

[Academia Vasca de Gastronomía](#)

Buscar en Academia Vasca de Gastronomía

Búsqueda en el sitio

- [Bienvenidos](#)
- [La Academia](#)
- [Guía Gastronómica](#)
- [Premios](#)

- [Ponencias](#)
- [Contacto AVDG](#)

- [RSS](#)
- [Facebook](#)

- [Buscador](#) Encuentra los restaurantes
- [Guía gastronómica](#) Las valoraciones de nuestra Guía
- [Apuntes de Gastronomía](#)
- [Noticias](#) La actualidad de la AVDG
- [Ferias, Mercados y Concursos](#)

[Pasaporte Gastronómico: Sidra, queso y museos gastronómicos, todo en uno](#)

14 jun, 2013 por [Avdg](#)



Esta nueva experiencia une tres comarcas con identidad gastronómica muy arraigada (Donostialdea, Goierri y Urola Garaia), cuatro museos gastronómicos (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso) y a partir de sus productos gastronómicos de queso y sidra, ofrece tanto para el visitante como para los ciudadanos, una amplia oferta para poder conocer el patrimonio natural y cultural de sidreros y baserritarras.

Este pasaporte estará disponible para el visitante en diversas oficinas de turismo, alojamientos y recursos turísticos del Territorio de la Sidra, el Territorio Idiazabal y de Gipuzkoa y agrupa la siguiente oferta:

Descuento del 20% en museos gastronómicos: visitando los museos Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga), D'Elikatuz (Ordizia), Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal) o el Caserío Museo Igartubeiti (Ezkio Itxaso), se le aplicará un 20% de descuento al visitante y se le sellará el pasaporte en cada museo.

Propuesta de diversos planes: se proponen diferentes paquetes con un precio cerrado:

* 2 museos + sidrería: 34€

- * Museo + visita a quesería + sidrería: 34€
- * Museo + sidrería: 32€
- * Museo + visita a quesería: 5€
- * Paquete de fin de semana (2 museos + sidrería + alojamiento): a partir de 67€.

Visitando los cuatro museos y sellando el pasaporte o disfrutando del paquete de fin de semana, el visitante participará en un sorteo de fin de semana en un agroturismo del Territorio de la Sidra o el Territorio Idiazabal y de un lote de queso y sidra. El sorteo se realizará cada 3 meses.

Oferta para grupos: existe una oferta muy atractiva para grupos mayores de 20 personas: se realizarán recorridos temáticos relacionados con la sidra y el queso en los Territorios de la Sidra y el Queso que incluirá visitas a centros de interpretación, queserías y visitas a sidrerías.

Este pasaporte, además de ser un nuevo producto turístico para atraer turistas y visitantes, es un programa para dar a conocer entre la población de Gipuzkoa y Euskadi la cultura de nuestro queso y nuestra sidra.

Degustaciones y demostraciones gastronómicas especiales en los Territorios del Queso y la Sidra

Además de ofrecer nuevas vivencias y experiencias al visitante, esta unión de la sidra con el queso pretende fortalecer la relación entre ambos territorios y dar a conocer la identidad de cada territorio entre los ciudadanos. Para ello, se celebrarán diversas degustaciones y demostraciones gastronómicas especiales:

En las Euskal Jaiak de Ordizia (principios de septiembre), la degustación o maridaje de queso que organiza el Centro D'elikatuz se realizará con sidra.

En el evento Gaztaren Mamia que se celebrará el 21 de septiembre en Idiazabal, se realizará una degustación de sidra.

En la fiesta Sagar Uzta que se celebra el 29 de septiembre en Astigarraga, en la degustación popular que se celebrará en la plaza del pueblo se realizará una degustación de diferentes Quesos de Idiazabal y habrá pruebas de herri kirolak entre los dos territorios.

En la Semana de la Sidra que se celebra en octubre en Igartubeiti, se realizará una degustación de queso.

En Semana Santa, Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga ofrece una degustación de sidra y diferentes quesos de Euskal Herria a sus visitantes y en Semana Santa del año que viene, además de ofrecer esta degustación especial todos los días, dedicará un día entero al Queso Idiazabal, que se denominará “Día Idiazabal”. Durante este día se ofrecerán degustaciones, explicaciones y demostraciones especiales.

A lo largo del año se organizarán diferentes Fam trip entre los representantes de los dos territorios para conocer los recursos de cada territorio.

[Ferias, Mercados y Concursos](#)



Sobre el autor [Avdg](#)

La Academia Vasca de Gastronomía - Euskal Gastronomi Akademia constituye una asociación sin ánimo de lucro, para constituir un foro natural de recepción y emisión de los conocimientos en la materia de su denominación: la GASTRONOMÍA.

- [Twitter](#)