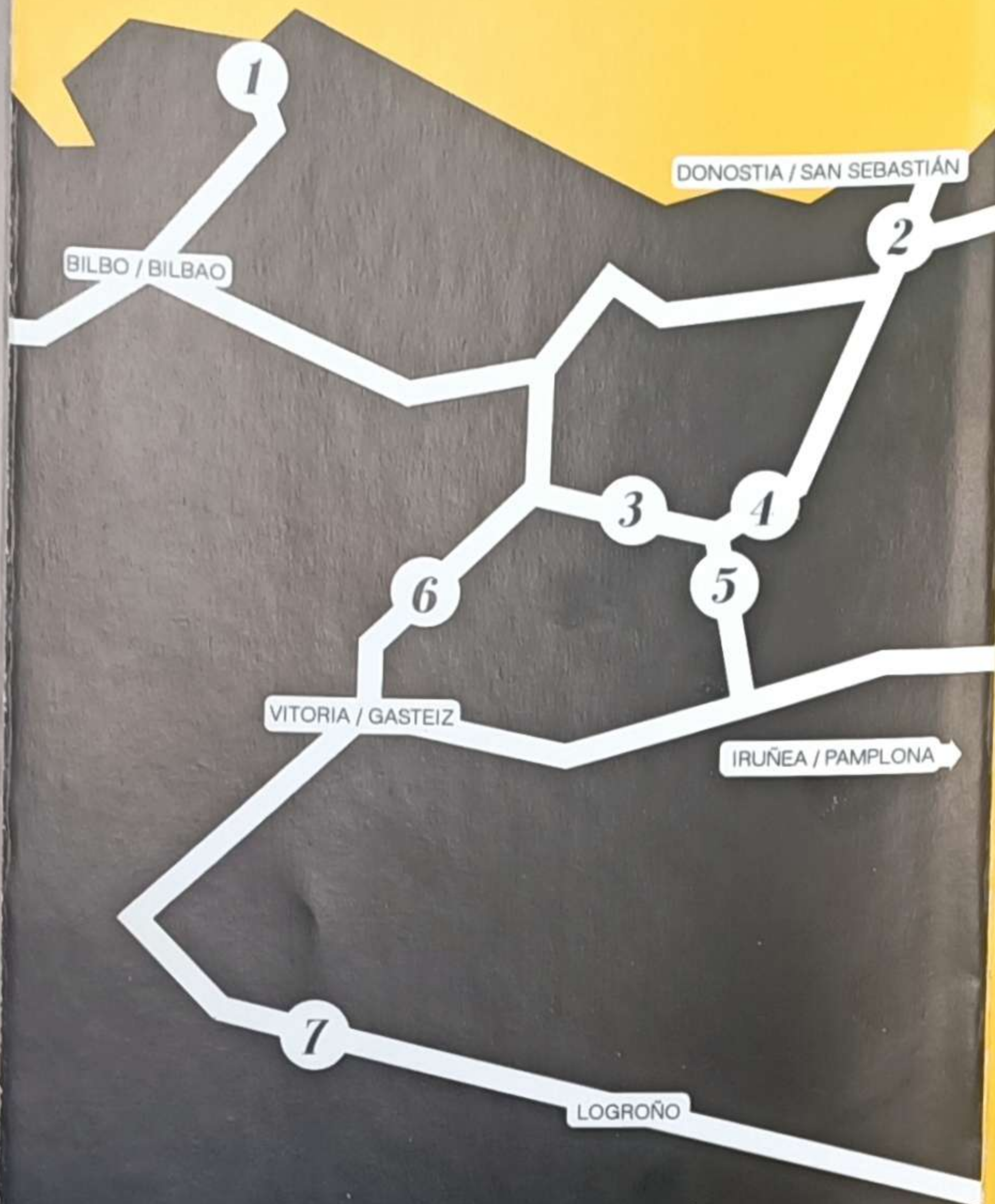


La Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi ofrece una experiencia turística conjunta en torno a la cultura gastronómica vasca y sus productos más representativos. Gastromuseums es el *kaiku*, ese recipiente ancestral y emblemático de nuestra gastronomía, donde cuajan las experiencias de los museos que forman parte de la red.

The Network of Food and Wine Museums and Centers of the Basque Country offers a joint tourist experience around the Basque gastronomic culture and its most representative products. Gastromuseums is the *kaiku*, that ancestral and emblematic container of our gastronomy, where the experiences of the museums that are part of the network come together.

Le Réseau des Musées et des Centres Gastronomiques et Viticoles du Pays Basque propose une expérience touristique commune autour de la culture gastronomique basque et de ses produits les plus représentatifs. Gastromuseums est le *kaiku*, ce conteneur ancestral et emblématique de notre gastronomie, où se rejoignent les expériences des musées faisant partie du réseau.



- 1 TXAKOLINGUNEA (Bakio)
- 2 SAGARDOETXEA (Astigarraga)
- 3 IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA (Ezkio)
- 4 D'ELIKATUZ (Ordizia)
- 5 GAZTAREN INTERPRETAZIO ZENTROA (Idiazabal)
- 6 GATZ MUSEOA (Leintz Gatzaga)
- 7 VILLA LUCIA ARDOAREN ZENTRO TEMATIKOA (Guardia)



www.gastromuseums.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



*Euskal gastronomia
mamitzen den tokia*



GASTRO
MUSEUMS
RED DE MUSEOS Y CENTROS
ENOGASTRONÓMICOS DE EUSKADI

www.gastromuseums.com



GASTRO
MUSEUMS
RED DE MUSEOS Y CENTROS
ENOGASTRONÓMICOS DE EUSKADI

Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen Sareak euskal kultura gastronomikoaren eta bertako produktuen inguruko esperientzia turistiko bateratua eskaintzen du.

Gastromuseums-en ikurra kaikua da, geure gastronomiako antzinako edukiontzi adierazgarriena. Bertan mamitzen dira sareko kide diren museoen esperientziak.



TXAKOLINGUNEA
Basigoko Bide Nagusia 3, Bakio (Bizkaia)
www.gastromuseums.com/museo/txakolingunea/ | (+34) 946 028 513



Ezagutu txakolinaren sekretuak eta ardo berezi eta esanguratsu honen ekoizpen prozesuaren xehetasunak.

Descubre los secretos del txakoli y el proceso de elaboración de este vino singular, único y con carácter propio.

Discover the secrets of txakoli and the process of making this wine with its own unique character.

Découvrez les secrets du txakoli et le processus de fabrication de ce vin avec un caractère unique.



SAGARDOETXEA
Kale Nagusia 48, Astigarraga (Gipuzkoa)
www.gastromuseums.com/museo/sagardoetxea/ | (+34) 943 550 575



Herri baten historia eta ohiturak sentitzeko museo bat. Ezagutu euskal sagardoaren jatorria eta tradizioa naturarekin harremanetan.

Un museo en el que sentir la historia y las costumbres de un pueblo. Conoce los orígenes y el contexto de la sidra vasca en contacto con la naturaleza.

A museum in which to feel the history and customs of a country. Learn about the origins and context of Basque cider in contact with nature.

Un musée pour ressentir l'histoire et les coutumes d'un peuple. Découvrez les origines et le contexte du cidre basque en contact avec la nature.



IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA
Ezkie Bidea z/g, Ezkie (Gipuzkoa)
www.gastromuseums.com/museo/igartubeiti/ | (+34) 943 722 878

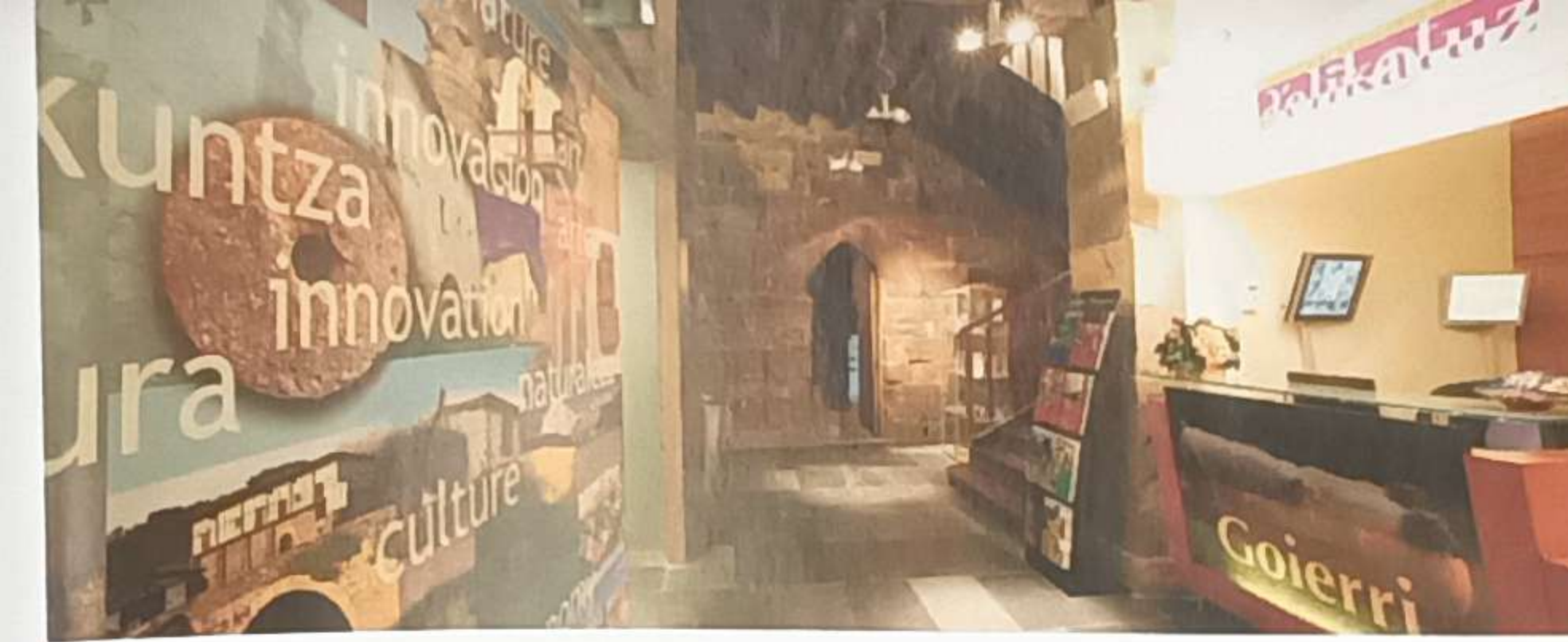


XVI. mendeko Igartubeiti baserrira zentzumen bidaia. Kultura, natura, gastronomia.

Un viaje sensorial al caserío del siglo XVI Igartubeiti. Cultura, naturaleza, gastronomía.

A sensorial journey to the XVIth century farmhouse Igartubeiti. Culture, nature, gastronomy.

Un voyage sensoriel à la ferme du XVI^e siècle Igartubeiti. Culture, nature, gastronomie.



D'ELIKATUZ ZENTROA
Andre Mari Kalea 24, Ordizia (Gipuzkoa)
www.gastromuseums.com/museo/delikatuz/ | (+34) 943 882 290



Gastronomiaren eta elikaduraren arteko lotura estua ezagutzeko interpretazio gune bat, geure lurretako zapore eta ehunduren bidez.

Un centro de interpretación donde conocer la estrecha relación entre la gastronomía y la nutrición, a través de las texturas y sabores de la tierra.

An interpretation center in which to know the close relationship between gastronomy and nutrition, through the textures and flavors of the land.

Un centre d'interprétation permettant de connaître les relations étroites entre gastronomie et nutrition, à travers les textures et les saveurs du terroir.



GATZ MUSEOA
Dorletara Bidea z/g, Leintz Gatzaga (Gipuzkoa)
www.gastromuseums.com/museo/gatz-museoa/ | (+34) 943 714 792



Gatz Museoa berritutako eremua da, eta Burdin Arotik 1972. urtera bitartean bertan izandako gatz ustiapena dakarkigu gogora.

El Museo Salino es un espacio rehabilitado que evoca la explotación de la sal desde la Edad de Hierro hasta 1972.

The Saline Museum is a rehabilitated space that evokes the exploitation of salt from the Iron Age until 1972.

Le Musée Salin est un espace réhabilité qui évoque l'exploitation du sel de l'âge du fer jusqu'en 1972.



GAZTAREN INTERPRETAZIO ZENTROA
Kale Nagusia 37, Idiazabal (Gipuzkoa)
www.gastromuseums.com/museo/ldiazabal/ | (+34) 943 188 203



Idiazabal Gaztak ez du aurkezpenik behar, bere zapore eta benekotasunari esker. Idiazabal bisitatzea euskal gaztaren unibertsoan murgiltzea da.

El Queso Idiazabal no necesita presentación. Su éxito radica en el sabor y la autenticidad. Visitar Idiazabal es adentrarse en el universo del queso vasco.

The Idiazabal Cheese needs no introduction. Its success lies in the taste and authenticity. Visit Idiazabal to enter the universe of Basque cheese.

Le Fromage Idiazabal n'a pas besoin d'être présenté. Son succès est dans le goût et l'authenticité. Visitez idiazabal et entrez dans le monde du fromage basque.



VILLA LUCIA ARDOAREN ZENTRO TEMATIKOA
Logroño Errepidea z/g, Guardia (Araba)
www.gastromuseums.com/museo/villa-lucia/ | (+34) 945 600 032



Artisautzak eta teknologiak bat egiten dute ikuskizun paregabe honetan. Zentzumenen bidezko ibilbidea Arabako Errioxako ardoaren inguruan.

Artesanía y tecnología se funden para ofrecer un espectáculo único. Un recorrido sensorial para descubrir los secretos de la elaboración del vino de Rioja Alavesa.

Crafts and technology merge to offer a unique show. A sensory tour to discover the secrets of Rioja Alavesa wine making.

L'artisanat et la technologie fusionnent pour offrir un spectacle unique. Une visite sensorielle pour découvrir les secrets du vin de Rioja Alavesa.