

AZTI+TECNALIA Y FOOD TREND TROTTERS PRESENTAN:

THE FOOD MIRROR

Show me the FOODture



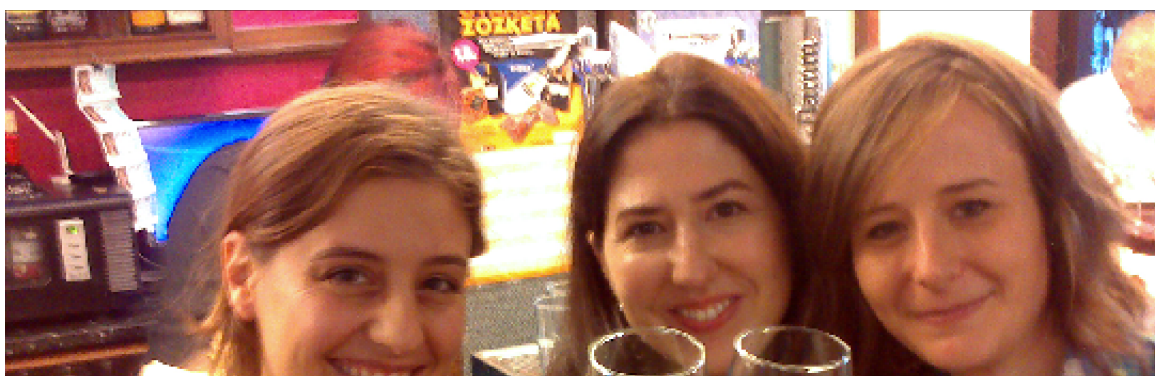
GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE ECONOMÍA
Y COMPETITIVIDAD



FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE INVESTIGACIÓN Y
DESARROLLO TECNOLÓGICO

OCT
23
2013



CRÓNICA DEL #BASQUEFOODIETOUR: 3ª JORNADA GIPUZKOA

POSTED BY THEFOODMIRROR

Continuamos el [#basquefoodietour](#) por Euskadi y dejamos atrás las tierras de Rioja Alavesa para adentrarnos en Gipuzkoa por el Goierri, Tolosaldea y Astigarraga e impregnarnos de sabor y tradición. nuestras ganadoras [Isabel Hormaeche](#), [Helena Vaello](#) y [Beatriz Sánchez](#).



Feria de Ordizia

Llegamos a Ordizia y nos reciben Niko Osinalde de [Turismo Goierri](#) y Leire Arandia de [Delikatuz](#) (es asko bioi!!!) para visitar su feria tradicional de los miércoles, un mercado con más de 500 años de antigüedad e historia en el que podemos comprar los mejores productos de temporada: piparrak d babarrunas de Tolosa, morcillas de Beasain, mondejus de Zaldibia y por supuesto, queso Idiazaba tradición se mezcla a la perfección con la modernidad en Ordizia: códigos QR en los puestos y una [app](#) propia de la feria! Isabel, Helena y Bea disfrutaron de lo lindo paseándose entre los productores l









Centro de Interpretación D'elikatuz, Ordizia

Tras visitar el ayuntamiento para ver desde su balconada principal la plaza del mercado de Ordizia en plenitud, visitamos **Delikatuz** con Leire, un centro de interpretación en torno a la gastronomía y la alimentación digno de ver: talleres de nutrición para niños, materiales didácticos en torno a la Azoka de Ordizia y los productos de la tierra... Un gran ejemplo de cómo acercar la alimentación a la sociedad en todas sus vertientes (historia y tradición, ciencia, cultura gastronómica, hábitos de vida saludables, Chapeau D'elikatuz!



Museo Gorrotxategi, Tolosa

De la mano de Olatz Iñarregi de [Tolosaldea Turismo](#), tenemos la suerte de visitar el [Museo de la Confitería de Tolosa](#), atendidos por el genial Rafa, quien nos da buena cuenta de toda la historia de la confitería desde la edad media hasta la actualidad. Máquinas y utensilios antiquísimos que nos descubren, entre otras cosas, el origen del trabajo de los confiteros: los cereros...



Tolosa

Olatz, como buena anfitriona nos lleva de pintxos por Tolosa y casi de casualidad descubrimos [Lur-Bistrot](#), un nuevo concepto de establecimiento comercial, dedicado a la venta, degustación y cata de productos de caserío y artesanales, haciendo las delicias de Isabel, Helena y Bea...





EUSKADI gastronomika

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



Sagardoetxea, Astigarraga

Continuamos por la tarde rumbo a Donostialdea, haciendo una parada obligada en Astigarraga para disfrutar de **Sagardoetxea**, el Museo de la Sidra Vasca, donde nos recomiendan hacer mosto de m un lujo al alcance de muy pocos! Eskerrik asko! Cena de rigor en una sagardotegi, que si bien no es temporada, nos reciben con los brazos abiertos y los elementos típicos del menú de sidrería: tortilla, bacalao, chuletón, queso, membrillo y nueces... Sobran las palabras! Txotx!!!







 1

 12

Leave a comment

Make sure you fill in all mandatory fields.

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Comentario

SUBMIT COMMENT

EL PROYECTO

Nuestro reto es identificar a los mejores observadores y construir con ellos una comunidad internacional que aportará sus descubrimientos de nuevos productos, formas de consumo y tendencias al sector alimentario.

BLOG

Food Trend Trotters to Chindia!

Cocreating the foodture!

Vídeo #basquefoodietour by The Food Mirror

Crónica del #basquefoodietour: 5ª jornada por Bilbao

Crónica del #basquefoodietour: 4ª jornada por Gipuzkoa

COMUNIDAD THE FOOD MIRROR