



DOSSIER DE PRENSA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Euskadi-Basque Country

Euskadi es un pequeño país con una gran identidad.

Su privilegiada ubicación geográfica, en el sur de Europa, en el verde norte del estado español y junto a Francia, y su pequeña dimensión, donde todo está cerca, convierten al País Vasco en un destino turístico completo durante todo el año.

Euskadi mantiene viva su **lengua**, el **euskera**, el idioma más antiguo de Europa y el principal rasgo de su cultura, propia y diferenciada, caracterizada por el amor a su tierra y a sus costumbres.

Las tres capitales vascas son un buen ejemplo de la expresión de esta identidad:

- **Bilbao**, más que el Guggenheim, una ciudad culta y estimulante que compite con las más grandes ciudades europeas en calidad y modernidad.
- **San Sebastián**, más que una bella bahía, una ciudad cosmopolita donde se disfruta del delicioso ritmo de vivir junto al mar.
- **Vitoria**, más que su catedral y su centro histórico, una ciudad con un rico patrimonio y un urbanismo moderno, planificado y amable.

La **Costa Vasca** son 250 km de playas, rías, marismas, acantilados y pueblos pesqueros, que nos hablan de naturaleza abrupta y generosa a la vez, y de un mar vivo e intensamente azul.

Nuestros **Montes y Valles Vascos**, sus pueblos y naturaleza, son el reflejo de una historia y unas tradiciones milenarias que siguen vivas, y un escenario natural incomparable donde destaca el verde, en todos sus matices, y la vida que se configura a su alrededor.

Rioja Alavesa es un territorio único y bendecido por los dioses. Rojos y ocres dan color a esta tierra, a sus vinos y a sus pueblos. Bodegas tradicionales y bodegas soñadas por grandes arquitectos. 12.000 hectáreas de viñedos que ofrecen sus caldos bajo una denominación reconocida como una de las mejores del mundo.

Comer y beber en cualquier rincón de Euskadi es un lujo al alcance de todos. La gastronomía vasca, una “cocina de autores” con muchos protagonistas, permite disfrutar de una forma de hacer y de comer extraordinaria e inimitable. Productos auténticos y autóctonos hacen posible el arte de los fogones en el País Vasco.

Conocer Euskadi es conocer el pueblo vasco. Un estilo de vida, de ser y de entender, que combina historia y modernidad, osadía y nobleza, fiesta y trabajo tenaz. Gentes vascas con un carácter integrador y abierto al mundo que dan la bienvenida a los viajeros libres de mente y de corazón.

Ver y vivir, conocer y entender, comer y beber, descansar y practicar, verde y azul, amable y amigo... En Euskadi todo se vuelve propio, exclusivo y singular.

Este decálogo se sintetiza en la marca turística que contiene un valor tipográfico único y diferencial y que sirve de presentación de la oferta turística de Euskadi:

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Euskadi, el atractivo hecho nombre.

Euskadi viene destacando desde hace años en el mapa de los destinos del turismo gastronómico. Son de sobra conocidos el prestigio de su cocina, la excelencia de sus materias primas, la belleza de sus paisajes repletos de contrastes, la dedicación y el detalle en sus servicios, así como la pasión por desarrollar innovadoras y modernas fórmulas ante los fogones, que conviven con el apego a las tradiciones en hábitos y costumbres gastronómicos de sus gentes.

Un territorio abierto al Mar Cantábrico, que combinado con las formas de su costa otorga al visitante unas panorámicas de ensueño al recorrer cada uno de los 252 kilómetros que luce su litoral, deslumbrándole con sus acantilados, sus marismas y sus 44 playas. Una Costa Vasca que vive el día a día apegada a la cultura del mar, sus puertos, lonjas, conserveras, sus manifestaciones culturales propias... Permitiendo a todo el que se acerque fusionar las emociones de una experiencia en plena naturaleza con el contacto de una forma de vida tradicional y arraigada.

Una mezcla de sensaciones vinculadas al aire libre y puro que permanecen en el visitante cuando explora Euskadi en toda su extensión, adentrándose en sus espacios naturales, en sus llanuras y montañas, en sus aldeas, sus bosques y sus viñedos, repletos de colores vivos en cualquier época del año, pero al mismo tiempo cambiantes a lo largo de las estaciones, ofreciendo la posibilidad de descubrir una Euskadi distinta en cada visita.



Puerto pesquero en la Costa Vasca

Las tres capitales de los Territorios Históricos –Bilbao, San Sebastián y Vitoria- concentran un buen número de atractivos para los visitantes que busquen aportes más urbanos en sus escapadas. Un trío de ciudades cuya oferta, atractivo e imagen traspasan barreras internacionales. Vitoria-Gasteiz, por ejemplo, ha sido la Capital Verde Europea 2012, San Sebastián será la Capital Europea de la Cultura en 2016 y Bilbao fue finalista a Capital Mundial del Diseño 2014, llegando hasta la final de este certamen. Cultura y vanguardia se reúnen en estos tres destinos, basta con mencionar el Museo Guggenheim de Bilbao, el Centro-Museo Vasco de Arte Contemporáneo Artium de Vitoria-Gasteiz o el Museo San Telmo de Etnografía y Bellas Artes de San Sebastián, así como la intensa agenda que proponen cada una de estas urbes a lo largo del año.

Son sólo algunos de los innumerables atractivos que luce Euskadi y que consiguen que, cada año, este destino vuelva a ser una referencia en turismo.

Euskadi, la gastronomía hecha destino.

Una de las primeras motivaciones que mueven a los viajeros en Euskadi es la gastronomía. Y es que en un territorio no muy extenso (7.234 kilómetros cuadrados) existe una concentración de recursos, de cultura y de saber hacer que sitúan este destino en un lugar privilegiado del mapa del turismo enogastronómico.



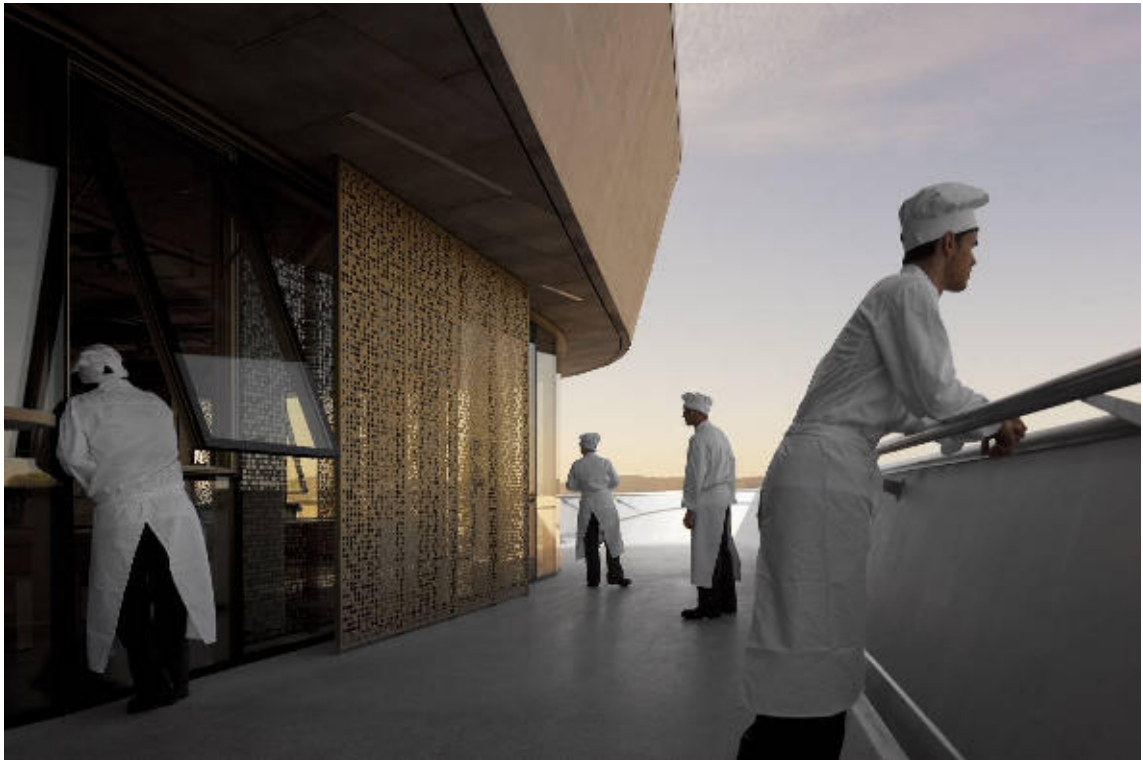
Es manifiesto que Euskadi tiene una cultura gastronómica arraigada e internacionalmente reconocida. Euskadi es sinónimo de buen comer y la gastronomía es una de sus señas de identidad, reflejada en la calidad de sus materias primas, en el prestigio de sus cocineros – Euskadi cuenta con 19 restaurantes reconocidos con la Estrella Michelin-, en las diversas manifestaciones alrededor de la cultura culinaria, como son las ferias, los mercados o las 1.500 sociedades gastronómicas que conviven en el territorio.



Cocina Tradicional con materias primas “Eusko Label”

La excelencia de los productos y materias primas de Euskadi viene garantizada por los distintivos de calidad que luce una gran cantidad de ellos. En Euskadi existen cinco Denominaciones de Origen Protegidas (los *txakolis* de Álava, Bizkaia y Getaria, y el Queso Idiazabal y los vinos de la subzona de Rioja Alavesa, pertenecientes a la D.O.C. Rioja); dos Indicaciones Geográficas Protegidas (la Carne de Vacuno de Euskadi y el Pimiento de Gernika); 16 productos con Marca de Garantía ‘Eusko Label’ (donde destacan el Pollo de Caserío Vasco, las Alubias Vascas o el Cordero Lechal Vasco); otras seis marcas de garantía adicionales, como el Bonito del Cantábrico o la Anchoa del Cantábrico; y el sistema productivo de agricultura ecológica.

Estos suculentos recursos que llevan grabados la firma de Euskadi, sumados al esfuerzo realizado por hosteleros y productores de todo el territorio, son solo una parte de una amplia y diversa oferta gastronómica, difícil de imitar. Sidrerías, restaurantes de todo tipo de cocina, desde la tradicional hasta la más vanguardista, bodegas, bares de *pintxos*, queserías, escuelas de cocina, lonjas, mercados... E incluso el Basque Culinary Center, primera Facultad de Ciencias Gastronómicas del Estado y centro de innovación e investigación culinaria, destacan como algunos de los recursos con los que cuenta Euskadi a lo largo de su geografía.



Basque Culinary Center

Todo ello abre al visitante una amalgama de experiencias que le permiten redescubrir Euskadi innumerables veces. En primer lugar por la oferta gastronómica de las **capitales**, amplia y variada, con actividades y paseos vinculados a la cocina. El contacto con los destinos de la **Costa Vasca**, donde destacan nombres como Hondarribia, Pasaia, Zarautz, Getaria, Lekeitio o Bermeo acercará al viajero los productos del mar, extraídos de los 16 puertos que luce el litoral vasco, y el apego a las tradiciones, con una oferta gastronómica presentada en formato de asadores y cocina popular en la mayor parte de los casos. Otra propuesta para el visitante puede ser empaparse de la cultura vitivinícola en torno a los vinos de **Rioja Alavesa**, una comarca en la que conviven grandes bodegas con arquitectura de vanguardia con otras de concepto más familiar, todas visitables, así como museos del vino y actividades en viñedos.



Vendimia en Rioja Alavesa

Adentrándose en los **Montes y Valles Vascos**, el viajero podrá conocer de primera mano la cultura sidrera, especialmente en la comarca de Donostialdea, así como los detalles del *txakoli*, un producto presente en los tres Territorios Históricos, y del Queso Idiazabal, con una concentración especial en Goierri, una comarca que también destaca, junto a Tolosaldea, por el componente identitario de la cultura gastronómica vasca, que se manifiesta a través de las ferias y los mercados y de la importante concentración de caseríos y oferta de restauración de calidad.



Disfrutando de la sidra



‘Euskadi Gastronomika’. El nacimiento.

Euskadi es reconocida por su gastronomía por encima de cualquier otro recurso, un sector sobre el que ha decidido realizar una fuerte apuesta como uno de los pilares de su oferta turística y como eje de posicionamiento, al igual que en el segmento enológico. Dos mundos, el de la gastronomía y el del vino, sobre el que Euskadi ya goza de reconocido prestigio, debido a que la cultura gastronómica se encuentra latente en todo su territorio, siendo una de sus principales señas de identidad.

Sobre esta base el Gobierno Vasco elaboró en 2010 el “Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico” en Euskadi, donde quedaron definidos la visión, objetivos estratégicos y principales líneas de actuación para asentar el liderazgo del destino en esta materia. Un Plan que se creó con el objetivo de convertir a Euskadi en un referente enogastronómico a nivel mundial, ampliando el concepto de turismo desde la buena mesa hacia la auténtica cultura gastronómica vasca, vinculada al territorio productor y sus paisajes, sus fiestas y eventos gastronómicos, sus gentes, las industrias productoras, compras en origen y los espacios de degustación.



Restaurantes de calidad en todo el territorio



Importancia de la calidad en toda la cadena de valor

El Plan de Impulso contempla desarrollar todo el potencial de la cultura gastronómica vasca y sacar un mayor partido a los innumerables recursos para la creación de un producto turístico competitivo y de calidad, acorde a las expectativas de una demanda cada vez más sofisticada, exigente, especializada y ávida de experiencias y emociones. Por todo ello, se han establecido unas estrategias propias que permiten aportar al turismo enogastronómico de Euskadi un carácter diferencial para alcanzar ese posicionamiento de referencia internacional.

Para potenciar todos los productos y destinos turísticos gastronómicos de Euskadi y fomentar el desarrollo de actividades y experiencias innovadoras en torno a esta materia, así como para atraer mayores flujos turísticos motivados por la gastronomía y proporcionar un complemento gastronómico de calidad a los públicos que eligen el destino por otras motivaciones, el Plan contempla la creación de un Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi que define la arquitectura del modelo de planificación, gestión y promoción de este tipo de turismo en todo el territorio. Ese Club de Producto tiene un nombre: 'Euskadi Gastronomika'.



Club de Producto ‘Euskadi Gastronomika’.

‘Euskadi Gastronomika’ es la marca del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, una red integrada por las tres capitales y las comarcas vascas, que a su vez implican en sus destinos la participación voluntaria de empresas y servicios relacionados con la enogastronomía, creada con el fin de construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio. Todo ello, con el objetivo de asentar el liderazgo de Euskadi en materia enogastronómica, atraer un mayor número de visitantes motivados por la gastronomía, optimizando todos los aspectos de la gestión turística. **Basquetour - Agencia Vasca de Turismo**, sociedad pública que impulsa e implementa las políticas turísticas del Gobierno Vasco, viene trabajando en esta iniciativa en colaboración con los agentes públicos y privados con el fin de alcanzar dicho objetivo a través de la implementación de ‘Euskadi Gastronomika’.



Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de ‘Euskadi Gastronomika’. El proyecto fomentará las sinergias de las tres capitales –Bilbao, San Sebastián y Vitoria- con el resto del territorio, integrando en el Club de Producto a las grandes ciudades, pero también zonas pesqueras y comarcas rurales de interior, ya que la veintena de comarcas vascas gozan de potencial para desarrollar un producto turístico gastronómico, facilitando al visitante una experiencia plena en torno a la faceta más cultural de la gastronomía.



El arte de los pintxos

Además, cada ciudad o comarca trabaja bajo su propio plan de actuación en turismo gastronómico, con el fin de crear un producto turístico de calidad y facilitar al visitante la posibilidad de sumergirse en la cultura, tradición y costumbres gastronómicas de cada zona de Euskadi.

El carácter innovador de 'Euskadi Gastronomika' también se refleja en la apertura a todo el tejido privado relacionado con el ámbito turístico y culinario de los tres Territorios Históricos. De esta forma, en el Club de Producto participan los sectores primario, secundario y terciario, ya que no se trata de una iniciativa diseñada únicamente para los grandes chefs o restauradores, sino que da cabida a todo tipo de agentes, desde grandes empresas hasta aquellas de menor tamaño, como pequeñas explotaciones agrícolas y ganaderas, queserías artesanas, bodegas o agroturismos, entre otros.

Asimismo, el proyecto se construye desde una filosofía de cooperación entre todos los agentes públicos y privados adheridos al mismo. 'Euskadi Gastronomika' promueve acciones conjuntas de dinamización que permiten potenciar el turismo gastronómico, impulsando el trabajo en red y sinérgico.



Todo este trabajo se realiza a favor de un producto turístico y gastronómico de calidad, que atraiga nuevos flujos de visitantes y fidelice a los experimentados. Para alcanzar dicho hito es necesario prestar atención a los estándares y requisitos que Basquetour ha fijado en los Manuales del Producto Turístico de Comarcas, Ciudades y productos temáticos. Así, se ha establecido un Sistema de Adhesión al Club “Euskadi Gastronomika” que, de manera periódica, examina y reconoce a los destinos el cumplimiento de esos estándares de calidad.

Experiencias “EUSKADI GASTRONOMIKA”

En la actualidad cerca de 800 agentes del sector del turismo y de la industria alimentaria de los territorios vascos forman ya parte de ‘Euskadi Gastronomika’, integradas en la oferta de este club de producto, cuya materialización más evidente hacia el visitante se encuentra en el *site* de gastronomía creado recientemente en la web de Turismo de Euskadi (www.euskaditurismo.net).

Este *site* es un punto de encuentro de instituciones públicas, tejido privado y público final, donde figura el directorio completo de miembros adheridos al proyecto, categorizados en sectores, así como la quincena de “Experiencias Top Euskadi” directamente relacionadas con la gastronomía y fruto de la colaboración público-privada y entre los agentes turísticos y de la industria alimentaria del destino. Experiencias que permiten al visitante adentrarse en la cultura culinaria vasca, no únicamente en la degustación de los productos autóctonos, sino también en su producción y/o transformación.



Euskadi, un destino donde disfrutar con experiencias gastronómicas

Webs de interés:

www.basquetour.net

www.euskaditurismo.net

Para más información:
izarandona@basquetour.net