

Me gusta 9.429

Seguir a @dgastronomia 143K seguidores

RSS

Suscríbeme GRATIS a diariodegastronomia.com G

Jueves, 13 de junio de 2013 Última actualización: 10:06:18 AM GMT Titulares: ¿Quiere la Comisión Europea refor...

Buscar

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTECA TURISMO BLOGS MÁS NOTICIAS

Pasaporte a los territorios del queso y la sidra

JUEVES, 13 DE JUNIO DE 2013 14:06 DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Me gusta

0

Twitter

5

El **Territorio de la sidra** y el **Territorio Idiazabal** han presentado esta mañana su nuevo producto, el **'Pasaporte gastronómico'**, una nueva experiencia que une tres comarcas (Donostialdea, Goierri y Urola Garaia), cuatro museos gastronómicos (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso), queserías y sidrerías, lo que supone una muestra de unión entre el sector público y el privado.



La iniciativa, que hermana el Territorio Idiazabal con el Territorio de la Sidra, une dos pueblos y dos comarcas con identidad gastronómica muy arraigada y a partir de sus productos gastronómicos de queso y sidra ofrece una amplia oferta que permite conocer el patrimonio natural y cultural de los sidreros y baserritarras (agricultores y ganaderos de los caseríos).

El nuevo pasaporte estará disponible para los visitantes en diversas oficinas de turismo, alojamientos y recursos turísticos de ambos territorios y agrupa una variada oferta de propuestas y servicios, como descuentos en museos gastronómicos; paquetes cerrados de experiencias mixtas museos – sidrerías; planes especiales para grupos; o degustaciones y demostraciones gastronómicas especiales en los Territorios del Queso y la Sidra.

Vivir el patrimonio gastronómico

Además de su vertiente como producto turístico, la propuesta conjunta de estos dos territorios trata de trasladar la idea de que los cuatro museos gastronómicos, además de ser un escaparate para el visitante son espacios para difundir el patrimonio gastronómico de la zona, espacios que sirven para integrar entre la sociedad la cultura del queso y la sidra.

Artículos relacionados

[La sidra y el mar, una asociación histórica](#)

Me gusta

A 9.429 personas les gusta esto.



Másteres

INNOVACIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

COCINA, TÉCNICA Y PRODUCTO

¡DA UN SALTO CUALITATIVO EN TU CARRERA PROFESIONAL!

Inscripción abierta. Comienzo octubre 2013.

diario de Gastronomía.com

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTECA

Primer título universitario de Cocina Contemporánea

La Universidad de Salamanca será la primera institución española que otorgará un título universitario de Especialista en Cocina Contemporánea, una disciplina que se ha incorporado ya al curso 2010-2011 y que tiene como gr...

Todo listo para el Congreso de Cocina de Autor en Vitoria

Tapas y menús de Cuarsma en Cuenca

18 Comidas