

Una nueva red de siete museos enogastronómicos promocionará la cultura vasca

Impulsará una oferta «más rica, dinámica, completa y preparada» para el turista

EFE

san sebastián

Lunes, 5 octubre 2015, 13:53



Siete museos y centros de gastronomía y enología de los tres territorios formado una red para trabajar conjuntamente en la promoción de la sidra, vino, el queso y el chocolate como productos vinculados a la tradición y Euskadi

La "Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi", que ha sido p este lunes en San Sebastián, está compuesta por el Centro Temático del Lucía de Laguardia (Álava), el Txakolingunea de Bakio (Bizkaia), la Saga Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, el Caserío Museo Igartubeiti de Ezl el Centro de Interpretación del Queso de Astigarraga, el Centro D'Elikatuz y el Museo de la Confitería Gorrotxategi de Tolosa, los cinco últimos en (

Además de Joxe Maria Alberro, en representación de los siete recursos ag el acto ha participado Arantza Madariaga, directora de Basquetour, la Age de Turismo del Gobierno Vasco que ha impulsado la in

Acudirá a eventeos como Fi

Como lugares idóneos para conocer la cultura gastronómica vasca, la trabajará en proyectos relacionados con la cultura culinaria y el tu transmitir las tradiciones que hay detrás de esos productos típicos que ide vascos

Los primeros destinatarios de sus acciones serán los propios vi: Euskadi,"para que luego hagan de tractores para los de fuera", ha dicho Alb ha destacado que el trabajo en red permitirá a sus miembros "ir en grup como Fitur u otros grandes foros de promoción a los que no podían acudir individual o "venderse" unos a otros a los visitantes que cada cen

También les permitirá ampliar acciones y experiencias en las que alguno colaboraban entre sí, como la "Ruta de la Sidra y el Queso Idiazabal" c Gastronómica en el Corazón de Eusk

La nueva red mantendrá estas iniciativas y creará otras nuevas para ofrec propuestas que vayan más allá de las propias visitas a los espacios mus forma que se combinen con el paso por bodegas, queserías y mercados o c y catas

Se trata, en definitiva, de tener una oferta "más rica, dinámica, completa y para el turista interesado en la gastronomía y la enología del P

La directora de Basquetour ha destacado que esta red tiene la virtualidad "la colaboración público privada", que, a su juicio, es imprescindible para hacia el objetivo e convertir a Euskadi en "referente mundial de la enogra

Los establecimientos integrados ahora en la red ya forman parte del club c turístico "Euskadi Gastronomika", creado por Basquetour para impulsar el Euskadi desde la gastronomía y que cuenta actualmente con unas 80 adheridas, según los datos ofrecidos hoy por Mad