

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / MUSEOS-MUSEOAK

Red de Museos y Centros Enogastrómicos de Euskadi.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 05/10/2015 · 13:53

Sin comentarios



Euskadiko Museo Enogastronomikoen aurkezpena / Presentación de la Red de Museos Enogastrómicos 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 Enogastrómicos de Euskadi que tienen como temática productos gastronómicos como el vino, el txakolí, la sidra, el queso y el chocolate.

Siendo lugares idóneos para conocer la cultura gastronómica de Euskadi, el **Centro Temático del Vino Villa-Lucía** (Laguardía), **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 Confitería** (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, hasta la fecha se han creado las siguientes experiencias: "La Ruta de la Sidra y el Queso Idiazabal" entre Sagardoetxea, el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal y D'Elikatuz; "La Ruta de la sidra" entre Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal y "Ruta Gastronómica en el Corazón de Euskadi", donde se visitan D'Elikatuz, el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, Gorrotxategi y las dos ferias de Ordizia y Tolosa.

Con la creación de esa red, además de las experiencias que ya se ofrecen, se mostrarán 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:
- La "Fiesta de la Vendimia" que se celebra en septiembre y que se va alternando entre diferentes localidades de Rioja Alavesa.
- "Uztaberri Eguna" que se celebra en Lapuebla de Labarca en febrero.

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

Tolosa dulce:

- Visita al Museo de la Confitería.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda
Azokak-Ferias
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Sin categoría
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Centro de Documentación de Sagardoetxea: libros y artículos antiguos sobre la manzana y los manzanos.



Videos, tweets, visitas, etc. de la cultura de la sidra...



Sagardoaren Hiztegia: "La sidra".

- Taller de tejas de Tolosa y degustación de chocolate.
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
- El mercado que se celebra todos los sábados del año.
- "Fiesta de la Txuleta" (5-8 de Diciembre).
- "Tolosa Goxua" (24 de Octubre).
- "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 (Ezkio Itsaso)
- Visita a Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga).
- Catas de sidra.
- Comidas en sidrerías.
- Y destacar los siguientes acontecimientos:
- "Sagardo Berriaren Eguna", apertura de la temporada de sidrerías que se celebra el miércoles anterior al Día de San Sebastián en Astigarraga.
- Santa Ana, "Sagardo Eguna" de Astigarraga que se celebra el 26 de julio.
- "Sagar Uzta", la fiesta de la manzana que se celebra el último domingo de septiembre en Astigarraga.
- "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:
- Presentación del txakoli de Bakio el día de San José.
- 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.

Descargar el Dossier de Prensa en PDF



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



Euskadiko Museo
Enogastronomikoen aurkezpena /
Presentación de la Red de Museos
Enogastrómicos de Euskadi



La manzana en la cata del
aceite de oliva.



Extinción y reproducción
del manzano en el siglo
XIX según Aguirre-
Miramón.

Comentarios recientes

Edna Reyna en **Exitosa
celebración del 40 Sagardo Eguna
de Astigarraga.**

Sagardoaren Lurraldea en
**Curiosidades del mundo de la
sidra: la rama de fresno, signo de
sidra de buena calidad.**

Jarras también en las antiguas
sagardotegis | pitxTapitch en
**Curiosidades del mundo de la
sidra: la rama de fresno, signo de
sidra de buena calidad.**

Sagardoaren Lurraldea en
**Celebración de "Manzanos en
flor" en Sagardoaren Lurraldea.**

Marisa en **Celebración de
"Manzanos en flor" en
Sagardoaren Lurraldea.**

Links



Tags: D'Elikatuz, Euskadi, Gaztaren Museoa, Gorrotxategi, Idiazabal, Igartubeiti, Museo Enogastronomikoen Sarea, Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, Sagardoetxea, Txakolingunea, Villa-Lucia

Anterior post

Semana de la Sidra, del 7 al 16 de octubre en Igartubeiti. Sagardo Astea, urriaren 7tik 16ra Igartubeitin.

Siguiente post

Imanol Lorenzo y Marian Martin, ganadores del VIII Rally Fotográfico Sagar Uzta. Imanol Lorenzo eta Marian Martin, VIII. Sagar Uzta Argazki Rallyko irabazleak.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



txotx.info



Sagardodenda



El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

Sidrerías
Contacto

El museo
Tarifas y horarios
Cómo llegar
Tipos de visita
Centro de documentación
Contacto

Bebidas
Lotes
Delicatessen
Bonos regalo
Guía de consumo
Contacto

La manzana y su cultivo
Elaboración de la sidra vasca
Degustación y cata

Quiénes somos
Actividades
Proyectos
Formar parte
Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

