GASTRONOMÍA

VITORIA GASTEIZ turismo & convention bureau

Vitoria-Gasteiz, una ciudad con sabor propio

DESCUBRE LA GASTRONOMÍA VASCA

Pintxos, platos sofisticados y recetas tradicionales con productos de temporada, y todo maridado con los excelentes vinos alaveses

DISFRUTA LA VARIEDAD Y EXCELENCIA DE LA GASTRONOMÍA VASCA EN VITORIA-GASTEIZ

La ciudad te ofrece numerosas propuestas para todos los gustos y bolsillos, que combinan los excelentes productos locales, la tradición de la cocina vasca y el talento de nuestros chefs.

A lo largo y ancho del territorio encontrarás materias primas únicas con las que se elaboran las especialidades locales. Ferias y mercados, bares, restaurantes, importantes bodegas y afamadas pastelerías te están esperando.

PRODUCTOS Y PLATOS TÍPICOS

Los productos de temporada son la esencia de nuestra cultura culinaria. La patata, la alubia pinta alavesa, las habas, los **perretxikos** (setas de primavera), la miel del Gorbea, o el **queso Idiazabal** (de oveja "latxa", una raza autóctona) son la base de exquisitas recetas tradicionales. Sin olvidar los condimentos que dan el toque final a los platos como la **trufa negra de la Montaña Alavesa**, **la sal de Añana**, procedente de un antiguo mar y el **aceite virgen extra variedad Arróniz**, de Rioja Alavesa. Y para maridar nada mejor que los excelentes **vinos de Rioja Alavesa y el txakoli** (vino blanco) de Álava.

Las recetas más tradicionales se preparan con ocasión de las fiestas de cada localidad. **El día de San Prudencio**, 28 de abril, patrón de Álava, cobran protagonismo las sociedades gastronómicas (locales privados donde el mayor placer es reunirse para cocinar y degustar los platos) que protagonizan la popular Tamborrada. Una fecha en la que los platos estrella son el **revuelto de perretxikos y los caracoles**.

Reseña especial merecen las **afamadas pastelerías vitorianas**, algunas centenarias, que preparan especialidades como trufas y bombones, turrones, pastel vasco, goxua, pastelitos, caramelos y confituras, que no puedes dejar de probar.

miel, queso, pan, repostería, aceite y vino. Justo al lado, el **Mercado de Abastos**, es otro gran escaparate donde apreciar la variedad y calidad de pescados y carnes. Cuenta, además, con una zona de gastrobares y actividades como catas de vino y cursos de cocina. **v-g.eus/mercados**

También en la ciudad, el 25 de julio, día de Santiago, se celebra la **Feria de ganado** y el tradicional **Mercado de ajos**, en el que numerosos puestos ofrecen este producto en pleno centro histórico. El **Mercado Agrícola de Navidad** (jueves anterior a Nochebuena) reúne en la Plaza de España todo lo necesario para llenar la cesta navideña, contemplar aves de corral y degustar los talos (tortas de maíz) con chorizo que se preparan allí mismo.

Acudir a alguna de las numerosas ferias agrícolas y ganaderas que se celebran en Álava a lo largo del año es una buena forma de conocer la diversidad del territorio alavés, su cultura y sus productos autóctonos. La **Feria de la Trufa negra** en Rivabellosa (febrero) muestra cómo se recolecta este apreciado producto. El **Día del Txakoli** en Amurrio (mayo) y el **Txakoli Jaia** en Okondo (julio) te descubren las hermosas y verdes tierras del norte, donde se elabora este vino blanco. La **Feria de la Sal** en Salinas de Añana (julio) te muestra la explotación artesanal de sal, mantenida durante más de 2500 años. El **Día del Pastor** en Amurrio (septiembre), con el queso Idiazabal como protagonista, te permite conocer la vida de los pastores. En la **Fiesta de la Vendimia** en Rioja Alavesa (septiembre) probarás el primer mosto de la cosecha. Todas ellas son experiencias inolvidables.

Calendario de Ferias de Álava: www.euskadi.eus/ferias

DÓNDE COMER

Vitoria-Gasteiz cuenta con una amplia variedad de bares, restaurantes y asadores que ofrecen platos tradicionales, cartas con creaciones de la nueva cocina vasca, pero también propuestas más informales como cazuelitas, ensaladas, pizzas, hamburguesas o bocatas exquisitamente preparados al estilo de cada establecimiento, donde la calidad está asegurada.

En el resto de Álava la oferta gastronómica es igualmente excelente y escaparate del producto local. Desde las **sidrerías y asadores del norte** donde descubrir los txuletones a la brasa, la sidra y el txakoli, hasta **las bodegas de Rioja alavesa** donde degustar las patatas con txorizo y las chuletillas de cordero asadas al sarmiento, acompañadas de sus reconocidos vinos. ¡Un placer!

IR DE PINTXOS

Consulta las recetas de la gilda, del revuelto de trufa negra, de las patatas con chorizo y de nuestro exquisito postre, el "goxua" en ***www.vitoria-gasteiz.org/turismo***

MERCADOS Y FERIAS DE PRODUCTO

Son sin lugar a dudas la mejor manera de conocer nuestras materias primas. En el centro de Vitoria-Gasteiz, en la Plaza de Santa Bárbara, se celebra los jueves y sábados el **Mercado de productos hortofrutícolas** vendidos por las personas que los producen, donde encontrarás además,

Las barras de pintxos son, sin duda, la mejor carta de presentación de la variedad gastronómica de la capital vasca. Al mediodía y al caer la tarde puedes "ir de pintxos" degustando las especialidades de cada establecimiento junto a una copa de vino de Rioja, de txakoli o de "zurito" (la mitad de una caña de cerveza)

El **Casco Medieval** y **el Ensanche** concentran algunos de los mejores establecimientos donde degustar esta alta cocina en miniatura, junto a los lugares de mayor interés de la ciudad. Otras zonas cercanas al centro como la Plaza del Renacimiento, el barrio de Judimendi, o la zona de Sancho el Sabio son perfectas para picar algo al caer la tarde.

REFERENCIAS

- ***Guía Estrella:*** *Pintxos, cafés, copas, menús y delicatessen. En la Oficina de Turismo y en www.guiaestrellavitoria.com*
- ***Gastroguía de Álava:*** *Para disfrutar de la mejor gastronomía. Diputación Foral. bit.ly/gastroguia*
- ***Euskadi Gastronomika:*** *Restaurantes, bares, tiendas y establecimientos con el sello de calidad de la Agencia Vasca de Turismo Basquetour. www.euskadigastronomika.eus*

Toda la información actualizada en www.vitoria-gasteiz.org/turismo

IMPRESCINDIBLES

Reservas e información sobre estas y otras visitas temáticas:
Oficina de Turismo. 945 161 598 / 99

DESCUBRIR EL VALLE SALADO

En Salinas de Añana existe un paisaje único, formado por cientos de estructuras y canales de madera que distribuyen el agua salina de **manantiales procedentes de un antiguo mar**, para su evaporación natural. De esta manera tradicional se produce desde hace más de 7.000 años una sal ecológica, reconocida por grandes chefs como una de las mejores del mundo. El Valle Salado recibió el **Gran Premio del Jurado del Premio Europa Nostra 2015 al Patrimonio Cultural de la Unión Europea**. Ofrece visitas guiadas todo el año, con experiencias como el "Taller salinero" o la "Cata de sal". En su tienda puedes adquirir variedades de este excepcional producto. **Reserva tu visita en: www.vallesalado.com**

VISITAR UNA BODEGA DE RIOJA ALAVESA

Al sur de Vitoria-Gasteiz, Rioja Alavesa es un tesoro paisajístico y cultural, con preciosos pueblos medievales rodeados de viñedos con un importante patrimonio histórico (Laguardia, Elciego, Samaniego, Labastida). Allí puedes degustar excelentes vinos en más de 400 bodegas, desde pequeñas bodegas familiares a reconocidas marcas con sedes creación de grandes arquitectos como Ghery o Calatrava. **La Ruta del Vino de Rioja alavesa** propone itinerarios y actividades para conocer el patrimonio, las bodegas y la gastronomía de esta tierra.

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

ADENTRARTE EN LAS TIERRAS DEL TXAKOLI ALAVÉS

Un entorno siempre verde, caracterizado por el típico caserío vasco, con pastos y bosques, donde no puedes perderte el amplio valle abierto por **el río Nervión y su cascada** de 222 m. de caida libre, la más alta de España. En los municipios de Laudio, Amurrio, Okondo, Ayala y Artziniega puedes degustar este singular vino blanco D.O. Txakoli de Álava-Arabako Txakolina. **www.rutadeltxakoli.eus**

PARTICIPAR EN CATAS DE VINO Y TALLERES GASTRONÓMICOS. No es necesario salir de la ciudad para conocer los mejores vinos y productos. El **Mercado de Abastos y varias enotecas** de la ciudad ofrecen catas donde apreciar el caracter de nuestros vinos. El Mercado de Abastos ofrece también catas de productos y talleres de cocina. Consulta su programa de actividades: **mercadoabastos.eus**

LLEVARTE UN PRODUCTO TÍPICO

Siempre se puede compartir y recordar el sabor de Álava y su capital llevando en tu equipaje productos únicos, como queso Idiazabal, una botella de Rioja o txakoli alavés, sal de Añana y por supuesto, alguna de las especialidades de pastelerías centenarias: bombones y trufas, turrones o caramelos.

VITORIA-GASTEIZ
¡Disfruta de la Green Capital!

Plaza de la Virgen Blanca

Vitoria-Gasteiz es sorprendente por naturaleza. Es una de las ciudades europeas con mayor superficie de espacios verdes para pasear, correr o andar en bicicleta, observar aves o dar paseos a caballo. El galardón 'European Green Capital 2012', su condición de Destino Turístico Sostenible desde 2016 y el nombramiento 'Global Green City 2019' la reconocen como una de las ciudades más comprometidas con el medio ambiente a nivel internacional. ¡Descúbrela!

Muralismo

Su patrimonio histórico. El Casco Histórico de Vitoria-Gasteiz, declarado Conjunto Monumental en 1997, conserva intacto su trazado medieval y escondo rincones que trasladan al visitante a épo-

Anillo Verde

Sus fiestas y manifestaciones culturales. El calendario de eventos ofrece propuestas de primer orden. Festivales Internacionales como el de **Jazz**, **Azkena Rock Festival**, **Magialdia**, **Kaldearte** (arte de calle), el de **Teatro** y el **FesTVal** (televisión). Competiciones deportivas como el **Maratón Martin Fiz** y el **Ironman Vitoria-Gasteiz**.

Y por supuesto, ocasiones para disfrutar de nuestra cultura: deporte rural, folklore, sin olvidar las fiestas tradicionales como **San Prudencio** y **Nuestra Señora de Estíbaliz**, patrones de Álava; el **día de Santiago**, y las **Fiestas de la Virgen Blanca**.

esconde rincones que trasladan al visitante a épocas pasadas. Es el caso de la **Catedral de Santa María** o Catedral vieja (sg. XIII) y la **Muralla Medieval** (sg. XI), ambas visitas obligadas. Sin olvidar sus iglesias y los palacios renacentistas de Villa Suso, Montehermoso y Escoriaza-Esquivel.

Catedral de Santa María

Los Arquillos de Olaguibel (sg. XVIII) salvan el gran desnivel entre la Almendra medieval y el Ensanche neoclásico. La **Plaza de la Virgen Blanca** y la **Plaza de España** dan paso a calles peatonales con gran ambiente comercial.

Su naturaleza. Vitoria-Gasteiz cuenta con más de 115.000 árboles en las calles y parques del núcleo urbano, a los que se suman los del Anillo Verde que rodea la ciudad. Entre los parques, destaca en pleno centro el de **la Florida**, de principios del XIX. En el **Anillo Verde,** surcado por una extensa red de itinerarios peatonales y ciclistas, merece mención especial el **humedal de Salburua**. En él pueden observarse aves, ciervos y descubrir el visón europeo, especie en grave peligro de extinción. Allí se encuentra el centro de interpretación de la naturaleza **Ataria**.

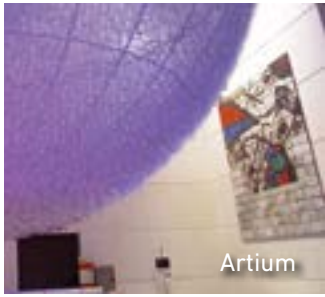
Ataria

Fiestas de la Blanca

Enogastronomía. Capital Nacional de la Gastronomía en 2014, en Vitoria-Gasteiz es posible degustar los platos más tradicionales y las más innovadoras creaciones de la cocina vasca en restaurantes y barras de pintxos, con una amplia oferta para todos los bolsillos. Todo ello regado por los vinos de Rioja Alavesa y el Txakoli de Álava. Y de postre, la variedad de creaciones dulces fruto de la gran tradición pastelera de la ciudad. La feria enogastronómica **Ardoaraba**, la **Semana Grande del Pintxo** y el **Pintxo-pote** permiten disfrutar de los mejores sabores a pie de calle.

Pintxos

Sus museos. Con una importante colección de Arte Contemporáneo, el **Centro Museo Artium** ofrece interesantes exposiciones temporales. El Museo de **Bellas Artes** y el **BIBAT,** que reúne el **Museo de Arqueología** y el **Fournier de Naipes**, con la mejor colección de cartas del mundo. La Catedral de María Inmaculada o Catedral Nueva cuenta con el **Museo de Arte Sacro**. Sin olvidar museos curiosos como el de Armería, o el de **Los Faroles**, único en su género.


Artium

Rioja ALAVESA

A pocos kilómetros al sur de Vitoria-Gasteiz, puedes disfrutar de un paisaje sembrado de viñedos y degustar sus vinos en las bodegas tradicionales, o en vanguardistas edificios diseñados por Calatrava o Ghery. Pocos kilómetros al norte, puedes descubrir el bello paisaje del **Valle de Ayala**, cuna del Txakoli de Álava.

Lugares INCREÍBLES

El Valle Salado te permite contemplar las bien conservadas Salinas de Añana, con más de 6.500 años de historia, que aún hoy producen la **Sal de Añana**, utilizada por los más prestigiosos chefs. En la **Llanada Alavesa** otros lugares a visitar son la basílica románica de **Nuestra Señora de Estíbaliz**, la villa de **Salvatierra**, las pinturas de **Gaceo** y **Alaiza** y el **Dolmen de Eguilaz.**

RUTAS Y VISITAS GUIADAS

Existe una gran oferta de rutas y visitas guiadas que te dan a conocer la ciudad desde todos los puntos de vista.

Descubrir el Casco Medieval, conocer la ciudad siguiendo escenarios de obras literarias, personajes de leyenda, o espacios singulares como el Cementerio de Santa Isabel o la Ruta de los Murales. También propuestas para recorrer la ciudad mientras practicamos running o pedaleamos. Solicita información en la Oficina de Turismo y en la web:
www.vitoria-gasteiz.org/turismo

ENOGASTRONOMÍA

Además de visitar el Mercado de **La Plaza de Abastos**, no podemos olvidar las **rutas gastronómicas y las catas dirigidas** para disfrutar de los mejores productos y el mejor ambiente de Vitoria-Gasteiz.

Si quieres saber dónde comer, reposar y tomar un café, comprar un bonito recuerdo o disfrutar del ambiente nocturno, solicita en la Oficina de Turismo **LA GUÍA ESTRELLA**, una iniciativa de la Asociación de Comerciantes Gasteiz On.

MUSEOS Y CENTROS CULTURALES

ARTIUM Centro-Museo Vasco de Arte Contemporáneo / BIBAT Museo de Arqueología y Fournier de Naipes / Museo de Bellas Artes / Museo de Ciencias Naturales / Museo de Armería / Museo de Arte Sacro / Museo de los Faroles / Centro Memorial de las Víctimas del Terrorismo / Centro Cultural Montehermoso / ATARIA, Centro de Interpretación de los Humedales de Salburua.

GUÍA DE RECURSOS:

Urgencias, Ertzaintza. 112
Urgencias pediatría. 945 00 70 00
Radiotaxi. 945 27 35 00
Radio-taxi Celedón. 945 27 20 00
Depósito municipal de vehículos.
Aguirrelanda, 8. 945 16 11 00 y 945 15 80 00
Renfe. 912 32 03 20
Aeropuerto. 945 16 35 00 / 902 40 47 04
Estación autobuses. 945 16 16 66

VITORIA GASTEIZ turismo & convention bureau

CALIDAD TURÍSTICA

EUSKADI BASQUE COUNTRY

BIOSPHERE certified destination

Capital Verde Europea 2012, Vitoria-Gasteiz dispone desde el año 2016, de la certificación Biosphere Responsible Tourism que acredita su condición de **Destino Turístico Sostenible.**

TODA LA INFORMACIÓN EN:

Oficina de Turismo Plaza de España, 1
945 16 15 98 / 945 161 599
turismo@vitoria-gasteiz.org
Horario L-S: de 09:30 a 18:30 horas.
Domingos y festivos: 10:00 a 14:00 horas.

www.vitoria-gasteiz.org/turismo

turismo_vitoria

turismovitoria