

## GIPUZKOA

# Sagardoetxea, presente en Basque Fest

Participará en el Festival de la Cultura Vasca que se celebrará en marzo en Bilbao

Forma parte de la Red de Museos Enogastronómicos junto a otros seis museos y centros de interpretación

JUAN F. MANJARRÉS ASTIGARRAGA

@DVASTIGARRAGATELEFONICA.NET

18 febrero 2016  
08:15

Un total de siete museos y centros de interpretación componen la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, iniciativa surgida el pasado año y que busca transmitir al visitante la esencia, tradiciones y valores que se ocultan tras algunos de los productos gastronómicos más reconocidos de Euskadi, como el vino, el txakoli, la sidra, el queso Idiazabal y el dulce.

Entre ellos no podía faltar Sagardoetxea-Museo de la Sidra Vasca, de Astigarraga. Junto al Centro Temático del Vino Villa-Lucía (Laguardia), Txakolingunea (Bakio), Caserío Museo Igartubeiti (Ezki-Itsaso), el Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal), el Centro de la Alimentación y la Gastronomía D'Elikatuz de Ordizia y el Museo de la Confitería, en Tolosa, conforma 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 la tierra y que mejor 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 turísticas: la Ruta de la Sidra y el Queso Idiazabal, el Pasaporte Gastronómico y la Ruta Gastronómica en el Corazón de Euskadi, entre otras. A través de esta 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 que pasan por combinar las visitas a museos con las visitas a bodegas de vino o txakoli, queserías, comidas o cenas en sidrerías, experiencias gastronómicas en mercados, catas, o participar en la elaboración del queso Idiazabal, la sidra, el vino, el chocolate, etcétera. Todas ellas, experiencias y visitas que brindan la oportunidad de conocer la geografía vasca con todos sus contrastes y desde un punto de vista gastronómico», detallan los responsables.

Y las iniciativas que ya se han puesto en marcha desde la red son la creación de un folleto de la Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi, donde se informa de las experiencias turísticas que ofrece cada uno de ellos y de su oferta expositiva. Además, incluye un mapa de Euskadi donde se detalla la ubicación de cada uno de ellos y las distancias entre todos y cada uno de los centros, siendo la mayor distancia de dos horas de viaje.

Cada museo dispone de un tótem informativo de la red, mediante el cual el visitante puede acceder a visitas virtuales de todos ellos a través de un Código QR. Estas visitas virtuales también están disponibles en las páginas web de los diferentes museos. En cuanto a las acciones conjuntas realizadas, los museos miembros han participado en Sagar Uzta, la Fiesta de la Sidra que se celebra en la localidad con varios talleres de queso y confitería, así como en ArdoAraba -la Feria del Vino de Vitoria-Gasteiz-, impartiendo talleres y catas.

La próxima cita será Bilbao. De cara a Semana Santa se prevé ofrecer dichas actividades desde el stand de Euskadi Gastronomika en Basque Fest, el Festival de la Cultura Vasca que se organizará en la capital vizcaína los días 24, 25, y 26 de marzo.



Diversos representantes de la cultura y gastronomía vasca estuvieron en la Feria Internacional del Turismo en Madrid.



Bandeja de 24 croquetas caseras ¡13 sabores a elegir!

Mr. Croquet

**5,90€ Llévatelo**