

noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Bertako gaia

El turismo experiencial llega a Debabarrena con un programa basado en las tradiciones

Se han organizado catorce visitas hasta el mes de octubre

Los visitantes podrán adentrarse en los mundos de la cocina, la pelota, la sidra, el deporte rural y las sociedades

Jabi Leon - Sábado, 13 de Julio de 2013 - Actualizado a las 06:28h

Eibar. La comarca de Debabarrena ofrece desde la próxima semana y hasta el mes de octubre la posibilidad de participar en un novedoso programa de turismo experiencial impulsado por el departamento de Turismo de la agencia de desarrollo Debegesa con el objetivo de "ofrecer una nueva alternativa para atraer visitantes a la comarca".

Bautizado con el nombre de *Tradizio Bizia-Tradición viva*, el programa incluye cinco nuevas experiencias vinculadas a tradiciones de la cultura vasca que permanecen vivas en Debabarrena como la cocina vasca, el deporte rural, la pelota, la sidra y la sociedad gastronómica.

Las actuaciones incluidas en esta nueva iniciativa, impulsada de la mano de la asociación comarcal de desarrollo rural Debemen, la agencia de viajes Geobidaiak, empresarios y hosteleros de la zona, están dirigidas "en gran medida, a aquellas personas que quieren conocer y vivir experiencias diferentes y buscan una calidad y autenticidad que les conecte emocionalmente".

En este sentido, los promotores del programa de turismo experiencial (está respaldado por los departamentos de Turismo y Desarrollo Rural del Gobierno Vasco y por el departamento de Turismo de la Diputación territorial) consideran que Debabarrena "cuenta con las claves necesarias para diferenciarse mediante la calidad de las propuestas y el servicio, la autenticidad y la singularidad".

Con el objetivo de garantizar la calidad de las distintas experiencias, estas se realizarán "siempre en grupos reducidos".

Las experiencias El calendario elaborado con motivo del programa de turismo experiencial basado en las tradiciones vascas incluye un total de catorce visitas en días y horarios concretos. Aún así, en el caso de que un grupo de personas quiera realizar la actividad en otra jornada diferente a las establecidas podrá contratar directamente la experiencia en la fecha elegida llamando al número de teléfono 945 010 949 de Geobidaiak o escribiendo a la dirección de correo electrónico info@geobidaiak.com. Además, toda la oferta relativa al programa *Tradizio Bizia-Tradición viva* puede encontrarse en la web debabarrenaturismo.com.

En lo referente a las distintas experiencias, la denominada *Deporte rural vasco* arrancará el próximo día 20 de julio en la casa rural Zelai de Mallabia, donde Idoia Zenikazelaia y su marido, el levantador de piedra José Antonio Gisasola *Zelai* (campeón de Euskadi en 16 ocasiones) acogerán a los visitantes con el calor que se merecen.

Allí, los visitantes tendrán la posibilidad de probar diferentes modalidades de herri kirolak como el levantamiento de piedras, acarreo de txingas, corte con trontza, arrastre de piedras o levantamiento de fardos... Asimismo, podrán conocer los materiales y las técnicas para su fabricación y las curiosidades que rodean las competiciones de deporte rural, para culminar su visita con una tertulia en la que no faltará un buen almuerzo a base de pintxos y sidra.

Los turistas pueden contratar cualquiera de las experiencias ofertadas fuera de las fechas establecidas

Por otro lado está la experiencia en torno a *La pelota vasca*, que permitirá al visitante adentrarse en ese mundillo de la mano de un pelotari profesional en el frontón Astelena de Eibar.

Los participantes entrarán en la cancha del frontón para probar diferentes materiales (pelotas, palas, etc.) y conocer de cerca las anécdotas y curiosidades que rodean el mundo de la pelota de la mano del personal de la empresa de pelotaris profesionales Aspe.

A continuación, los visitantes degustarán un menú típico vasco en el restaurante Chalcha de Eibar, para posteriormente regresar al frontón Astelena y disfrutar de un partido de pelota a mano profesional y saludar a los pelotaris.

La tercera experiencia está ligada a *La sidra y el caserío vasco* y permitirá al visitante conocer y practicar el ritual del *txotx* en la sidrería-casa rural Txindurri Iturri de Itziar (Deba).

Lógicamente, los participantes en esta iniciativa podrán disfrutar del buen ambiente y de la sidra que sale de las *kupelas* tradicionales, degustando varios tipos de sidra con el acompañamiento de un pintxo de chorizo, cómo no, a la sidra. Además, aprenderán a encorchar y embotellar la sidra.

La cuarta experiencia, bautizada con el nombre de *La cocina vasca: del caserío a la mesa*, permitirá a los visitantes descubrir los secretos de la cocina vasca de la mano del chef Jon Ander Odriozola, con quien visitarán el caserío Gisasola de Eibar. Además de ordeñar a las vacas y recoger los huevos recién puestos por las gallinas, los participantes en esta iniciativa escogerán y recogerán directamente de la huerta los productos frescos y naturales que luego degustarán tras ser cocinados por el equipo de profesionales del Hotel-Restaurante Krabelin, ubicado en el eibarrés alto de Arrate.

La quinta y última experiencia del programa *Tradizio Bizia-Tradición Viva*, denominada *Sociedad gastronómica vasca - socio por un día*, se llevará a cabo en la sociedad Arku-Gain, ubicada en un lugar privilegiado del puerto de Mutriku y con una gran tradición entre los *arrantzales* de esta pequeña localidad costera. Allí se ofrecerá a los visitantes la posibilidad de la vivir la experiencia de ser socio de una sociedad gastronómica y disfrutar de una comida típica de sociedad con productos frescos y locales.

Los propios socios de Arku-Gain serán los encargados de contar las curiosidades y el funcionamiento de las sociedades a los visitantes, que participarán en las tareas habituales de los socios y se sentarán juntos a comer y conversar.

Esa visita comenzará en el Museo Bentalekua, donde se encuentra el antiguo artilugio de venta y subasta del pescado, y tendrá continuidad con la citada comida en la sociedad gastronómica. El menú será a base de productos locales marineros, maridados con txakoli y vino tinto.

las claves

- **Deporte rural vasco.** Se realizará en la casa rural Zelai de Mallabia los días 20 de julio, 24 de agosto y 21 de septiembre. Esta experiencia se prolongará durante una hora y media y con grupos de 12 integrantes como máximo.
- **La pelota vasca.** Se llevará a cabo los días 6 y 20 de octubre en el frontón Astelena de Eibar y de la mano de la empresa de pelota profesional Aspe. Esta experiencia tiene una duración de seis horas y media porque incluye una comida en el restaurante Chalcha y el visionado de un partido de pelota profesional.
- **La sidra y el caserío vasco.** Esta iniciativa está programada para los días 28 de julio, 11 de agosto y 28 de septiembre en la sidrería-casa rural Txindurri Iturri de Itziar (Deba). Tiene una duración de una hora y a los más pequeños en vez de sidra se les servirá mosto. Además, se degustarán chorizos sin gluten.
- **La cocina vasca: del caserío a la mesa.** Se realizará en el caserío Gisasola y el hotel-restaurante Krabelin de Arrate (Eibar) los días 3 y 10 de agosto y el 14 de septiembre. Esta experiencia se prolongará durante cuatro horas y se realizará con grupos de doce miembros como máximo.
- **Sociedad gastronómica vasca - socio por un día.** Programada para los días 27 de julio, 17 de agosto y 7 de septiembre en la sociedad Arku-Gain de Mutriku, esta experiencia tiene una duración de tres horas y está limitada a un máximo de quince personas.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan

cualquier normativa o derecho de terceros.

- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

Comentarios Número de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

[Quiero registrarme](#). Sólo tardarás un minuto. El comentario se enviará después de registrarte.

Usuario registrado

Correo electrónico

Recordarme la próxima vez

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Enviar

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

Enseguida te devolveremos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

-
-
-

• © Diario de Noticias-Edición Digital

-
-
-