

Alimentación, Cocina, Gastronomía

EURORESIDENTES

LUNES, JUNIO 17, 2013

7

Pasaporte gastronómico

Pasaporte gastronómico: Descuentos y oportunidades exclusivas



La gastronomía vasca, su riqueza en paisajes, cultura y entorno natural hacen del norte de España un lugar único para recorrer, disfrutar, aprender y saborear. Turismo Euskadi, Gipuzkoa en verde, Euskadi Basque Country, Donostia San Sebastián Turismo y Convention Bureau han unido sus conocimientos, experiencias, recorrido para crear un Bono gastronómico que incluye gran parte de la oferta turística y gastronómica de Euskadi.

¿Qué es el pasaporte gastronómico? Pues bien, se trata de dar a conocer los 4 museos dedicados al queso y a la sidra, además de poder disfrutar de diferentes paquetes gastronómicos de un día, paquetes de fin de semana, participar en diferentes concursos y sorteos además de museos y centros especializados.

Por 67€ podemos disfrutar de un succulento y especial paquete de fin de semana dónde incluye la entrada a dos museos, la comida y el alojamiento. Y, si sellas en cada uno de los museos o comprar el bono fin de semana puedes participar en un sorte para disfrutar de dos días para dos personas recorriendo y aprendiendo saboreando todo el sabor vasco además de un lote de queso y sidra. Además, si se sellan los 4 museos se consigue un 20% de descuento

Otros planes para adquirir con el pasaporte gastronómico son:

- 2 Entradas a museos más sidrería por 34€
- 1 Museo + Quesería + sidrería 34€
- 1 Museo + sidrería 32€
- 1 Museo + quesería 5€
- Oferta para grupos de más de 20 personas dónde se llevarán a cabo recorridos en torno a la sidra y el queso en los lugares de producción y consolidación de sendos productos. También se visitarán quererías, sidrerías y centros de interpretación.

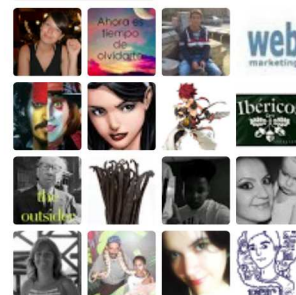
Por muchos conocido como el Territorio de la Sida, otros muchos por ser el Territorio del queso y... los apasionados de la cocina de autor dicen de esta zona de España... La Cumbre de la Cocina de Autor, de la creatividad y del diseño entre fogones, huerta y barra, creando los mejores pintxos, más famosos y exclusivos de los últimos años. Creaciones y recetas vascas que han cruzado frontera y han llegado a los más selectos concursos y certámenes de alta cocina.

Además, podemos prepararnos nuestra visita y aprender sobre la sidra gracias a Sagardoaren

GOOGLE+ FOLLOWERS

Euroresidentes Ityis Siglo XXI

Añadir a cir...



236 me tienen en sus círculos.

Ver todo

ENTRADAS POPULARES

[Alimentos quemagrasa o de calorías negativas](#)

[Dormir poco, engorda](#)

[Nuevas tecnologías para adelgazar](#)

[El recetario de cocina de mi abuela](#)

[Un cactus para adelgazar](#)



SEGUIDORES

Participar en este sitio

Google Friend Connect

Miembros (61) Más »

¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

LINKS

Lurraldeá dónde nos ofrecen recursos on-line introduciéndonos en la cultura de la sidra con lugares recomendados para visitar, eventos en torno a este clásico, fiestas, museos, términos relacionados directamente con la sidra y... mucho más para conocer las sidrerías y todo el proceso relacionado con la sidra vasca.

Durante todo este año se podrá disfrutar de degustaciones y demostraciones especiales como:

- A principios de septiembre una degustación y maridaje de queso en Centro D'elikatuz.
- 21 de septiembre el Gaztaren Mamia en Ideazabal degustación de Sidra
- El 29 de septiembre la fiesta Sagar Uzta dónde se hará una degustación para todo el mundo en la plaza del pueblo con quesos de Ideazabal y pruebas de Herri Kirolak.
- La Semana de la Sidra en Octubre en Igartubeiti
- Y... mucho más. ¡¡Entra en pasaporte gastronómico del queso y la sidra!!

Euskadi cuenta con diversos galardones y prestigiosos comentarios y recomendaciones de los turistas que la visitan, dónde destacan especialmente la riqueza de la gastronomía y la calidad de los hoteles y servicios turísticos. Por ello, conocer la cultura, identidad y sello de calidad del País Vasco es sencillo, más asequible y muchos más sencillo con el **pasaporte gastronómico de Euskadi**.

Enlaces relacionados con Pasaporte gastronómico:

- [Gastronomía Española](#)
- [Recetas de cocina vasca](#)
- [Guía del País Vasco](#)
- [Los mejores restaurantes del País Vasco](#)
- [Productos típicos del País Vasco](#)

Publicado por [Canal de Euroresidentes](#) en 1:59 p.m.



+2 [Recomendar esto en Google](#)

No hay comentarios:

[Publicar un comentario en la entrada](#)



[Adelgazar](#)

[Alimentación](#)

[Alimentación y salud](#)

[Diccionario de Alimentación, Cocina y Gastronomía](#)

[Ensaladas](#)

[Euroresidentes](#)

[Mis recetas](#)

[Recetas](#)

[Recetas Vegetarianas](#)

[Restaurantes](#)

[Spanish recipes](#)

ARCHIVO DEL BLOG

▼ [2013](#) (58)

▼ [junio](#) (12)

[Las estrellas Michelin españolas apoyan MasterChef...](#)

[Pasaporte gastronómico](#)

[Restaurant Week Sevilla 2013](#)

[Curso: Técnicas culinarias de Vanguardia](#)

[I Ruta del pincho de Morcilla de Sotopalacios](#)

[Las estrellas Michelin con Estrella Levante](#)

[II Gazpacho Day](#)

[Feria de la Alimentación Anuga 2013](#)

[La Chispa de la Gastronomía en Zaragoza](#)

[Chef Box: Cajas misteriosas de los chefs españoles...](#)

[Carmen Lomana representa y viaja con la Patente Vi...](#)

[II Mes gastronómico de Olvera](#)

► [mayo](#) (10)

► [abril](#) (6)

► [marzo](#) (11)

► [febrero](#) (11)

► [enero](#) (8)

► [2012](#) (124)

► [2011](#) (19)

► [2010](#) (15)

► [2009](#) (20)

► [2008](#) (10)

► [2007](#) (31)

► [2006](#) (40)

► [2005](#) (80)

► [2004](#) (26)

[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)