basque Culinary Center

5-16: CONCURSO DE PINTXOS DE BACALAO interbares, animación callejera, etc

Viernes 16: CENA-MARIDAJE BACALAO-SIDRA en la sidrería Iparragire

Domingo 18: IV CONCURSO DE BACALAO AL PIL-PIL y degustación de sidra

www.behemendi.eus



>> Más información: www.euskaditurismo.net