

Gipuzkoa, cultura del buen comer

EL ÚNICO INCONVENIENTE DE LLEGAR A GIPUZKOA CON LA INTENCIÓN DE CONOCER SU GASTRONOMÍA ES QUE, SI NO SE DISPONE DE VARIOS DÍAS, EL VISITANTE PUEDE SENTIRSE FRUSTRADO ANTE LA IMPOSIBILIDAD DE ABARCAR UNA OFERTA TAN AMPLIA Y TENTADORA, YA QUE EL BUEN COMER ES UNA CULTURA EN ESTE TERRITORIO. [TEXTO: AINHOA AGIRREGOIKOA]



► Gipuzkoa es un paraíso para los amantes de la buena mesa.

Gipuzkoa ofrece múltiples opciones para disfrutar su gastronomía, pudiéndose llegar incluso a conocer el territorio a través del paladar. Para ello, los mejores planes gastronómicos de Donostia y Gipuzkoa en general son numerosos, variados y están al alcance de todos. Las opciones van desde escapadas gourmet con rutas de pintxos, hasta talleres de cocina, sidrerías, txakoli y muchas más.

Bajo el nombre de **Escapada San Sebastián Sabores** se presenta la propuesta conocida popularmente como ir de pintxos, un plan divertidísimo para disfrutar de una estancia perfecta en Donostia y conocer de primera mano la ciudad. Esta propuesta se puede realizar acom-

pañado de un guía profesional, quien acercará al visitante a tres conocidos establecimientos de la Parte Vieja para degustar in situ su cocina en miniatura.

La **Escapada Gourmet** ofrece, por su parte, una combinación gastronómica perfecta: por un lado, un menú con la cocina de toda la vida y, por otro, un menú con creaciones más sofisticadas.

Esta lista de propuestas incluye a su vez la **Escapada Taller de Pintxos**. En esta ocasión, el pintoresco pueblo pesquero de Pasai Donibane, ubicado a cinco minutos de Donostia, es el escenario de la original

salida en la que con sus propias manos, de forma divertida y educativa, el visitante podrá elaborar un menú a base de pintxos tradicionales y modernos que luego degustará en uno de los mejores restaurantes de la localidad.

Dentro de estas opciones que se desarrollan fuera de la capital está también la **Escapada Gastronómica a Getaria**, municipio conocido a nivel enogastronómico por el txakoli y por sus asadores. Getaria, además, es un lugar para conocer con calma, un sitio para perderse por las calles y degustar tanto el conocido pescado a la parrilla como la cocina vasca en miniatura (www.getariaexperience.com).

Pero estas propuestas gastronómicas van más allá del mero hecho de disfrutar con las delicias de un determinado establecimiento o municipio. **Escapada al Mercado de Ordizia** permite al visitante adentrarse en los secretos de una de las mejores cocinas del mundo escogiendo los ingredientes que luego utilizará en la elaboración de un plato, acompañado de un chef local en el famoso mercado de la localidad, el más antiguo de Gipuzkoa, que se viene celebrando de manera ininterrumpida todos los miércoles desde el año 1512 y que este año ha recibido el Premio Euskadi Turismo (www.goieriturismo.com).

La **Escapada Sidrera** permite descubrir el mundo de las sidras al grito de *Txotx!* y conocer también Sagardoetxea. Aunque la temporada de sidra se vive con intensidad en Gipuzkoa, el turista puede disfrutar de estos establecimientos en cualquier época del año.

Para concluir, la última propuesta tiene que ver con otro producto propio de la huerta guipuzcoana, la Alubia de Tolosa. Bajo de epígrafe **Viaje de la Alubia de Tolosa, de la siembra al plato**, los interesados pueden participar en el Caserío Olateaga Goikoa en las cuatro citas del ciclo de la Alubia de Tolosa: sembrar, cuidar, recoger y cocinar (www.tolosakobabarruna.blogspot.com.es y www.tolosaldea.net)

+ Info

www.gipuzkoaturismo.net
www.reservasguipuzcoa.com
www.gastronomiavasca.eu