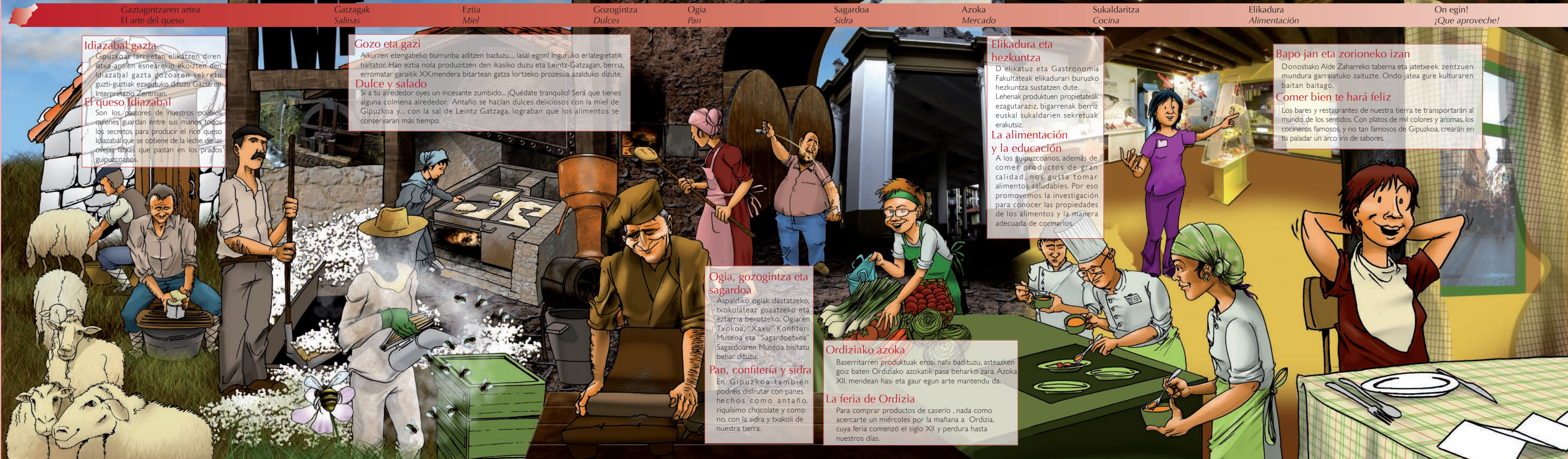


¡Que aproveche!

Gipuzkoa es gastronomía. Nuestro mar y nuestra tierra producen alimentos de primera calidad y nuestros cocineros, aunando tradición e innovación, logran que los platos que sirven en cualquiera de los bares o restaurantes que salpican la tierra guipuzcoana alcancen la categoría de arte.

On egin!

Gipuzkoa gastronomia da. Bere lur eta itsaso emankorrek, paregabeko produktuak eskaintzen dizkigute. Gure sukaldariek, tradizioa eta berrikuntza bateratuz sortzen dituzten platerak, artelan mailara aukatzen dituzte Gipuzkoar lurraldean barreatutako edozein taberna edo jatetxeetan.



Gatzagintzaren artea
El arte del queso

Idiazabal gazta
Gipuzkoar larreetan elikatzen diren latxa-ardien esnearekin ekoizten den Idiazabal gazta gozoaren sekretu guzti-guztiak ezagutuko dituzu Gatzaren Interpretazio Zentroan.
El queso Idiazabal
Son los pastores de nuestros pueblos quienes guardan entre sus manos todos los secretos para producir el rico queso Idiazabal que se obtiene de la leche de las ovejas latxas que pastan en los prados guipuzcoanos.

Gatzagak
Salinas

Gozo eta gazi
Aikurren etengabeko burrunba aditzen baduzu... lasai egon! Inguruko erlategietatik baitator. Han ezitia nola produktitzen den ikasiko duzu eta Leintz-Gatzagan, berriz, erromatar garaitik XX.mendera bitartean gazta lortzeko prozesua azalduko dizute.
Dulce y salado
Si a tu alrededor oyes un incesante zumbido... ¡Quédate tranquilo! Será que tienes alguna colmena alrededor. Antaño se hacían dulces deliciosos con la miel de Gipuzkoa y... con la sal de Leintz Gatzaga, lograban que los alimentos se conservaran más tiempo.

Eztia
Miel

Gozogintza
Dulces

Ogia
Pan

Ogia, gozogintza eta sagardoa
Aspaldiko ogiak dastatzeko, txokolatiaz gozatzeko eta eztarria berotzeko, Ogiaren Txokoa, "Xaxu", Konfiteri Museoa eta "Sagardoetxea" Sagardoaren Museoa bisitatu behar dituzu.

Sagardoa
Sidra

Pan, confitería y sidra
En Gipuzkoa también podrás disfrutar con panes hechos como antaño, riquísimo chocolate y como no, con la sidra y txakoli de nuestra tierra.

Azoka
Mercado

Ordiziako azoka
Baserritarren produktuak erosi nahi badituzu, asteazken goiz baten Ordiziako azokatik-pasa beharko zara. Azoka XII. mendean hasi eta gaur egun arte mantendu da.

Sukaldaritza
Cocina

La feria de Ordizia
Para comprar productos de caserío, nada como acercarte un miércoles por la mañana a Ordizia, cuya feria comenzó el siglo XII y perdura hasta nuestros días.

Elikadura
Alimentación

La alimentación y la educación
A los guipuzcoanos, además de comer productos de gran calidad, nos gusta tomar alimentos saludables. Por eso promovemos la investigación para conocer las propiedades de los alimentos y la manera adecuada de cocinarlos.

On egin!
¡Que aproveche!

Bapo jan eta zorioneko izan
Donostiako Alde Zaharreko taberna eta jatetxeek zentzuen mundura garraiatuko zaituzte. Ondo jatea gure kulturaren baitan baitago.
Comer bien te hará feliz
Los bares y restaurantes de nuestra tierra te transportarán al mundo de los sentidos. Con platos de mil colores y aromas, los cocineros famosos, y no tan famosos de Gipuzkoa, crearán en tu paladar un arco iris de sabores.

D'elikatuz
Elikadura eta Gastronomía Zentroa
Centro de interpretación de la Alimentación y la Gastronomía D'elikatuz

Santa Maria, 24
 20240 Ordizia
 tel:943882290
 www.delikatuz.com
 delikatuz@ordizia.org



“Xaxu” Konfiteri Museoa
Museo de la Confitería Gorrotxategi

Letxuga kalea, 3
 20400 Tolosa
 tel: 943670727
 www.gorrotxategi.com
 xaxueta@gorrotxategi.com



Gatz Ekomuseoa
Ecomuseo de la sal

Dorleta Jauregia, z/g
 20530 Leintz - Gatzaga
 tel: 665739549
 www.leintzgatza.com
 labidea@euskalnet.net



Idiazabal gatzaren interpretazio zentroa
Centro de Interpretación del queso Idiazabal

Kale Nagusia, 37
 20213 Idiazabal
 tel:943188203
 www.idiazabalgatzarenmuseoa.com
 info@idiazabalgatzarenmuseoa.com



Aikur - Erle Museoa
Aikur - Museo de las abejas

Santa Barbarako bidea
 20700 Urretxu
 tel:630702587/
 656785748
 www.aikur.com
 aikur@aikur.com



Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa
Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

Kale Nagusia, 48
 20115 Astigarraga
 tel: 943550575
 www.sagardoetxea.com
 info@sagardoetxea.com



Ogiaren Txokoa
El Rincón del pan

Igaralde-Goena baserria,
 Brinkola Auzoa, s/n
 20230 Legazpi
 tel:943730428
 www.lenbur.com
 mirandaola@lenbur.com



Ordiziako Azoka

Asteazkenero giro aparta dago Ordiziako plazan, XVI. mendean bezala, inguruko baserritarrak beraien produktuak bertan saltzen dituztenean.

Feria de Ordizia

Los miércoles hay gran ambiente en la plaza de Ordizia, cuando, como en el siglo XVI, los caseros del entorno venden sus productos en el mercado.



01

Donostiako Alde Zaharra

Gipuzkoako sukaldariak egindako jakirik goxoenak dastatzeko leku ezin hobea.

Parte vieja de San Sebastián

El mejor lugar para probar los platos de los cocineros guipuzcoanos.



02

Gastronomia Fakultatea

Euskal sukaldariak sukaldean egindako iraultza eta berriztapena ezagutzeko Donostiako fakultatea.

Facultad de Gastronomía

Facultad donostiarra que da a conocer la revolución e innovación de los cocineros vascos.



03

