

Ordizia

D´elikatuz y la Cofradía, en Fitur



Leire Arandia, directora de D´elikatuz, presentando en Fitur los diferentes productos enogastronómicos.

Ayer se llevó a cabo una exitosa cata de queso Idiazabal en la feria de turismo de Madrid

ORDIZIA.

Domingo, 27 enero 2019, 10:10



A finales del 2015 se presentaba en sociedad la Red de museos enogastronómicos de Euskadi, de la que formaba parte D´elikatuz. La idea no era otra que proponer a cuantas personas que visitan este tipo de establecimientos dejaran de ser meros espectadores para pasar a convertirse en protagonistas y partícipes de una experiencia mediante la que conocer, de manera activa, los productos gastronómicos típicos de nuestra tierra y que mejor nos identifican a los vascos.

Al día de hoy, un total de siete museos y centros de interpretación componen esta red: Centro Temático del Vino Villa-Lucía (Laguardia), Txakolingunea (Bakio), Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga), Caserío Museo Igartubeiti (Ezkio), el Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal), el Centro de la Alimentación y la

Gastronomía D'elikatuz, y el recientemente incorporado, Museo Salino de Léniz, unidos bajo la marca Gastromuseums, club que aprovechando la apertura al público de la Feria Internacional del Turismo Fitur, presentaba ayer en Madrid, el nuevo catálogo de productos enogastronómicos de Euskadi.

Tras todos estos años de colaboración, se refuerza el ánimo de seguir estrechando los lazos entre todos estos centros para promocionar conjuntamente las actividades que ofrecen. «Para ello, seguimos ofreciendo rutas combinadas que incluyen tanto las visitas como las experiencias gastronómicas», apunta Leire Arandia directora de D'elikatuz.

Del txakoli al queso Idiazabal, pasando por el vino de Rioja Alavesa, las sidrerías, la sal, el caserío, los mercados y la importancia de los productos locales y de temporada, Gastromuseums reúne lo más característico de la cultura enológica y gastronómica del país.

Visitas y degustaciones

Las experiencias incluyen catas y degustaciones, visitas a bodegas, comidas y cenas así como talleres de elaboración de algunos productos como el queso, la sidra o la sal.

Cada museo dispone de un 'tótem' informativo de la red, mediante el cual el visitante puede acceder a visitas virtuales de todos ellos a través de un código QR.

Estas visitas virtuales, además de en el portal www.gastromuseums.com están también disponibles en las páginas web de los diferentes museos. En cuanto a las acciones conjuntas realizadas, los museos miembros han participado durante este último año en Sagar Uzta, la fiesta de la sidra de Astigarraga con varios talleres, en la Feria Gustoko celebrada en el BEC el mes de marzo, en el 'Malaga Gastronomy Festival' donde Euskadi fue destino invitado y últimamente en el Sagardo Apurua (Fiesta de la sidra) celebrada en el Boulevard de Donostia.

Aprovechando la nueva incorporación del Museo Salino de Leniz y la presentación en Fitur, se ha editado un nuevo folleto con información más completa de las experiencias enogastronómicas de la red. Pero la

principal novedad para este 2019 es el 'packaging' especial
Gastromuseums, para la venta conjunta de los productos
representados por los museos de la red, que estará disponible en cada
centro o museo perteneciente a la misma.



Durante este fin de semana Gastromuseums va a ofrecer diferentes
catas en Fitur. Ayer tuvieron lugar dos de txakoli y una de sidra y
queso Idiazabal, a cargo de la Cofradía de Ordizia, todo un éxito, Y
para hoy tiene programadas tres de vino de la Rioja Alavesa.

La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Ordizia

[Top 50](#)

- 1 **La lluvia no pudo con el cierre festivo**
- 2 **Un programa festejado en su integridad**
- 3 **Día de santaneros, casados y cuadrillas**
- 4 **La peña Emaneurre, más que satisfecha del XIII Campeonato popular de pelota**
- 5 **Hitzaro y Emaneurre lanzan el chupinazo**

0 **Comentarios** 

Noticias relacionadas

Hitzaro y Emaneurre lanzan el chupinazo

Carrera y concierto de la Rondalla Laguntasuna

Hoy, día de la patrona y concierto

Patrocinada

HONDA

El nuevo CR-V híbrido cuadra el círculo: un SUV más eléctrico, dinámico y silencioso



CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

Un experto revela: "Es como un limpiador para su intestino"

Nutravia

85 % menos de azúcar. El triple de proteínas: ¡ya está aquí la crema de avellanas para ponerse en forma!

foodspring®

Este consejo olvidado elimina los ronquidos y la apnea del sueño

Salud y Bienestar

MÁS NOTICIAS

por Taboola

Sarkozy da el estirón a los 64

Los cambios que te vas a encontrar si compras pan a partir de hoy

Esta es la persona más lista del mundo y hoy es su cumpleaños

Fotos



 Heladería Oiartzun

 Carlos Arribas



 Heladería Arnoldo: tradición italiana muy donostiarra

 Papperino

Vídeos



00:50



02:29

▶ **Calvo sobre Iglesias: "Nosotros hubiéramos preferido seguir trabajando con un empeño más discreto"**



01:05

▶ **Sánchez no pierde la esperanza de llegar a un acuerdo de gobierno con Unidas Podemos**



02:10

▶ **Aitana veta (momentáneamente) una canción de 'Spoiler'**

▶ **Dos detenidas por estafar a 70 personas 480.000 euros**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)