

## PRENTSA DOSSIERRA:

### GOIERRI - TOLOSALDEA: “ZATOZ EUSKADIKO BIHOTZERA” IBILBIDE GASTRONOMIKOA

Joan den irailean, Goierri eta Tolosaldeak dinamizazioa eta promoziorako sinatutako akordioaren ildotik, azken hilabete hauetan publizitate kanpaina bat bultzatu dugu medio ezberdinetan.

Basquetour-en ildo estrategiko berriei jarraituz, produktu gastronomikoen komertzializazioari ekin diogu: bi eskualdeen arteko pakete hau antolatu dugu enpresa desberdinek komertzializatu dezaten.

Ekimen honetan, museo hauetan lanean diharduten enpresek eta Ordizia eta Tolosako hainbat jatetxek parte hartzen dute.



Gastronomiaren inguruan, Tolosaldea eta Goierri eskaintzen dituzten elementu desberdinek, Euskadi mailan erreferente izatera eraman gaituzte; gastronomiarekin lotura duten museoez gain, lehen mailako produktu gastronomikoak ditugu: Idiazabal gazta, Tolosako babarruna, Ibarako piperrak, Beasaingo odolkiak, Zaldibiako mondejuak eta zer esanik ez gozogintza munduko produktuak (Tolosako xaxuak, teilak eta zigarriloak, Beasaingo martintxoak eta Segurako tarta besteak beste). Gastronomiaren munduan sartzen dira baita ere, Tolosa Gourmet ekimena, Ordizia eta Tolosako azokak eta urtean zehar eta herri desberdinetan egiten diren hainbat azoka.

Oraingo honetan, bisitariak urte osoan zehar gure gastronomia zentzumen guztiakin gozatu eta ezagutzeko aukera izan dezan, honako aukera hauek proposatzen ditugu:

- **Ibilbide gastronomikoa: baratzetik mahaira**
  - **Maiatza-Azaroa bitartean: asteazken eta larunbatetan.**
  - **15 pax gutxienez.**
  - **Menuak\*.**
  - **Prezioak museo eta interpretazio zentruetarako sarrera, dastaketa eta bazkaria hartzen ditu barne (garraioa ez).**

Asteazkena:

**PREZIOA: 24€**

Erreserbak aldeztu aurretik:

**D´ELIKATUZ: 943 882 290 - [delikatuz@ordizia.org](mailto:delikatuz@ordizia.org)**

- 10:00 Idiazabal: Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentrua. Gazta dastaketa.
- 11:30 Ordizia: D´elikatuz Zentrua eta feriara bisita librea.
- 14:00 Ordizia: bazkaria.
- 16:00 Tolosa: Tolosako Babarrunaren landaketara bisita.
- 16:30 Tolosa: Gorrotxategi Konfiteria Museora bisita. Txokolate degustazioa.
- 18:00 Tolosa: denbora librea Tolosako Alde zaharrea barrena.
- 19:00 Bisitaren amaiera.

## **MENUAK**

**(Denek ogia, ardoa, ura eta kafea eskaintzen dute)**

### **ORDIZIA**

#### **Martinez jatetxea**

Ahate urineztatu eta onddoz eginiko arroz krematsua Idiazabal gaztarekin.

Itsas oilarra arrautza-irinetan pasata pisto gainean meniere kremarekin.

Tiramisu pastela melokotoi eta kanela saltsarekin.

Sagardoa.

#### **Txindoki jatetxea**

Dastatze hotza (urdaiazpikoa, txorizoa, errusiar entsalada, arrai pastela eta esparragoa).

Pipar beteak (bana).

Txipiroiak plantxan (bina).

Entrekota patatekin.

Tarta eta izozkia.

#### **Tximista Sagardotegia**

Entsalada.

Bakailao Tortilla.

Saiheskia erreta.

Euskal pastela.

Sagardoa.

Larunbata:

**PREZIOA: 26€**

Erreserbak aldeaz aurretik:

**TOLOSALDEA TOUR: 943 697 413 - [tour@tolosaldea.net](mailto:tour@tolosaldea.net)**

- 10:00 Tolosa: Gorrotxategi Konfiteria Museora bisita. Txokolate dastaketa.
- 11:30 Tolosa: Tolosako Babarrunaren landaketara bisita gidatua eta feriara bisita librea.
- 14:00 Tolosa: bazkaria.
- 16:00 Idiazabal: Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentrua. Gazta dastaketa.
- 17:30 Ordizia: D´elikatuz Zentrua.
- 18:30 Ordizia: denbora librea Ordiziako Alde zaharrear barrena.
- 19:00 Bisitaren amaiera.

### **TOLOSA**

#### **Astelena jatetxea**

Tolosako Babarruna eta:

- Aza salteatua.
  - Urdaia.
  - Txerri saiheskia.
  - Ibarrako piparrak.
- Postrea aukeran.  
Sagardoa.

#### **Fronton jatetxea**

Tolosako Babarruna eta:

- Aza salteatua.
  - Urdaia.
  - Beasaingo Odolkia.
  - Ibarrako piparrak.
- Torrada natillekin.  
Sagardoa.

#### **Botarri jatetxea**

Tolosako Babarruna eta:

- Txorizoa.
  - Urdaia.
  - Odolkia.
  - Ibarrako piparrak.
- Intxaur pastel xamurra izozkiarekin.  
Txotxeko sagardoa.

#### **Usabal sagardotegia**

Txorizoa sagardo erara.

Bakailao tortila.

Solomo iberiarra parrilan entsalada berdearekin.

Izozkia.

Txotxeko sagardoa.

- **Ibilbide gastronomikoa: Euskadiko Bihotzaren Zaporeak**
  - **PREZIOA: 6€**
  - **Urte osoan zehar, egunero.**  
**(ordutegia zure beharretara moldatu!)**
- 10:00 Tolosa: Gorrotxategi Konfiteria Museora bisita. Txokolate degustazioa.
- 11:30 Idiazabal: Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentrua. Gazta dastaketa.
- 14:30 Ordizia: D´elikatuz Zentrura bisita.

**Prezioak museo eta interpretazio zentruetarako sarrera eta dastaketak hartzen ditu barne (garraioa ez).**

Erreserbak aldeaz aurretik:

**D´ELIKATUZ: 943 882 290 - [delikatuz@ordizia.org](mailto:delikatuz@ordizia.org)**

**IDIAZABAL GAZTAREN INTERPRETAZIO ZENTRUA: 943 188 203 - [info@idiazabalgaztarenmuseoa.com](mailto:info@idiazabalgaztarenmuseoa.com)**

**TOLOSALDEA TOUR: 943 697 413 - [tour@tolosaldea.net](mailto:tour@tolosaldea.net)**

## DOSSIER DE PRENSA:

### GOIERRI - TOLOSALDEA: “DESCUBRE EL CORAZÓN DE EUSKADI” RUTA GASTRONÓMICA

En la línea del acuerdo para la promoción y dinamización conjunta firmado por Goierri y Tolosaldea el pasado mes de septiembre, estos últimos meses hemos llevado a cabo una campaña de publicidad en diferentes medios. Siguiendo las directrices estratégicas de Basquetour, hemos comenzado con la comercialización del producto gastronómico: hemos diseñado este paquete entre las dos comarcas para que diferentes empresas puedan comercializarla. En este proyecto han colaborado las empresas que trabajan en los mencionados museos y centros de interpretación y varios restaurantes de Ordizia y Tolosa.



Con relación a la gastronomía, los distintos elementos que nos ofrecen las dos comarcas, nos han llevado a ser un referente a nivel de Euskadi; además de los museos relacionados con la gastronomía, contamos con productos de primer nivel gastronómico: el queso Idiazabal, alubias de Tolosa, guindillas de Ibarra, morcilla de Beasain, mondeju de Zaldibia y cómo no mencionar los productos del mundo de la repostería (xaxus, tejas y cigarrillos de Tolosa, los martintxos de Beasain y la tarta de Segura entre otros). También incluimos dentro del mundo de la gastronomía, la iniciativa Tolosa Gourmet, las ferias de Ordizia y Tolosa, así como las innumerables ferias que se celebran en las distintas localidades durante todo el año.

En esta ocasión, para que el visitante pueda conocer y disfrutar de nuestra gastronomía con todos los sentidos, ofrecemos las siguientes propuestas:

- **Ruta gastronómica: de la huerta a la mesa**
  - **Mayo-Noviembre: miércoles y sábados.**
  - **Mínimo 15 pax.**
  - **Menús\*.**
  - **El precio incluye la entrada al centro de interpretación, degustaciones y comida (no incluye transporte).**

Miércoles:

**PRECIO: 24€**

Reservas:

**D´ELIKATUZ: 943 882 290 - [delikatuz@ordizia.org](mailto:delikatuz@ordizia.org)**

- 10:00 Idiazabal: visita guiada al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal. Degustación de queso.
- 11:30 Ordizia: visita guiada al Centro D´elikatuz y a la feria de Ordizia.
- 14:00 Ordizia: comida.
- 16:00 Tolosa: visita guiada a la plantación de Alubias de Tolosa.
- 16:30 Tolosa: visita guiada al Museo de la Confitería Gorrotxategi. Degustación de Chocolate.
- 18:00 Tolosa: tiempo libre para visitar el Casco Histórico de Tolosa.
- 19:00 Final de la visita.

**MENÚS**

(Todos incluyen pan, agua, vino y café)

**ORDIZIA**

**Restaurante Martínez**

Arroz cremoso de pato confitado con hongos al queso Idiazabal.

Filete de gallo rebozado sobre pisto y crema meniere.

Pastel de tiramisú con salsa de melocotón y canela.

Sidra.

**Sidrería Tximista**

Ensalada mixta.

Tortilla de bacalao.

Costilla de ternera asada.

Pastel vasco.

Sidra.

**Restaurante Txindoki**

Surtido frío (jamón, chorizo, ensaladilla rusa, pastel de pescado y espárrago).

Pimientos rellenos de gambas (1/comensal).

Chipirones a la plancha (2/comensal).

Entrecot de ternera con patatas.

Tarta con helado.

Sábado:

**PRECIO: 26€**

Reservas:

**TOLOSALDEA TOUR: 943 697 413 - [tour@tolosaldea.net](mailto:tour@tolosaldea.net)**

- 10:00 Tolosa: visita al Museo de la Confitería Gorrotxategi. Degustación de Chocolate.
- 11:30 Tolosa: visita a la plantación de Alubias de Tolosa y a la feria del Tinglado.
- 14:00 Tolosa: comida.
- 16:00 Idiazabal: visita guiada al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal. Degustación de queso.
- 17:30 Ordizia: visita guiada al Centro D´elikatuz.
- 18:30 Ordizia: tiempo libre para visitar el Casco Histórico de Ordizia.
- 19:00 Final de la visita.

## **MENÚS**

**(Todos incluyen pan, agua, vino y café)**

### **TOLOSA**

#### **Restaurante Astelena**

Alubia de Tolosa con:

- Berza salteada.
- Tocino.
- Costilla de cerdo.
- Guindillas de Ibarra.

Postre a elegir.

Sidra.

#### **Restaurante Frontón**

Alubia de Tolosa con:

- Berza salteada.
- Tocino.
- Morcilla de Beasain.
- Guindillas de Ibarra.

Torrija con natillas.

Sidra.

#### **Restaurante Botarri**

Alubia de Tolosa con:

- Chorizo.
- Tocino.
- Morcilla.
- Guindillas de Ibarra.

Pastel tierno de nuez con helado.

Sidra al txotx.

#### **Sidrería Usabal**

Chorizo a la sidra.

Tortilla de bacalao.

Solomillo ibérico a la parrilla con ensalada verde.

Helado.  
Sidra al txotx.

- **Ruta gastronómica: sabores del Corazón de Euskadi**
  - **PRECIO: 6€**
  - **Diario, durante todo el año (adapta el horario a tus necesidades!)**
  - **El precio incluye la entrada al centro de interpretación, degustaciones y comida (no incluye transporte).**
- 10:00 Tolosa: visita al Museo de la Confitería Gorrotxategi. Degustación de Chocolate.
- 11:30 Idiazabal: visita guiada al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal. Degustación de queso.
- 14:30 Ordizia: visita guiada al Centro D´elikatuz.

Reservas:

D´ELIKATUZ: 943 882 290 - [delikatuz@ordizia.org](mailto:delikatuz@ordizia.org)

IDIAZABAL GAZTAREN INTERPRETAZIO ZENTRUA: 943 188 203-  
[info@idiazabalgaztarenmuseoa.com](mailto:info@idiazabalgaztarenmuseoa.com)

TOLOSALDEA TOUR: 943 697 413 - [tour@tolosaldea.net](mailto:tour@tolosaldea.net)