



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

## RED DE MUSEOS Y CENTROS ENOGASTRONÓMICOS. PRESENTACIÓN.

Dossier de Prensa.  
**#museosenogastronómicos**



## RED DE MUSEOS Y CENTROS ENOGASTRONÓMICOS DE EUSKADI.

Bajo la marca “Euskadi Gastronomika” puesta en marcha por el Gobierno Vasco para promocionar el turismo gastronómico de Euskadi, se ha creado una Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi que tienen como temática productos gastronómicos como el vino, el txakoli, la sidra, el queso y el chocolate.

Siendo lugares idóneos para conocer la cultura gastronómica de Euskadi, el **Centro Temático del Vino Villa-Lucía** (Laguardia), **Txakolingunea** (Bakio), **Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca** (Astigarraga), **Caserío Museo Igartubeiti** (Ezkio Itsaso), el **Centro de Interpretación del Queso** (Idiazabal), el **Centro D’Elikatuz Zentroa** (Ordizia) y el **Museo de la Confeitería** (Tolosa) se han unido en esta Red de Museos que trabajará en diversos proyectos culturales y gastronómicos para poder transmitir al visitante la esencia y las tradiciones vascas que se esconden detrás de estos productos gastronómicos típicos de nuestra tierra y que mejor nos identifican a los vascos.

Tras varios años de colaboración entre los distintos museos y centros gastronómicos, el objetivo de esta red ofrecer al visitante nuevas propuestas gastronómicas que van más allá de la visita a estos espacios museísticos y combinar las visitas a museos con las visitas a bodegas de vino o txakoli, queserías, las comidas/cenas en sidrerías, eventos, mercados, catas, la participación en la elaboración del queso Idiazabal, la sidra, el vino, el chocolate, etc. para poder ofrecer al turista una experiencia única y una nueva visión gastronómica de Euskadi.

Para ello, se proponen **diversas propuestas: “Un viaje por Euskadi”:**

### La esencia del vino de Rioja Alavesa:

- Visita al Centro Temático del vino Villa-Lucía.
- Visita a una bodega de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.
- Catas de vino en bodegas de Rioja Alavesa.
- Comida en una bodega de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.
- Experiencias enogastronómicas, show cooking, gimkhanas enogastronómicas...
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
  - o La Fiesta de la Vendimia que se celebra en septiembre y que se va alternando entre diferentes localidades de Rioja Alavesa.
  - o Uztaberri Eguna que se celebra en Lapuebla de Labarca en febrero.

### Goierri, “Territorio Idiazabal”:

- Visita al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.
- Visita al Centro D’Elikatuz Zentroa.
- Degustación del queso Idiazabal.
- Elaboración del queso en un caserío.
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
  - o El mercado de Ordizia que se celebra todos los miércoles del año.



## RED DE MUSEOS Y CENTROS ENOGASTRONÓMICOS DE EUSKADI.

- o El Concurso de Queso Idiazabal de pastor que se celebra el miércoles más cercano al día 8 de septiembre en Ordizia.
- o "Gazta Eguna" (Día del queso) en Idiazabal el primer domingo de mayo.

### Tolosa dulce:

- Visita al Museo de la Confitería.
- Taller de tejas de Tolosa y degustación de chocolate.
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
  - o El mercado que se celebra todos los sábados del año.
  - o Fiesta de la Txuleta (5-8 de Diciembre).
  - o Tolosa Goxua (24 de Octubre).
  - o La semana de la alubia de Tolosa (21-22 de Noviembre).

### La sidra y el rito del "txotx" en Donostialdea y en el interior de Gipuzkoa:

- Visita a Igartubeiti, caserío lagar del siglo XVI (Ezkió Itsaso)
- Visita a Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga).
- Catas de sidra.
- Comidas en sidrerías.
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
  - o Sagardo Berriaren Eguna, apertura de la temporada de sidrerías que se celebra el miércoles anterior al Día de San Sebastián en Astigarraga.
  - o Santa Ana, Sagardo Eguna de Astigarraga que se celebra el 26 de julio.
  - o Sagar Uzta, la fiesta de la manzana que se celebra el último domingo de septiembre en Astigarraga.
  - o Semana de la Sidra que se celebra en Igartubeiti en octubre.

### Txakoli de Bizkaia:

- Visita al Txakolingunea.
- Degustación de txakoli.
- Visita a una bodega de txakoli de Bakio.
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
  - o Presentación del txakoli de Bakio el día de San José.
  - o Octubre gastronómico de Uribe.

Cada museo dispone de un **Totem con folletos informativos** sobre sus experiencias y **códigos QR** con acceso a visitas virtuales de cada uno de ellos.

Esta Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi también participará conjuntamente en diferentes **eventos gastronómicos** que se celebrarán en diferentes lugares y se establecerá una jornada de puertas abiertas de todos los museos para acercar la cultura gastronómica de estos productos a todos los visitantes, tanto vascos como foráneos.



## Caserío Museo Igartubeiti (Ezkio-Itsaso)



Acércate a la historia y evolución de los caseríos vascos y sus modos de vida. El Caserío Igartubeiti, formado por una estructura original de madera excelentemente conservada, tiene en su interior un gran lagar de sidra. Poner en funcionamiento esta estructura de madera del siglo XVI, el aroma de la manzana y su primer mosto, la actividad cotidiana de hace siglos... hacen impresionante e inolvidable esta actividad.

Experiencias:

- **Visitas guiadas:** Descubre el caserío Igartubeiti, su estructura original de madera excelentemente conservada y su gran lagar de sidra, a través de la visita por sus diferentes estancias. En el centro de interpretación, a través de las voces de la familia y los/as vecinos/as de Igartubeiti, revive la historia, la evolución de los caseríos y la vida cotidiana de sus habitantes.
- **Semana de la sidra:** En octubre, disfruta de esta actividad de prensada de la manzana, siguiendo el procedimiento tradicional de los baserritarras. Poner en funcionamiento esta estructura de madera del siglo XVI, el olor de la manzana, el aroma del primer mosto, ser testigo de una tarea cotidiana de hace siglos, hacen impresionante e inolvidable esta experiencia.
- **Barrikote:** Tras el proceso de fermentación del zumo, en marzo se degusta la sidra en compañía de bertsolaris y trikitilaris.
- **Taller de elaboración de galletas ecológicas:** Elabora en familia tus propias galletas ecológicas, mezclando harina, azúcar y mantequilla.
- **Talleres y degustaciones gastronómicas:** Disfruta de nuestros productos gastronómicos que nos ofrecen los/as baserritarras, la manzana, el queso, la sidra en las diversas actividades que se organizan en Igartubeiti.

## Centro D'Elikatuz Zentroa (Ordizia)



Un espacio para el paladar y la salud. Conoce las texturas y sabores de la tierra y las cualidades de nuestros alimentos.

Experiencias:

- **Visita guiada del Centro D'elikatuz:** Centro referente en temas de alimentación, nutrición y gastronomía. Disfrutaras de esta visita con todos los sentidos y aprenderas a alimentarte de manera saludable y equilibrada.
- **Experiencia gastronómica Mercado de Ordizia, un regalo para los sentidos:** En esta experiencia un cocinero te acompañará al mercado y conocerás de primera mano a los productores y sus productos de temporada. Una vez elegidos los mejores productos de nuestra tierra, en el Centro D'elikatuz ayudarás al cocinero a prepararlos. La mejor manera de terminar la visita es degustando los productos recién preparados.
- **Ruta del Mercado de Ordizia y sus productos:** En esta ruta, se visita el mercado de los miércoles, el centro D'elikatuz, se degusta un menú saludable en un restaurante de Ordizia y se termina el día en Idiazabal en una quesería adherida a la Denominación de Origen Idiazabal.
- **Visita guiada del Centro D'elikatuz + visita a una quesería:** Se puede combinar la visita guiada del Centro D'elikatuz con la visita a una quesería tradicional para conocer el proceso de elaboración artesanal del queso Idiazabal.
- **Visita guiada del Centro D'elikatuz + comida en una sidrería:** La visita del Centro D'elikatuz se puede complementar también con una comida en una sidrería típica donde nos explicaran el proceso que utilizan para elaborar sidra de forma artesanal.
- **Ruta del Queso Idiazabal GR 283:** Una de las etapas de la ruta GR283 Ruta del Queso Idiazabal termina en Ordizia, pueblo ligado al queso Idiazabal por su mercado tradicional y por las diferentes ferias extraordinarias que se celebran a lo largo del año y que tienen como protagonista al queso Idiazabal.
- **Catas comentadas:** En el Centro D'elikatuz a lo largo del año se organizan diferentes catas comentadas: queso, sidra, vinos, otros productos gastronómicos,...

## Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal)



El ratón Izal nos da la bienvenida y nos cuenta la historia del queso Idiazabal, su proceso de elaboración,... La visita se completa con una reproducción de una tradicional txabola de pastor, paneles explicativos sobre la oveja latxa y carranzana, los Pastos de Aralar y Aizkorri, el Gazta Eguna y la Denominación de Origen Idiazabal. El final: un espacio dedicado a la degustación para profundizar y poner en práctica lo aprendido.

Experiencias:

- **Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal:** El Centro ofrece la visita guiada del mismo acompañado de una degustación de queso con agua o vino o txakoli.
- **Experiencia gastronómica Territorio Idiazabal:** Mediante esta experiencia se visitará una quesería donde se elabora queso Idiazabal de manera artesanal. La visita se acompaña de una degustación de queso y bebida.
- **Ruta de la Sidra y el Queso Idiazabal:** En esta ruta se puede conocer el proceso de elaboración artesanal de dos productos que nos unen a nuestra tierra como son el queso y la sidra. Además de las visitas se incluye una degustación de ambos productos.
- **Maridaje queso y txakoli:** De la mano de uno de los mejores sumilleres de Gipuzkoa se hará un maridaje entre queso Idiazabal y txakoli ecológico elaborado en el pueblo de Olaberria.
- **Experiencia conviértete en pastor por un día:** Sube a la montaña y convive con un pastor en su txabola. Conocerás el día a día de este oficio ancestral y podrás ayudar al pastor en sus tareas en el entorno excepcional del Parque Natural de Aralar.
- **Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal + comida en una sidrería:** La visita del Centro de Interpretación se completa con una comida en una sidrería típica donde además nos explicaran el proceso de elaboración artesanal de su sidra.
- **Ruta del Queso Idiazabal GR 283:** El queso Idiazabal es quien da nombre a esta preciosa ruta circular e idiazabal es por supuesto uno de los pueblos por los que se pasa.
- **Catas comentadas:** Desde el Centro de Interpretación, a lo largo del año se realizan diferentes catas comentadas de queso, de queso y vino, txakoli,...

### Gorrotxategi Konfiteri Museoa (Tolosa)



Cuando por su estado ruinoso se estaba derribando la antigua confitería XAXU del s. XVII, José M<sup>o</sup> Gorrotxategi, consciente de la importancia de la etnografía en la historia de los pueblos, decidió crear el Museo de Confitería con los útiles de trabajo que a lo largo de los años él y su familia habían conservado.

La confitería fue agregando a su quehacer tradicional nuevas elaboraciones, destacando la elaboración del chocolate, tostado de café, resolís y licores, helados, azucarillos, caramelos, pastelería etc. En 1991 la colección, de más de 400 piezas, es trasladada a su actual emplazamiento donde se ha articulado en 11 secciones temáticas y se le ha dotado de condiciones museográficas adecuadas.

Experiencias:

- **"Gorrotxategi, dulce tradición"**: Después de visitar el Museo de la confitería aprenderás a elaborar las tejas de Tolosa de la mano de Rafa Gorrotxategi. Sábados de 11:00 a 13:30 con cita previa..
- **Visitas guiadas** Tendrás la oportunidad de conocer el Museo Gorrotxategi en una visita guiada reservada con antelación, descubrirás la historia de la confitería y te haremos sentir parte de la historia dulce de Tolosa.

## Sagardoetxea Sagardoaren Museoa (Astigarraga)



Tres espacios diferenciados en los que acercarse a la cultura de la sidra y la manzana:

- El manzanal: espacio al aire libre donde apreciar la cultura de la manzana.
- Espacio museístico: Historia, cultura, ritos y costumbres y proceso de elaboración de la sidra.
- Centro de degustación y de cata: Cata de la sidra al txotx y de otros productos: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.

Experiencias:

- **Visita a Sagardoetxea:** Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando y degustando.
- **Visita a Sagardoetxea y comida/cena en una sidrería:** Una oportunidad idónea para adentrarte en la cultura de la sidra y culminar la jornada con una comida/cena en una sidrería. ¡Pon en práctica todo lo aprendido y disfruta del ritual del txotx!
- **La sidra y el mar:** Revivirás la aventura de la caza de las ballenas y descubrirás su vínculo con la sidra visitando museos, con un paseo en barco y con una comida en sidrería.
- **La sidra y el queso:** Además de conocer el origen y el proceso de elaboración del queso de Idiazabal y de la sidra, disfrutarás de la degustación de estos productos gastronómicos en museos, queserías y sidrerías.
- **Visitas guiadas en sidrerías:** Visitarás las instalaciones de una sidrería y conocerás el proceso completo de elaboración de la sidra. Para terminar, disfrutarás de una cata guiada de sidra.
- **Probaketas, catas guiadas en sidrerías:** Realizarás una cata guiada de la mano del sidrero, donde degustarás sidras en diferentes procesos de maduración para conocer sus diferencias.
- **Santiagomendiko Sagardo Bidea:** Paseo temático de 3 horas para recorrer a pie los puntos más emblemáticos de Santiagomendi. A través de sus 8 estaciones temáticas conocerás la cultura de la sidra, la historia de sus caseríos, los modos de vida de sus habitantes, etc.

## Txakolingunea (Bakio)



Es un espacio donde poder disfrutar de la historia de Bakio y conocer más de cerca las características y el proceso de elaboración de un vino con identidad propia: el txakoli. La variedad de uva utilizada en su elaboración, las características orográficas del terreno en el que se plantan las vides, las particulares condiciones climáticas y un largo etcétera de motivos que hacen del txakoli un vino singular, único y con carácter propio.

Mediante medios audiovisuales e interactivos el Txakolingunea de Bakio nos ofrece la posibilidad de conocer las características y el proceso de elaboración del txakoli, un vino singular, único y con carácter propio. Conoceremos la historia y la evolución que en los últimos tiempos han ido transformando al txakoli y a las bodegas, que aunque aferradas a los valores de la tradición, no reniegan de las nuevas tecnologías, introduciendo los últimos avances tecnológicos dentro del proceso de producción tradicional y que han logrado con esfuerzo y dedicación reconocimiento y prestigio. Asimismo comprobaremos que aunque es el txakoli blanco el más conocido y el que cuenta con una mayor producción hay bodegas que también elaboran el txakoli rosado u "ojo de gallo", que aunque cuentan con una menor producción no dejan de ser particulares y especiales.

Experiencias:

- **Visita al Txakolingunea:** Txakolingunea es un centro de interpretación donde podremos acercarnos un poco más a este vino tan peculiar.
- **Visita a las bodegas de txakoli:** Visitar las bodegas y sus viñas para conocer in situ del proceso de elaboración.
- **Degustación de txakoli:** Una vez finalizada la visita podremos degustar un txakoli.
- **Catas comentadas** de la mano de sumilleres que nos ayudaran a conocer un poco más del txakoli.
- **Exposiciones temporales** de temática variada.
- **Actividades didácticas:** talleres infantiles dirigidos a los más pequeños de la casa.

## Centro Temático del Vino Villa-Lucia (Laguardia)



Se encuentra en la antigua finca de recreo del fabulista Samaniego y está rodeado por un jardín botánico. Dentro del museo te explicarán la historia y los rituales del vino de un modo muy ameno e interactivo: efectos audiovisuales; catas virtuales de aromas, olores y colores; paneles didácticos; representación de los oficios en añorantes rincones; maquetas, utensilios, hologramas, ayudas interactivos para los más curiosos. Con la innovadora experiencia sensorial 4D "En tierra de sueños", (galardonada por numerosos premios internacionales) irás descubriendo la comarca de Rioja Alavesa.

Experiencias:

- **Visita guiada y degustación:** Las personas que realicen la visita al museo del Vino podrán adquirir un conocimiento general sobre todo lo relacionado con el cultivo de la vid, los procesos de vinificación y comercialización. Conocerán el trabajo del enólogo y el tonelero y se divertirán jugando a reconocer aromas, colores y sabores en nuestra cata virtual.
- **En Tierra de Sueños 4D:** Paula es una ejecutiva, joven y agresiva, que viaja a la comarca vitivinícola de Rioja Alavesa para asistir como ponente a una conferencia. En su estresante vida no dispone de tiempo para disfrutar de los pequeños placeres que tenemos a nuestro alrededor...
- **El mundo del vino y los más jóvenes:** Un maridaje perfecto entre la cultura y el mundo del vino con los más jóvenes. Aprendizaje de umbrales de percepción de los sentidos, talleres didácticos, experiencia 4D "En tierra de sueños", juegos sensoriales y degustaciones de mostos o de uvas harán las delicias del colectivo infantil y juvenil.
- **Curso de iniciación a la cata:** En ellos los participantes podrán conocer las fases y técnicas de la cata y experimentar con diferentes vinos de distintas bodegas, adquirir un lenguaje que les ayude a describir todas las sensaciones que provocan los caldos de la D.O.Ca. Rioja y conseguir un entrenamiento sensorial para una mayor disfrute de los vinos de Rioja Alavesa.
- **Gymkhana Enogastronómica:** Esta actividad lúdica por equipos tiene el objetivo no solo de

entretener, sino también de conseguir una integración del grupo que además adquiere unos conocimientos generales sobre el vino y la gastronomía.

- **Experiencia en viñedo con o sin parrillada tradicional al sarmiento:** Conozca de primera mano y a pie de cepa, la tierra, el clima, el suelo y la tarea que el agricultor realiza en la viña en el momento en que se realiza la actividad, ya sea la poda, sarmentado, espergura, despunte, aclareo, cata de uvas, vendimia, etc...
- **Los secretos del Patxaran con parrillada tradicional al sarmiento:** Este programa pretende descubrir y participar en la elaboración del patxaran artesano "AUPA" de Rioja Alavesa. Conocer las características y diferentes tipologías de las plantas de las endrinas y de los ingredientes de este elixir digestivo.