

GASTRONOMÍA & Enoturismo

Vinos con
Denominación
de Origen

Rioja Alavesa y Txakoli

Los cocineros
con estrella

Materias
primas

del mar y
del campo

Nanogastronomía

La cocina en miniatura

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EUSKADI BASQUE COUNTRY

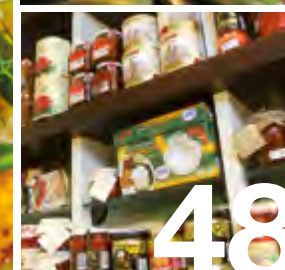
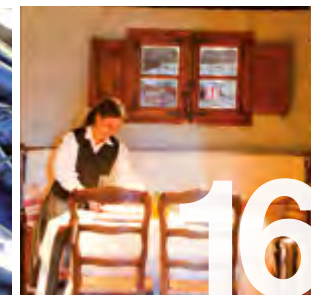
EXPERIENCIA
TOP

Existen hasta 150 Experiencias para elegir, de las cuales 10 están expresadas en este catálogo. Pueden sufrir cambios o actualizaciones, por lo que es aconsejable que, antes de decidirte por cualquiera de ellas y para informarte, consultes la web:

turismo.euskadi.eus/es/

Edición: 3ª, Marzo 2015 • **Reimpresión:** 7ª, octubre 2019 • **Tirada:** 10 000 ejemplares • © Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Departamento de Turismo, Comercio y Consumo • **Edita:** Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia / Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco • **Realización:** Bell Comunicación • **Fotografías y textos:** Diversos autores y autoras • **Impresión:** Gráficas Irudi, S.L. • **D.L.:** VI 170-2015

Está prohibida la reproducción parcial y/o total de los textos, mapas e imágenes contenidos en esta publicación, sin la previa autorización de la entidad editora y de los autores y autoras.



GAS- TRONO- MIA & Enoturismo

- 6** Un país con recursos
- 8** Euskadi Gastronomika
- 10** Materias primas
- 16** La cocina
- 26** Recetas
- 28** Dulces
- 30** Los pintxos
- 34** Enoturismo
- 44** Los mercados
- 48** Compras gourmet
- 50** Cultura gastronómica
- 52** Los 10 imprescindibles
- 54** Eventos
Info práctica



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Euskadi es una tierra donde cada merluza, bonito, carne, tomate o alubia ofrece unas características especiales: aguas bravas y frías, pastos verdes y densos, aires fuertes del norte... todo ello se combina con un saber hacer que los hace únicos.

Todo al alcance de la mano

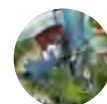
Uno de los secretos de esta cocina reconocida internacionalmente es, sin duda, la excelencia y diversidad de materias primas, que permite un mundo incontable de experiencias enogastrómicas. Los recursos naturales tienen un corto y trabajado recorrido hasta las mesas: extraordinarias carnes de vacuno, equino y porcino criadas en cualquiera de los caseríos y explotaciones ganaderas vascas. Las deliciosas vainas, pimientos, acelgas, puerros... que se cultivan en las huertas de los caseríos de Gernika-Lumo, Arratia, Astigarraga, Ordizia o Tolosa... Las artesanales campañas de bonito, txipiron, anchoa, merluza o besugo... La oveja latxa ofrece una leche única para el Queso de Idiazabal, las uvas de Getaria, Bakio o Aiara/Ayala generan novedosos txakolis, los viñedos de Rioja Alavesa son la base de unos vinos únicos, de las manzanas de Astigarraga y Hernani salen apreciadas sidras...

En tu visita comprobarás que los montes también ofrecen suculentos recursos: deliciosos platos de becada, jabalí, perdiz, paloma y conejo... o de setas y embriagantes hongos. El secreto de la cocina vasca funde la materia prima propia y la tradición de cientos de años. Saborearla es placer de dioses.

El abanico de actores comprometidos para satisfacer los paladares más refinados en los fogones es grande. Lo comprobarás cuando pruebes los extraordinarios platos que han elaborado cocineros y cocineras que cultivan su vocación y la muestran en las múltiples recetas, tracionales e innovadoras que ofrecen.

turismo.euskadi.eus/es/

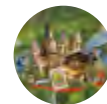
Los 10 imprescindibles



1
Bilbao



2
Donostia/
San Sebastián



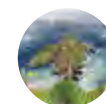
3
Vitoria-
Gasteiz



4
Casa de
Juntas
de Gernika



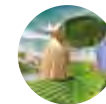
5
Puente
Bizkaia



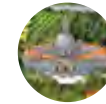
6
San Juan de
Gaztelugatxe



7
Urdaibai



8
Cristóbal
Balenciaga
Museoa



9
Santuario
de Loyola



10
Laguardia

Protagonista

La gastronomía

“

Mar y tierra han sido generosos con el pueblo vasco. Las sabias manos y la tradición milenaria de los hombres y mujeres que elaboran esos productos en restaurantes, sociedades y cocinas, elevan la gastronomía y enología vasca a un rango divino...

”

UN PAÍS CON RECURSOS

La tradición culinaria de esta tierra es fruto del amor con el que se trabaja lo que tierra y mar ofrece. Hoy, platos tan genuinos de aquí como el bacalao al pil pil o a la vizcaína, el marmitako, la pourrusalda o la merluza a la ondarresa, entre otros, adquieren en manos de ciertos profesionales otra forma de expresarse. Y es que tanta dedicación debía por fuerza llevar a que las recetas "de siempre" evolucionaran en un afán por asumir nuevos retos, y haciendo gala de una constante capacidad de superación. Ello ha dado lugar a una generación de cocineros y cocineras que vierten toda su sabiduría en nuevas experiencias culinarias que se convierten en platos de refinado sabor. Nada escapa a su necesidad de innovar: productos de la huerta, del mar, carnes de todo tipo... se transforman en sublimes bocados en los que la estética y el sabor compiten por ser protagonistas de los sentidos, de los más exigentes. La innovación se cotiza, compruébalo.



Vivir la identidad de un pueblo

Euskadi Gastronomika

La gastronomía vasca, desde la tradicional a la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi y está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes, vinculada a nuestra historia, costumbres y formas de ocio. Ha logrado traspasar fronteras y ser reconocida y elogiada en el ámbito internacional ¿El secreto? La excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra de Euskadi, así como el buen hacer de los grandes cocineros vascos. Queremos poner

a tu alcance toda esta amplia y diversa oferta y para ello te presentamos Euskadi Gastronomika, un Club de Producto de turismo gastronómico que tiene como fin último deleitarte con las mejores experiencias, la mejor gastronomía y un servicio de calidad.

Euskadi Gastronomika es una red de redes que basa su funcionamiento en criterios de exigencia y compromiso, que asumen todos los agentes implicados como mejor garantía de calidad.

La gastronomía es una de las señas de identidad de Euskadi

Aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a tu disposición una oferta de turismo gastronómico completa, planificada e integral que responda a todas tus expectativas.

On egin!

www.euskadigastromika.eus





Del **MAR**
una
zarzuela
del mejor pescado

“Las flotas vascas de altura y bajura llevan cada día a las lonjas de pescado, el producto de unas generosas y duras mareas”



Lekeitio mariner

En uno de los puertos pesqueros más pintorescos del litoral, visitarás de forma guiada el faro de Santa Catalina, donde podrás probar el simulador de navegación, con tormenta incluida.

Visita guiada (o con audioguía “teatralizada”) por el Casco Histórico, al puerto y al atunero Ondarzabal, con degustación de txakoli y pintxo.

turismo.euskadi.eus/es/

Las merluzas de anzuelo, los auténticos bonitos del norte, atunes, rapés, “antxoas”, “txitxarros”, bacalaos, “txautxas” (jibias), “txipirones”, y cuantas especies arrancan del mar los arrantzales (pescadores) de Bizkaia y Gipuzkoa, llegan cada día a bordo de potentes bous y modernos barcos a los muelles vascos condicionados por una gestión sostenible del mar Cantábrico.

De anzuelo y... ¡muy contadas!

Las antxoas del Cantábrico, o “bokarta” son apreciadas en las mejores mesas. Si en un tiempo se temió por la alarmante reducción de su biomasa, una ejemplar actuación de biólogos, instituciones y arrantzales ha conseguido equilibrar capturas y consumos. Ahora puedes probar de nuevo este delicioso bocado.

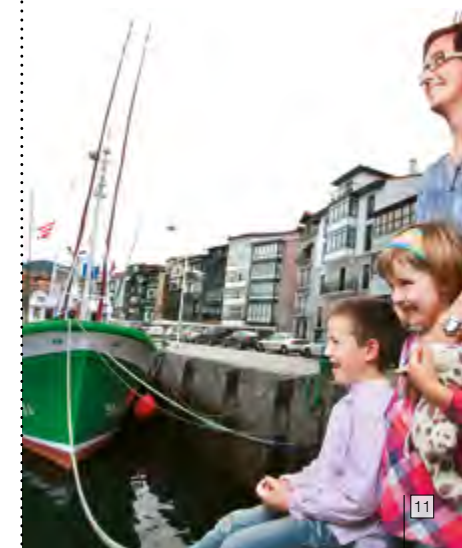
La ciencia y la tecnología entran en las redes de pesca y por eso sabemos que actualmente en las aguas vascas ¡Viven 138.000 toneladas de antxoas! Así que la antxoa del Cantábrico frita, rebozada, en aceite o a la papillot seguirá fiel a nuestras mesas.

El Golfo de Bizkaia encierra otro tesoro habitual en las mesas de Euskadi: la merluza de anzuelo. Dicen, quienes de ello saben, que su buen sabor se crece cuando se pesca con una sencilla caña. Arrantzales de Hondarribia cultivan con maestría este arte. Lo comprobarás en los muelles, cuando llegan a puerto.

De la lonja a la lata

Echa un vistazo a una lata de pescado de tu despensa....

Salazones, encurtidos y enlatados conceden fama universal a la actividad pesquera vasca. Euskadi concentra el 10% de la industria estatal de conservas de pescado. Buena parte de las mareas subastadas en las lonjas de Bizkaia y Gipuzkoa se destinan a su manipulado y envasado. Bonito y atún concentran más del 60% del negocio. Allí manufacturan ventrescas, anchoas, surimis ¡Y hasta la mayor producción de tinta de calamar de todo el mundo!



De la Tierra los frutos más generosos

dan lo mejor de sí... las tierras dedicadas a huerta y labranza exigen gran dedicación a pesar de que las superficies agrícolas de Bizkaia y Gipuzkoa son reducidas. En Álava el campo adquiere mayores dimensiones. Cuando visites cada comarca, compara las explotaciones agrarias. ¡En un reducido espacio hay muchas diferencias!



Lo más escogido en tu mesa

Los tomates, lechugas, pimientos, puerros y legumbres cultivados en las huertas y caseríos de Hernani, Tolosa, Leioa, Gernika-Lumo o Aiara-Ayala constituyen una de las claves del éxito de las mesas vascas. Cuando los pruebes, apreciarás el sabor que produce una huerta apasionada.

Las patatas alavesas, tanto las dedicadas a mesa como las cultivadas para siembra, disfrutan de un merecido reconocimiento. Y la uva de Rioja Alavesa, que dará origen a vinos de gran prestigio dentro y fuera del país.

“
El distintivo de calidad
Eusko Label marca la
diferencia”

La industria agroalimentaria de Euskadi tiene un distintivo propio de calidad llamado Eusko Label. Esta marca, impulsada por el Gobierno Vasco, se concede a los productos producidos, transformados y elaborados en la Comunidad Autónoma Vasca, cuya calidad supera a la media general. Eusko Label es, por tanto, garantía de autenticidad. Para su identificación, fíjate en la rotunda “K” que los distingue y diferencia.

El bodegón de productos que puedes encontrar con el distintivo Eusko Label es amplio: la Carne de Vacuno Euskal Okela, el Cordero Lechal del País Vasco, el Bonito del Norte y Atún Rojo, el Pollo y los Huevos de

Caserío Vasco, la Miel, la Leche, la Letxuga y el Tomate del País Vasco, la Patata de Álava, el Pimiento de Gernika, las Guindillas de Ibarra, las Alubias de Tolosa, la Alubia Pinta Alavesa, el Aceite de Oliva Virgen, el Cerdo de Caserío y la Sidra Natural del País Vasco, “Euskal Sagardoa”. No dejes de probar estas delicias que llevan el distintivo de calidad Eusko Label... o regala alguna de vuelta a casa.

En cuanto a denominaciones de origen, en Euskadi hay cinco: para los txakolis de Araba/Álava, Getaria y Bizkaia, el Queso de Idiazabal y los vinos de Rioja Alavesa.

www.hazi.eus



Del Caserío lo “auténtico”

El origen de los productos agroalimentarios vascos garantiza una calidad extraordinaria. ¡Hasta las abejas que viven en Euskadi se han especializado ya que, para cada una de sus mieles, utilizan flores de lavanda, trébol, zarzamora, romero, eucalipto o castaño...! Y, como sucede con ellas, la producción de los caseríos y granjas también goza de una diferenciada forma de hacer.

De granja y de caserío... todo te gustará

En los caseríos y granjas de Euskadi las cosas se hacen con tiempo. Los **pollos de caserío**, de plumaje rojizo y piel y patas amarillentas, proceden de una cuidada selección y disfrutan del aire libre. Las **terneras** nacidas y criadas en esos pastos, ofrecen unas chuletas y filetes deliciosos. ¡Por algo huelen tan bien las cocinas y asadores de este país!



URBIA

Fijate cuando viajes por las carreteras vascas: la imagen de la **oveja latxa**, característica de Euskadi, figura en los adhesivos de muchos vehículos. Es el símbolo de unos corderos únicos que aquí gozan de una consideración muy especial.



URKIOLA



Cualquiera de los montes de Euskadi ofrece una deliciosa imagen rural en la que no faltan baños de ovejas latxas. Sus corderos son destetados muy pronto para que las madres produzcan de 2 a 3 litros de leche diarios. Con ella, la elaboración del **Queso de Idiazabal** está garantizada.

Los prestigiosos **World Cheese Awards** –premios internacionales del queso que se conceden en Inglaterra– descubrieron recientemente los quesos vascos. Desde entonces, los reconocimientos se suceden.

EXPERIENCIA TOP

Pastor por un día

En el Parque Natural de Urkiola, el pastor Patxi Solana nos invita a compartir sus quehaceres diarios en el caserío: Ordeño de ovejas. Hacer cuajada y jabones. Transformación artesanal de la lana. Degustación del queso Idiazabal. Y en Noviembre, amamantar con un biberón a los corderitos recién nacidos.

turismo.euskadi.eus/es/



El plato fuerte de este país: la gastronomía

el placer de sentarse a la mesa

“
*No es un tópico. Aquí se
soluciona cada cuestión
en torno a una mesa.
Del culto a la buena
cocina se ha hecho una
ciencia con rango divino.
Siéntate y disfruta*

”
*e*uskadi es un referente
de la mejor gastron-
omía. Su culto se palpa
en cada expresión de
la vida diaria. En el área domés-
tica, la comida o cena cobran un
carácter muy especial, sobre todo
con reiteradas celebraciones y
encuentros. Los negocios también
constituyen una buena disculpa.
Posiblemente, uno de los motivos
por los que has elegido Euskadi
como destino sea el de la gastro-
nomía... ¡Tienes muy buen gusto!

ARZAK

BERASATEGUI

SUBIJANA



El firmamento vasco brilla con luz propia

Una cocina de estrellas

“

Quienes firman la Guía Roja Michelin trabajan duro en Euskadi. Sus visitas a los restaurantes vascos se suceden con frecuencia. La calidad que encuentran en estos establecimientos se multiplica en una constante capacidad de superación. Cuando conozcas a las estrellas de la cocina vasca comprobarás que se han ganado a pulso su buena fama...

”

ATXA

Son excelentes y reciben temporada tras temporada el reconocimiento de los críticos gourmets franceses. Las numerosas estrellas otorgadas a su buen hacer convierten el firmamento vasco en una nueva vía láctea que conduce a una extraordinaria referencia gastronómica. Las distinciones varían cada año y los premios a la cocina vasca se suceden...

Así sabe la gloria...*



Con tres estrellas Michelin

Juan Mari Arzak (Arzak), Donostia/San Sebastián
Pedro Subijana (Akelarre), Donostia/San Sebastián
Martín Berasategui (Martín Berasategui), Lasarte, Gipuzkoa
Eneko Atxa (Azurmendi), Larrabetzu, Bizkaia



Con dos estrellas

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Errenteria, Gipuzkoa



Con una estrella

Sergio Ortiz de Zárate (Zarate), Bilbao
Fernando Canales (Atelier Etxanobe), Bilbao
Alvaro Garrido (Mina), Bilbao
Josean Aljja (Nerua), Bilbao
Daniel García (Zortziko), Bilbao
Eneko Atxa (Eneko Bilbao), Bilbao
Patxi Asua (Andra Mari), Galdakao, Bizkaia
Javier Gartzia (Borao), Amorebieta-Etxano, Bizkaia
Victor Arginzoniz (Asador Etxebarri), Atxondo, Bizkaia
Eneko Atxa (Eneko), Larrabetzu
Daniel López (Kokotxa), Donostia/San Sebastián
Rubén Trincado (Mirador de Ulía), Donostia/San Sebastián
Paulo Airaud (Amelia), Donostia/San Sebastián
Martín Berasategi (Eme Be Garrote), Donostia/San Sebastián
Aitor Arregui (Elkano), Getaria, Gipuzkoa
Gorka Txapartegi (Alameda), Hondarribia, Gipuzkoa
Hilario Arbelaitz (Zuberoa), Oiartzun, Gipuzkoa
Francis Paniego (Marqués de Riscal), Eltziego, Araba/Álava

*Datos noviembre 2018



Visitar los templos de la cocina es acercarse al cielo...

Estas estrellas del arte culinario son profetas en su tierra y algunos nombres regentan establecimientos fuera de Euskadi. Allí siguen ganando premios y reconocimientos. Aquí te resultará muy fácil elegir un laureado restaurante muy cerca del lugar en el que te encuentres ¡Donostia/San Sebastián es la ciudad con mayor número de estrellas culinarias por habitante de todo el mundo!



Taller de cocina tradicional

En un ambiente divertido te iniciarás en los secretos de una de las mejores cocinas del mundo y de la mano de destacados chefs locales descubrirás el cariño que requiere. En un taller de cocina, te enseñarán a preparar los más elogiados platos vascos. Luego disfrutarás de una buena comida.

turismo.euskadi.eus/es/



Restaurantes, asadores, sidrerías y bodegas

COCINA ÚNICA...



en todas partes

en cada casa, sociedad gastronómica, en cada "txoko", bar o restaurante de Euskadi, **Gastronomía y Cocina** se escriben con mayúscula. Cada familia o colectivo social es común que tenga entre sus miembros a un hombre o mujer que cocine con imaginación y con gracia. Son artistas anónimos de fogones y cazuelas.

El secreto está en el conocimiento heredado de las personas mayores y en los excelentes productos del entorno. Por otro lado, aquí cualquier motivo vale para hacer de la mesa, por sencilla que ésta sea, una pequeña fiesta. Comprobarás que comer y beber en cualquier rincón de Euskadi es un lujo al alcance de todo el mundo. Es lógico: el buen comer forma parte de la cultura vasca.

Si quieres un menú basado en pescados o carnes a la brasa, visita un asador (**erretegia**). En Getaria, Orio, Tolosa, Sukarrieta, Larrabetzu o Armentia se ubican algunos establecimientos destacados. Los aromas de besugos, rapés y chuletas, cocinados en parrillas sobre dulces ascuas, llenan puertos y proximidades. Sentirás la tentación... Un consejo: la buena carne se come roja; los pescados, en su punto.

A un lado el mar y al otro una buena mesa. Los sentidos están de fiesta

Sidrerías (**sagardotegiak**) son los establecimientos que ofrecen esas mismas parrillas con el añadido de su pintoresca puesta en escena, entre toneles (**kupelas**). Otra opción para un buen y diferente almuerzo la ofrecen las **bodegas**. En este caso tendrás que reservar el día y número de comensales. Los platos más habituales son las patatas con chorizo y las chuletillas de cordero asadas al sarmiento.

“
Moderno o tradicional, el
panorama gastronómico es
siempre de primera categoría
”





CERTAMEN DE CAZUELAS BILBAO

Como es lógico en una sociedad que valora tanto la gastronomía, los concursos y fiestas en torno a ella están presentes en cualquier época del año. De enero a diciembre, en plazas y sociedades gastronómicas, fiestas patronales o populares romerías, cientos de personas aficionadas a la cocina participan en los más variados concursos culinarios que se desarrollan en todo Euskadi. Sus espontáneas propuestas poco envidian a las realizadas por profesionales. Alubias, paellas, patatas, caracoles, tortillas, bacalao o marmitako (patatas y bonito) son los temas de los certámenes habituales en los que intervienen cuadrillas de amigas y amigos.

En Donostia/San Sebastián, amas de casa, jóvenes amateur y cocineros y cocineras de bares y tabernas participan en un concurso de tortillas de patata junto a la playa de La Concha. Si recorres el Arenal bilbaino en las fiestas de



SARDINADA

agosto, podrás participar en el **Certamen de Cazuelas**. En las campas de Aixerrota de Algorta, disputan por la mejor **paella**. En Balmaseda, dada su tradición minera, se hacen las **putxeras**. En Rioja Alavesa elaboran gigantescas **calderetas**. En Lau-dio-Llodio, el **conejo guisado** es el centro de la fiesta. Y entre todos, el **marmitako** puede que sea el plato estrella.

Además, puedes visitar el Museo de la Historia de Balmaseda, el Centro de Interpretación de la Pasión y la Iglesia de San Severino, entre txikito y txikito.

turismo.euskadi.eus/es/



Putxera en Balmaseda:

Cocina una tradicional putxera junto a alguien del lugar, que conoce los ingredientes secretos... además de las alubias, tocino y chorizo... y ten el privilegio de poder disfrutarla, hecha con carbón, a fuego lento, en un txoko típico de la villa.

LAS SOCIEDADES

gastro-nómicas

Cuentan que las primeras **sociedades gastronómicas** se crearon a mediados del siglo XIX, cuando los hombres buscaban unas horas de esparcimiento social lejos del matriarcado que vivían en sus casas. Cierto o no, las cosas están cambiando y, de entre las **1.548** sociedades vasconavarra, cada vez son más las que acomodan normas y formas a la situación social tendente a la igualdad entre géneros.



Foto: Jesús Andueza

Puede que tengas la suerte de conocer alguna de ellas. Inténtalo... aunque solo podrás visitarlas en compañía de una persona que sea miembro de la sociedad. Será quien prepare la comida o cena en una cocina perfectamente equipada y tú le ayudarás a colocar platos y manteles.

Las sociedades gastronómicas se localizan en lonjas y bajos de cualquier edificio. Tienen un límite cerrado de socios: desde diez o veinte hasta casi quinientos, con una media próxima a las 200 personas.

Buena parte de las sociedades permiten el acceso femenino a mediodía y en festividades señaladas. La tradición cambia muy poco a poco. Cada sociedad es un caso distinto... ¡Y alguna tiene incluso presidenta!

Lo importante es la compañía, la charla y la disputada partida de mus acompañada por una copa de patxaran. ¿Gustas?

www.sociedadesgastronomicas.com

EXPE-RIEN-CIA-**TOP**

Curso de cocina en una sociedad gastronómica de Donostia/San Sebastián

Visitarás de forma guiada las instalaciones de un ambiente exclusivo, cordial y amigable, aprendiendo en el curso de pintxos (marmitako, millojas de verduras y pato azulón, pimientos rellenos de morcilla y champiñón, y matrimonio de antxoxas) y saboreando el almuerzo tradicional vasco.

turismo.euskadi.eus/es/



Las “amamas”

ya sabían del SLOW FOOD

“

Será cosa del clima atlántico, o de la abundancia de excelentes productos naturales que el entorno ofrece. Incluso podría ser algún creativo e inquieto gen que, con mandil y cazuela, se transmite de generación en generación. ¡En Euskadi se rinde culto a la cocina!

”

f

ueron las “amamas” o abuelas quienes, en los caseríos, heredaron de sus mayores los secretos y recetas que dan fama a la cocina vasca tradicional.

Ese conocimiento se extendió a todos los componentes de la familia. En cada hogar de Euskadi advertirás un extraordinario conocimiento –en él, ella o ambos– de avanzados principios de la cocina. ¡Sus despensas producen admiración y la más sana envidia!

Para empezar debes saber que el pan que se hacía en los caseríos empezó siendo de maíz en forma de tortas (**talo**), dando paso al pan de trigo. Hoy la masa madre se combina con las harinas integrales en variedades ecológicas que te sorprenderán por su gran calidad.



De casa, de siempre...

Un plato cotidiano, especialmente en los días de invierno, era un buen plato de alubias (**babarrunak**). Ahora cualquier día es bueno para degustarlo aderezado con sus “sacramentos”: tocino, guindillas (**piparrak**) y morcillas (**odolkiak**). No lo desaproveches.

Unas simples **patatas con chorizo** cocinadas en tierras alavesas, quedarán en tu memoria durante mucho tiempo. También con productos de la huerta te encantará saborear la **porrusalda** (caldo de puerros), un plato de siempre muy saludable.

Muy de aquí son también los **cardos** y **vainas** del país, la **merluza en salsa verde** con patatas, el **bacalao al pil-pil** o a la vizcaína,

carnes rojas y blancas, el **revuelto de perretxikos** (seta de primavera), los **caracoles**... Son productos típicos que todavía se elaboran en remotos caseríos y se degustan en ferias y mercados.

La **cuajada** es uno de los postres referenciales vascos. Elaborada en temporada con leche de oveja, puedes degustarla con azúcar o miel. Si tienes suerte, el pastor le habrá concedido un sabor especial tras hundir en ella un hierro rufiente.

Mucha es la variedad y cada casa guarda su receta. Sendo todas diferentes, coinciden en un mismo resultado: excelente.

re ce tas

Los clásicos
de la
gastronomía,

Siguen siendo los platos más típicos de la cocina tradicional vasca y siguen estando entre los más solicitados. Cualquier restaurante, incluso los más innovadores, los incluyen en sus cartas. Los pescados y los productos de la huerta son los principales protagonistas. La lista es larga. El acierto, seguro.

BACALAO a la VIZCAINA

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 lomos de bacalao, 3 cebollas moradas, 2 dientes de ajo, 10 pimientos choriceros, 1 puerro, harina o 3 rebanadas de pan duro, aceite de oliva, sal



ELABORACIÓN

Previamente, poner en agua el bacalao durante unas 24 horas, cambiándola con frecuencia

Para la salsa, echamos en una sartén el aceite de oliva hasta cubrir el fondo.

Se corta la cebolla en trocitos pequeños, se pocha a fuego lento y, cuando empieza a dorar, se añaden los ajos y el puerro picado. Añadimos el pan troceado o unas cucharaditas de harina para ligar la salsa.

Para los pimientos: tras quitarles las semillas, los lavamos y dejamos en remojo con agua fría. Llevamos a ebullición y tiramos ese agua. Los ponemos en agua fría nuevamente y llevamos a hervir. Ya están listos para sacar toda la carne desechando la piel, que añadiremos a la salsa. Pasamos todo por el chino (nunca con la batidora), para conseguir un punto de finura.

Colocamos el bacalao sobre la salsa con la piel hacia arriba, dejando a fuego bajo unos pocos minutos... y a saborearlo

TXIPIRONES en su TINTA

INGREDIENTES (para 4 personas)

500 gr de txipirones, 2 sobres de tinta de txipirón, 1 tomate maduro, 2 cebollas grandes, 1 diente de ajo, 1 vaso de vino blanco, 1 trozo de pan duro, aceite de oliva, sal

ELABORACIÓN

Se sofríe en una cazuela bañada de aceite de oliva la cebolla picada, el ajo laminado y el tomate picado fino. Dejamos que se poche la cebolla.

A continuación añadimos a la cazuela el pan duro picado, y se deja unos minutos hasta conseguir una masa homogénea.

Mezclamos la tinta de los txipirones con el vino blanco y lo añadimos a la cazuela. Dejar cocer durante media hora.

Mientras, podemos ir limpiando los txipirones.

Si decidimos rellenarlos con sus propias patas, las picamos y las introducimos en el cuerpo del txipirón.

Cuando se haya cocido la salsa, pasar por el pasapuré, para conseguir que sea cremosa.

Añadimos los txipirones a la cazuela y dejamos cocer unos 20 minutos.

Solo te queda chuparte los dedos.



PATATAS con CHORIZO

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 kg patatas, 500 g de chorizos para cocinar, 2 dientes ajo, 1 cebolla, 1/2 pimiento rojo, 1 pimiento verde italiano, 500 ml de agua, pimentón dulce o picante de la vera, aceite de oliva, pimienta negra molida, sal

ELABORACIÓN

Picamos muy finos la cebolla, el pimiento verde y el rojo.

En una cazuela con un poco de aceite echamos la cebolla y los pimientos, salpimentamos y agregamos el laurel.

Dejamos pochar a fuego lento unos 15 minutos.

Mientras, se pelan las patatas y las partimos; cortamos el chorizo en rodajas y lo añadimos dando una vueltas.

Agregamos una cucharadita de pimentón, removiendo un poco.

Se echa el agua según la cantidad que se desee, dejando hervir unos 10 minutos.

Agregamos las patatas y llevamos a hervir durante 20 minutos a un fuego medio.

Probamos para ver la intensidad de sal y pimienta... y a la mesa.



ALUBIAS con SACRAMENTOS

INGREDIENTES (para 4 personas)

300 g de Alubia de Tolosa o Pinta de Álava, 200 g de costilla de cerdo, 100 g de tocino, 150 g de chorizo, 1 morcilla de cebolla, 1 cebolleta, 1 pimiento verde, 1 puerro, 2 dientes de ajo, guindillas de Ibarra, aceite de oliva virgen, sal

ELABORACIÓN

Poner las alubias en remojo el día anterior.

Cocer la costilla y el tocino con agua y una pizca de sal durante 30 minutos en la olla a presión. Escurrir y reservar.

Aparte, se pone a cocer la morcilla y el chorizo en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 40 minutos y a fuego suave.

Picar la cebolleta, el pimiento verde y el puerro, llevándolo a pochar en la olla con un poco de aceite.

Escurremos y agregamos las alubias. Cubrir con agua, sazonamos y tapamos, dejando unos 30 minutos.

Las alubias se sirven con todos sus sacramentos. Unas guindillas de Ibarra son el complemento ideal.



MERLUZA en SALSA VERDE



INGREDIENTES (para 2 personas)

4 rodajas de merluza gruesas, 250 gramos de almejas, 125 ml de caldo de pescado, 2 cucharadas de vino blanco, 4 dientes de ajo, perejil picado, harina, aceite de oliva, sal

ELABORACIÓN

Dejar las almejas en remojo con sal y agua durante 1 hora, para que suelten toda la sal.

Pelar los dientes de ajo y picarlos finos. En una cazuela echar el aceite y poner a calentar. Añadir los ajos y que se tuesten un poquito. Luego una cucharada de harina y dejarla medio minuto.

Echar el vino y el caldo de pescado, caliente mejor.

Añadir el perejil picado y poner las rodajas en la cazuela. Con tres minutos de cocción por cada lado, meneando la cazuela, vale.

Echar las almejas y seguir moviendo la cazuela, hasta conseguir que la salsa ligue. En poco tiempo el plato estará listo. Verás qué delicia.



PASTEL VASCO

Un país muy dulce

Una gastronomía tan elaborada en “salados” por fuerza debía de tener su correspondencia en “dulces”. No es de extrañar que cada provincia tenga especialidades propias, muy diferentes unas de otras, que puedes encontrar en las pastelerías de cada localidad.



TEJAS Y CIGARRILLOS

Si te decantas por lo dulce, las **trufas** de chocolate se elaboran de forma inimitable en Vitoria-Gasteiz y Bilbao. Exquisitos son también los **vasquitos y nesquitas** y la **tarta San Prudencio** en la capital alavesa. Los **bilbainitos**, el **pastel de arroz**, la **Carolina**, el **Pastel ruso**, la **Torta de San Blas**... en Bilbao.

VASQUITOS Y NESQUITAS



En Markina-Xemein los **cocotes** son la estrella, como los **bríoches** y **opillas** en Irún, los **sanblases** de Rioja Alavesa o los **bizcochos** y **chocolates** de Mendaro.

En Tolosa te ofrecerán **cigarrillos y tejas**, en Gernika-Lumo los “**ori-baltzak**”, en Bergara son famosos sus **rellenos y tostones**. También el **pastel vasco** (gâteau basque) y la **tarta de manzana** son típicos y muy apreciados en toda la geografía vasca.

Los “**txutxitos**” de Vitoria-Gasteiz, los **Ignacios** de Azpeitia, los “**xaxus**” de Tolosa, la “**pantxineta**” y el **franchipán** de Donostia/San Sebastián...

Todo lo que elijas te devolverá con sus delicados sabores olvidadas sensaciones.



CAROLINAS



COCOTES



Y de postre...

Otros dulces son también protagonistas en las cartas de los restaurantes. Un ejemplo es la “**Intxaur-Saltsa**,” un postre de nueces tradicional de Euskadi y la **mamia** o cuajada de leche de oveja, que puedes tomar sola o con **miel del Gorbea**. Otro postre muy de aquí es el **Queso Idiazabal** con Denominación de Origen, que con membrillo combina muy bien. Si estás en Álava, animate a probar un “**Goxua**”.



MAMIA

Otro postre típico, éste de origen vasco-francés, es el **Pastel Vasco**, que puedes degustar relleno de crema pastelera o de frutas como cerezas, albaricoques... siempre jugoso por dentro y crujiente por fuera. Todo una delicia.



PINTXOS

la grandeza

de la cocina en miniatura



Alguien comenzó con las humildes **Gildas** las banderillas y los sencillos **Péles** o huevos cocidos... se trataba de comer algo entre vino de Rioja Alavesa y txakoli... Bares y tabernas se esforzaron y aquellos primeros y sencillos "**pintxos**" dieron paso a la sofisticada ciencia de la **nanogastronomía**.



“
Es fácil “perderse”
en el universo
ilimitado del pintxo
”



txipiron relleno de crema de boletus, tosta de berenjena con queso y salmón bañada en crema de yogur, millojas de verduras salteadas... así de sofisticados pueden ser los riquísimos "**pintxos**" que te vas a encontrar en las barras de los bares que visites. ¡Vas a probar mucho y bueno en este delicioso universo!

De bar en bar o en una sola barra... vivirás el arte de los pintxos



Te damos algunas pistas para que encuentres las zonas más concurridas y apetecibles: el barrio de la Marina de Hondarribia, las calles 31 de agosto, Mayor, Embeltrán y Reyes Católicos de San Sebastián, el Casco Viejo, Diputación y Poza en Bilbao, las calles Cuchillería, Dato, Prado y Rioja de Vitoria-Gasteiz... y cada uno de los centros urbanos de todas las localidades de Euskadi.

¡La lista no tiene fin!



GILDA

Cuando pasees por cualquier localidad vasca y tu estómago recuerde su existencia, te asaltará una duda: ¿Comida tradicional en torno a una mesa o alternativa de "pintxos y poteo"? Ambas opciones te convencerán pero... probar con los "pintxos" resulta obligado.

¿Hasta dónde serás capaz? Las barras de bares y cafeterías vascas ofrecen ¡Más de tres mil propuestas diferentes de deliciosos bocados a los que se suman las cazuelitas o mini-raciones de recetas tradicionales e innovadoras!

Una comida alternativa

Hombres y mujeres hosteleros se esmeran en el desarrollo de esta nueva expresión culinaria que, debido a su éxito, se ha extendido a regiones vecinas y a los establecimientos con más glamour del planeta.

En cualquier punto de Euskadi podrás encontrarlos. Sibaritas y gourmets llenan los mejores establecimientos. Lo bueno hay que contarlo. En tu recorrido te sorprenderás retratándote junto a sofisticados pintxos de los que emanan nubes de nitrógeno líquido u otros que se asemejan a un nido de reptiles. La tradición se une hoy a las nuevas tecnologías.

“
La abundante oferta de
las barras de los bares
crece y varía... ”



La cocina en miniatura es un espectáculo

¿Servilleta y mandil o bata blanca de científico? La nanogastronomía tiene toques de la cocina molecular de Adriá, Blumenthal, Gagnaire y This... Pero no hay que ir tan lejos: Euskadi es un referente del pintxo 3.0.

¡La cocina en miniatura se ha convertido en un espectáculo! Tanto que, como si de una final futbolística se tratase, la televisión autonómica vasca transmite en directo el desarrollo del **Campeonato Euskal Herria de Pintxos** que tiene lugar en Hondarribia.

www.campeonatodepintxos.com

La distinción de los concursos

Consulta los calendarios. Es fácil coincidir con alguno de los certámenes de elaboración de "pintxos" que se multiplican en la geografía vasca: **Campeonato de Gipuzkoa**, el de **Sopelana**, **Concurso de bares de Pintxos de Bilbao-Bizkaia**, el de **Deusto**, de las **Ciudades Medievales**, **Campeonato de la Semana del Pintxo de Vitoria-Gasteiz** o el **Campeonato de Pintxos de Zumarraga**.

www.vitoria-gasteiz.org
www.sansebastianaturismo.com
www.bilbaoturismo.net



¡UN
BUEN
PLAN!

Taller de pintxos en Donostia/San Sebastián

Pasión por la gastronomía, tradición, calidad y fama reconocida... estás en Donostia/San Sebastián, lo que supone visitar un mercado, una tienda gourmet...

Imprescindible la Parte Vieja. El taller es guiado por un cocinero experto, y luego, a degustar los pintxos elaborados.

turismo.euskadi.eus/es/



Paisajes, cultura, gastronomía... todo en uno

el placer . . . de **viajar** *a través del vino*

PASEO ENTRE VIÑEDOS EN RIOJA ALAVESA

Rioja Alavesa, calidad reconocida

Decirte que el vino es el motor de la economía de Rioja Alavesa puede resultar una obviedad, pero ya no lo es tanto comentar que la fama de sus vinos viene de lejos. Y es que, aunque fue en 1991 cuando se otorgó el carácter de “calificada” a la Denominación de Origen Rioja, ya en 1787 se creó la Real Junta de Cosecheros para fomentar el cultivo de la vid y contribuir a la mejora de los vinos.

Si te interesa este mundo, debes saber que las principales variedades de uva autorizadas por el Consejo Regulador son, para los tintos: el tempranillo, la garnacha, graciano, mazuelo y maturana tinta. Para los blancos: viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo. El 79% del vino que se produce en Rioja Alavesa se elabora con la variedad tempranillo.

Te resultará de gran interés visitar las bodegas y disfrutar de la cultura enológica, especialmente en una tierra que da origen a unos vinos internacionalmente reconocidos por su calidad.



VIÑEDO DE TXAKOLI

Un vino seductor: el Txakoli

No todo vino vasco es de Rioja Alavesa... Las comarcas de Getaria, costa de Bizkaia, Gernika-Lumo y Aiara-Ayala, en Araba/Álava, producen el “otro” vino vasco amparado por denominación de origen: el txakoli.

Si quieres recorrer otra dimensión enológica descorcha una de sus botellas después de conocer cómo se elabora...

Hay quien dice que su atrayente acidez es una de las claves de su éxito

De color blanco –también tinto y rosado– con carácter y con una creciente presencia en las mesas de todo el mundo, el txakoli se elabora con uvas Hondarribia txuri y beltz, y munemahatsa. Cada zona productora tiene su propia ruta turística. Los viñedos de txakoli son diferentes...

RIOJA

ALAVESA

pasión por el vino



Bodegas y tradición en Rioja Alavesa

Un auténtico bodeguero te enseñará cómo se elaboran los vinos de una tierra donde sus gentes viven por y para él. Puedes elegir entre diferentes bodegas donde aprenderás a catar caldos que fascinarán tu paladar.



Experiencias 5 sentidos en Rioja Alavesa

Se trata de disfrutar de una visita guiada al Centro Temático del Vino Villa-Lucía para asistir a la proyección 4D "En tierra de sueños", con numerosos efectos sensoriales. Degustación de vinos o mosto. Sesión de circuito hidrotermal en las instalaciones del "Wine Oil Spa Villa de Laguardia" y comida de gastronomía local en el Restaurante Bistró Villa de Laguardia.

turismo.euskadi.eus/es/



CALADO

La comarca de **Rioja Alavesa** ha sido paso histórico, desde el Mediterráneo hacia el Cantábrico, de cientos de pueblos. Esa milenaria cultura ha dejado una rica huella. Dólmenes, viñas, olivos, conjuntos arquitectónicos, necrópolis, ermitas, puentes, caminos, calados y bodegas te describen cómo es esta tierra.

Rioja Alavesa se sitúa entre la tranquila margen izquierda del río Ebro y los altos cortados de la Sierra de Toloño, a más de mil metros de altura. Esa naturaleza espectacular ha obligado a enmarcar los viñedos en terrazas y pendientes suaves,

con suelos arcillosos y calcáreos que conceden a uvas y vinos unas especiales características en la elaboración de crianzas y reservas.

La huella humana también se aprecia en Rioja Alavesa. Las firmas de los arquitectos Mazières, Calatrava, Aspiazu, Gehry o Marino, entre otros, rubrican llamativas construcciones y bodegas... aunque, a buen seguro, también los calados y bodegas familiares de Laguardia, Lapuebla de Labarca, Leza o Navaridas, te impresionarán de la misma forma, aunque no se hace gala de su autoría.

Pero fíjate bien, ¡No todo es viñedo! La comarca está recuperando sus antiguos olivos. En Moreda y Lanciego puedes visitar dos coquetos trujales y en Barriobusto un museo del aceite.

Y si coincides con una visita teatralizada ¡Fantástico!

www.arabakoerrioxa.eus
www.riojalavesa.com
www.alavaturismo.eus
www.rutadelvinoderiojaalavesa.com
<http://riojaalavesaturismo.com/>

“Centenaria sabiduría y la última tecnología, es el saber hacer de un pueblo que ha hecho del vino su pasión”



VISITA TEATRALIZADA



No los vas a olvidar. Los **vinos de Rioja Alavesa** están incluidos, junto a los de Rioja Baja y Rioja Alta, en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Se cultivan cerca de trece mil hectáreas de viñedos que producen unos **excelentes crianzas, reservas y vinos de año**. Continuamente consiguen los primeros puestos en los certámenes enológicos internacionales en los que participan.

La vendimia se realiza en septiembre ¡Una buena excusa para visitar la zona!

LAGUARDIA



Una ruta por la arquitectura del vino

Las nuevas bodegas expresan con sus imponentes formas una nueva concepción del mundo y de los mercados del vino de Rioja Alavesa.

ELCIEGO

Lagares de titanio y vidrio

En las oficinas de turismo –Laguardia, Labastida y Elciego– te informarán sobre las continuas iniciativas turísticas que se suceden en **Rioja Alavesa** y sobre las visitas a bodegas y calados.

La arquitectura enológica impone. **Santiago Calatrava** concibió una copa de vino e hileras de barricas a las que dio forma de bodega: así surgió Ysios que, junto a Laguardia, destaca por su ondulada cubierta con el fondo de la Sierra de Toloño.

En Samaniego la arquitectura del vino ofrece un espectáculo de luz y penumbra, con grandes espacios de cristal y cemento perfectamente integrados en el entorno. **Iñaki Aspiazú** es el autor de esas instalaciones de Bodegas Baigorri.

El arquitecto francés **Philippe Mazières**

diseñó CVNE, en Laguardia. Tanto las bodegas Campillo, en Laguardia, como Faustino, en Oion, constituyen otros atractivos destinos en tu viaje por Rioja Alavesa.

Paseo en bicicleta entre viñedos

Descubre el paisaje de viñedos y bodegas de Rioja Alavesa a través de este precioso recorrido en bicicleta eléctrica. Estaremos acompañados por un guía durante el recorrido y visitaremos una bodega donde podremos disfrutar de sus vinos acompañados de un delicioso aperitivo.

turismo.euskadi.eus/es/



Una historia de murallas abiertas

Numerosos monumentos megalíticos hablan de un pasado que se remonta a más de 3.000 años

ELVILLAR

El pueblo vasco descubrió las bondades de Rioja Alavesa hace miles de años. Cada una de sus localidades encierra un rico patrimonio histórico que va a llamar tu atención. Destacan los **dólmenes de Layaza**, en el puerto de Herrera, **Sotillo**, **San Martín**, **La Huesera** de Laguardia, **La Chabola de la Hechicera** de Elvillar, **El Encinal** y **Los Llanos** de Kripan. Interesantes son también los numerosos **lagares rupestres** que aún se conservan en muchas localidades.

Cerca de Labastida se localizan los **Castros de Buradón**, habitados en la Edad del Hierro. Junto a Laguardia, el poblado protohistórico de **La Hoya** incluye un museo que recuerda las formas de vida de hace casi tres mil años. Te sorprenderá su historia truculenta, que explica cómo acabaron sus moradores ¡Entre flechas, fuegos y lanzas...!

Aquí también disfrutarás de la historia. El origen medieval de Rioja Alavesa, entre Navarra y Castilla, explica la presencia de numerosas **villas amuralladas**. Labraza es una de ellas. La excelente conservación le ha reportado el Premio Internacional de Ciudades Amuralladas. Sus cien habitantes disfrutaban como señores feudales de uno de los pueblos más bonitos de Álava.

Muy cerca, Laguardia domina el centro de la comarca. Su muralla y torres protegen una intensa vida social en la que el turismo goza de un privilegiado estatus. Si puedes, disfruta de una visita guiada que incluya el pórtico de la **Iglesia de Santa María**. ¡Es extraordinario, además de bien conservado!

En el extremo oeste de Rioja Alavesa, Salinillas de Buradón mantiene en pie, con orgullo, sus muros defensivos, torres y Palacio de los Condes de Oñate. Allí brota un manantial de salmuera, que es visitado por cientos de turistas. ¡Seguro que lo vas a disfrutar! Prográmate un entretenido día de puro enoturismo en Rioja Alavesa.

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com



PISADO DE UVA



LABRAZA

TXAKOLI

Comercialización asegurada. Con tres denominaciones de origen diferentes –Getaria, Bizkaia y Álava– el "txakoli" es reclamado por los sofisticados e innovadores mercados internacionales del vino. Su sabor difiere de todo. De atractivo y ácido carácter, hay quien dice que se entiende bien con los pescados... Ahora decides tú.

un vino que abre fronteras

Los templados y húmedos aires del Golfo de Bizkaia impulsan en Euskadi el cultivo de atractivas viñas destinadas al "txakoli", junto a los caseríos de las costas guipuzcoana y vizcaína, o del valle alavés de Aiara-Ayala... Hace veinte años, con su inclusión en las denominaciones de origen, se inició una creciente y positiva evolución de este vino.

Con el aliento del mar Cantábrico

Los municipios de **Getaria, Zarautz, Amurrio, Bakio y Orduña** disfrutan de entretenidas rutas en las que se combina cultura con gastronomía y enología.



Con sabor a txakoli

Podrás visitar las bodegas productoras con catas, en algunos casos nocturnas, para conocer los secretos de este vino tan especial.

De paso conocerás pueblos costeros y de interior llenos de tipismo y tradiciones. En tu recorrido verás las viñas de la uva que realiza la magia de convertirse en "txakoli".

Cuando te enseñen a maridarlos con otros productos de la zona como el Queso de Idiazabal, las Antxoas de Bermeo o los Pimientos de Gernika, te sentirás con la categoría de *sommelier*.

Y recuerda que el **txakoli** en Euskadi disfruta de 3 denominaciones de origen:

- la de Álava (Aiara-Ayala y Alto Nervi) "Arabako txakolina"
www.txakolidealava.com · <http://aiaraldea.org/es/ruta-del-txakoli>
- la de Getaria (Aia, Orio, Zarautz y Getaria) "Getariako txakolina"
www.getariakotxakolina.com
- la de Bizkaia (Bakio y Gernika-Lumo) "Bizkaiko txakolina"
www.bizkaikotxakolina.org

Y si quieres vivir la experiencia en una bodega:
turismo.euskadi.eus/es/

EXPERIENCIA TOP

Txakoli tres estrellas: experiencia enogastrónomica Azurmendi

Entra en el mundo del txakoli en una visita guiada por este complejo enogastrónomico liderado por Eneko Atxa, reconocido cocinero del Restaurante Azurmendi, galardonado con 3 estrellas Michelin. Tres opciones enogastrónomicas a elegir.

turismo.euskadi.eus/es/

LAS SIDRERÍAS

Txotx!

es la clave

Cuando escuches la voz de "txotx!" acude con tu vaso a la barrica (*kupela*) que te proponga el sidrero de la comarca de Donostialdea o del resto de zonas productoras vascas, coge al vuelo dos dedos de sidra que brota de la espita y deja paso al siguiente. Después degustarás un soberbio chuletón... de pie, o en la mesa. Es la ceremonia de las sidrerías.

Desde hace siglos, cualquier caserío vasco cuenta en sus inmediaciones con soberbios manzanos. A los diez días de haber sido recolectadas y almacenadas sus frutas, con la ayuda de una prensa, se extrae el mosto (*zizarra*) que, fermentado, produce la sidra (*sagardoa*).



La costumbre del "txotx!" tiene su inicio en las catas de diversas sidras previas a su compra por un cliente. La costumbre se ha adaptado a nuestros días y las sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba/Álava abren sus puertas a quienes desean comer o cenar en ellas formando parte del circuito hostelero.

“
En tu viaje a Euskadi no
debe faltar la visita
a una sidrería.
Lo tradicional allí es
comer de pie, abriendo
espitas y cantando.

”



TRIKI-TRIXA

A ritmo de triki-trixa

Puede que en tu visita a una sidrería coincidas con una alegre triki-trixa con acordeón y pandereta. La experiencia merece la pena. Para conocer a fondo el mundo de la sidra, puedes visitar **Sagardoetxea** (el Museo de la Sidra) en **Astigarraga**, capital de la sidra vasca. Aquí se ha desarrollado el proyecto "Sagardun", que mantiene viva la cultura de la manzana.

En **Ezkió-Itsaso**, el Caserío-Museo Igartubeiti ofrece diversas actividades lúdicas relacionadas con la manzana y muestra cómo es un tolare, el trujal dedicado a la sidra. Las comarcas de San Sebastián, Tolosa, Legorreta, Aramaio y Gernika-Lumo cuentan con varias sidrerías (*sagardotegiak*).

www.sagardoarenlurraldea.eus
www.sagardoa.eus

EXPERIENCIA-
TOP

Sidra y "txotx" en familia

Ante ti se abre el mundo de las sidrerías vascas y su entorno: visitarás el caserío, los manzanales, el tratamiento de la manzana... todo de forma amena y divertida. Te espera la bodega de la sidra y una degustación del menú típico de sidrería, con sidra al "txotx", servida directamente de la barrica y zumo de manzana para los niños, que recibirán un pequeño obsequio.

La sidra y el mar

Es revivir la aventura de la caza de las ballenas, descubrir su vínculo con la sidra y saborear la gastronomía vinculada con ella, en una visita guiada a Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca, en Astigarraga. Comerás en una sidrería, paseando en barco por La Concha y visitarás el Aquarium, también de forma guiada.

turismo.euskadi.eus/es/

No puede ser todo más fresco

Del caserío al mercado...

...y a tu
mesa

MERCADO DE GERNIKA-LUMO

“ Tanto los mercados de los productos elaborados en los caseríos como los provenientes de la última marea pesquera, te ofrecen cercanía, frescura, calidad y trato con quienes los producen ”

Cualquiera que sea la fecha de tu viaje siempre estarán abiertos los mercados y plazas de Abastos de las principales localidades vascas. Si vas a alguno de uno de ellos tratarás con "baserritaras" (hortelanos) como lo hacen sus clientes habituales.

“Apenas unas horas separan los puertos de los mercados...”



MERCADO DE LA BRETXA

Los mercados y ferias propician un trato directo entre clientes y quienes se dedican a la producción. Destacan en **Donostia/San Sebastián: La Bretxa, El Antiguo y San Martín**. Sin abandonar Gipuzkoa, en **Ordizia** –los miércoles– verás cómo se fijan los precios de referencia para el resto del territorio, y en **Tolosa** –los sábados– adquirirás extraordinarias alubias y morcillas.

¡**Bilbao** siempre a lo grande!: según el Libro Guinness, **La Ribera** es el Mercado Municipal de Abastos más amplio, además de ser el mayor mercado cubierto de toda Europa.

Ha de ser en lunes... El mercado de **Gernika-Lumo** te recibe el primer día de la semana durante todo el año y, de forma especial y multitudinaria, el primer y último lunes de octubre, ¡Aunque los sábados de invierno también ofrece atractivas muestras de temporada!

En **Vitoria-Gasteiz** el mercado se encuentra muy cerca: en pleno centro, la **Plaza de Abastos** revive su antigua e intensa actividad. Cada sábado, se expone en su exterior una selección de verduras, frutas y quesos.



VENTA DE QUESO IDIAZABAL

Mercados y ferias

De forma especial, a lo largo de todo el año, se organizan mercados extraordinarios como los de **Santo Tomás**, en las tres capitales vascas, la **Feria de ganado** de Agurain, la **Feria de la patata** de Valdegovía-Gaubea, la de **Santiago** en Vitoria-Gasteiz, el **Día del Pimiento** de Gernika, el **Mercado Agrícola** de Balmaseda o **Tolosa Goxua: Feria del dulce** en Tolosa.

La sidra, el queso, la "txistorra", el bonito, anchoas y verdes y el "txakoli", son también objeto de coloridas ferias y jornadas de mercado en **Astigarraga, Ordizia, Orio, Hondarribia, Zarautz o Bermeo**.

Aquí se aprecian los productos de temporada: los primeros Quesos de Idiazabal, las hortalizas y frutas de verano, "perretxikos", setas y hongos de otoño, pochas para invierno...



Visita a un mercado

La experiencia merece la pena, y no solo por la muestra multicolor que se presenta ante tus ojos, sino porque vas a tener la oportunidad de conversar con los baserritarras que han cultivado todo tipo de verduras.

El ambiente que se crea en torno a los mercados es otro de los atractivos que merece disfrutarse. De una y otra manera te sumergirás en lo más auténtico de esta tierra.

turismo.euskadi.eus/es/



Un gourmet de compras...

Quesos con sello de garantía

En Euskadi la leche de la oveja de raza autóctona latxa produce unos quesos de riquísima elaboración que gozan de prestigio reconocido. Es el **Queso Idiazabal con Denominación de Origen...** que, en cualquiera de sus variedades: blancos o ahumados, te encantará saborear. Llevarlos de regalo es una buena idea.



Aceite de Oliva con Eusko Label

El **Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label** es un producto delicioso de alta calidad, que se produce íntegramente en Euskadi. Sometido a estrictos controles, el resultado es un alimento muy considerado rico en nutrientes.



Alubias con sello de calidad

Gozan de la categoría de "exce-lentes" entre prestigiados catadores, no en vano tienen el sello con garantía de calidad Eusko Label. Las variedades actuales son la **Alubia de Tolosa** y la **Pinta Alavesa**.



Son un capricho

Se comen solas o acompañadas con alubias, en forma de "Gilda" (con aceituna y anchoilla) o en compañía de algún otro pintxo. Las Guindillas de Ibarra de Eusko Label constituyen un auténtico capricho.



Txakolí: el blanco de aquí

Existen tres denominaciones de origen y todas se cotizan en los innovadores mercados internacionales del vino. Son **Arabako Txakolina**, **Getariako Txakolina** y **Bizkaiko Txakolina**. Cuando los pruebes, verás que tienen la virtud de maridar con lo más variado: el Queso Idiazabal, las Antxoas de Bermeo, los Pimientos de Gernika...



Manzana autóctona 100%

Hay ciertas zonas de Euskadi de gran tradición sidrera. La **Sidra Natural del País Vasco con distintivo Eusko Label** es una sidra de calidad superior producida en los caseríos por manos expertas, siempre siguiendo las técnicas tradicionales.



Sal de Añana

A la **Sal de Añana** se le considera como "una de las mejores sales del mundo", y está avalada por profesionales de prestigio que la emplean en sus restaurantes. Se producen cuatro tipos de sal... Elige alguna de ellas para tus recetas.



EXPE-
RIEN-
CIA-
TOP

Una pizca de sal en el valle salado

Una visita guiada te llevará por un paisaje único y te introducirá en los secretos de la Sal de Añana desde sus facetas histórico-cultural, natural, productiva, terapéutica (spa salino) y gastronómica... Te sorprenderá en todos los sentidos.

turismo.euskadi.eus/es/
www.vallesalado.com



De la lonja a la lata

La fama de las **conservas de pescado** con origen vasco es universal. Y es que Euskadi concentra el 10% de la industria estatal de conservas de pescado: bonito, atún, antxoas... Notarás la diferencia.



Tradición en dulce

Son auténticas delicias: **trufas, vasquitos y neskitas, bilbainitos, brioches, cigarrillos, tejas de Tolosa, "ori-baltzak"**... Las variedades de la pastelería vasca pone a prueba tus sentidos. Déjate llevar.

Los Vinos de Rioja Alavesa

Crianzas, reservas y vinos de año están incluidos en la **Denominación de Origen Calificada Rioja**. Su fama les lleva a alcanzar continuamente los primeros puestos en los certámenes enológicos internacionales. Tu paladar también los valorará.



LA OFERTA FORMATIVA PARA QUIENES SE APASIONAN CON LA COCINA TIENE AQUÍ GRADO SUPERIOR

Una gastronomía con tanta personalidad y de tan arraigada tradición por fuerza debía extenderse más allá de los fogones y transmitirse a través de la formación superior. El objetivo no puede ser otro que formar a buenos profesionales que supongan el relevo generacional de las estrellas de este brillante firmamento.

Debes saber que aquí la afición nace ya antes de entrar en las Escuelas de Hostelería, que en Euskadi suman doce, y acogen a un número de estudiantes que cada año va en aumento. En estas escuelas se combina la investigación con el aprendizaje teórico-práctico, en un afán de acercar la realidad de la profesión al alumnado. La formación que se imparte es amplia, combinando innovación y tradición, y siempre tomando como referencia el saber de toda una generación que ha marcado un hito en la gastronomía de este país.

Al margen de las escuelas que se distribuyen por todo el territorio, y ya con carácter de facultad, tienes el **Basque Culinary Center**, en el Parque Tecnológico de

Miramón, en Donostia/San Sebastián, que acoge a las primeras promociones del grado universitario oficial en Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Mondragón. Su alumnado procede de todo el mundo, y su objetivo es sobresalir en el arte de la gastronomía, hostelería e industria alimentaria. Observa el nivel de sus profesores: Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa. Puedes imaginar que es un privilegio recibir sus lecciones magistrales.

En las aulas se habla de los sistemas de producción y elaboración culinaria, gestión empresarial, personas y gestión de clientes, cultura gastronómica, sistemas de servicio, atención a la clientela... así como de fundamentos científicos aplicados a la gastronomía. A esto añaden tres itinerarios de profundización: vanguardia culinaria, innovación, negocio y emprendizaje, e industria alimentaria. ¡Todo un nivel para estas futuras estrellas!

www.bculinary.com



CASERÍO MUSEO IGARTUBEITI

museos, centros de interpretación, universidad...

La cocina hay que explicarla y...

...entenderla

“

Quando sepa cómo se fabrican las cazuelas, qué harinas convienen o por qué el vino es de crianza, apreciarás sabores y sensaciones nuevas: lo que comas con los ojos, las manos y la boca... te sabrá de otra forma”

Euskadi acoge varios centros de interpretación y museos gastronómicos.

En Tolosa te chuparás los dedos en el **Museo Gorrotxategi de Confitería**, que muestra las técnicas de trabajo del gremio desde los siglos XIV al XIX.

En Ordizia, Goierri guipuzcoano, se localiza el **Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía D'elikatzuz**.

En Ezkio-Itsaso tienes el **Caserío Museo Igartubeiti**, en el que la actividad más importante se centra en la sidra, al margen de otras donde te familiarizarás con la vida en el caserío.

En torno al queso tienes numerosas actividades que seguro te van a interesar. Conocerás los rebaños de ovejas, los pastores y sus caseríos... incluso puedes aprender a hacer queso o cuajada, y degustarlos allí mismo. Hay más de veinte queserías en todo Euskadi que podrás visitar.



El **Centro de Interpretación del Queso de Idiazabal**, en esta localidad, explica los secretos de la denominación de origen y ofrece degustaciones.

Si te interesa el mundo del txakoli acércate a Bakio, el **Txakolingune** programa muchas actividades entorno a este vino.

Como ves, un sin fin de posibilidades donde conocer a fondo la gastronomía y sus secretos.

Temáticas de vinos y sidra

Y si hablamos de vino, cualquier bodega de Rioja Alavesa es un museo o academia. Si deseas saber más, en el **Centro Temático del Vino Villa Lucia**, de Laguardia, conocerás el proceso de elaboración del vino, con catas virtuales y juegos.

La localidad de Astigarraga acoge **Sagardoetxea, Centro de Interpretación de la Manzana y la Sidra**. Junto a un manzano, se encuentra el espacio museístico dotado con los recursos y tecnologías más avanzadas, paneles informáticos, material interactivo, fotografías y juegos.

www.idiazabalturismo.com
www.delikatuz.com
www.tolosaldeia.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus
www.villa-lucia.com
www.bizkaikoa.bizkaia.eus
www.gastromuseums.com



Los

10

imprescindibles

del enoturismo y la gastronomía en Euskadi...

Venir a Euskadi es probar cualquiera de sus especialidades gastronómicas y alguno de sus fantásticos vinos. Es vivir parte de la esencia de un país que siempre ha mantenido un culto a la buena mesa, a las materias primas, a su elaboración y a compartirlas, una vez cocinadas, con la gente cercana.

1

Un **restaurante** con nombre propio



Porque son muchas las ofertas de restaurantes en manos de estrellas de fama internacional.

2

Una ruta de **pintxos**

Para degustar la comida en miniatura mientras compartes conversación y risas.



3

El **txakoli** bien frío

Acompañado de un buen marisco o pescado en cualquier puerto o caserío; eso sí, siempre fresquito.



4

Secretos de la buena cocina

Cuando vuelvas lo harás con más de un detalle aprendido en cualquiera de los cursos o certámenes de gastronomía. Serás el "pil-pil" de todas las salsas en tus comidas.



5

Un menú de **sidrería**

Bacalao y chuletón vuelta y vuelta, solo interrumpidos por el grito del "txotxi!" para acudir a la barrica (kupela) a recoger la sidra.



6

Visitar un **mercado** tradicional

Conversando con caseros y caseras que te ofrecen lo mejor de su tierra y de su alma.



7

Un buen **Rioja Alavesa**

Entre murallas y pueblos de gente abierta, en cualquier bodega o donde te apetezca probar uno de los mejores vinos.



8

Los **dulces** tradicionales

Euskadi te lo pone fácil para deleitar a los tuyos a la vuelta de tu viaje. Extraordinaria la repostería tradicional para alargar el disfrute.



9

Un pescado "**freskue**"

Con olor a puerto y recién pescado, te esperan antxoas, bonito, besugo...y chuparse los dedos después de unas sardinas asadas.



10

Comer como en **casa**

Por el cariño y el buen hacer que encontrarás en cientos de restaurantes familiares.



...te invitamos a saborearlos.

DOCE MESES... cientos *de citas culinarias*

¿Te gustan las demostraciones y concursos de la cocina de siempre, las fiestas culinarias y de productos de alimentación?

No tendrás problemas con el calendario. En Euskadi las citas o los certámenes relacionados con la gastronomía tienen lugar en cualquier localidad y cualquier día del año.

Concursos, exposiciones, catas y ventas de productos alimentarios y artesanales son habituales en estos encuentros multitudinarios en los que se refleja la cultura popular y las costumbres culinarias de Euskadi.

¿Sabes mucho de cocina?... pero, ¿Mucho, mucho?...

Certámenes como **San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country** atraen a

las grandes figuras de la cocina y de la crítica gastronómica, aunque también abren sus puertas a quienes disfrutan con el buen comer.



Como sucede con el **Campeonato de Euskal Herria de Pintxos** en Hondarribia o la **Semana del Pintxo y de la Cazuelita** de Vitoria-Gasteiz. Haz que tu visita coincida con alguno de ellos.

www.academiavascadegastronomia.com



enero

Día del Txakoli en Getaria

marzo

Feria de la Chacinería de Sopuerta

Presentación de la cosecha de Txakoli en Bakio

abril

Artzai Eguna (Día del Pastor) en Ordizia

Día del Verdel en Mutriku

Semana del Pintxo y del vino de Rioja Alavesa de Vitoria-Gasteiz

Día del Txakoli en Aia

mayo

Antxoa Eguna (Día de la Anchoa) en Ondarroa

Fiesta de la Miel de Montaña Alavesa en Antoñana

Sagardo Eguna (Día de la Sidra) de Usurbil

Txakoli Eguna en Amurrio

Feria Pesquera de Bermeo

junio

Semana Grande del Pintxo de Alava en Vitoria-Gasteiz

Concurso de Pintxos en Elgoibar

Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

julio

Día del Pimiento de Gernika

Feria de la Sal de Añana

Fiesta del Besugo en Orío

Día de la Sardina de Santurtzi

agosto

Artzai Eguna (Día del Pastor) en Araia

septiembre

Artzai Eguna (Día del Pastor) en Amurrio

Artzai Eguna (Día del Pastor) en Legazpi

Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa

Concurso de Quesos de Idiazabal en Ordizia

Sagar Uzta (Cosecha de la manzana) en Astigarraga

Sagardo Eguna (Día de la Sidra) en San Sebastián

Día del Txakoli en Zarautz

Día del Pulpo en Zumaia

Concurso de Quesos de Idiazabal en Ordizia

octubre

Campeonato de "Euskal Herria" de Pintxos en Hondarribia

Agusto, Saber y Sabor en Bilbao

Feria de la Alubia Pinta Alavesa en Pobes

San Sebastián Gastronomika

Feria del Marisco en Zierbena

Feria del Ganado en Agurain

Jornadas Gastronómicas del Txipiron en Lekeitio

Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

Tolosa Goxua feria del dulce en Tolosa

Feria del Vino y del Queso "Ordizia Txapeldun" en Ordizia

noviembre

Feria de San Martín en Santa Cruz de Campezo

Semana de la Alubia de Tolosa

Semana de la Cocina en Miniatura en Vitoria-Gasteiz

diciembre

Feria de Santa Lucía en Zumarraga

Feria del Chuletón de Tolosa

Feria de Santo Tomás en San Sebastián y Bilbao

Feria agrícola de Navidad en Vitoria-Gasteiz

Semana de la cazuelita en Vitoria-Gasteiz

Ardoaraba. Vinos de Alava en Vitoria-Gasteiz

INFO práctica

EUSKADI TURISMO

turismo.euskadi.eus/es/

TURISMO ALAVA

www.alavaturismo.eus

TURISMO BIZKAIA

www.visitibiscay.eus

TURISMO GIPUZKOA

www.sansebastianregion.com

NEKATUR/AGROTURISMOS

943 327 090 · www.nekatur.net

Oficinas de turismo

Álava

AMURRIO

945 393 704 · www.amurrioturismo.com

ELCIEGO

945 606 632 · www.elciego.es

LABASTIDA

945 331 015 · www.labastida-bastida.org

LAGUARDIA

945 600 845 · www.laguardia-alava.com

MURGUIA QUADRILLA DE GORBEIALDEA

945 430 440 · www.gorbeialdekokuadrilla.eus

QUEJANA

945 399 414 · www.aiaraldeia.org

SALINAS DE AÑANA

945 351 386 · www.anaturismo.com

SALVATIERRA-AGURAIN

945 302 931 · www.arabakolautada.eus

SANTA CRUZ DE CAMPEZO

QUADRILLA DE CAMPEZO-MONTAÑA ALAVESA

945 405 424 · www.montanaalavesa.com

VILLANUEVA DE VALDEGIVIA

945 353 040 · www.valdegovia.com

VITORIA-GASTEIZ

945 161 598 · www.vitoria-gasteiz.org

Bizkaia

ARENA (MUSKIZ)

946 706 567 · www.visitenkarterri.com

BAKIO

946 193 395 · www.bakio.eus

BALMASEDA

946 801 356 · www.visitenkarterri.com

BARAKALDO (BEC)

944 995 821 · www.barakaldo.org

BERMEO

946 179 154 · www.visitbermeo.eus

BILBAO TURISMO

944 795 760 · www.bilbaoturismo.net

BILBAO AEROPUERTO

944 031 444 · turismo.euskadi.eus/es/

BILBAO, GUGGENHEIM

944 795 760 · www.bilbaoturismo.net

DURANGO

946 033 938 · www.turismodurango.net

ENCARTACIONES ENKARTUR

946 802 976 · www.visitenkarterri.com

GAZTELUGATXE

946 179 154 · 606 358 831 · www.bermeo.eus

GERNIKA-LUMO

946 255 892 · www.gernika-lumo.net

GETXO

944 910 800 · www.getxo.eus

GORDEXOLA

946 799 715 · www.gordexola.eus

GORLIZ

946 774 348 · www.gorliz.eus

KARRANTZA

946 806 928 · www.karrantza.org

LEKEITIO

946 844 017 · www.lekeitioturismo.eus

MENDATA

946 257 204 · www.mendata.eus

MUNDAKA

946 177 201 · www.mundakaturismo.com

MUSKIZ

946 802 976 · www.visitenkarterri.com

ONDARROA

946 831 951 · www.ondarroa.eus

ORDUÑA

945 384 384 · www.urduna.com

OROZKO

946 122 695 · www.orozkoudala.com

PLENTZIA

946 774 199 · www.plentzia.org

PORTUGALETE

944 729 314 · www.portugalete.org

SANTURTZI

944 839 494 · www.turismo.santurtzi.net

SOPELA

944 065 519 · www.turismoa.sopelaudala.org

SOPUERTA

946 104 028 · www.sopuerta.biz

TRUCIOS-TURTZIOZ

946 109 604 · www.turtzioz.org

URDAIBAI-BUSTURIALDEA

946 257 609

www.turismourdaibai.com

ZIERBENA

946 404 974 · www.zierbena.net

Gipuzkoa

ARANTZAZU

943 796 463 · www.turismodebagoiena.eus

ATAUN

943 180 335 · www.ataunturismoa.net

AZKOITIA (LOIOLA)

943 151 878 · www.urolaturismo.eus

AZPEITIA (LOIOLA)

943 151 878 · www.urolaturismo.eus

BERGARA

943 769 003 · www.bergaturismo.eus

DEBA

943 192 452 · www.deba.eus

ERRETERIA

943 494 521 · www.oarsoaldeaturismoa.eus

ESKORIATZA. MUSEO IBARRAUNDI

943 715 453 · www.eskoriatza.eus

GETARIA

943 140 957 · www.getaria.eus

HONDARRIBIA BIDASOA ACTIVA. DPTO. TURISMO

943 645 458 · www.bidasoaturismo.com

HONDARRIBIA

943 643 677 · www.armaplaza.eus

IDIAZABAL

943 188 203 · www.idiazabalturismo.com

IRÚN

943 020 732 · www.irun.org

LEGAZPI COMARCA UROLA GARAIA (LENBUR)

943 730 428 · www.lenbur.com

LEINTZ GATZAGA

943 714 792 · www.leintzgatzaga.eus

LIZARRUSTI (PARKETXEA)

943 582 069 · www.lizarrusti.com

MUTRIKU

943 603 378 · www.mutriku.eus/turismoa

OIARTZUN - OARSOALDEA

943 494 521 · www.oarsoaldeaturismoa.eus

OÑATI

943 783 453 · www.oniati.eus

ORDIZIA

943 882 290 · www.delikatuz.com

ORIO

943 835 565 · www.turismo.orio.eus

ORMAIZTEGI

943 889 900 · www.zumalakarregimuseoa.eus

PASAIA-OARSOALDEA

94

Los



imprescindibles de Euskadi

Son muchos los motivos que hacen de Euskadi un destino imprescindible. Lo vas a comprobar cuando conozcas su gente, su historia y su rico y variado patrimonio y aún mejor cuando lo comentes en torno a una buena mesa.

Bilbao



Donostia/
San Sebastián



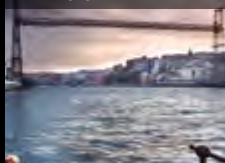
Vitoria-Gasteiz



Casa de Juntas
de Gernika



Puente
Bizkaia



San Juan de
Gaztelugatxe



Urdaibai



Cristóbal Balenciaga
Museoa



Santuario de Loiola



Laguardia



turismo.euskadi.eus/es/

EUSKADI

BASQUE COUNTRY

Euskadi, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA

DEPARTAMENTO DE TURISMO
COMERCIO Y CONSUMO

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

