

Economía

Tu economía Consultorios: Inversión Fiscal Laboral Autónomos Mercado laboral Consumo

Los manjares que Euskadi exporta al mundo



El País Vasco se ha hecho un hueco en la despensa global poniendo en valor la riqueza de sus productos autóctonos y la sostenibilidad de elaboraciones artesanales

GUILLERMO ELEJABEITIA
Martes, 18 diciembre 2018, 23:20



La gastronomía vasca es una de las mejor valoradas en todo el mundo, no sólo por la fama de sus cocineros, sino también por una rica despensa tradicional, que ha conseguido traspasar fronteras a base de calidad y buen hacer.

Queso Idiazabal

Un sabor con 8.000 años de historia

Más de 8.000 años llevan los vascos y navarros elaborando el queso

que desde 1987 ampara la denominación de origen Idiazabal. Este queso de pasta dura elaborada a partir de la leche cruda de ovejas de raza latxa y carranzana es uno de los más apreciados a nivel internacional y ha sido declarado Patrimonio Gastronómico Europeo.

Conservas del Cantábrico

La riqueza que riega los pueblos costeros

La riqueza del Cantábrico ha proporcionado durante siglos sustento económico a muchos pueblos de la costa vasca. Las industrias conserveras de localidades como Bermeo, Ondarroa, Mutriku o Getaria, por citar solo algunas, gozan de un prestigio incontestable entre gourmets de todo el mundo, que saben valorar las cualidades del bonito del Norte o las anchoas del Cantábrico.

Sal de Añana

Un triunfo de la industria sostenible

La recuperación del Valle Salado para la producción artesanal de sal es un valioso triunfo en favor de una industria alimentaria sostenible. Obtenida de forma natural mediante técnicas tradicionales, la sal de Añana ha sido reconocida por prestigiosos chefs como una de las mejores del mundo.

Cebolla morada de Zalla

Tesoros bajo la tierra de las Encartaciones

Cuesta creer que la hoy apreciadísima cebolla morada de Zalla estuvo a punto de perderse de no ser por el trabajo de un puñado de esmerados agricultores. Su delicado sabor, nada picante, la ha convertido en objeto de deseo para muchos cocineros y su producción tradicional, en uno de los baluartes del movimiento Slow Food.

Alubias

La reina de los platos de cuchara

Un buen potaje de legumbre es la base de muchas tradiciones culinarias. En Euskadi, las reinas de la cuchara son las alubias, ya sean de Gernika, de Tolosa o pintas alavesas. Cultivadas durante siglos en las huertas próximas al caserío, la dieta vasca no se entiende sin ellas.

Euskal Txerri

Los valiosos cerdos que ya criaban los celtas

La ganadería porcina ha estado presente en tierras vascas desde tiempo de los celtas, pero en los años 80 atravesó una profunda crisis que se saldó con la extinción de dos de sus razas autóctonas, la Baztanesa y el Chato Vitoriano. Se mantuvo el Euskal Txerri, que está entre los cerdos más apreciados internacionalmente.

Ahumados Keia

Salmón al humo frío de maderas nobles

Los chefs con estrella se pirran por sus pescados ahumados de forma artesanal en Lemoa a partir de maderas nobles de viejas cubas de Rioja, y eso ha hecho de Keia uno de los productos vascos más viajeros.

Patata alavesa

La humilde patata se hace gourmet

No hace falta glosar la tradición de su cultivo en Álava cuando lo de patatero es casi un gentilicio para el alavés. En los últimos años la humilde patata alavesa ha vivido un repunte espectacular, amparada por sellos de calidad que le han dado el pasaporte a las despensas gourmet.

Sidra

La savia de las montañas vascas

Durante mucho tiempo la sidra sustituyó en las comidas al vino, difícil de conseguir en las montañas vascas. Convertida en la savia de fiestas populares en todo Euskadi, la sidra vive desde hace unas décadas un momento dulce fuera de nuestras fronteras, donde saca pecho ante la asturiana o la gallega.

Vino de Rioja Alavesa

Las viñas que alimentan el turismo

A orillas del Ebro y al abrigo de la Sierra de Cantabria crecen algunas de las viñas más valiosas de toda la Denominación de Origen Rioja. Sus caldos frescos, estructurados y con cuerpo, tienen un lugar asegurado en las cartas de restaurantes de todo el mundo, y un ramillete de

pueblos encantadores como Laguardia o Elciego han convertido Rioja Alavesa en un referente internacional del enoturismo.

TEMAS País Vasco



La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Correo

Tu economía

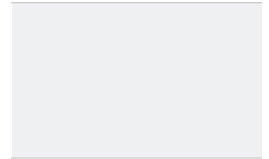
[Top](#)

50

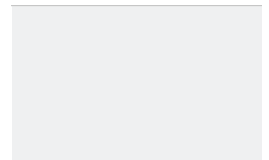
- 1 Salario Mínimo. Revolución en el servicio doméstico
- 2 ¿Es más cara la tarifa de luz regulada que las del mercado libre?
- 3 Optimus 3D; diseño, luego fabrico
- 4 «Si usted no entiende un producto, no invierta en él»
- 5 Las diez claves que deben tener en cuenta las empresas para 2019

Noticias relacionadas

resignación e incertidumbre



Un laboratorio adosado al caserío




Los límites del estado del bienestar



Patrocinada

Fotos



 **La marcha de los pensionistas en imágenes**



 **Un año más en la cumbre del Zaldiaran**



▶ Preguntas con respuestas



▶ Las obras que ayudarán a construir el primer hospital materno-infantil de la R. D. del Congo

Vídeos



▶ Así será la nueva sede de Petronor



▶ Barcelona recibe 2019 con un impresionante espectáculo multimedia



▶ Madrid celebra el 2019 con campanadas, uvas y mucha fiesta



▶ La policía británica investiga un apuñalamiento en Manchester

EL CORREO

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.

C/ Pintor Losada 7 48004 Bilbao



vocento ✓

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)