



## DOSSIER DE PRENSA



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



## Euskadi-Basque Country

Euskadi és un petit país amb una gran identitat.

La seva ubicació geogràfica privilegiada, al sud d'Europa, al nord verd de l'Estat espanyol i al costat de França, i la seva petita dimensió, on tot és a prop, converteixen el País Basc en una destinació turística completa durant tot l'any.

Euskadi manté viva la seva llengua, l'euskera, l'idioma més antic d'Europa i el tret principal de la seva cultura, pròpia i diferenciada, caracteritzada per l'amor a la seva terra i als seus costums.

Les tres capitals basques són un bon exemple de l'expressió d'aquesta identitat:

- **Bilbao**, més que el Guggenheim, una ciutat culta i estimulante que competeix amb les ciutats europees més grans pel que fa a qualitat i modernitat.
- **Sant Sebastià**, més que una maca badia, una ciutat cosmopolita on es gaudeix del ritme deliciós de viure a la vora del mar.
- **Vitòria**, més que la seva catedral i el seu centre històric, una ciutat amb un patrimoni ric i un urbanisme modern, planificat i amable.

La **costa basca** es formada per 250 km de platges, rieres, maresmes, penya-segats i pobles pesquers, que ens parlen de natura abrupta i generosa alhora, i d'un mar viu i intensament blau.

Els nostres **Monts i Valls bascos**, els seus pobles i la natura, són el reflex d'una història i unes tradicions mil·lenàries que romanen vives, i un escenari natural incomparable on hi destaca el verd, en tots els seus matisos, i la vida que es forma al seu voltant.

**La Rioja Alabesa** és un territori únic i beneït pels déus. Vermells i ocres donen color a aquesta terra, als seus vins i als seus pobles. Cellers tradicionals i cellers somiats per grans arquitectes. 12.000 hectàrees de vinyes que ofereixen els seus bous amb una denominació reconeguda com una de les millors del món.

Menjar i beure a qualsevol racó d'Euskadi és un luxe a l'abast de tothom. La gastronomia basca, amb una "cuina d'autors" amb nombrosos protagonistes, permet gaudir d'una manera de fer i de menjar extraordinària i inimitable. Productes autèntics i autòctons fan possible l'art dels fogons al País Basc.

Conèixer Euskadi és conèixer el poble basc. Un estil de vida, de ser i d'entendre, que combina història i modernitat, gosadia i noblesa, festa i treball tenaç. Gent basca amb un caràcter integrador i obert al món que dona la benvinguda als viatgers lliures de ment i de cor.



Veure i viure, conèixer i entendre, menjar i beure, descansar i practicar, verd i blau, amable i amic... A Euskadi tot esdevé propi, exclusiu i singular.

Aquest decàleg se sintetitza en la marca turística que té un valor tipogràfic únic i diferencial i que serveix de presentació de l'oferta turística d'Euskadi:

# EUSKADI BASQUE COUNTRY

## País Basc, l'atractiu fet nom.

El País Basc destaca des de fa anys en el mapa de les destinacions del turisme gastronòmic. Són prou coneguts el prestigi de la seva cuina, l'excel·lència de les seves matèries primeres, la bellesa dels seus paisatges plens de contrastos, la dedicació i el detall en els seus serveis, així com la passió per desenvolupar davant dels fogons fórmules innovadores i modernes que conviuen amb l'afecció per les tradicions en els hàbits i costums gastronòmics de la seva gent.

Un territori obert al Mar Cantàbric que, combinat amb les formes de la seva costa, ofereix al visitant unes panoràmiques encisadores quan recorre cada un dels 252 kilòmetres de litoral i queda enlluernat amb els penya-segats, els aiguamolls i les seves 44 platges. Una Costa Basca que viu el dia amb la passió per la cultura del mar, els seus ports, les llotges, les conserveres, les seves manifestacions culturals pròpies... I que permet a tothom que s'hi acosta fusionar les emocions d'una experiència en plena natura amb el contacte amb una forma de vida tradicional i arrelada.

Una barreja de sensacions vinculades a l'aire lliure i pur que perduren en el visitant quan explora el País Basc en tota la seva extensió, endinsant-se en els seus espais naturals, en les seves planes i muntanyes, en els seus llogarets, els seus boscos i les seves vinyes, plens de colors vius a qualsevol època de l'any però a la vegada canviant amb el pas de les estacions, tot oferint la possibilitat de descobrir un País Basc diferent a cada visita.

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



Port de pesca a la Costa Basca

Les tres capitals dels Territoris Històrics –Bilbao, Sant Sebastià i Vitòria- concentren un bon nombre d'atractius per als visitants que busquin elements més urbans en les seves escapades. Un trio de ciutats de les quals l'oferta, l'atractiu i la imatge ultrapassen barreres internacionals. Vitòria-Gasteiz, per exemple, ha estat la Capital Verda Europea 2012, Sant Sebastià serà la Capital Europea de la Cultura el 2016 i Bilbao ha estat finalista a Capital Mundial del Disseny 2014, arribant doncs a la final d'aquest certamen. La Cultura i l'Avantguarda es reuneixen en aquestes tres destinacions: n'hi ha prou amb esmentar el Museu Guggenheim de Bilbao, el Centre-Museu Basc d'Art Contemporani Artium de Vitòria-Gasteizo o el Museu Sant Telm d'Etnografia i Belles Arts de Sant Sebastià, així com la intensa agenda que proposen cada una d'aquestes ciutats al llarg de l'any.

Són només alguns dels innumbrables atractius del País Basc i que aconseguen que, cada any, aquesta destinació torni a ser una referència en turisme.

## País Basc, la gastronomia feta destinació.

Una de les primeres motivacions que mouen els viatgers al País Basc és la gastronomia. I és que, en un territori no massa extens (7.234 kilòmetres quadrats) hi ha una concentració de recursos, de cultura i de saber fer que fan que aquesta destinació ocupi un lloc privilegiat al mapa del turisme enogastronòmic.



És ben evident que el País Basc té una cultura gastronòmica arrelada i reconeguda internacionalment. El País Basc és sinònim de bon menjar i la gastronomia és un dels seus senyals d'identitat, que es reflecteix en la qualitat de les seves matèries primeres, en el prestigi dels seus cuiners - al País Basc hi ha 19 restaurants reconeguts amb l'Estrella Michelin-, en les diverses manifestacions al voltant de la cultura culinària, com són les fires, els mercats o en les 1.500 societats gastronòmiques que hi ha per tot el territori.



Cuina Tradicional amb matèries primeres "Eusko Label"

L'excel·lència dels productes i matèries primeres del País Basc està garantida pels distintius de qualitat que una bona part d'ells duen. Al País Basc hi ha cinc Denominacions d'Origen Protegides (els txakolis d'Àlaba, Bizkaia i Getaria, i el Formatge Idiazabal i els vins de la subzona de la Rioja Alabesa, pertanyents a la D.O.C.a. Rioja); dues Indicacions Geogràfiques Protegides (la Carn de Vacum del País Basc i el Pebrot de Gernika); 16 productes amb Marca de Garantia "Eusko Label" (on destaca el Pollastre de pagès Basc, les Mongetes seques Basques o el Xai Basc); hi ha sis altres marques de garantia addicionals, com el Bonítol del Cantàbric o l'Anxova del Cantàbric; i el sistema productiu d'agricultura ecològica.

Aquests succulents recursos que duen gravada la signatura del País Basc, sumats a l'esforç que fan els hostalers i productors de tot el territori, són només una part d'una àmplia i variada oferta gastronòmica difícil d'imitar. Sidrereries, restaurants de tots tipus de cuina, des de la tradicional fins la més avantguardista, cellers, bars de *pintxos*, formatgeries, escoles de cuina, llotges, mercats... I fins i tot el Basque Culinary Center, primera Facultat de Ciències Gastronòmiques de l'Estat i centre d'innovació i recerca culinària, destaquen com alguns dels recursos dels que disposa el País Basc per tota la seva geografia.



Basque Culinary Center

Tot plegat obre per al visitant tota una amalgama d'experiències que li permeten redescobrir el País Basc innombrables vegades. En primer lloc per l'oferta gastronòmica de les capitals, àmplia i variada, amb activitats i passejades vinculats amb la cuina. El contacte amb les destinacions de la Costa Basca, on hi destaquen noms com Hondarribia, Pasaia, Zarautz, Getaria, Lekeitio o Bermeo, aproparà el viatger als productes del mar, extrets dels 16 ports del litoral basc i a l'afecció per les tradicions, amb una oferta gastronòmica presentada en forma d'*asadores* i de cuina popular en la majoria dels casos. Una altra proposta per als visitants pot ser la d'amarar-se de la cultura vitivinícola al voltant dels vins de la Rioja Alabesa, una comarca on hi conviuen grans cellers amb arquitectura d'avantguarda amb d'altres de concepte més familiar, tots ells visitables, així com museus del vi i activitats a les vinyes.



Verema a la Rioja Alabesa

En endinsar-se a les Muntanyes i Valls Basques, el viatger podrà conèixer de primera mà la cultura de la sidra, especialment a la comarca de Donostialdea, així com els detalls del *txakoli*, un producte present als tres Territoris Històrics, i del Formatge Idiazabal, amb una concentració especial a Goierri, una comarca que també destaca, juntament amb Tolosaldea, per la component identitària de la cultura gastronòmica basca, que es manifesta en les fires i mercats i en la important concentració de cases de pagès i l'oferta de restauració de qualitat.



Gaudint de la sidra

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



## ‘Euskadi Gastronomika’. El naixement.

El País Basc és reconegut per la seva gastronomia per damunt de qualsevol altre recurs, un sector pel qual ha decidit apostar fort com un dels pilars de la seva oferta turística i com a eix de posicionament, igual que en el segment enològic. Dos móns, el de la gastronomia i el del vi, en els que el País Basc ja té un reconegut prestigi, donat que la cultura gastronòmica és present per tot el territori i n'és un dels principals senyals d'identitat.

Sobre aquesta base, el Govern Basc ha elaborat el “Pla d'Impuls del Turisme Enogastronòmic” al País Basc, on s'hi defineixen la visió, els objectius estratègics i les principals línies d'acció per tal de consolidar el lideratge de la destinació en aquest àmbit. Un Pla que ha estat creat amb l'objectiu de fer del País Basc un referent enogastronòmic a nivell mundial, ampliant el concepte de turisme des de la bona taula cap a l'autèntica cultura gastronòmica basca, vinculada al territori productor i els seus paisatges, les seves festes i esdeveniments gastronòmics, la seva gent, les indústries productores, les compres en origen i els espais de degustació.



Restaurants de qualitat a tot el territori





Importància de la qualitat a tota la cadena de valor

El Pla d'Impuls preveu desenvolupar tot el potencial de la cultura gastronòmica basca i treure més profit dels innombrables recursos per tal de crear un producte turístic competitiu i de qualitat, que estigui a l'alçada de les expectatives d'una demanda cada cop més sofisticada, exigent, especialitzada i desitjosa d'experiències i emocions. Per tot plegat, s'han establert unes estratègies pròpies que permeten aportar al turisme enogastronòmic del País Basc un caràcter diferencial per assolir aquell posicionament de referència internacional.

Per potenciar tots els productes i destinacions turístiques del País Basc i promoure el desenvolupament d'activitats i experiències innovadores en aquest àmbit, així com per atraure fluxos turístics més grans motivats per la gastronomia i per proporcionar un complement gastronòmic de qualitat als públics que trien la destinació moguts per altres motivacions, el Pla preveu la creació d'un Club de Producte Turístic Gastronòmic del País Basc que defineix l'arquitectura del model de planificació, gestió i promoció d'aquest tipus de turisme a tot el territori. Aquest Club de Producte té un nom: 'Euskadi Gastronomika'.



## Club de Producte 'Euskadi Gastronomika'.

'Euskadi Gastronomika' és la marca del Club de Producte Turístic Gastronòmic del País Basc, una xarxa integrada per les tres capitals i les comarques basques, que a la vegada impliquen en les seves destinacions la participació voluntària d'empreses i serveis relacionats amb l'enogastronomia, creada amb la finalitat de construir un producte turístic a partir de la identitat i qualitat gastronòmica del territori. Tot això, amb l'objectiu de consolidar el lideratge del País Basc en matèria d'enogastronomia, d'atraure un nombre més gran de visitants motivats per la gastronomia, optimitzant tots els aspectes de la gestió turística. **Basquetour – Agència Basca de Turisme**, societat pública que impulsa i executa les polítiques turístiques del Govern Basc, està treballant en aquesta iniciativa en col·laboració amb els agents públics i privats per tal d'assolir l'esmentat objectiu mitjançant la implementació d'"Euskadi Gastronomika".



Aquest objectiu de posicionar la marca País Basc en el lideratge internacional del turisme gastronòmic passa per afavorir la imatge de destinació conjunta, una de les raons de ser d' 'Euskadi Gastronomika'. El projecte promourà les sinergies de les tres capitals –Bilbao, Sant Sebastià i Vitòria- amb la resta del territori, tot integrant en el Club de Producte les grans ciutats però també les zones de pesca i les comarques rurals de l'interior, donat que la vintena de comarques basques tenen potencial per desenvolupar un producte turístic gastronòmic, facilitant al visitant una completa experiència al voltant de la cara més cultural de la gastronomia.



L'art dels pintxos

A més, cada ciutat o comarca treballa amb el seu propi pla d'actuació en turisme gastronòmic, amb la finalitat de crear un producte turístic de qualitat i de proporcionar al visitant la possibilitat d'immergir-se en la cultura, la tradició i els costums gastronòmics de cada zona del País Basc.

El caràcter innovador d'Euskadi Gastronomika' també queda reflectit en l'obertura a tot el teixit privat relacionat amb l'àmbit turístic i culinari dels tres Territoris Històrics. D'aquesta manera, al Club de Producte hi participen els sectors primari, secundari i terciari, ja que no es tracta d'una iniciativa dissenyada únicament per als grans xefs o restauradors sinó que hi tenen cabuda tot tipus d'agents, des de grans empreses fins a les més petites, com ara explotacions agrícoles i ramaderes, formatgeries artesanes, cellers o agroturismes entre d'altres.

I, a la vegada, el projecte es construeix des d'una filosofia de cooperació entre tots els agents públics i privats que en són membres. 'Euskadi Gastronomika' promou accions conjuntes de dinamització que permeten potenciar el turisme gastronòmic, tot impulsant el treball en xarxa i les sinergies.



Tota aquesta tasca s'està duent a terme en favor d'un producte turístic i gastronòmic de qualitat, que atregui nous fluxos de visitants i fidelitzi els experimentats. Per tal d'assolir aquesta fita, cal atènyer-se als estàndards i requisits que Basquetour ha fixat en els Manuals de Producte Turístic de Comarques, Ciutats i productes temàtics. S'ha establert així un Sistema d'Adhesió al Club 'Euskadi Gastronomia' que periòdicament examina les destinacions i els reconeix el compliment d'aquests estàndards de qualitat.

## Experiències “EUSKADI GASTRONOMIKA”

Actualment, prop de 800 agents del sector del turisme i de la indústria alimentària dels territoris bascos pertanyen ja a 'Euskadi Gastronomia', integrant-se així en l'oferta d'aquest club de producte, del qual la materialització més evident cap al visitant es troba en el *site* de gastronomia creat recentment a la web de Turisme del País Basc ([www.euskaditurismo.net](http://www.euskaditurismo.net)).



El País Basc, una destinació on es gaudeix amb les experiències gastronòmiques

Aquest site és un punt de trobada d'institucions públiques, teixit privat i públic final, on apareix el directori complet de membres que participen al projecte, classificats per sectors, així com la quinzena d' "Experiències Top Euskadi" directament relacionades amb la gastronomia i que són fruit de la col·laboració públic-privada i entre els agents turístics i la indústria alimentària de la destinació. Experiències que permeten al visitants endinsar-se per la cultura culinària basca, no tan sols pel que fa a la degustació dels productes autòctons sinó també a la seva producció i transformació.



Webs d'interès:

[www.basquetour.net](http://www.basquetour.net)

[www.euskaditurismo.net](http://www.euskaditurismo.net)

Per a més informació:

[izarandona@basquetour.net](mailto:izarandona@basquetour.net)

---

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY