GASTRONOMIA & Enoturismo

Vini don Denominazione di Origine

Rioja Alavesa e vino Txakoli

I cuochi stellati

Materie prime

del mare e della campagna

Nanogastronomia

La cucina in miniatura

PAESI BASCHI

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

¡UN BUON PIANO!

Sono innumerevoli i piani che i Paesi Baschi hanno da offrire a te, al tuo gruppo o alla tua famiglia. In ognuno di questi piani vivrai da vicino esperienze che sarà difficile dimenticare e che vorrai raccontare al tuo ritorno. Tutto quello che devi fare è trovare quelli che si adattano a te e ai tuoi gusti e divertirti.

Li trovi tutti sul nostro sito web
turismo.euskadi.eus/it/
o scansiona questo codice QR

etikoa
Turismo Euskadi

Turismo responsabile

L'obiettivo del Codice Etico del Turismo Basco è quello di stabilire 8 principi fondamentali affinché tutti gli agenti che si occupano di turismo integrino la responsabilità e la sostenibilità nella loro pratica quotidiana. La Guida del turista responsabile contiene 10 consigli per rendere il viaggio del turista un'esperienza arricchente e sostenibile. Consigli che si trovano in questo opuscolo.

Edizione: Maggio 2023 • **Numero di copie:** 0000 • © Governo Basco. Ministero del Turismo, Commercio e Consumo
• **Realizzazione:** Bell Comunicación • **Fotografie e testo:** Diversi autori
• **Stampa:** AAAAAAAAA **D.L.:** BI-54-2015

E' proibita la riproduzione parziale e/o totale dei testi, mappe e immagini contenuti in questa pubblicazione, senza la previa autorizzazione dell'editore e degli autori e autrici.

GAS-TRONO-MIA & Enoturismo

6 Un paese di risorse
8 Euskadi Gastronomika
10 Materie prime
16 La cucina
26 Ricette
28 Dessert
30 I pintxos
34 Enoturismo
44 I mercati
48 Acquisti gourmet
50 Cultura gastronomica
52 Gli 10 imperdibili
54 Eventi
Info pratica

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Gli 10 Imprescindibili di Paesi Baschi

1 Bilbao

6 San Juan de Gaztelugatxe

2 San Sebastián

7 Urdaibai

3 Vitoria-Gasteiz

8 Cristóbal Balenciaga Museoa

4 Casa de Juntas de Gernika

9 Santuario de Loyola

5 Ponte Bizkaia

10 Laguardia

i

Il Paesi Baschi sono una terra in cui ogni nasello, tonno, carne, pomodoro o fagiolo offre caratteristiche speciali: acque vive e fredde, pascoli verdi e fitti, vento forte del nord... Tutto ciò si unisce ad abilità specifiche che li rendono unici.

Tutto questo a portata di mano

Uno dei segreti di questa cucina nota a livello internazionale è, senza dubbio, l'eccellenza e la varietà delle materie prime, che offre tutto un mondo infinito di esperienze enogastronomiche. Le risorse naturali sono a chilometri zero: straordinarie carni bovine, equine e suine allevate in uno qualsiasi dei "caseríos" e allevamenti baschi. I deliziosi fagiolini, peperoni, bietole, porri... coltivati negli orti dei casali di campagna di Gernika-Lumo, Arratia, Astigarraga, Ordizia o Tolosa... Le artigianali campagne di tonno bianco, calamari, acciughe, naselli o pagelli... La pecora latxa offre un latte unico, con cui si produce il formaggio di Idiazabal; dall'uva di Getaria, Bakio o Aiara si elaborano gli innovativi vini. I vigneti della Rioja Alavesa sono la base di vini unici, dalle mele di Astigarraga ed Hernani derivano ottimi sidri...

In occasione delle vostra visita, potrete scoprire che anche le montagne offrono risorse prelibate, deliziosi piatti a base di beccaccia, cinghiale, pernice, piccione e coniglio... o di funghi molto aromatici. Il segreto della cucina basca sta nella fusione delle materie prime locali con una tradizione centenaria. Degustarla è davvero un piacere degli dei.

Sono tanti i protagonisti impegnati ai fornelli nel soddisfare i palati più raffinati. Potrete verificarlo quando proverete gli straordinari piatti elaborati da cuoche e cuochi che coltivano la loro passione, dandone sfoggio nelle innumerevoli ricette tradizionali e innovative preparate.

tourism.euskadi.eus/en/

Protagonista

La gastronomia

"Mare e terra sono stati generosi con il popolo basco. Le sapienti mani e la millenaria tradizione degli uomini e delle donne che hanno elaborato questi prodotti in ristoranti, aziende e cucine, hanno portato la cucina basca a un livello davvero divino..."

UN PAESE DI RISORSE

La tradizione culinaria di questa terra è frutto dell'amore con il quale si lavora ciò che offrono il mare e la terra. Oggi piatti genuini tipici come il baccalà o alla biscaglina, il marmitako (piatto a base di tonno fresco, patate e peperoni, stufati insieme con alloro, cipolla, paprica e pomodori), la pourrusalda (zuppa di verdure nella quale predomina il sapore del porro) o il merluzzo all'ondarrese, per citarne alcuni, assumono nelle mani di alcuni grandi professionisti un'altra forma espressiva. E tanta dedizione doveva per forza di cose portare a far sì che le ricette "di sempre" si evolvessero per affrontare nuove sfide, mostrando una costante capacità di superamento di sé. Ciò ha dato vita a una nuova generazione di cuochi e cuoche che investono tutto il loro sapere in nuove esperienze culinarie, da cui nascono piatti dai sapori raffinati. Nulla sfugge alle loro esigenze di innovazione: prodotti dell'orto, del mare, carni di ogni tipo... si trasformano in sublimi assaggi nei quali l'estetica e il gusto fanno a gara nell'essere esigenti protagonisti dei sensi.

L'innovazione è quotata, vieni a scoprirlo.

Vivere l'identità di un popolo

Euskadi Gastronomika

La gastronomia basca, da quella tradizionale alla più innovativa, è uno dei tratti caratteristici dei Paesi Bassi e fortemente radicata nella vita quotidiana della nostra gente, legata alla nostra storia, ai nostri costumi e modi di vivere il tempo libero. È riuscita a oltrepassare le frontiere ed essere riconosciuta a livello internazionale. il motivo? L'eccellenza e la varietà delle materie prime che offrono il mare e la terra dei Paesi Baschi, nonché l'abilità dei grandi cuochi baschi. Desideriamo mettere a vostra disposizione questa vasta offerta; per questo motivo vi presentiamo Euskadi Gastronomika, un Club di prodotto di turismo gastronomico avente lo scopo di deliziarvi con le migliori esperienze, la migliore gastronomia e un servizio di qualità.

La gastronomia è uno dei tratti dell'identità basca

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomika

Euskadi Gastronomika è una rete che mira a garantire l'eccellenza gastronomica, un servizio di qualità superiore e solo le migliori esperienze: musei, società di attività, cantine, produttori di formaggio e altri tipi di aziende che offrono un'ampia gamma di programmi e attività gastronomiche, oltre a un'ampia varietà di luoghi in cui mangiare e fare acquisti.

Euskadi Gastronomika mette a vostra disposizione un'offerta completa per pianificare un viaggio gastronomico che superi tutte le vostre aspettative.

On egin!

www.euskadigastronomika.eus

Dal MARE uno zarzuela dei migliori pesci

> *La pesca a fondo e quella vicina alla costa portano ogni giorno al mercato del pesce il prodotto di generose e dure maree*

I **merluzzi pescati all'amo,** gli autentici **tonni bianchi del nord, tonni, rane pescatrici, "antxoas", "txitxarros," merluzzi, "txautxas"** (seppie), **"txipirones"**, e le specie pescate nel mare dagli arrantzales (pescatori) di Bizkaia e Gipuzkoa, arrivano ogni giorno a bordo di potenti paranze da pesca e barche moderne ai moli baschi, all'insegna di una gestione sostenibile del mar Cantabrico.

All'amo e... molto scarse!

Le acciughe del mar Cantabrico, o "**bokarta**"sono apprezzate sulle migliori tavole. Se un tempo si temeva per l'allarmante riduzione della loro biomassa, l'esemplare azione di biologi, istituzioni e pescatori è stata in rado di equilibrare catture e consumi. Ora è possibile mangiare di nuovo questa delizia.

La scienza e la tecnologia entrano nelle reti da pesca e sappiamo che attualmente nelle acque basche vivono ben 138.000 tonnellate di acciughe! Così l'acciuga del mar Cantabrico fritta, impanata, sottolio o alla papillote resterà fedele sulle nostre tavole.

Il Golfo di Bizkaia racchiude un altro tesoro tipico delle tavole basche: il merluzzo pescato all'amo. Chi se ne intende dice che il suo sapore è di gran lunga migliore se pescato con una semplice canna. I pescatori di Hondarribia coltivano quest'arte con grande maestria. Potrete verificarlo sul molo, arrivando al porto.

Dal mercato alla lattina

Date un'occhiata alle lattine di pesce che avete in dispensa...
Prodotti sotto sale, sottaceto e in scatola conferiscono fama universale all'attività peschereccia basca., I Paesi Baschi concentrano il 10% dell'industria statale di conserve di pesce. Buona parte del pescato del mercato di Bizkaia e Gizpuzkoa è destinato alla lavorazione e al confezionamento. Palamita e tonno concentrano oltre il 60% dell'attività. Qui si lavorano ventresche, acciughe, surimi e si svolge la maggiore produzione di inchiostro di calamaro di tutto il mondo!

¡UN BUON PIANO!

Lekeitio marinaio

In uno dei porti di pescatori più pittoreschi della costa, potrete fare una visita guidata al faro di Santa Catalina, dove potrete provare il simulatore di navigazione, con tempesta inclusa.
Visita guidata (o audioguidata) del centro storico e del porto, dove potreste imbattervi in una barca che scarica il pescato del giorno.

Dalla terra i frutti più generosi

danno il meglio di sé... le terre dedicate agli orti e all'agricoltura necessitano di grande dedizione sebbene le superfici agricole di Bizkaia e Gipuzkoa siano ridotte. Ad Álava la campagna assume dimensioni maggiori. Visitando ogni regione, confrontate le dimensioni agricole. In uno spazio ridotto si trovano grandi differenze!

Il più venduto sulle vostre tavole

Pomodori, lattuga, peperoni, porri e verdure coltivati negli orti e nei casali di campagna di Hernani, Tolosa, Leioa, Gernika-Lumo o Aiara-Ayala costituiscono una delle chiavi del successo delle tavole basche. Provando questi prodotti è possibile comprendere quali siano i sapori ottenuti da orti coltivati con grande passione.

Le patate alavesi, sia quelle destinate alla tavola che quelle dedicate alla semina, sono oggetto di grandi riconoscimenti. E l'uva della Rioja Alavesa dà origine a vini di grande fama e prestigio in Spagna e all'estero.

> *Il marchio di qualità Eusko Label fa la differenza*

L'industria agroalimentare dei Paesi Baschi vanta un proprio marchio di qualità chiamato Eusko Label. Questo marchio, promosso dal Governo Basco, viene concesso a tutto ciò che viene prodotto, trasformato ed elaborato nella Comunità Autonoma Basca, la cui qualità è superiore alla media generale. Eusko Label è pertanto garanzia di autenticità. Per individuare questi prodotti fate attenzione alla **"K"** che li distingue e differenzia.

La gamma di prodotti che si possono rovare con il marchio Eusko Label è davvero ampia: la **carne bovina Euskal Okela**, l' **Agnello da latte dei Paesi Baschi,** il **tonno del nord** e **il tonno rosso**, il **pollo** e le **uova dei casali baschi,** il miele, il latte, la **lattuga** e il **pomodoro dei Paesi Baschi**, la **patata di Álava**, il **peperone di Gernika**, i **peperoncini di Ibarra**, i **fagioli di Tolosa**, i **fagioli Pinta Alavesa**, l' **olio vergine d'oliva**, il **suino dei casali di campagna** e il**sidro naturale dei Paesi Baschi, "Euskal Sagardoa".** Provate queste delizie che recano il marchio di qualità Eusko Label... o regalatene qualcuna al ritorno.

Per quanto riguarda le **denominazioni di origine**, nei Paesi Baschi ce ne sono cinque: per i vini **txakoli** di Araba/Álava, Getaria e Bizkaia, il **formaggio di Idiazabal** e i **vini** della **Rioja Alavesa.**

www.hazi.eus

Dal casale di campagna l'"autentico"

L'origine dei prodotti agroalimentari baschi assicura una qualità davvero straordinaria. Persino le api che vivono nei Paesi Baschi si sono specializzate e per ciascuno dei loro mieli usano fiori di lavanda, trifoglio, mora selvatica, rosmarino, eucalipto o castagno! E proprio come succede con le api, anche la produzione di casali e fattorie gode di una modalità operativa differenziata.

Dalla fattoria al casale... tutto vi piacerà

Nei casali e nelle fattorie dei Paesi Bassi le cose si fanno dedicando loro tempo. I **polli del casale**, dalle piume rossicce e dalla pelle e dalle zampe gialle, provengono da un'accurata selezione e vivono in libertà. I **vitelli** nati e allevati in questi pascoli offrono costolette e filetti davvero deliziosi. Ecco perché le cucine e le griglie di questo paese hanno questo buonissimo odore!

Fate attenzione quando viaggiate lungo le strade basche: l'immagine della **pecora latxa**, tipica dei Paesi Bassi, è presente negli adesivi apposti su molte auto. È il simbolo di agnelli unici che godono di considerazione molto speciale in questa terra.

URKIOLA

Qualsiasi montagna dei Paesi Baschi offre una deliziosa immagine rurale nella quale non mancano i greggi di pecore latxas. Gli agnelli vengono svezzati molto presto, in modo che le madri possano produrre da 2 a 3 litri di latte al giorno. In questo modo viene garantita la lavorazione del **formaggio di Idiazabal** .

I prestigiosi **World Cheese Awards** – premi internazionali concessi in Inghilterra ai formaggi– hanno recentemente scoperto i formaggi baschi. Da allora i riconoscimenti si susseguono.

¡UN BUON PIANO!

Pastore per un giorno

Nel parco naturale di Urkiola, il pastore Patxi Solana ci invita a condividere le sue attività quotidiane nel casale: la brucatura delle pecore. Preparare la cagliata e il sapone. Trasformazione artigianale della lana. Degustazione del formaggio Idiazabal. E a novembre si potranno allattare con il biberon gli agnelli appena nati.

Il piatto forte di questo paese: la gastronomia

il piacere di sedersi a tavola

*“Non è un luogo comune
Qui ogni problema viene
risolto attorno a una tavola
apparecchiata.
Dal culto della buona cucina
è nata una scienza divina.
Sedetevi e godetevi l'arte”*

I Paesi Baschi sono un punto di riferimento per la migliore delle gastronomie. Il suo culto è evidente in ogni espressione della vita quotidiana. In ambito domestico, il pranzo o la cena assumono un carattere del tutto speciale, soprattutto con ripetuti festeggiamenti e incontri. Anche le attività costituiscono una buona scusa. Probabilmente uno dei motivi per i quali avete scelto di venire nei Paesi Baschi è la gastronomia... Avete davvero buon gusto!

Il firmamento basco brilla di luce propria

Una cucina di solie e stelle

"Le stelle brillano nei Paesi Baschi! Con 32 Stelle Michelin ripartite tra 22 ristoranti, è la comunità con il maggior numero di ristoranti con 3 stelle in Spagna e San Sebastian è la seconda città con il maggior numero di Stelle Michelin pro capite al mondo.

Anche i soli illuminano la nostra gastronomia. La Guida Repsol ha assegnato 103 Soli a un totale di 68 strutture nei Paesi Baschi, assegnando a Eneko Atxa il primo Sole Sostenibile della Guida Repsol nel 2021 per essere un esempio di impegno nei confronti dei prodotti locali e del rispetto dell'ambiente circostante."

32 I Paesi Baschi hanno attualmente 32 **stelle Michelin*** ripartite tra 22 ristoranti.

103 La famosa guida Repsol ha assegnato 103 **Soli Repsol** a un totale di 68 strutture nei Paesi Baschi.

3 3 ristoranti baschi sono nella TOP 20 di una delle liste più esigenti e prestigiose del mondo la **"Tahe World's 50 Best Restaurants"**.

*Aprile 2023

Molti dei ristoranti baschi sono eccellenti e stagione dopo stagione ricevono il riconoscimento dei più prestigiosi critici gastronomici del mondo. I suoi **68** ristoranti riconosciuti con **i Soli dalla Guida Repsol,** la presenza di molti di loro tra i 50 migliori ristoranti del mondo e le loro **32 stelle Michelin,** ne sono la prova.

I Paesi Baschi sono la regione con il maggior numero di ristoranti a tre stelle in Spagna e San Sebastian è la seconda città al mondo con il maggior numero di stelle Michelin per metro quadro dopo Kyoto in Giappone. I riconoscimenti cambiano ogni anno e i premi per la cucina basca si susseguono...

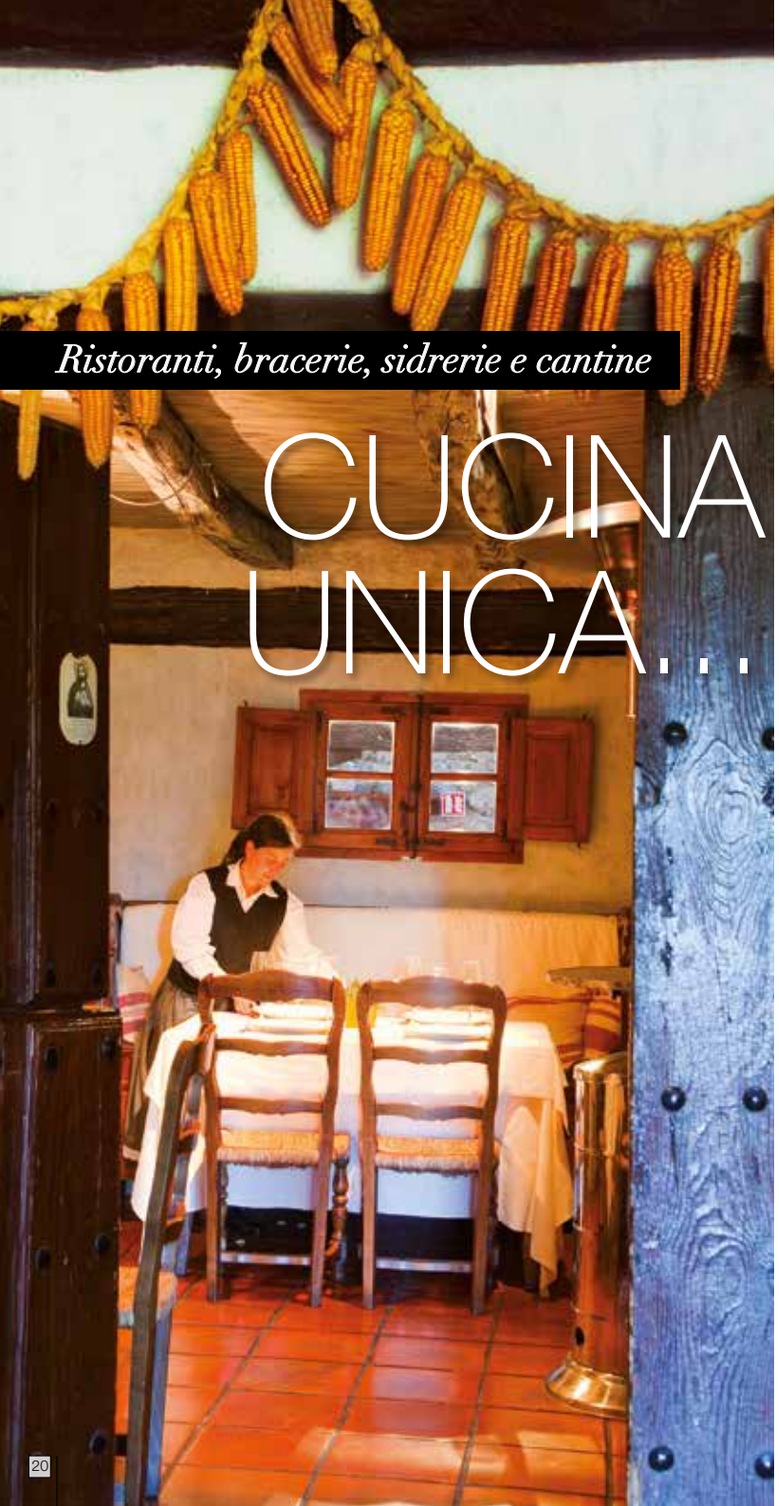
Visitare questi templi della cucina significa avvicinarsi al paradiso...

Queste stelle e questi soli dell'arte culinaria sono profeti nella loro terra e alcuni di loro gestiscono strutture al di fuori dei Paesi Baschi. Lì continuano a vincere premi e riconoscimenti. Qui sarà molto facile scegliere un ristorante premiato molto vicino a dove vi trovate.

¡UN BUON PIANO!

Esperienza gastronomica

Assaporate il menu Sutan "A fuego" dello chef Eneko Atxa, premiato con 3 stelle Michelin, composto da 9 piatti e abbinato a diversi vini. La domenica è prevista una visita alla cantina Gorka Izagirre con una piccola degustazione di txakoli e un aperitivo.



Ristoranti, bracerie, sidrerie e cantine

CUCINA UNICA... ovunque

"Moderno o tradizionale, il panorama gastronomico è sempre di prima categoria"

In ogni casa, società gastronomica, in ogni "txoko", bar o ristorante dei Paesi Bassi, **Gastronomia** e **Cucina** si scrivono con la maiuscola. Ogni famiglia o collettività vanta solitamente un uomo o una donna che cucinano con fantasia e talento. Sono artisti anonimi di fornelli e pentole.

Il segreto si cela nella conoscenza ereditata dalle persone anziane e negli ottimi prodotti del territorio. Qui ogni scusa è buona per cucinare e fare, per quanto semplice, una piccola festa. Potrete verificare che mangiare e bere in ogni angolo dei Paesi Baschi è un lusso alla portata di tutti. È logico: il mangiare bene è parte integrante della cucina basca.

Se desideri un menù a base di pesce o di carne alla brace, visita una braceria **(erretegia)**. A Getaria, Orio, Tolosa, Sukarrieta, Larrabetzu o Armentia si trovano alcuni locali rinomati. Gli aromi di triglie, rane pescatrici e costolette cotti sulle braci della griglia riempiono porti e dintorni. Sentirai che tentazione... Un consiglio: la carne buona si mangia poco cotta, il pesce giusto di cottura.

Da un lato c'è il mare e dell'altro la buona tavola I sensi sono sempre in festa

Le sidrerie **(sagardotegiak)** vi offrono queste stesse grigliate con l'aggiunta del loro pittoresco scenario tra barili **(kupelas)**. Un'altra opzione per un buono pranzo, diverso, lo offrono le cantine. In questo caso sarà bene prenotare indicando il giorno e il numero di commensali. I piatti più abituali sono le patate con il salame e le costine di agnello grigliate al sarmento.

¡UN BUON PIANO!

Agriturismi gourmet

Gli agriturismi gourmet contribuiscono all'unicità e all'eccellenza della gastronomia basca. Queste costruzioni rurali progettate per l'agricoltura e l'allevamento, che disegnano i paesaggi idilliaci della regione di Euskadi, sono oggi ristoranti in cui la pietra o il legno si armonizzano con il fuoco e la brace.

CONCORSO DEI FORNELLI BILBAO

Come è logico in una società che dà importanza alla gastronomia, i concorsi e feste sono sempre presenti, tutto l'anno. Da gennaio a dicembre nelle piazze e nelle società gastronomiche, feste patronali o sagre popolari, centinaia di persone appassionate di cucina partecipano ai variegati concorsi culinari che si svolgono in tutti i Paesi Baschi. Le proposte che nascono spontanee in questi contesti hanno poco da invidiare a quelle dei professionisti. Fagioli, paella, patate, lumache, tortillas, baccalà o marmitako (patate e tonno) sono i temi degli abituali concorsi a cui partecipano famiglie di amiche e amici.

A San Sebastián, casalinghe, giovani appassionati e cuochi e cuoche di bar e taverne partecipano a un**concorso di tortillas di patate** sulla spiaggia di La Concha. Percorrendo l'arenile di Bilbao in occasione delle feste del mese di agosto, potrete partecipare al **Concorso dei Fornelli**. Nelle campagne di Aixerrota de Algorta si concorre invece per la miglior**epaella.** A Balmaseda, vista la tradizione mineraria, si preparano le **putxeras (zuppe)**. Nella Rioja Alavesa si preparano gigantesche **caldaie**. A Laudio-Llodio, il **coniglio stufato** è il protagonista della festa. E tra tutti, il **marmitako (patate e tonno)** è probabilmente il piatto principale.

SARDINADA (MANGIATA DI SARDINE)

¡UN BUON PIANO!

"Putxera" a Balmaseda:

Cucina una tradizionale putxera assieme a qualcuno del posto, che ne conosce gli ingredienti segreti… oltre a fagioli, lardo e salame… e goditi il privilegio di godertela, cotta a carbone, a fuoco lento, in un *txoko* tipico della città.

È inoltre possibile visitare il Museo Storico di Balmaseda, il Centro de Interpretación de la Pasión e la Chiesa di San Severino, e nelle vicinanze il Museo La Encartada, l'antica fabbrica delle tradizionali txapelas.

LE SOCIETÀ

gastro-nomiche

Si narra che le prime **società gastronomiche** siano nate a metà del XIX, quando gli uomini cercavano alcune ore di svago sociale lontano dal matriarcato che vivevano in casa. In ogni caso le cose stanno cambiando e tra le **1.548** società basco-navarre sono sempre più quelle che adattano norme e modalità alla situazione sociale che tende alla parità dei generi.

Foto: Jesús Andaluz

Potreste avere la fortuna di conoscerne qualcuna. Provateci... magari riuscirete anche solo a visitarle in compagnia di un socio. Sarà la persona che si occuperà di preparare il pranzo o la cena in una cucina perfettamente attrezzata e la aiuterete ad apparecchiare.

Le società gastronomiche si trovano solitamente nei mercati e nei piani bassi degli edifici. Sono a numero chiuso: vanno da dieci/venti soci a cinquecento, con una media che si aggira sulle 200 persone.

La maggior parte delle società consentono l'accesso alle donne a mezzogiorno e nelle festività più importanti La tradizione cambia poco a poco. E ogni società è un caso a sé... qualcuna ha addirittura una presidentessa femmina!

L'importante è la compagnia, le chiacchiere e la contesa partita di carte accompagnata da un bicchiere di patxaran. Assaggiate?

www.sociedadesgastronomicas.com

¡UN BUON PIANO!

Workshop di cucina tradizionale basca

Ci sono molti luoghi dove si tengono workshop di cucina tradizionale, come il Pasai Donibane.

Inizieremo con un caffè e una chiacchierata introduttiva con il nostro chef, Álex Barcenilla, e il suo team, pronti ad aprire le porte di un laboratorio per preparare i piatti più famosi della cucina tradizionale basca, come i calamaretti in nero di seppia o il merluzzo in salsa verde.

Le "nonne" già sapevano del SLOW FOOD

TALO

> *Dipenderà dal clima atlantico o l'abbondanza degli ottimi prodotti naturali del territorio. O magari si tratta di un gene creativo e intraprendente che, con grembiule e casseruola, si trasmette di generazione in generazione. I Paesi Baschi c'è il culto della cucina!*

furono le "**nonne**" che nei casali di campagna trasmisero l'eredità dei loro principali segreti e delle loro ricette, conferendo grande fama alla cucina basca tradizionale.

Tali conoscenze si sono poi estese a tutti i membri della famiglia. In ogni casa dei Paesi Baschi troverete straordinarie conoscenze - nell'uomo o nella donna di casa - di avanzati principi di cucina. Le dispense del posto producono grande ammirazione e sana invidia!

Innanzitutto è necessario sapere che il **pane** che si faceva nei casali di campagna era inizialmente di masi e sotto forma di torta **(talo),** poi ha ceduto il posto al pane di frumento. Oggi l'impasto madre viene abbinato a farine integrali, con varietà biologiche che vi sorprenderanno per l'elevata qualità, incluso c'è un pane con un'etichetta di qualità basca: "euskal ogia".

BACCALÀ AL PIL-PIL

Di casa, da sempre...

Un piatto quotidiano, in particolare nelle giornate invernali, era un buon piatto di fagioli **(babarrunak).** Ora ogni giornata rappresenta un pretesto valido per mangiarli conditi con tutti i "crismi": lardo, peperoncino **(piparrak)** e sanguinaccio **(odolkiak)**. Non potete perderveli.

Semplici **patate con salame** cucinate in territorio alavese resteranno nella vostra memoria a lungo. Sempre con i prodotti dell'orto potrete assaggiare la gustosa **pourrusalda** (brodo di porri), un piatto da sempre molto sano.

Sono molto tipici anche i **cardi** e **i fagiolini**, il **merluzzo in salsa verde con patate**, il **baccalà al pil-pil** o **alla biscaglina**, carni rosse e bianche, l'**involtino di perretxikos** (funghi di primavera), le **lumache...** Si tratta di prodotti tipici che ancora vengono preparati in remoti casali di campagna e che è possibile degustare in occasione di fiere e mercati.

La **cagliata** è uno dei dolci tipici dei Paesi Baschi. Elaborata in stagione con latte di pecora, la si può mangiare con zucchero o miele. Se si ha fortuna, il pastore potrebbe averle conferito un gusto speciale affondandovi un ferro caldo.

Ne esistono tante varietà e ogni casa ha la sua ricetta. Sono tutte diverse ma accomunate da un risultato davvero ottimo.

ricette

I classici della gastronomia

Rimangono i piatti più tipici della cucina tradizionale basca, tra i più richiesti. Tutti i ristoranti, anche i più innovativi, li mantengono nei loro menù. Il pesce e i prodotti dell'orto sono i protagonisti principali. L'elenco è lungo. La scelta assicurata.

BACCALÀ alla BIZKAINA

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 filetti di baccalà, 3 cipolle rosse, 2 spicchi d'aglio, 10 peperoncini da salumeria,1 porro, farina o 3 fette di pane secco,olio d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Lasciare il baccalà in ammollo per 24 ore, cambiando spesso l'acqua

Per la salsa, ricoprire d'olio il fondo di una padella.

Tagliare la cipolla a piccoli pezzi, lasciar appassire a fuoco lento e quando inizia a dorare aggiungere aglio e porri tritati. Aggiungere il pane sminuzzato e qualche cucchiaino di farina per legare la salsa.

Per i peperoni: una volta tolti i semi, lavarli e lasciarli a bagno in acqua fredda. Portare a ebollizione e gettare l'acqua. Mettere di nuovo in acqua fredda e fare bollire di nuovo. Ora sono pronti per estrarre tutta la polpa eliminando la pelle e aggiungerla alla salsa. Passare attraverso il colino (mai usare il mixer) per ottenere la giusta finezza.

Mettere il baccalà sulla salsa con la pelle rivolta verso l'alto, lasciandolo cuocere a fuochi bassi per alcuni minuti... e gustarlo.

CALAMARETTI in NERO DI SEPPIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr di calamaretti, 2 bustine di nero di seppia, 1 pomodoro maturo, 2 cipolle grandi, 1 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco,1 pezzo di pane secco, olio d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla tritata in una casseruola con poco olio, l'olio affettato sottile e il pomodoro tritato. Lasciare appassire la cipolla.

Quindi aggiungere il pane secco sminuzzato e lasciarlo cuocere per qualche minuto, sino a ottenere un composto omogeneo.

Mescolare il nero di seppia dei calamaretti con il vino bianco e aggiungerlo nella casseruola. Lasciar cuocere per mezzora.

Nel frattempo pulire i calamaretti.

Se si vogliono riempire con le loro stesse zampe, tritarle e inserirle nel corpo del calamaretto.

Una volta cotta la salsa, passarla al mixer fino a ottenere una consistenza cremosa.

Aggiungere i calamaretti nella casseruola e lasciar cuocere per 20 minuti.

E ora leccatevi le dita.

PATATE con "CHORIZO"

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 kg patate, 500 g di "chorizo", 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 1/2 peperone rosso,1 peperone verde italiano, 500 ml di acqua, peperoncino dolce o piccante (de la Vera), olio d'oliva, pepe nero macinato, sale.

PREPARAZIONE

Tritare cipolla, peperone verde e peperone rosso molto fini.

Metterli in una casseruola con poco olio, salare e pepare e aggiungere l'alloro.

Lasciar appassire a fuoco lento per 15 minuti.

Nel frattempo pelare e tagliare le patate. Tagliare il "chorizo" a rondelle e aggiungerlo mescolando.

Aggiungere un cucchiaino di peperoncino e mescolare.

Versare la quantità desiderata di acqua, quindi lasciare bollire per una decina di minuti.

Aggiungere le patate e lasciar bollire per 20 minuti a fuoco lento.

Assaggiare per controllare sale e pepe... e portare in tavola.

FAGIOLI con "SACRAMENTOS"

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 g di fagioli di Tolosa o Pinta de Álava, 200 g di costine di maiale,100 g di lardo, 150 g di "chorizo",1 sanguinaccio alla cipolla, 1 cipollina,1 peperone verde, 1 porro, 2 spicchi d'aglio, fagiolini di Ibarra, olio vergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Mettere in ammollo i fagioli il giorno prima.

Cuocere le costine e il lardo con acqua e un pizzico di sale per 30 minuti nella pentola a pressione. Scolare e tenere da parte.

In un tegame a parte mettere a cuocere il sanguinaccio e il "chorizo" con acqua e un pizzico di sale per 40 minuti a fuoco lento.

Tritare la cipollina, il peperone verde e il porro e farli rosolare in una casseruola con poco olio d'oliva.

Scolare e aggiungere i fagioli. Coprire con acqua, condire e mettere il coperchio. Quindi far cuocere per 30 minuti.

I fagioli vengono serviti con"sacramentos". I fagiolini di Ibarra sono il contorno ideale.

MERLUZZO in SALSA VERDE

INGREDIENTI (per 2 persone)

4 tranci di merluzzo spessi, 250 grammi di vongole, 125 ml di brodo di pesce, 2 cucchiaiate di vino bianco, 4 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato, farina, olio d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Lasciare le vongole in ammollo con sale e acqua per un ora, in modo che spurghino bene.

Pelare gli spicchi d'aglio e tritarli finemente. Mettere l'olio in una casseruola e scaldare. Aggiungere l'aglio e lasciarlo tostare un po'. Quindi inserire mezzo cucchiaio di farina e lasciarla cuocere per mezzo minuto.

Aggiungere il vino e il brodo di pesce, meglio se caldo.

Aggiungere il prezzemolo tritato e i tranci di pesce nella casseruola. Sono sufficienti tre minuti per lato muovendo la casseruola.

Aggiungere le vongole e continuare a muovere la casseruola fino a quando la salsa abbia legato. In poco tempo il piatto sarà pronto. Assaggiate che delizia.

TORTA BASCA

Un paese dolcissimo

Una gastronomia così elaborata nei piatti "salati" deve per forza trovare la giusta corrispondenza nei "dolci". Non è strano che ogni regione abbia le proprie specialità, molto diverse le une dalle altre, che si possono trovare nelle pasticcerie di tutte le località.

TEGOLE E SIGARETTE

Se hai una predilezione per i dolci, i **tartufi** al cioccolato vengono preparati in maniera inimitabile a Vitoria-Gasteiz e a Bilbao. Sono squisiti anche i **vasquitos e le nesquitas e la torta San Prudencio** nella capitale alavese. I **bilbainitos**, la **torta di riso**, la **Carolina**, la **Torta russa**, la **Torta di San Blas...** a Bilbao.

VASQUITOS E NESQUITAS

A Markina-Xemein le**cocottine** sono la vera star, come le **brioche** e **le opillas** a Irún, i **sanblases** della Rioja Alavesa o le**gallette** e i**cioccolati** di Mendaro.

A Tolosa vi offriranno **sigarette e tegole**, a Gernika-Lumo gli **"ori-baltzak"**, a Bergara sono famosi i **ripieni** e **i crostini**. Anche la **torta basca** (gâteau basque) e la **torta di mele** sono tipiche e molto apprezzate nell'inero territorio basco.

I **"txutxitos"** di Vitoria-Gasteiz, gli **Ignacios** di Azpeitia, gli **"xaxus" di Tolosa**, la **"pantxineta"** e il **frangipane** di San Sebastián...

Tutto ciò che sceglierete restituirà alla vostra memoria sensazioni mai dimenticate.

CAROLINAS

COCOTTINE

¡UN BUON PIANO!

E per dolce...

Ci sono anche altri dolci protagonisti dei menù dei ristoranti. Ne sono un esempio la **"Intxaur-Saltsa,"** un dolce di noci tradizionale dei Paesi Baschi, e la **"mamia"** o cagliata di pecora, che si può mangiare da sola o con **miele del Gorbea**. Un altro dolce molto tipico di questi luoghi è il **Formaggio Idiazabal** con Denominazione di origine, ottimo abbinato alle mele cotogne. Se vi trovate ad Álava dovete provare un **"Goxua"**.

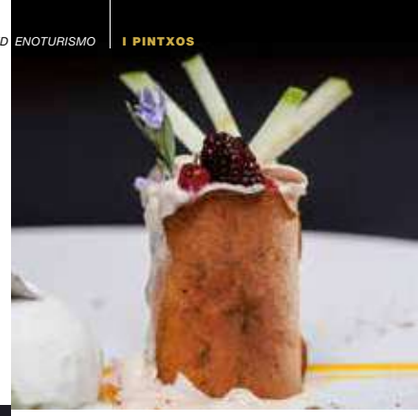
MAMIA

Un altro dolce tipico, di origine basco-francese, è la **Torta Basca**, che si può gustare ripieno di crema pasticcera o di frutta, come ciliegie, albicocche... sempre morbido dentro e croccante fuori. Una vera delizia.

PINTXOS *la grandezza*

della cucina in miniatura

Qualcuno ha iniziato con gli umili stuzzichini **Gildas** e i semplici **Péles** o uova cotte... si trattava di mangiare qualcosa tra un vino della Rioja Alavesa uno txakoli... Bar e taverne si sono poi impegnati e quei primi e semplici "**pintxos**" hanno lasciato il passo alla sofisticata scienza della **nanogastronomia.**



> *È facile "perdersi" nell'universo illimitato del pinxto*

Calamaro ripieno di crema di boletus, crostino di melanzana con formaggio e salmone bagnata nella cream di yogurt, millefoglie di verdure saltate... gli ottimi "pintxos" che troverete sui banconi dei bar potranno essere così sofisticati. In questo delizioso universo potrete assaggiare tante cose buone!

Vi diamo alcuni indizi per trovare le zone più frequentate e appetibili: il quartiere della Marina de Hondarribia, le calles 31 de agosto, Mayor, Embeltrán e Reyes Católicos de San Sebastián, il Centro Vecchio, Diputación y Poza a Bilbao, le calles Cuchillería, Dato, Prado e Rioja a Vitoria-Gasteiz... e tutti i centri urbani di tutte le località dei Paesi Baschi.

L'elenco è senza fine!

Di bar in baro o a un solo bancone... potrete vivere l'arte dei pintxos

GILDA

Quando attraverserete una qualsiasi località basca e lo stomaco si farà sentire, sarete assaliti da un dubbio: Un pasto tradizionale attorno a un tavolo o l'alternativa di "**pintxos** e **poteo**"? Entrambe le opzioni sono convincenti ma... non si possono non provare i "**pintxos**".

Fino a che punto sarai in grado? I banconi dei bar e delle caffetterie baschi offrono oltre tremila diverse proposte di deliziosi assaggi, a cui si aggiungono i tegamini o le mini-porzioni di ricette tradizionali e innovative!

Un pasto alternativo

Gli addetti del settore alberghiero si sbizzarriscono nello sviluppo di questa nuova espressione culinaria, che grazie al successo riscontrato si sta estendendo anche alle regioni vicine e ai locali più glamour del pianeta.

Potrete trovarli in qualsiasi località dei Paesi Baschi. Gente dai gusti raffinati e gourmet riempie i migliori locali. Le cose buone vanne raccontate. Lungo il vostro itinerario vi sorprenderete a fotografarvi vicino a sofisticati pintxos dai quali si sprigionano nubi di azoto liquido e che assomigliano a nidi di serpenti. La tradizione si sposa oggi con le nuove tecnologie.

"La vasta offerta dei banconi dei bar cresce ed è sempre più varia..."

La cucina in miniatura è un vero spettacolo

Salvietta e grembiule o camice bianco da scienziato? La nanogastronomia presenta tocchi della cucina molecolare di Adriá, Blumenthal, Gagnaire e This... Ma non c'è bisogno di andare lontano: i Paesi Baschi sono un punto di riferimento per il pintxo 3.0.

La cucina in miniatura è diventata un vero e proprio spettacolo! Al punto che, come se fosse una finale di calcio, la televisione autonomica basca trasmette in diretta gli sviluppi del **Campeonato Euskal Herria de Pintxos** che si svolge a Hondarribia.

La distinzione dei concorsi

Consultate i calendari. È facile imbattersi in qualche concorso di preparazione di "**pintxos**" che si moltiplicano sul territorio basco: **Campionato di Gipuzkoa**, di **Sopela**, **Concorso dei bar di Pintxos Bilbao-Bizkaia**, **Deusto**, delle **Città Medievali**, **Campionato della Settimana del Pintxo di Vitoria-Gasteiz** o il **Campionato di Pintxos di Zumarraga**.

¡UN BUON PIANO!

Andare a pintxos per San Sebastián

Passione per la gastronomia, tradizione, qualità e fama riconosciuta... siete a San Sebastián, il che significa visitare un mercato, un negozio di gastronomia...
E se non riuscite a decidervi, non c'è niente di meglio che iscriversi a un tour di pintxos selezionati

Paesaggi, cultura, gastronomia... tutto in uno

il piacere di viaggiare *attraverso il vino*

VIGNETI A LAGUARDIA (RIOJA ALAVESA)

Rioja Alavesa, qualità rinomata

Dire che il vino è il motore dell'economia della Rioja Alavesa può risultare una cosa scontata, ma non così tanto se si considera che la fama dei suoi vini arriva da lontano. Sebbene la Denominazione di Origine Rioja sia stata insignita del titolo "qualificata" nel 1991, già nel 1787 venne creato il Regio Consiglio dei Vendemmiatori per promuovere la coltivazione della vite e contribuire a migliorare i vini.

Se siete interessati a questo mondo, dovete sapere che le principali varietà di uva autorizzate dal Consiglio Normatore sono, per i vini rossi: il novello, la vernaccia, il graciano, il mazuelo e la maturana rossa. Per i bianchi: viura, malvasia, vernaccia bianca, novello bianco, maturana bianca, turruntés, chardonnay, sauvignon bianco e verdicchio. Il 79% del vino proveniente dalla Rioja Alavesa viene preparato con una varietà di novello.

Sarà estremamente interessante visitare le cantine e godersi la cultura enologica, soprattutto in una cultura che dà vita a vini noti a livello internazionale per la loro qualità.

VIGNETO DI TXAKOLI

Un vino che seduce: lo Txakoli

Non tutto il vino basco viene dalla Rioja Alavesa… Le province di Getaria, costa di Bizkaia, Gernika-Lumo e Aiara-Ayala, ad Araba/Álava, producono l'"altro" vino basco tutelato dalla denominazione di origine: lo txakoli.

Se volete percorrere un'altra dimensione enologica stappate una delle bottiglie del luogo dopo aver scoperto come viene preparato...

C'è chi sostiene che la sua interessante acidità costituisca una delle chiavi del suo successo

Di colore bianco –ma anche rosso e rosé–, di carattere e con una crescente presenza sulle tavole di tutto il mondo, lo txakoli viene preparato con uve Hondarribia txuri e beltz, e munemahatsa. Ogni zona di produzione ha il proprio itinerario turistico. I vigneti di txakoli sono diversi...

RIOJA
ALAVESA
passione per il vino

LAGUARDIA

¡UN BUON PIANO!

Cantine e tradizione nella Rioja Alavesa

Un vero cantiniere ti insegnerà come si preparano i vini di una terra in cui la gente vive per quello. È possibile scegliere tra varie cantine nelle quali sarà possibile imparare a degustare vini che affascineranno il tuo palato.

Esperienze uniche nella Rioja Alavesa

Sono molte le esperienze enogastronomiche offerte in questa affascinante regione.

A seconda del periodo dell'anno in cui ci si reca, si tratta solo di informarsi sulle attività programmate che si possono praticare. Saranno sicuramente un'esperienza da vivere

www.visitriojaalavesa.com

CALADO (CANTINA FAMILIARE)

La regione della **Rioja Alavesa** ha rappresentato un valico storico, dal Mediterraneo al Cantabrico, per centinaia di popoli. Questa millenaria cultura ha lasciato una ricca traccia. Dolmen, vigneti, ulivi, complessi architettonici, necropoli, eremi, ponti, cammini, "calados" e cantine descrivono la conformazione di questa terra.

La Rioja Alavesa si trova tra la tranquilla sponda sinistra del fiume Ebro e la macchia della Sierra de Cantabria, a oltre mille metri di altezza. Questa natura spettacolare ha obbligato a inserire i vigneti su terrazze e delicati pendii, con terreni argillosi e calcarei che conferiscono alle uve e ai vini speciali caratteristiche nell'elaborazione di affinamenti e riserve.

Anche l'impronta umana è ben distinguibile nella Rioja Alavesa. I nomi di architetti quali Mazières, Calatrava, Aspiazu, Gehry o Marino, per citarne alcuni, firmano interessanti edifici e cantine... sebbene, senza dubbio, anche i "calados" e le cantine familiari di Laguardia, Lapuebla de Labarca, Leza o Navaridas, sono altrettanto impressionanti, pur non altrettanto autorevoli tra il pubblico.

Ma attenzione, non c'è soltanto la vigna! La regione sta recuperando anche gli antichi uliveti. A Moreda e Lanciego è possibile visitare due bei frantoi e a Barriobusto un museo dell'olio.

E se riuscite a imbattervi in una visita teatralizzata, fantastico!

www.arabakoerrioxa.eus/es

> *Sapienza centenaria e ultime tecnologie: si tratta delle competenze di un popolo che ha fatto del vino la sua passione*

VISITA TEATRALIZZATA

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Non le dimenticherete. I **vini della Rioja Alavesa** rientrano, assieme a quelli della Rioja Bassa e della Rioja Alta, nella Denominazione di Origine Qualificata Rioja. Si coltivano circa tredicimila ettari di vigneti, che producono **ottimi invecchiamenti, riserve e vini d'annata** che ottengono costantemente i primi posti nei concorsi enologici internazionali a cui partecipano.

La vendemmia si svolge a settembre. Una buona scusa per venire a visitare la zona!

Un itinerario
attraverso l'architettura del vino

ELCIEGO

Le nuove cantine esprimono con le loro forme imponenti un nuovo concetto del mondo e dei mercati del vino della Rioja Alavesa.

Quando dalla strada di Laguardia o Lapuebla de Labarca si scorge l'orizzonte di Elciego vi si osservano bagliori iridati d'argento, oro e rosa... L'orgoglioso titanio delle nuove strutture progettate da **Frank Gehry** nelle Cantine Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal cattura tutti gli sguardi. In pochi metri passerete dai "calados" del XIX secolo alle forme architettoniche avanguardistiche del vino.

Tinai in titanio e vetro

Presso gli uffici del turismo –Laguardia, Labastida ed Elciego– vi daranno informazioni in merito alle costanti iniziative turistiche che si susseguono nella **Rioja Alavesa** e alle visite a cantine e "calados".

L'architettura enologica è straordinaria. **Santiago Calatrava** ha ideato un bicchiere di vino e file di barili a cui ha conferito forma di cantina: così è nata Ysios, che assieme a Laguardia spicca per l'ondulato tetto sullo sfondo della Sierra de Cantabria.

A Samaniego l'architettura del vino offre uno spettacolo di luci e ombre, con grandi spazi di vetro e cemento perfettamente inseriti nel contesto. **Iñaki Aspiazu** è l'autore delle strutture che ospitano le Cantine Baigorri.

L'architetto francese **Philippe Mazières** ha progettato CVNE, a Laguardia. Sia le cantine Campillo, a Laguardia, sia le cantine Faustino, a Oion, costituiscono altre interessanti mete di questo viaggio attraverso la Rioja Alavesa.

¡UN BUON PIANO!

Esperienze tra i vigneti

Le esperienze da vivere sullo sfondo dei paesaggi dei vigneti sono numerose e diversificate.

Ad esempio, una degustazione notturna sotto le stelle presso Bodegas Valdelana

Oppure un tour in jeep 4x4 per concludere con un picnic e una visita alla Bodega Palacios.

Una storia
di mura aperte

ELVILLAR

Innumerevoli monumenti megalitici parlano di un passato che risale a oltre 3.000 anni fa

Il popolo basco ha scoperto i valori di Rioja Alavesa migliaia di anni fa. Ogni sua località racchiude un patrimonio storico che richiamerà la vostra attenzione. Spiccano i **dolmen di Layaza**, nel porto di Herrera, **Sotillo**, **San Martín**, **La Huesera** a Laguardia, **La Chabola de la Hechicera** a Elvillar, **El Encinal** e **Los Llanos** a Kripan. Sono interessanti anche gli innumerevoli **torchi di pietra** ancora conservati in moltissime località.

Vicino a Labastida si trovano i **Castros de Buradón**, abitati durante l'Età del Ferro. Vicino a Laguardia, il paese protostorico di **La Hoya** vanta un museo che ricorda le forme di vita di quasi tre mila anni fa. Rimarrete sorpresi dalla sua storia truculenta, che illustra la fine fatta dai suoi abitanti. Tra frecce, fuoco e lance!

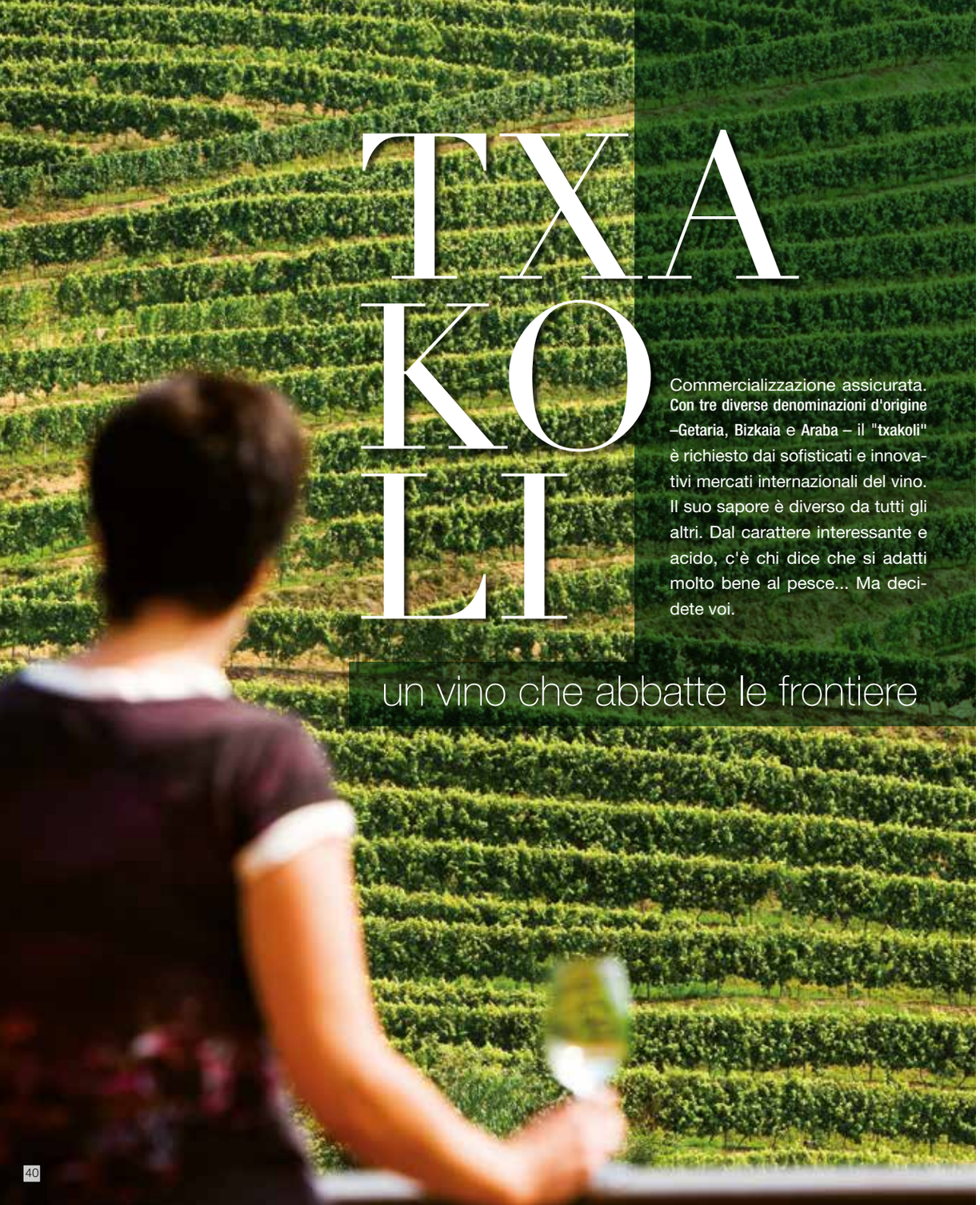
Anche qui potrete godervi la storia. L'origine medievale di Rioja Alavesa, tra Navarra e Castiglia, spiega la presenza di innumerevoli **città fortificate**. Labraza è una di queste.

L'ottima conservazione le è valso il Premio Internazionale delle Città Fortificate. I suoi cento abitanti possono godersi come signori feudali uno dei più bei paesi di Álava.

Vicinissima, Laguardia domina il centro della regione. Le sue mura e le torri proteggono un'intensa vita sociale nella quale il turismo gode di uno status davvero privilegiato. Se possibile, godetevi una visita guidata che preveda il portale della **Chiesa di Santa María**. È davvero straordinaria, oltre ad essere ottimamente conservata!

Nell'estremità occidentale di Rioja Alavesa, Salinillas de Buradón vanta ancora in piedi, con grande orgoglio, le proprie mura difensive, le torri e il Palazzo dei Conti di Oñate. Qui nasce una sorgente di acqua salata visitata da centinaia di turisti. Ve lo godrete di sicuro! Programmate una piacevole giornata di puro enoturismo nella Rioja Alavesa.

LABRAZA



TXAKOLI

Commercializzazione assicurata. **Con tre diverse denominazioni d'origine –Getaria, Bizkaia e Araba –** il **"txakoli"** è richiesto dai sofisticati e innovativi mercati internazionali del vino. Il suo sapore è diverso da tutti gli altri. Dal carattere interessante e acido, c'è chi dice che si adatti molto bene al pesce... Ma decidete voi.

un vino che abbatte le frontiere

L'aria mite e umida del Golfo di Bizkaia consente nei Paesi Baschi la coltivazione di interessanti vigne destinate allo "**txakoli**", assieme ai casali di campagna sulle coste di Guipuzcoa e Bizkaia, o della vallata alavese di Aiara-Ayala... Vent'anni fa, con l'inserimento nelle denominazioni di origine, ha avuto inizio una crescente e positiva evoluzione di questo vino.

Con la brezza del mare Cantabrico

I comuni di **Getaria, Zarautz, Amurrio, Bakio e Orduña** offrono piacevoli itinerari lungo i quali la cultura è associata a gastronomia ed enologia.

Con il gusto del vino txakoli

Potrete visitare le cantine produttrici con degustazioni, in alcuni casi notturne, per conoscere i segreti di questo vino così speciale.
Così facendo conoscerete i popoli della costa e dell'interno pieni di tipicità tradizioni.
Nel vostro percorso vedrete i vigneti dell'uva che realizza la magia di trasformarsi in "**txakoli**".
Quando vi insegneranno ad accompagnarlo con altri prodotti della zona come il formaggio di Idiazabal, le acciughe di Bermeo o i peperoni di Gernika, vi sentirete *sommelier.*

E ricordate che lo **txakoli** nei Paesi Baschi vanta ben 3 denominazioni di origine:
- quella di Álava (Aiara-Ayala e Alto Nervión) "Arabako txakolina"
www.txakolidealava.eus
- quella di Getaria (Aia, Orio, Zarautz, Olaberri e Getaria) "Getariako txakolina"
www.getariakotxakolina.eus
- quella di Bizcaya (Bakio e Gernika-Lumo) "Bizkaiko txakolina"
www.bizkaikotxakolina.eus

E se volete provare l'esperienza in una cantina:

¡UN BUON PIANO!

Txakolingunea, il Museo

Nel Museo del txakoli, situato a Bakio, attraverso supporti audiovisivi e interattivi, potrete conoscere meglio questo vino unico e singolare dell'identità basca. Scoprite la sua storia, come viene prodotto e partecipate a una degustazione. Freddo è notevole.

Prenotate al numero 946 028 513

LE SIDRERIE

Txotx! *è la chiave*

Quando si sente la voce del **"txotx!"** bisogna recarsi con il proprio bicchiere al barile (**kupela**) indicato dal sidraio della **regione di Donostialdea** o delle altre zone di produzione basche, prendere al volo le due dita di sidro che esce dalla spina e cedere il posto a chi viene dopo di voi. Dopo potrete gustarvi una superba bistecca.... in piedi o a tavola. È la cerimonia delle sidrerie.

L'uso del **"txotx!"** ha inizio durante le degustazioni di vari sidri prima dell'acquisto da parte del cliente. L'uso si è adeguato ai giorni nostri e le sidrerie di Gipuzkoa, Bizkaia e Araba/Álava aprono le loro porte a chi desidera pranzare o cenare al loro di queste strutture che rientrano nel circuito alberghiero.

Da secoli, ogni casale basco vanta superbi meli nelle immediate vicinanze. Dieci giorni dopo la raccolta e lo stoccaggio dei frutti. con una pressa si estrae il mosto (**zizarra**) che, fermentato, produce il sidro (**sagardoa**).

Non dimenticate di effettuare la prenotazione sul sito

sagardoa.eus

Se volete conoscere più da vicino il mondo del sidro, **l'itinerario Euskal Sagardoa Route** offre visite guidate alle cantine, partendo dal meleto e terminando con una degustazione di sidro Euskal Sagardoa D.O. in bottiglia o direttamente dalle botti.

euskalsagardoa.eus

TRIKI-TRIXA

A ritmo di triki-trixa

Nella regione di Donostialdea, soprattutto a Hernani o Astigarraga, si trovano alcune sidrerie e anche nella zona di Tolosa e Legorreta. Anche Aramaio e Kuartango ad Álava e Gernika-Lumo, Gatika, Lezama e Zornotza a Bizkaia ne hanno diverse.

Durante la visita a una sidreria potreste imbattervi in un'allegra "triki-trixa" con fisarmonica e tamburello. L'esperienza vale la pena. Per saperne di più sul mondo del sidro, potete visitare il **Sagardoetxea** (il Museo del sidro) ad Astigarraga, la capitale del sidro basco. Qui è stato sviluppato il progetto "Sagardun", che mantiene viva la cultura della mela. .

www.sagardoetxea.eus

VISITA GUIDATA

¡UN BUON PIANO!

In famiglia

Che il sidro sia il pretesto o il motivo, è una buona idea prenderlo come punto di riferimento per visitare, conoscere e godersi il viaggio con la famiglia.

Si possono fare escursioni, percorrere itinerari per i pintxo, visitare un agriturismo o soggiornare in uno degli alloggi turistici rurali.

www.igartubeitibaserria.eus/es
www.sagardoa.eus

Il sidro e il mare

Arriverete in barca alla Fabbrica Marittima Basca di Albaola, nel bellissimo porto di Pasaia, per ammirare la costruzione di una replica esatta di una nave baleniera.
Sulla via del ritorno al porto di Pasaia potrete approfondire la cultura del sidro basco presso Sagardoetxea, il museo del sidro di Astigarraga.

Non potrebbe essere tutto più fresco

Dal casale al mercato...

...e sulla vostra tavola

MERCATO DI GERNIKA-LUMO

> *"Sia i prodotti lavorati nei casali sia i prodotti provenienti dall'ultima pesca offrono vicinanza, freschezza, qualità e contatto diretto con il produttore"*

Indipendentemente dal periodo in cui viaggiate i mercati e le piazze alimentaridelle principali località basche sono sempre aperti. Qui potrete trattare con i "baserritarras" (orticoltori) come fanno i clienti abituali.

“Poche ore separano i porti dai mercati...”

MERCATO DELLA BRETXA

VENDITA DI FORMAGGIO IDIAZABAL

Nei mercati e le fiere consentono il contatto diretto tra i clienti e i produttori. Spiccano a**San Sebastián: La Bretxa**, **El Antiguo** e **San Martín**. Senza lasciare Gipuzkoa, a **Ordizia** –tutti mercoledì– vedrete come vengono fissati i prezzi di riferimento per il resto del territorio, e a **Tolosa** –tutti i sabati– potete comprare meravigliosi fagioli e sanguinacci.

Bilbao sempre alla grande! Secondo il Libro dei Guiness, **La Ribera** è il mercato comunale alimentare più esteso, oltre ad essere il principale mercato coperto di tutta Europa.

Deve essere di lunedì... **Il mercato di Gernika-Lumo** si svolge tutto l'anno il primo giorno della settimana, e in particolare egistra un grande afflusso di presenze il primo e l'ultimo lunedì di ottobre. Anche tutti i sabati d'inverno offre interessanti campionature di prodotti di stagione!

A **Vitoria-Gasteiz** il mercato è molto vicino: in pieno centro, la **Plaza de Abastos** rivive la sua antica e intensa attività. Ogni sabato al suo esterno si espongono selezioni di verdura, frutta e formaggi.

Mercati e fiere

In via eccezionale, nel corso dell'anno si organizzano mercati straordinari come quelli di **Santo Tomás**, nelle tra capitali basche, la **Fiera del bestiame** di Agurain, la **Fiera della patata** di Valdegovía-Gaubea, quella di **Santiago** a Vitoria-Gasteiz, la **Giornata del Peperone**di Gernika, il **Mercato Agricolo** di Balmaseda o Tolosa **Goxua:** la Fiera del Dolce a Tolosa.

Il sidro, il formaggio, la ”txistorra”, il tonno, le acciughe e gli sgombri, oltre al vino ”txakoli”, sono protagonisti di feste e giornate di **mercato** a **Astigarraga, Ordizia, Orio, Hondarribia, Zarautz o Bermeo.**

Qui è possibile apprezzare i prodotti di stagione: io primi formaggi di Idiazabal, gli ortaggi e la frutta estivi, ”perretxikos”, funghi autunnali, fagioli bianchi per l'inverno...

¡UN BUON PIANO!

Visita a un mercato

Si tratta di un'esperienza che vale la pena fare, e non solo per l'esposizione di colori che ci si trova davanti agli occhi, ma anche per avere la possibilità di fare conversazione con i baserritarras che hanno coltivato verdure di ogni tipo.

L'atmosfera che si crea attorno ai mercati è un'altra delle attrazioni che vale la pena vedere. In un modo o nell'altro, vi immergerete nell'autenticità di questa terra.

Un gourmet *a fare spese…*

Formaggi con sigillo di garanzia

Nei Paesi Baschi il late di pecora di razza autoctona latxa produce formaggi dalla squisita lavorazione che godono di riconosciuto prestigio. Tra questi troviamo il **formaggio Idiazabal con denominazione di origine…** che apprezzerete in tutte le sue varianti: bianchi o affumicati. Portarli a casa come regalo è davvero una buona idea.

Olio d'oliva con Eusko Label

L' **olio extra vergine di oliva con Eusko Label** è un delizioso prodotto di alta qualità, completamente prodotto nei Paesi Baschi. Sottoposto a severi controlli, si tratta di un prodotto ricchissimo di nutrienti.

Txakoli: il vino bianco locale

Esistono tre denominazioni di origine e tutte sono quotate sugli innovativi mercati internazionali del vino. Sono **l'Arabako Txakolina, il Getariako Txakolina e il Bizkaiko Txakolina**. Quando li proverete, scoprirete che ben si sposano con gli alimenti più svariati: il formaggio Idiazábal, le acciughe di Bermeo, i peperoni di Gernika...

Fagioli con sigillo di garanzia

Godono della fama di categoria di "eccellenza" tra assaggiatori di prestigio. Non a caso vantano il sigillo con garanzia di qualità Eusko Label. Le attuali varietà sono i **Fagioli di Tolosa e la Pinta Alavesa.**

Peperoni di Ibarra, sono un capriccio

Si mangiano da sole o accompagnate da fagioli, sotto forma di "Gilda" (con olive e acciughine) o con qualche altro pintxo. I peperoni di Ibarra con Eusko Label rappresentano un vero e proprio capriccio.

Sidro 100% mela autoctona

Alcune zone dei Paesi baschi vantano una grande tradizione nella produzione del sidro. **Il Sidra Naturale dei Paesi Baschi con marchio Eusko Label** è un sidro di qualità superiore prodotto nei casali da esperti che seguono le tecniche tradizionali.

Sale di Añana

Il **Sale di Añana** è considerato "uno dei migliori sali del mondo", avvallato da professionisti di prestigio che lo utilizzano nei loro ristoranti.

Il **Sale di Leintz** è ricco di storia. Il museo del sale e il negozio meritano una visita.

Dal mercato alla lattina

La fama delle **conserve di pesce** di origine basca è universale. I Paesi Baschi concentrano il 10% dell'industria statale di conserve di pesce: palamita, tonno, acciughe... Noterete la differenza.

Sono vere e proprie delizie: **tartufi, vasquitos e neskitas, bilbainitos, brioche, sigarette, tegole di Tolosa, "ori-baltzak"....** Le varietà della pasticceria basca mettono alla prova i vostri sensi. Lasciatevi trasportare.

I vini della Rioja Alavesa

Vini invecchiati, riserve e vini d'annata rientrano nella **denominazione di origine qualificata Rioja**. La loro fama li precede, collocandoli sempre ai primi posti dei concorsi enologici internazionali. Anche il vostro palato potrà assaggiarli.

¡UN BUEN PLAN!

Un pizzico di sale nella valle salata

Una visita guidata vi condurrà attraverso un paesaggio unico tra i segreti del sale di Añana partendo dagli aspetti storico-culturali, naturali, produttivi, terapeutici (spa salina) e gastronomica... Tutti i vostri sensi rimarranno sorpresi.

www.vallesalado.com

CASALE MUSEO IGARTUBEITI

musei, centri studi e università...

La cucina deve essere spiegata e...

...compresa

Dopo aver scoperto come di fabbricano le caldaie, quali sono le farine migliori o perché il vino è invecchiato, potrete apprezzare sapori e sensazioni nuove: ciò che mangerai con gli occhi, le mani e la bocca... avrà un altro sapore

I Paesi Baschi ospitano vari **centri studi e musei gastronomici.**

A Tolosa potrete leccarvi le dita al **Museo del txokolate Rafa Gorrotxategi**, che mostra le tecniche operative del settore dal XIV al XIX secolo.

A Ordizia, Goierri guipuzcoano, si trova il **Centro Studi sull'Alimentazione e Gastronomia D´elikatuz.**

A Ezkio-Itsaso si trova il **Casale Museo Igartubeiti**, la cui attività principale è incentrata sul sidro, affiancata ad altre, dove potrai prendere confidenza con la vita di campagna.

Sono innumerevoli le attività interessanti che ruotano attorno al formaggio. Scoprirete i greggi di pecore, i pastori e i loro casali... e potrete persino imparare a fare il formaggio o la cagliata e assaggiarli direttamente sul posto. Nei Paesi baschi ci sono oltre venti caseifici che potrete visitare.

Il **Centro Studi del Formaggio di Idiazabal**, nella località omonima, spiega i segreti della denominazione di origine e offre degustazioni.

Se vi interessa il mondo dello txakoli recatevi a Bakio, il **Txakolingune** programma svariate attività che riguardano questo vino.

Sono dunque infinite le opzioni disponibili per conoscere a fondo la gastronomia di questo territorio e dei suoi segreti.

Tematiche dei vini e del sidro

E se di parla di vino, qualsiasi cantina della Rioja Alavesa è un museo o un'accademia. E se desiderate saperne di più, presso il **Centro Tematico del Vino Villa Lucia**, a Laguardia, potrete scoprire come viene prodotto il vino, con degustazioni virtuali e giochi.

La località di Astigarraga accoglie **Sagardoetxea, il Centro Studi della Mela e del Sidro.** Vicino a un meleto si trova lo spazio museale, dotato delle risorse e delle tecnologie più avanzate, pannelli interattivi, fotografie e giochi.

L'OFFERTA FORMATIVA PER GLI APPASSIONATI DI CUCINA ASSUME QUI IL GRADO UNIVERSITARIO

basque culinary center

Una gastronomia ricca di personalità e dalla radicata tradizione non poteva non estendersi oltre i fornelli per essere trasmessa tramite la formazione superiore. L'obiettivo consiste nel formare bravi professionisti che possano raccogliere l'eredità delle stelle di questo brillante firmamento.

Bisogna sapere che qui la passione nasce ancor prima di entrare nelle Scuole Alberghiere, che nei Paesi Baschi sono ben dodici e ospitano un numero di studenti che aumenta ogni anno. In queste scuole si associano la ricerca all'apprendimento teorico-pratico, nel costante tentativo di avvicinare la realtà della professione agli allievi. La formazione offerta è davvero di ampia portata e unisce innovazione e tradizione, sempre tenendo come riferimento il sapere di un'intera generazione che ha fatto la storia della gastronomia.

Oltre alle scuole distribuite sull'intero territorio e a livello universitario è doveroso citare il **Basque Culinary Center**, nel Parque Tecnológico di Miramón, a **San Sebastián,** che accoglie già i primi allievi usciti dalla facoltà di Gastronomia e Arti Culinarie dell'Università di Mondragón. Gli allievi provengono da tutto il mondo e l'obiettivo di questa scuola consiste nell'emergere nell'arte della gastronomia, del settore alberghiero e dell'industria alimentare. Ecco alcuni insegnanti di livello che vi prendono parte: Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz e Eneko Atxa. Come potete immaginare è un vero privilegio ascoltare le loro magistrali lezioni.

In aula si parla dei sistemi produttivi e delle preparazioni culinarie, di gestione aziendale, di gestione del personale e dei clienti, di cultura gastronomica, di sistemi di servizio, di servizio cortesia verso la clientela... e di fondamenti scientifici applicati alla gastronomia. Si aggiungono poi tre percorsi di approfondimento: avanguardia culinaria, innovazione, attività e imprenditoria, industria alimentare. Un grande livello per queste future stelle!

www.bculinary.com

Gli 10 imperdibili

dell'enoturismo e della gastronomia nei Paesi Baschi

Visitare i Paesi Baschi significa provare tutte le specialità gastronomiche e qualcuno dei fantastici vini del territorio. Significa vivere l'essenza di un paese che ha sempre portato avanti il culto della buona tavola, delle materie prime, della loro lavorazione e della condivisione, sopo aver cucinato, con le persone vicine.

...vi invitiamo a provarli.

1 Un **ristorante** con nome proprio

Perché sono tantissime le offerte di ristoranti a cura di stelle di fama internazionale.

2 Itinerario dei "**pintxos**"

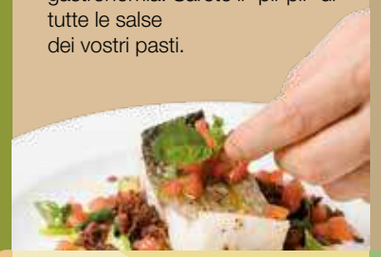
Per degustare la cucina in miniatura mentre condividete conversazioni e risate.

3 Lo "**txakoli**" ben freddo

Accompagnato da buon pesce o frutti di mare in ogni porto o casale; sempre ben fresco.

4 **Segreti** della buona cucina

E tornerete dopo aver imparato un sacco di dettagli in uno qualsiasi dei tanti corsi o concorsi di gastronomia. Sarete il "pil-pil" di tutte le salse dei vostri pasti.



5 Un menù da **sidreria**

Baccalà e bistecche uno dopo l'altro, interrotti soltanto dal grido del "txotx!" per recarsi al barile (kupela) a prendere il sidro.

6 Visitare un **mercato** tradizionale

Chiacchierando con gli artigiani che offrono il meglio della loro terra e della loro anima.

7 Un buon **Rioja Alavesa**

Tra mura e paesini di gente di mentalità aperta, in qualsiasi cantina o dove avrai voglia di provare uno dei migliori vini.

8 I **dolci** tradizionali

I Paesi Baschi rendono facile deliziare i vostri cari al ritorno. La pasticceria tradizionale è davvero straordinaria, per prolungare il piacere del viaggio.

9 Un pesce **"freskue"**

Con il loro odore di mare e di appena pescato, vi aspettano acciughe, tonno, pagelli... e potrete leccarvi le dita dopo le deliziose sardine grigliate.

10 Mangiare come a **casa**

Per la cortesia e le buone maniere che troverete in centinaia di ristoranti familiari.

DODICI MESI... centinaia *di appuntamenti culinari*

Da sempre vi piacciono le dimostrazioni e i concorsi di cucina, le feste culinarie e di prodotti alimentari?

Non avrete problemi con il calendario. Nei Paesi Baschi gli appuntamenti o i concorsi legati alla gastronomia si svolgono ovunque e in ogni giorno dell'anno.

Concorsi, mostre, degustazioni e vendite di prodotti alimentari e artigianali sono abituali in questi incontri collettivi in cui si rispecchiano la cultura popolare e le abitudini culinarie dei Paesi Baschi.

Ne sapete parecchio di cucina?... ma davvero parecchio?

Concorsi come **San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country** attirano i grandi protagonisti della cucina e della critica gastronomica, aprendo le porte anche agli appassionati della buona tavola.

CONCORSO DEI FORMAGGI DI IDIAZABAL

Come accade con il **Campionato Basco Herria de Pintxos** a Hondarribia o con la **Settimana del Pintxo e de la Cazuelita** a Vitoria-Gasteiz. Fate coincidere il vostro viaggio con uno di questi eventi.

FESTA DELLA VENDEMMIA

Ecco alcuni degli eventi più rappresentativi della cultura gastronomica basca, alcuni dei quali possono cambiare data a seconda dell'anno o degli avvenimenti. Non sono tutti, ma ci sono tutti.

gennaio
Giornata dello Txakoli a Getaria
febbraio
Fiera del tartufo di Álava a Kuartango
marzo
Fiera della Salumeria a Sopuerta
Presentazione della vendemmi dello Txakoli a Bakio
aprile
Artzain Eguna (Giornata del Pastore) a Ordizia
Giornata dello Sgombro a Mutriku
Txakoli Eguna ad Aia
maggio
Antxoa Eguna (Giornata dell'acciuga) a Ondarroa
Festa del miele di Montaña Alavesa ad Antoñana
Sagardo Eguna (Giornata del sidro) a Usurbil
Txakoli Eguna ad Amurrio
Fiera della Pesca a Bermeo
Fiera del perretxiko e delle mucche di razza terreña a Kuartango
giugno
Semana Grande del Pintxo di Alava a Vitoria-Gasteiz
Concorso di Pintxos a Elgoibar
Giornate Gastronomiche a Debagoiena
luglio
Giornata del Peperone a Gernika
Fiera del Sale ad Añana
Festa del Pagello a Orio
Giornata della Sardina a Santurtzi
agosto
Artzain Eguna (Giornata del Pastore) ad Araia
settembre
Artzain Eguna (Giornata del Pastore) ad Amurrio
Artzain Eguna (Giornata del Pastore) a Legazpia
Festa della Vendemmia della Rioja Alavesa
Concorso dei Formaggi di Idiazabal a Ordizia
Sagar Uzta (Raccolta delle mele) ad Astigarraga
Sagardo Eguna (Giornata del Sidro) a San Sebastián
Giornata del Txakoli a Zarautz
Giornata del Polipo a Zumaia
Concorso dei formaggi di Idiazabal a Ordizia
ottobre
Campionato di "Euskal Herria" dei Pintxos
Algusto, Saber y Sabor a Bilbao
Fiera dell'acciuga Pinta Alavesa a Pobes
San Sebastián Gastronomika
Fiera dei frutti di mare a Zierbena
Fiera del bestiame ad Agurain
Settimana della cucina in miniatura a Vitoria-Gasteiz
Giornate gastronomiche a Debagoiena
Tolosa Goxua fiera del dolce a Tolosa
Ordizia Txapeldun (vini e formaggi) a Ordizia
Fiera della Patata di Araba/Álava a Valdegovía
novembre
Fiera di San Martín a Santa Cruz de Campezo
Settimana dell'Acciuga a Tolosa
dicembre
Fiera di Santa Lucía a Zumarraga
Fiera della bistecca di Tolosa
Fiera di San Tomás a San Sebastián e Bilbao
Fiera agricola di Natale a Vitoria-Gasteiz
Settimana della casseruola a Vitoria-Gasteiz
Ardoaraba. Vini di Alava a Vitoria-Gasteiz

INFO pratica

EUSKADI TURISMO
turismo.euskadi.eus
TURISMO ÁLAVA
www.alavaturismo.eus
TURISMO BIZKAIA
www.visitbiscay.eus
TURISMO GIPUZKOA
www.gipuzkoaturismoa.eus

Aziende turistiche

Álava

AMURRIO
945 393 704 · www.amurrioturismo.com
ELCIEGO
945 606 632 · www.elciego.es
LABASTIDA
945 331 015 · www.labastida-bastida.org
LAGUARDIA
945 600 845 · www.laguardia-alava.com
MURGIA
CUADRILLA DE GORBEIALDEA
945 430 440 · www.gorbeialdekokuadrilla.eus
QUEJANA
945 399 414 · www.aiaraldea.org
SALINAS DE AÑANA
945 355 089 · www.ananaturismo.com
SALVATIERRA-AGURAIN
945 302 931 · www.visitlautada.com
SANTA CRUZ DE CAMPEZO
CUADRILLA DE MONTAÑA ALAVESA
945 405 424 · www.arabakomendialdea.eus
VILLANUEVA DE VALDEGOVIA
945 353 040 · www.valdegovia.com
VITORIA-GASTEIZ
945 161 598 · www.vitoria-gasteiz.org

Bizkaia

ARENA (MUSKIZ)
662 547 468 · www.visitenkarterri.com
BAKIO
946 193 395 · www.bakio.eus
BALMASEDA
946 802 976 · www.visitenkarterri.com
BARAKALDO (BEC)
944 995 821 · www.visitbarakaldo.eus
BERMEO
946 179 154 · www.bizibermeo.eus
BILBAO TURISMO
944 795 760 · www.bilbaoturismo.net
BILBAO AEROPUERTO
944 031 444 · www.euskaditurismo.eus
BILBAO, GUGGENHEIM
944 795 760 · www.bilbaoturismo.net
DURANGO
946 033 938 · www.turismodurango.net
ELORRIO
946 820 164 · 688 776 270 · www.visitelorrio.com
ENCARTACIONES ENKARTUR
946 802 976 · www.visitenkarterri.com
GAZTELUGATXE
946 179 154 · www.bizibermeo.eus
GERNIKA-LUMO
946 255 892 · turismo.gernika-lumo.eus
GETXO
944 910 800 · www.getxo.eus/turismo
GORDEXOLA
946 799 704 / 946 798 061 · www.gordexola.eus
GORLIZ
946 774 348 · www.visitgorliz.eus
KARRANTZA
946 806 928 · www.karrantza.org
LEKEITIO
946 844 017 · www.lekeitioturismo.eus
MENDATA
946 257 204 · www.mendata.eus
MUNDAKA
946 177 201 · www.mundakaturismo.com
MUSKIZ
946 802 976 · www.visitenkarterri.com
MUXIKA
946 257 609 · www.urremendi.org
ONDARROA
946 831 951 · www.ondarroa.eus
ORDUÑA
945 384 384 · www.ordunaturismo.com
OROZKO
946 122 695
www.gorbeiaeuskadi.com
PLENTZIA
946 774 199 · www.visitplentzia.com
PORTUGALETE
944 729 314 · www.portugalete.org
SANTURTZI
944 839 494 · www.visitsanturtzi.eus
SOPELA
944 065 519 · www.turismoa.sopelaudala.org
SOPUERTA
946 104 028 · www.visitenkarterri.com
TRUCIOS-TURTZIOZ
946 109 604 · www.turtzioz.org
URDAIBAI-BUSTURIALDEA
946 257 069 · www.turismourdaibai.com
ZIERBENA
946 404 974 · www.zierbena.net

Gipuzkoa

ARANTZAZU
943 796 463 · www.turismodebagoiena.eus
ATAUN
943 180 335 · www.goierriturismo.com
AZKOITIA (LOIOLA)
943 851 100
www.urolaturismo.eus
AZPEITIA (LOIOLA)
688 874 861 · www.urolaturismo.eus
BERGARA
943 769 003 · www.bergaraturismo.eus
DEBA
943 192 452 · www.deba.eus
ERRENTERIA
943 494 521 · www.oarsoaldeaturismoa.eus
ESKORIATZA. MUSEO IBARRAUNDI
943 715 453 · www.eskoriatza.eus
GETARIA
943 140 957 · www.getariaturismo.eus
HONDARRIBIA PUERTO DEPORTIVO
943 576 102 · www.bidasoaturismo.com
HONDARRIBIA
943 643 677 · www.bidasoaturismo.com
IDIAZABAL
943 188 203 · www.idiazabalturismo.com
IRUN
943 020 732 · www.bidasoaturismo.com
LEGAZPI COMARCA UROLA GARAIA (LENBUR)
943 730 428 · www.lenbur.com
LEINTZ GATZAGA
943 714 792 · 943 714 746 · www.gatzagaturismo.com
LIZARRUSTI (PARKETXEA)
943 582 069 · lizarrusti.com
MUTRIKU
943 603 378 · www.mutriku.eus/turismo
OIARTZUN - OARSOALDEA
943 508 913 · www.oarsoaldeaturismoa.eus
OÑATI
943 783 453 · www.oñatiturismo.eus
ORDIZIA
943 882 290 · www.delikatuz.com/es/turismo-en-ordizia
ORIO
943 835 565 · turismo.orio.eus
ORMAIZTEGI
943 889 900 · www.zumalakarregimuseoa.eus
PASAIA-OARSOALDEA
943 341 556 · www.oarsoaldeaturismoa.eus
SAN SEBASTIÁN TURISMO
943 481 166 · www.sansebastianturismoa.eus
SEGURA (CASA ARDIXARRA)
943 801 749 · www.ezagutu.segura.eus
TOLOSA TOLOSALDEA TOUR
943 697 413 · www.tolosaldea.eus
ZARAUTZ
943 830 990 · www.turismozarautz.eus
ZEGAMA
943 802 187 · www.zegamaturismoa.net
ZERAIN
943 801 505 · www.zerain.eus
ZESTOA
943 868 812 · www.zestoaturismo.net
ZUMAIA
943 143 396 · www.zumaia.eus/turismo
ZUMARRAGA (LA ANTIGUA)
943 722 042 · www.urolagaraia.com

Gastronomia

BASQUE CULINARY CENTER
943 574 500 · www.bculinary.com
EUSKO LABEL
946 030 330 · www.euskolabel.hazi.eus

Enoturismo

BIZKAIKO TXAKOLINA
946 076 071 · www.bizkaikotxakolina.eus
GETARIAKO TXAKOLINA
943 140 383 · www.getariakotxakolina.eus
TXAKOLI DE ALAVA
945 393 786 · www.txakolidealava.eus
RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA
945 600 710 · www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

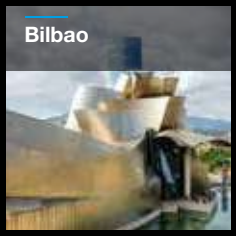
Musei della Gastronomia

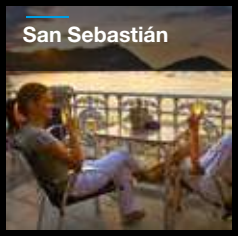
CENTRO DI INTERPRETAZIONE ALIMENTARE E GASTRONOMICA D'ELIKATUZ
943 882 290 · www.delikatuz.com
CENTRO DI INTERPRETAZIONE DEL FORMAGGIO
943 188 203 · www.idiazabalturismo.com
CENTRO TEMATICO DEL VINO VILLA LUCIA
945 600 032 · www.villa-lucia.com
MUSEO DEL MIELE DI ZUIA
945 430 167 · 945 430 404 · www.zuia.eus
MUSEO DEL TXOKOLATE RAFA GORROTXATEGI
943 890 306 · www.rafagorrotxategi.eus
ANGOLO DEL PANE
943 730 428 · www.lenbur.com
SAGARDOETXEA
943 550 575 · www.sagardoarenlurraldea.eus
MUSEO DEL LIQUORE DI AMURRIO
945 393 704 · www.amurrioturismo.com
MUSEO DEL SALE DI LEINTZ GATZAGA
943 714 792 · www.gatzagaturismo.com/gatzmuseoa
VALLE SALADO DE AÑANA
945 351 111 · www.vallesalado.com

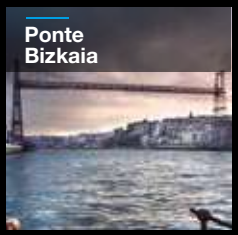
Gli 10

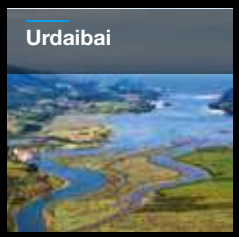
Imprescindibili di Paesi Baschi

Sono molte le ragioni che rendono i Paesi Baschi una meta imperdibile. Te ne renderai conto quando conoscerai la sua gente, la sua storia e il suo ricco e vario patrimonio e ancora di più quando potrai parlarne seduto ad una buona tavola.









turismo.euskadi.eus/it/

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA ETA KONTSUMO SAILA

MINISTERO DEL TURISMO, COMMERCIO E CONSUMO