



## IRRESISTIBLE, PAÍS VASCO

Euskadi tiene en el cocinar una seña de identidad, y una forma de expresarse al mundo en un lenguaje universal: el del paladar. Posee la mayor concentración de restaurantes de alta cocina por metro cuadrado del mundo y existen más de 1.000 sociedades gastronómicas cuyos miembros se reúnen para preparar guisos donde la imaginación se convierte en Arte.

El triunfo y la fama de los productos de la industria alimentaria vasca se basan en combinar innovación, mejora tecnológica y el uso de materias primas de calidad.

### **CEPAS CON PERSONALIDAD PROPIA**

Hablar de vinos en Euskadi es hablar de dos tipos de caldos, dos caldos totalmente diferenciados. En la costa, el vino vasco que mira al mar, el *txakoli*, del que existen tres Denominaciones de Origen. En el interior, los vinos de Rioja Alavesa, una comarca integrada en la Denominación de Origen Calificada Rioja, que limita al sur con el río Ebro y al norte le protege del viento mesetario la Sierra de Cantabria.

Los viñedos de Rioja Alavesa, situados en las laderas orientadas hacia el sur, disfrutan de unas tierras excepcionales que se benefician de un suelo de composición arcilloso-calcáreo y del clima. Estos factores han contribuido al cultivo de uva tempranillo –base de los caldos tintos- y viura -para los blancos-, confiriendo una personalidad especial, rica en matices, que alcanza su plenitud expresiva tanto en los caldos jóvenes como en los crianzas, reservas y grandes reservas, envejecidos en barrica. Tradición y modernidad se unen en la región para lograr un vino de color brillante y vivo, de fino aroma, paladar agradable y sabor afrutado.

Las bodegas de Rioja Alavesa, y aportan el 21% de la producción total de uva y el 30% del vino producido a la D.O.Ca Rioja, así como cerca del 40% en comercialización por las bodegas que están instaladas en su demarcación.

El chacolí es el vino por antonomasia de la costa vasca. Un caldo fuertemente arraigado a la cultura del pueblo vasco desde tiempos inmemoriales y usando para su elaboración uva autóctona, la *Ondarrabi Zuri*. De esta manera, se obtiene este caldo limpio, joven y con aromas frutales, el cual desprende una personalidad fresca y equilibrada. Reforzada con controles de calidad y catas exhaustivas, actualmente, las tres denominaciones de origen – Álava, Bizkaia y Getaria- comercializan más de 3 millones de botellas, aumentando de forma progresiva y continuada la demanda por establecimientos especializados.

### **UN QUESO EJEMPLAR**

El origen de todo está en la naturaleza y más tratándose de un producto tan genuino y espontáneo como es el **queso con Denominación de Origen Protegida Idiazabal**.

Sin apenas variaciones, a lo largo de más de ocho mil años, desde el Neolítico, pastores y ovejas han seguido las viejas rutas determinadas por las estaciones: los pastos de altura en primavera, verano y otoño, los valles durante el invierno, a fin de aprovechar un alimento natural que sigue un ciclo inmutable. Los pastores continúan hoy día elaborando el queso Idiazabal, exclusivamente con leche cruda de oveja latxa y/o caranzana, como hicieron sus ancestros.

En resultado, una joya gastronómica cuyo prestigio está únicamente reconocido, tal y como lo demuestran los premios que ha alcanzado en diversos certámenes nacionales e internacionales. **Declarado Patrimonio Gastronómico Europeo.**

### **TESOROS DEL MAR**

El mar bravo y la escarpada costa del País Vasco son lugares que acogen una abundante diversidad marina, y cuyas condiciones naturales permiten obtener auténticas joyas de gran calidad para el amplio abanico culinario vasco.

Las artes de pesca utilizadas para la captura del bonito, el atún, el bacalao, la merluza, la anchoa, la sardina, el verdel y el chicharro, son transmitidas de generación en generación y respetuosas con el medio ambiente y con los controles de calidad más exigentes.

No podemos olvidar las exquisitas **conservas de pescado** que se elaboran de forma artesanal y bajo los controles más estrictos de calidad. El Bonito del Norte es el soberano, pescado a caña uno a uno, lo que garantiza su perfecto estado además de evitar sobreexplotación de la especie. Su carne blanca y jugosa es la más apreciada. A su vez, es la codiciada **anchoa** del cantábrico la más utilizada para la preparación de salazones y conservas en aceite.

### **SECRETOS DEL CASERIO**

La diversidad orográfica del País Vasco ha influido de manera determinante en la obtención de una variada gama de hortalizas. Con el propósito de mantener y proteger la elevada calidad de estos productos alimenticios producidos en Euskadi, se creó la marca Eusko Label, un sello que garantiza la máxima calidad del producto y certifica el cuidado con el que se procesan dichos alimentos.

El excelente ganado de Euskadi hace posible que se puedan saborear exquisitas piezas de carne que conservan el sabor y la textura de la carne de antes. Los auténticos chuletones de buey, los tiernos solomillos, el pollo de caserío y el cordero lechal siguen unos rigurosos criterios de calidad.

El Queso *Idiazabal*, es un manjar con mucha historia. Sin apenas variaciones, los pastores vascos han guiado a sus ovejas por viejas rutas y respetando el ciclo estacional con el propósito de aprovechar el alimento natural.

A pesar del paso de los siglos, los pastores continúan elaborando este queso exclusivamente con leche de oveja *latxa*, como hicieron sus ancestros, siendo reconocido como uno de los mejores quesos de Europa, por su calidad y su especial sabor a avellana y nuez. Destaca la distinción que por iniciativa de Euro Toques, ha recibido el queso Idiazabal considerándolo “Producto Patrimonio Culinario Europeo”.