

VITORIA GASTEIZ green capital

Candidatura de Vitoria-Gasteiz a
Capital Española de la Gastronomía de 2014



Candidatura de Vitoria-Gasteiz a
Capital Española de la Gastronomía de 2014

Índice

1. Los atractivos de Vitoria-Gasteiz y su entorno	5
1.1 El patrimonio histórico	9
1.2 La ciudad verde	11
1.3 Eventos	13
1.4 Enogastronomía	15
1.5 Rioja Alavesa	17
1.6 Valle Salado de Añana	19
2. Apoyos a la candidatura	21
2.1 Apoyos institucionales y de otras entidades	23
2.2 Apoyos de los medios locales	24
2.3 Apoyo ciudadano y del sector	25
3. Acciones de promoción enogastronómica destacadas	37
3.1 Promoción de Vitoria-Gasteiz Green Capital 2012 a través de la gastronomía	42
3.2 XVII Congreso Nacional de Cocina de Autor	43
3.3 Blog Trip 2012	44
3.4 Promoción de la gastronomía vitoriana en Europa	45
3.5 I Exposición enogastronómica de Vitoria-Gasteiz	46
4. Cultura gastronómica	49
4.1 Infraestructura hotelera	53
4.2 Restaurantes	55
4.3 Comercio	57
4.4 Formación	59
4.5 Sociedades gastronómicas	61
5. Programa de actividades 2014	63
5.1 Claves del programa	64
5.2 Calendario de eventos	69
5.3 Proyectos novedosos en 2014	97
6. Productos agroalimentarios	103
6.1 La defensa de los productos locales: Proyecto Basaldea	105
6.2 Productos “made in Álava”	109
7. Rutas gastronómicas - turísticas	113
7.1 Ruta del vino de Rioja Alavesa	117
7.2 Ruta de la sal	119
7.3 Rutas pintxo pote	121
7.4 Otras rutas	122
8. Plan de Comunicación	127
9. Presupuesto	133

1

Los atractivos de Vitoria-Gasteiz y su entorno

Vitoria-Gasteiz, histórica, verde, dinámica y gastronómica...

Vitoria-Gasteiz es la capital de Euskadi, una ciudad de 243.298 habitantes que destaca por su marcado carácter medioambiental. Vitoria-Gasteiz es hoy una ciudad referente en Europa ya que durante el año 2012 ejerció el título de European Green Capital.

Vitoria-Gasteiz es una ciudad amable, que sorprende cuando se conoce y que centra su oferta para el visitante en distintas líneas que se complementan y enriquecen entre sí, convirtiéndola en una ciudad viva y atractiva para públicos muy diversos









El patrimonio histórico

Vitoria-Gasteiz posee un Casco Histórico que conserva intacto su trazado medieval y que fue nombrado Conjunto Monumental en 1997. Destacan los trabajos de rehabilitación de la Muralla Medieval que permiten que hoy pueda ser visitada y el programa "Abierto por obras" que abre al público las obras de rehabilitación de la Catedral de Santa María, un proyecto pionero que inspiró al escritor Ken Follet para escribir su novela Un mundo sin fin.





La ciudad verde

Vitoria-Gasteiz es una ciudad reconocida a nivel internacional por su carácter medioambiental. Destacan su gran número de parques urbanos, sus espacios abiertos y especialmente diseñados para pasear, andar en bici o practicar running y el “Anillo Verde”, una red de parques periurbanos que rodean la ciudad. El Anillo Verde reúne una importante riqueza de flora y fauna a escasos metros del centro urbano y posee rutas peatones y ciclistas, zonas de descanso, humedales, observatorios de aves, un Jardín Botánico y un Centro de Interpretación de la Naturaleza que permite el disfrute de sus visitantes.

ENGEEVITORIA
lan!

Aguas Municipales
de Vitoria-Gasteiz, S.A.

AMVISA

Vitoria-Gasteiz
Local 1000, S.A.

Agenda
Foral de Álava

ital k
kupxabank

ura

radio
vitoria

niSport

BH

VITORIA
GASTEIZ

8:38:52





Eventos

Vitoria-Gasteiz acoge durante el año diversos eventos con proyección nacional e internacional.

El **Azkena Rock Festival** y el **Festival de Jazz** son los dos eventos musicales con mayor trascendencia, ambos destacan por la calidad de sus carteles que, cada año, incorporan a músicos de fama internacional en sus correspondientes estilos musicales.

La ciudad celebra además cada año, un **Festival Internacional de Magia** sin precedentes a nivel europeo y un **Festival de Televisión** que se ha convertido en referente para las cadenas de televisión españolas.

Las características propias de la ciudad la convierten también en la sede ideal de pruebas deportivas, por esa razón, Vitoria-Gasteiz apuesta firmemente por este tipo de eventos entre los que destaca la celebración del **Mundial de Triatlón en 2012** ó la celebración de la prueba mundial **Triatlón Challenge**.





Eno gastronomía

La tradición culinaria de la ciudad, con sus **numerosos restaurantes y bares de pintxos** y la cercanía de la Rioja Alavesa y sus afamados vinos, destacan a Vitoria-Gasteiz como ciudad de interés desde el punto de vista enogastronómico.

A lo largo de este documento nos adentraremos en los productos, los menús, las actividades, los locales, la formación, las rutas, los mercados y la cultura existente en la ciudad de Vitoria-Gasteiz y en la provincia de Álava para convertirla en una **excepcional candidata a Capital Española de la Gastronomía 2014**.





Rioja Alavesa

Los vinos de Rioja Alavesa están incluidos, junto a los de Rioja Baja y Rioja Alta, en la **Denominación de Origen Calificada Rioja**. Se cultivan cerca de trece mil hectáreas de viñedos que producen unos excelentes crianzas, reservas y vinos de año. En este territorio se ubican cerca de **400 bodegas** donde se elaboran anualmente alrededor de **100 millones de botellas de vino**, bajo el control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Los caldos de Rioja Alavesa gozan de un merecido prestigio internacional y su calidad se debe en gran medida a la calidad del suelo, la ubicación de los viñedos tras la Sierra de Cantabria (que protege las viñas de los vientos fríos del Norte), así como al cuidado que dedican sus gentes a conjugar el legado histórico de elaboración del vino y las nuevas tecnologías.

Junto a la calidad de los vinos, la comarca de Rioja Alavesa ofrece al visitante paisajes de gran belleza, muestras de la mejor arquitectura, actividades variadas en torno al vino y un excepcional maridaje entre unos caldos internacionalmente reconocidos y la mejor gastronomía.



Valle Salado de Añana

En la localidad alavesa de Salinas de Añana se encuentra uno de los paisajes culturales de la sal más insólitos del mundo. Se trata de una explotación salinera formada por más de **5.000 plataformas de evaporación**, que están dispuestas en terrazas construidas artesanalmente desde tiempos de los romanos con piedra, arcilla y madera.

La importancia del Valle Salado se refleja en que fue declarado **Monumento Histórico Nacional en 1984**. Los beneficios y la calidad de la sal de Añana son reconocidos internacionalmente desde 1851, cuando fue **premiada en la Exposición Universal de Londres**.



2

Apoyos a la candidatura



Apoyos de instituciones y otras entidades

La candidatura de Vitoria-Gasteiz como Capital Española de la Gastronomía cuenta con el respaldo de los órganos de gobierno del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, así como con el apoyo de un gran número de instituciones y entidades representativas de la ciudad y el territorio alavés.

Gobierno Vasco	Cámara de Comercio e Industria de Álava
Diputación Foral de Álava	Ruta del Vino de Rioja Alavesa
SEA empresarios alaveses	Slow Food Álava
Fundación Catedral Santa María	Asociación Agroganadera de Álava (UAGA)
Museo Artium	Destinos Euskadi
Escuela de Hostelería de Gamarra	Parador de Argómaniz
Escuela de Hostelería de Mendizorrotza	Centro temático del Vino Villa Lucía
Valle Salado de Añana	Asociación de Ganado Ovino de Carne de Álava (ASGOCAL)
Hotel Holiday Inn	Restaurante Villa Lucía
Hotel AC General Álava	Restaurante el Medoc Alavés
Hotel Boulevard	Catering Abadía
Hotel Silken Ciudad de Vitoria	Coproductores de carne de potro (Zalmendi)
Hotel Villa de Laguardia	Proyecto Hermeneus
Artepan	Fundación Laboral San Prudencio
Denominación de Origen Arabako Txakolina	Gran Hotel Lakua
Asociación de Comerciantes Gasteiz on	Hotel Gobeo Park
Federación de Comercio de Álava	Hotel Silken Ciudad de Vitoria
Plaza de Abastos de Vitoria	Cuadrilla de Salvatierra
Catering Altair	

Apoyo de los medios locales

Los medios locales se han volcado con la candidatura de Vitoria-Gasteiz como Capital Española de la Gastronomía



Huesca, Valencia y Sant Carles de la Ràpita, rivales de Vitoria para la capital gastronómica

El Ayuntamiento formalizó ayer la candidatura para 2014 y presentará en breve el proyecto con las actividades previstas.

ALBERTO CANTO

VITORIA. Cuatro serán las localidades que compiten para coronarse el galardón de Capital Española de la Gastronomía en 2014. Vitoria, a propuesta de los habitantes de la ciudad, se ha unido a otras tres a tres años que completan Huesca, València y el municipio turcoamericano de Sant Carles de la Ràpita para elegir el premio de Buzos, que culminará en la ciudad de Vitoria-Gasteiz en la primavera de 2014.

El Ayuntamiento aprobó ayer el proyecto de candidatura para 2014 y presentará en breve el proyecto con las actividades previstas. El Ayuntamiento aprobó ayer el proyecto de candidatura para 2014 y presentará en breve el proyecto con las actividades previstas.



Los hosteleros promueven la candidatura de Vitoria como capital nacional de la gastronomía



Sucedirá a Logroño y Burgos, las dos únicas ciudades que han sido agraciadas con este galardón

VITORIA. Los hosteleros de la ciudad de Vitoria-Gasteiz han impulsado la candidatura de la ciudad como Capital Nacional de la Gastronomía para el año 2014. La iniciativa ha sido impulsada por los hosteleros de la ciudad, con el apoyo de la Diputación y el Gobierno vasco.

Vitoria presenta hoy su candidatura como capital nacional de la gastronomía

El alcalde, Javier Mariño, anuncia que la iniciativa, impulsada por los hosteleros de la ciudad, cuenta con el apoyo de la Diputación y el Gobierno vasco.

VITORIA. Desde agosto a finales de agosto se celebrará el concurso de Capital Española de la Gastronomía en 2014. La iniciativa ha sido impulsada por los hosteleros de la ciudad, con el apoyo de la Diputación y el Gobierno vasco.



Los hosteleros de la ciudad de Vitoria-Gasteiz han impulsado la candidatura de la ciudad como Capital Nacional de la Gastronomía para el año 2014. La iniciativa ha sido impulsada por los hosteleros de la ciudad, con el apoyo de la Diputación y el Gobierno vasco.

Apoyo ciudadano y del sector

La ciudadanía de Vitoria-Gasteiz ha recibido con gran interés la candidatura a Capital Gastronómica.

El principal medio de comunicación local, en su edición online, ha creado una encuesta digital que ha mostrado el apoyo masivo de la ciudadanía.

El Ayuntamiento ha creado un espacio en la página web municipal a través del cual, la ciudadanía de Vitoria-Gasteiz puede apoyar la candidatura. En los primeros dos días se consiguieron 700 adhesiones.





La Huerta

Ubicado en el corazón peatonal de la ciudad, el propio nombre del restaurante hace honor al contenido de sus platos. “La Huerta” encierra toda una declaración de intenciones y es que las verduras y las hortalizas se miman hasta convertirlas en auténticas estrellas de la casa. Con el tiempo, además de la verdura, han tomado protagonismo los arroces y la cocina de temporada de corte tradicional. Fritos caseros, pulpo a la gallega, huevos rotos con bogavante, rodaballo salvaje, bacalao ajoarriero, rape al horno y todas esas especialidades que apetece degustar a cualquier hora del día.

El local cuenta con una tranquila terraza y un comedor para 50 personas. Su enclave en un entorno agradable y muy transitado lo convierte en un conocido punto de encuentro en la ciudad.

“Vitoria-Gasteiz capital gastronómica porque podemos, queremos y nos lo merecemos”.

Mikel Fiestras



Sagartoki

Asador-sidrería en el centro de la ciudad, conocido por su concepto culinario novedoso y la evolución e innovación de su cocina. Ha recibido numerosos premios, entre ellos el de mejor barra de España según la guía "Lo mejor de la Gastronomía". Su valor es la diferenciación, combina la creatividad de sus pintxos con el sabor tradicional de la brasa.

El artífice de todo esto es Senén González, chef autodidacta e innovador, ganador, entre otros, del premio a la Mejor Tortilla de Patatas de España por una tortilla cuyas claves son huevos y patatas de Eusko Label.

Ha revolucionado el mundo del pintxo, lo que le ha hecho merecedor de los galardones más prestigiosos. Los ofrece tanto en barra como en el comedor. Sus bocados más conocidos, además de la tortilla de patata, son el 'huevo frito', la 'piruleta', su 'tempura de verdura', la 'lasagna de hongos' o los 'rulos', su más reciente creación, inspirados en los populares sushis y makis japoneses.

“Vitoria-Gasteiz, campeona de España de Pintxos en tantas ocasiones, ofrece una de las más alucinantes rutas de tapas que he conocido”.

Senén González



Ikea

Es uno de los restaurantes más prestigiosos de Vitoria, referente gastronómico también en el ámbito nacional, gracias al trabajo diario que realiza el cocinero Iñaki Moya y todo su equipo, autores de una cocina elegante e innovadora y pero que respeta también el producto tradicional.

Ubicado desde hace más de 30 años en el centro de la capital vasca, en el restaurante Ikea, que en euskera significa “pequeña colina”, el entorno juega un papel fundamental. Tras la reforma de Javier Mariscal y Fernando Saldas, el interior de este restaurante recrea un bosque con madera de roble y otras maderas autóctonas, piedras calizas y de granito... Todos materiales naturales sin pulir para destilar un maridaje perfecto entre rudeza y sofisticación, una metáfora de la cocina de Iñaki Moya.

“Un sí rotundo a la Capital Nacional de la Gastronomía para Vitoria. Mostraremos todas las virtudes humanas y gastronómicas que posee la ciudad”.

Iñaki Moya



Confituras Goya

Fundada en 1886, Confituras Goya es la pastelería por antonomasia de Vitoria, con nueve establecimientos, ocho en Vitoria-Gasteiz y uno en Pamplona, en los que comercializa sus productos, así como con un centro de producción ubicado en la misma capital alavesa.

Una empresa familiar del sector de la pastelería y bombonería artesanal que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, en el fondo y en la forma, prueba de esto último es que Goya comercializa repostería online a través de su página web.

Cualquier vitoriano y visitante puede reconocer unos productos que destacan por su variedad y su calidad: trufas de chocolate, turrone, mermeladas gourmet, bombones Vasquitos y Nesquitas, tartas, tabletas de chocolate, galletas, frutas vascas...

“A través de los vasquitos y nesquitas, Vitoria atesora una gastronomía dulce que va más allá de sus fronteras”.



MarmitaCo / PerretxiCo

Dos restaurantes liderados por el cocinero Josean Merino. El MarmitaCo, que combina la cocina tradicional con la innovación gastronómica, está avalado por numerosos premios y menciones en certámenes de pintxos como el Premio a la Innovación en el Concurso de Pintxos de Euskal Herria 2013, su último galardón. El PerretxiCo, es una extensión del MarmitaCo. Un restaurante que se adapta a cada momento del día, ofreciendo desayunos curiosos, aperitivos para todos los gustos, comidas, meriendas y cenas. Cuenta con dos zonas diferentes, una barra con pintxos originales y el comedor, donde se sirve un elaborado menú del día que el cliente puede completar a su gusto.

“Vitoria-Gasteiz Capital Gastronómica porque la gastronomía corre por nuestras venas y no hay actividad en la ciudad que no la incluya”.

Josean Merino



Puerta Grande

Un local que cuenta con una gran variedad de pintxos de calidad elaborados con productos de temporada. Las especialidades de este restaurante son las tapas y las raciones a la plancha. Ofrece una potente carta de picoteo que completa con una gran variedad de ensaladas. Otro de sus platos estrella son los huevos rotos con txistorra y patatas. Es un local moderno y amplio que adereza su cocina con actuaciones variopintas para sus clientes.

“Vitoria-Gasteiz, su gastronomía, su hospitalidad, una ciudad por descubrir”.

Pablo Ruiz de Azúa



El Portalón

Cocina tradicional en uno de los edificios más emblemáticos y especiales del Casco Medieval de Vitoria-Gasteiz, un enclave que es visita obligada para cualquier visitante. Fue fundado a finales del siglo XV como Casa de Postas y en los años 50 pasó a ser lo que es hoy: uno de los restaurantes con más arraigo en la ciudad y de los que mejor aúnan la historia y la gastronomía típica vasca. Está ubicado justo frente a la Catedral de Santa María y tanto el exterior de su edificio como el interior conservan todo su encanto medieval. En su carta prima la calidad y tradición de todos y cada uno de sus platos.

“La gastronomía es un pilar de la cultura de Vitoria-Gasteiz, un fiel reflejo del propio espíritu de la ciudad, no muy conocidos fuera pero una vez que nos visitan superamos las expectativas”.

Alberto Ortiz de Zárate



Zaldiaran

Es uno de los restaurantes más laureados de la ciudad, cuenta con un equipo de cocina con una experiencia de 30 años y ha sido premiado con una estrella Michelin durante 10 años consecutivos y 2 soles en la Guía Repsol. Además cuenta con los galardones más prestigiosos entre los que destacan el Premio Nacional de Restauración o el campeonato de España de Repostería en la Alta Restauración.

Por otro lado, el restaurante Zaldiaran ha celebrado ya 19 ediciones del Congreso Internacional de cocina, el más importante de Europa en su género por el que han pasado más de 60 cocineros internacionales con 3 estrellas Michelin. Paralelamente a este Congreso, el Restaurante Zaldiaran organiza el Campeonato de España para Jóvenes Chefs donde se dieron a conocer genios de la cocina actual como Joan Roca, Andoni Luis Aduriz o David de Jorge.

“Si los grandes cocineros del mundo avalaron con su presencia durante XVIII ediciones el Congreso Gastronómico de Vitoria-Gasteiz, qué mejor tarjeta de visita para la ciudad podemos presentar”.

Patxi Eceiza



Escuela de Hostelería de Mendizorrotza

Diocesanias es un centro escolar que imparte tanto Enseñanza Secundaria Obligatoria como Bachillerato y Ciclos de Grado Medio y Superior de Formación Profesional.

La actual oferta formativa del centro la conforman los siguientes cursos: Técnico en Cocina y Gastronomía y Técnico en Servicios en Restauración; Técnico Superior en Dirección de Cocina y Operario de Pastelería y Panadería.

Dispone de un restaurante con dos comedores abiertos al público previa cita. Asimismo, sus instalaciones incluyen un espacio polivalente ideal para todo tipo de encuentros de índole gastronómico como cursos de cocina o repostería, catas de vino, presentaciones de productos...

El instituto está certificado, entre otros, con la Q de Oro del Gobierno Vasco (2004), la Q de Plata (2000), el primer premio a la Calidad en la Educación (1999) del Ministerio de Educación y el certificado de Mejora Ambiental Ekoscan (2005) de Ihobe.

“Tenemos una materia prima excelente, pionera en innovación pero sin perder la mejor tradición de nuestros fogones, y con un capital humano que hace realidad día a día el saber hacer de nuestra gastronomía”.

Rodolfo Villate



Mercado de Abastos

El Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz es una referencia en la ciudad en la venta especializada de productos alimentarios de calidad.

Junto con la venta de productos, el mercado hace una fuerte apuesta en materia gastronómica e incorpora en su estructura un aula de cocina y una sala de catas en las que se realizan actividades de forma habitual.

Se trata además de un espacio que, durante el año, se convierte en sede de ferias de producto como la Feria del Cordero Lechal.

“En Vitoria-Gasteiz apostamos por los mejores productos, de la tierra y de calidad y eso se nota en nuestra cocina”.

Eloy Lopez de Foronda

3

Acciones de promoción enogastronómica destacadas

Vitoria-Gasteiz ha incluido siempre la enogastronomía

como una de sus principales líneas estratégicas. La ubicación de la capital vasca dentro de una tierra con amplia tradición gastronómica, donde los recursos naturales tienen un corto y trabajado recorrido hasta las mesas y que es cuna de algunos de los cocineros más celebres del país, la convierten en un referente gastronómico a nivel nacional. Euskadi es tierra de grandes nombres en materia culinaria. Son profesionales que han creado su particular escuela. Innovación y tradición convergen en torno a platos y cazuelas.





Vitoria-Gasteiz lleva años aprovechando sus recursos

explotando el binomio entre tradición e innovación en la cocina. La promoción de la ciudad viene estrechamente ligada a la difusión de su gastronomía tanto a nivel nacional como internacional. A continuación destacaremos algunos de los ejemplos más destacados de los últimos tiempos.







Promoción de Vitoria-Gasteiz Green Capital 2012 a través de la gastronomía

En el año 2012 la capital alavesa celebró por todo lo alto su galardón como Capital Verde Europea. Durante todo el año, la ciudad llevó a cabo diferentes acciones de promoción que pretendían difundir el premio y sus valores en el ámbito local, nacional e internacional.

Una de las principales acciones de promoción de la capitalidad verde en España fue la **celebración de un acto para los medios nacionales en el Hotel Puerta de América de Madrid**. Este evento, se centró en la “venta” de la ciudad y sus valores medioambientales de la mano de **vitorianos célebres como la gimnasta Almudena Cid, el entrenador Pablo Laso, el actor Unax Ugalde o la escritora Espido Freire**.

El hilo conductor del acto fue la gastronomía vitoriana, gracias a la presencia de algunos de los cocineros locales más laureados como

Diego Guerrero, que consiguió dos Estrellas Michelin para el restaurante madrileño Club Allard.

La cocina en directo de **Senén González e Iñaki Rodaballo** que cocinaron algunos de sus platos más carismáticos y reconocidos en directo, puso el broche a este acto. Los asistentes pudieron presenciar la preparación y explicaciones de González, del vitoriano asador Sagartoki acerca de **la elaboración de su tortilla de patata, vencedora en el XII Campeonato de España de tortilla de patata** o degustar el sorprendente “**Chip’s & Ron**” de Rodaballo, ganador del **Campeonato de Pintxos de Euskadi Saboréala** el año anterior.



XVIII Congreso Nacional de Cocina de Autor

Vitoria-Gasteiz acogió en 2012 el Congreso Nacional de Cocina de Autor. En los cuatro días de duración del congreso, grandes cocineros internacionales de la altura de **Pascal Barbot**, número uno de la cocina francesa, Bo Bech de Dinamarca, Daniel Berlín de Suecia y Trond Aam de Noruega, mostraron las nuevas tendencias en la cocina actual.

La cocina nacional estuvo también representada a través de conferencias, demostraciones y clases magistrales de cocineros como **Martin Berasategui**, **Josean M. Alija**, **Nacho Manzano**, **Paco Morales**, **José Antonio Calvo**, **Antoni Arrieta** y **Joan y Jordi Roca**, entre otros muchos.

El congreso celebrado en Vitoria-Gasteiz también rindió homenaje, y premió, a varios cocineros y profesionales del sector, que destacan por su cocina de calidad como Pedro Arregui del restaurante Elcano Guetaria; Mariano García de Bodegas Mauro; Lorenzo Cañas del restaurante La Merced en Logroño y a los hermanos Pedraza, del restaurante granadino Ruta del Veleta.

El galardón **Gorro de Plata**, fue en esta ocasión otorgado a **Joan Roca del Celler Can Roca**, cocinero que recibió también el pasado año el **Grand Prix de l'Art de la Cuisine** (El Gran Premio del Arte de la Cocina).



Blog trip 2012

Vitoria-Gasteiz aprovechó su posición destacada como European Green Capital 2012 para organizar **el primer Blog Trip organizado en una capital vasca.**

Cerca de **20 blogueros de toda España fueron invitados a conocer la ciudad** con motivo de su capitalidad verde.

En el programa de actividades, la sostenibilidad compartió protagonismo con la gastronomía de la ciudad. Los blogueros asistentes pudieron disfrutar de comidas y cenas en algunos de los restaurantes más célebres de la ciudad y también de una tradicional ruta de pintxos en el centro de Vitoria-Gasteiz.

Como resultado de esta experiencia, los bloggers asistentes generaron una gran cantidad de información en torno a la ciudad y en torno a su gastronomía, que fue el tema central de muchas de sus "entradas" en los blogs, comentarios en redes sociales, vídeos y fotografías generadas en el entorno online. Algunos datos: **2.570 tweets generados / 552,256 followers** que participaron en la conversación / **4.171.432 impresiones:** alcance total del fin de semana, personas a las que se llegó.

En definitiva, este encuentro, convocado con el atractivo del galardón europeo sirvió de **vehículo para conseguir un muy buen posicionamiento de la ciudad en la red** y para **promocionar la ciudad como destino turístico y referente gastronómico.**



Promoción de la gastronomía vitoriana en Europa

Vitoria-Gasteiz realiza, durante el año, múltiples actos de promoción exterior en solitario, de la mano de Basquetour (Agencia Vasca de Turismo), de la mano de la asociación "Destinos Euskadi" e incluso con Turespaña.

Como muestra de esta importante actividad, cabe destacar la presencia de Vitoria-Gasteiz los pasados días **10 y 11 de octubre en sendas presentaciones en Munich y Düsseldorf en el contexto de un viaje organizado por el Spain Convention Bureau y Turespaña.**

Este viaje permitió a la capital alavesa "vender" sus encantos como destino turístico en estas ciudades **destacando su amplia oferta enogastronómica.**

Vitoria-Gasteiz estuvo doblemente representada en este acto de promoción gracias al **protagonismo de la Escuela de Hostelería de Gamarra** ubicada en Vitoria-Gasteiz, **una de las más reputadas de Euskadi** y que fue elegida a nivel nacional por Turespaña para realizar el cocktail y los talleres gastronómicos que se desarrollaron.

Tras la presentación de cada uno de los destinos ante las empresas alemanas, los y las asistentes participaron en un taller de elaboración de pintxos dirigido por la escuela de hostelería vitoriana, lo que hizo posible que los asistentes conocieran más de los productos y la cocina vitoriana, así como de la calidad de sus cocineros.



I Exposición enogastronómica de Vitoria-Gasteiz

Vitoria-Gasteiz programó, como actividad central dentro de su oferta turística de verano 2012, la primera muestra de Producto Enogastronómico de Euskadi bajo el título "Las raíces del Sabor" que englobaba la mayor parte de los productos agrícolas y vitivinícolas producidos en nuestras tierras:

"Vitoria-Gasteiz es una ciudad cocinada con mimo. Su receta se compone de restaurantes y asadores de alto nivel culinario; rutas de pintxos –muestra típica de la gastronomía vasca en miniatura-, el fenómeno del pintxo-pote, recorridos dulces, rutas de tiendas delicatessen, enotecas, eventos en torno a las creaciones tradicionales y vanguardistas, iniciativas gastronómicas, cantera de profesionales, galardones, productos de alta calidad..."

La ruta de la exposición se estableció como si de un Menú se tratara, mediante los entrantes, primer plato, segundo plato y postres, dar a conocer esos relevantes y ricos productos de la tierra como: patata, verduras, miel, trufa, aceite, sal, carne, pan, quesos, vinos, etc.



Junto con la muestra permanente, la exposición incorporó diversas catas y talleres que se convirtieron en actividades turísticas fundamentales dentro de la programación estival:

“EL MUNDO PASTOR”

Cata de Queso y Arabako Txakoli, maridaje entre ambos

“PRODUCTOS DE LA HUERTA”

Sal de Añana, Aceite de Rioja Alavesa, condimentarán productos Green de nuestras huertas
Todo ello maridado con vinos de Rioja alavesa y Txakoli

“ALUBIAS CON SACRAMENTOS”

Taller de elaboración con alubia pinta alavesa y sacramentos
Ricos vinos tintos para acompañar

“TALLER DULCE”

Elaboración de Cuajada con Euskal Esnea, miel y otros dulces

4

Cultura gastronómica

Vitoria-Gasteiz es un referente de la mejor gastronomía.

Su culto se palpa en cada expresión de la vida diaria.

En Vitoria-Gasteiz la receta del éxito se compone de bares, de asadores y de restaurantes de alto nivel culinario, una oferta hotelera multidisciplinar, actividades variadas con la gastronomía como elemento central, cantera de profesionales y además una oferta comercial creciente centrada en la gastronomía y el mundo de las delicatessen.

Esta exquisita receta está aderezada además con algunos toques diferenciales que le aportan un aroma y un sabor muy especial. Les descubrimos algunas de las claves de una ciudad cocinada con mimo.







Infraestructura hotelera

CATEGORÍA	HABITACIONES	PLAZAS
Hoteles *****	147	282
Hoteles ****	568	1134
Hoteles ***	298	574
Hoteles **	283	644
Hoteles *	104	179
Pensiones **	85	144
Pensiones *	89	153
Apartamentos	185	547
TOTAL	1.759	3.657

En las cercanías de Vitoria-Gasteiz se encuentran además otros establecimientos que completan la oferta hotelera:

- **El Parador de Argómaniz******* con **53 habitaciones** y una capacidad total de **106 plazas**,
- **El Coto**, con **10 habitaciones** y un total de **17 plazas**.

Además:

- **250 plazas de camping** a las afueras de Vitoria-Gasteiz
- Un **albergue de peregrinos** de reciente apertura que cuenta con 19 habitaciones y 90 plazas

Alojamientos Rurales

Este tipo de alojamiento, tiene una importante representación en el término municipal de Vitoria-Gasteiz. Una alternativa que tiene una aceptación creciente gracias al atractivo que ofrece la estancia en un entorno tranquilo y rural, a pocos kilómetros de la ciudad.

En total, son **4 las casas rurales** y **44 las plazas disponibles** para aquellos viajeros que quieran disfrutar alojándose fuera del entorno urbano.





Restaurantes

Vitoria-Gasteiz cuenta con una extraordinaria oferta de locales hosteleros de gran calidad. **1.551 locales hosteleros**, de los cuales:

- 321 son restaurantes
- 1.230 son bares y cafeterías

La gastronomía vitoriana está basada en productos de temporada pero no sólo se nutre de platos tradicionales. En la ciudad tienes igualmente la posibilidad de degustar platos -imaginativos y exquisitos- de la llamada “nueva cocina vasca”.

Entre la gran variedad de locales existentes a nivel local, podemos destacar algunos que han sido objeto de reconocimientos diversos a nivel nacional e internacional:

- **Restaurante Zaldiaran:** Con **una estrella Michelin y dos soles Repsol**.
- **El Restaurante Sagartoki**, tiene el premio en el **XII Campeonato de España de tortilla de patata** en su edición de 2010.
- **Iñaki Rodaballo**, en noviembre de 2011, ganó el **Campeonato de Pintxos Euskadi Saboréala 2011**, por unanimidad de todos los miembros del jurado.
- Josean Merino, del **restaurante MarmitaCo**, ganó el premio a la **Mejor Barra de Pinchos y Tapas de España 2011**, en el XIII Congreso de Gastronomía de Alicante. En 2013 se ha hecho con el **Premio a la Innovación** en el **Concurso de Pintxos de Euskadi**.

En el resto de la provincia, a pocos kilómetros de Vitoria-Gasteiz se encuentran también restaurantes de gran prestigio como el excelente **Marqués de Riscal**, galardonado con **1 Estrella Michelin en 2012**, ubicado en el exclusivo Hotel Marqués de Riscal y bajo la batuta del chef Francis Paniego.

hokorecto

LPD
LABORATORIO OBRADOR DE CHOCOLATE DE





Comercio

La singularidad y belleza de las calles peatonales del centro y Casco Histórico de Vitoria-Gasteiz lo convierten en uno de los espacios de la ciudad que aglutinan el mayor número de comercios locales especializados en producto o tiendas delicatessen.

En este entorno inigualable se ofrece la posibilidad de realizar compras respirando la magia de sus rincones y el encanto de sus comercios.

Entre las tipologías de comercios más destacados que proliferan en la ciudad en torno a la gastronomía cabe destacar tres tipologías:

Tiendas delicatessen

Gran número de establecimientos especializados en conservas, charcutería o quesos de gran calidad.

Confiterías, pastelerías y obradores

En los que degustar creaciones dulces exclusivas de la capital alavesa como los vasquitos y nesquitas.

Enotecas

Vitoria-Gasteiz es la capital del vino, a través de sus numerosas enotecas se pueden degustar y comprar los mejores caldos de Rioja Alavesa y los más suculentos txakolis de Arabako Txakolina.





Formación

Vitoria-Gasteiz es cuna de grandes cocineros y en ella se ubican algunos de los **centros de formación más importantes de Euskadi**. Gracias al alto nivel formativo de estos centros, sus alumnos son habitualmente requeridos en eventos de promoción turística ligada a la enogastronomía organizados por la Agencia Vasca de Turismo (Basquetour) en FITUR o en acciones de promoción exterior.

Escuela de Hostelería Diocesanas – Mendizorrotza

La primera Escuela de Hostelería de Álava está certificada, entre otros, con la **Q de Oro del Gobierno Vasco a la Calidad en la Gestión (2004)**, el **primer premio a la Calidad en la Educación (1999) por el Ministerio de Educación** y el **certificado de Mejora Ambiental Ekoscan (2005) otorgado por Ihobe**. Dispone de un restaurante con dos comedores abiertos al público (menú del día y degustación/carta), bajo reserva previa. Cuenta con una sala de demostraciones gastronómicas DTA, de 100 m². Este espacio polivalente es ideal para encuentros de índole gastronómico como cursos de cocina o repostería, catas de vino...

Escuela de Hostelería y Turismo Gamarra

Dedicada a la formación profesional específica en hostelería, entre los servicios que ofrece hay comedores con menú del día, menú degustación y buffet. Prepara comida para llevar y ofrece servicio de repostería y pastelería por encargo. Además, acompaña al Gobierno Vasco, y a otras marcas del sector, en las campañas de promoción turística de Euskadi.

Escuela de Gastronomía ESAB

La cadena hotelera Silken ha puesto en marcha la escuela de gastronomía ESAB (Escuela Silken de Alimentos y Bebidas). Una institución, ubicada en Vitoria-Gasteiz, que estará presidida por el cocinero vasco Martín Berasategui. Es la primera vez que una cadena hotelera española desarrolla un centro de formación continua para los trabajadores de todos sus hoteles, tanto en el área de Cocina como en el de gestión de Sala.





Sociedades gastronómicas

Las sociedades gastronómicas son **“entidades” exclusivas de Euskadi y Navarra** y una muestra de cómo la gastronomía trasciende de los fogones a ámbitos de la vida social, **creando una cultura única**.

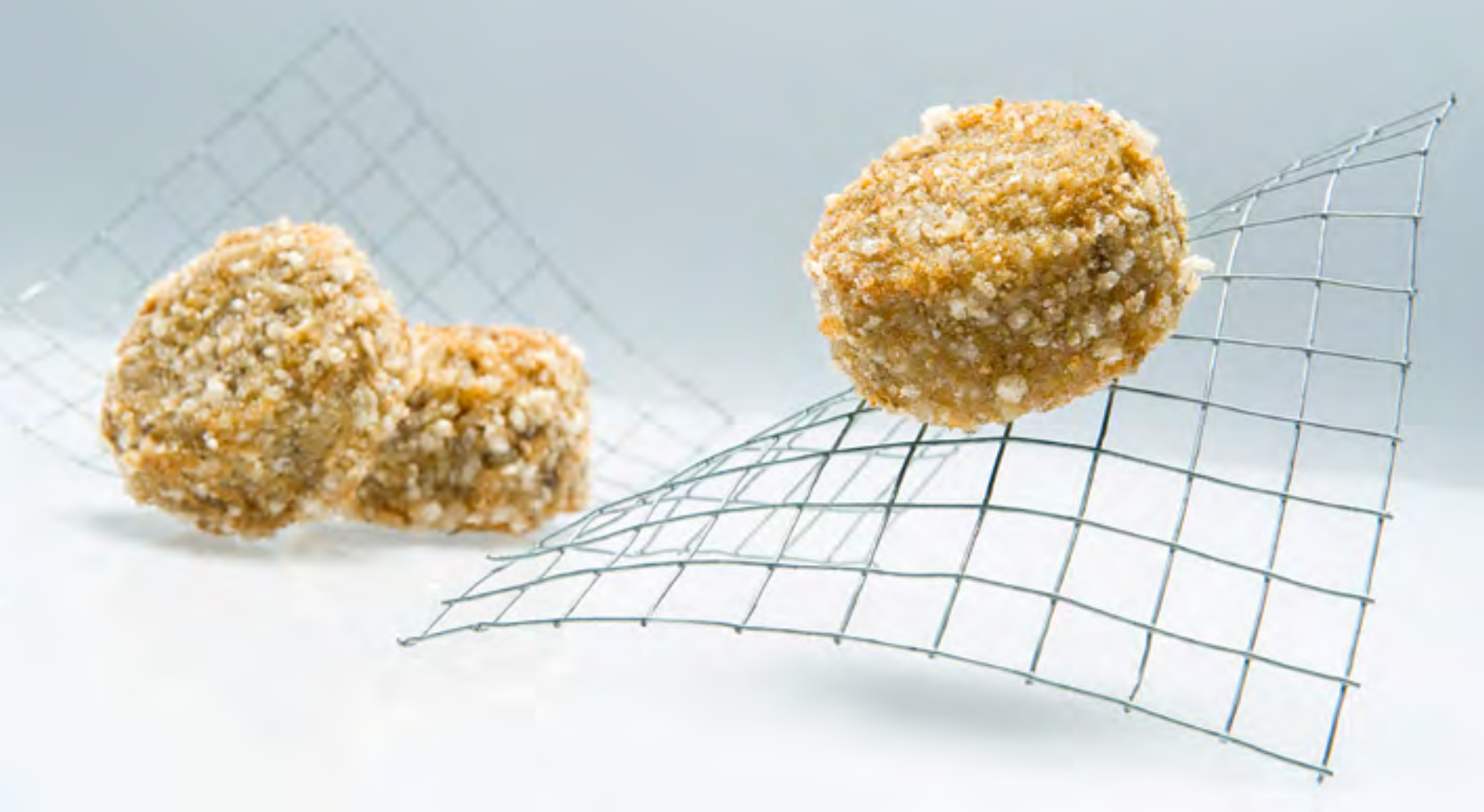
Las sociedades gastronómicas se crearon a **mediados del siglo XIX** y, aunque se iniciaron como exclusivamente masculinas, actualmente es habitual que se vayan acomodando a la igualdad de géneros.

Estas sociedades tienen un número limitado de socios y para visitarlas es necesario hacerlo en compañía de un miembro que será quien prepare la comida o cena en una cocina perfectamente equipada.

En Vitoria-Gasteiz se cuentan hoy un total de **214 sociedades que, además de su actividad interna, organizan diversas actividades en la ciudad relacionadas con la gastronomía**.

5

Programa de Actividades 2014



Claves del programa

Vitoria-Gasteiz afronta la capitalidad gastronómica con un programa basado en varias claves:

1. Promover la implicación ciudadana

El título de Vitoria-Gasteiz como Capital Gastronómica ha despertado, en un tiempo récord, una gran aceptación e ilusión en la ciudadanía de Vitoria-Gasteiz. Durante el año 2014, se buscará una implicación aún mayor de los vitorianos en todos los actos relacionados con la gastronomía y se ahondará en un papel más protagonista del ciudadano a través de experiencias únicas en torno a la enogastronomía.

2. Desarrollo turístico del evento

Gracias al potencial de este premio para dar a conocer la gastronomía de Vitoria-Gasteiz y Álava, se buscará un aprovechamiento del galardón en materia turística.

La ciudad seguirá trabajando en los productos que ya desarrolla y en otros nuevos que ofrezcan al visitante una excelente experiencia en torno a la gastronomía que sirva para promocionar la ciudad y el premio Capital Española de la Gastronomía.



3. Amplio programa de eventos consolidados y con compromiso de ejecución

Vitoria-Gasteiz, junto con el resto de la provincia de Álava, es un territorio con una amplia tradición enogastronómica y que acoge, durante el año, múltiples actos en que la cocina, los productos de calidad o la enología son los protagonistas.

Además, los eventos de ciudad de carácter musical, cultural, deportivo, etc., que se desarrollan en Vitoria-Gasteiz durante el año y que están consolidados a nivel nacional a internacional, incluyen y lo harán de un modo más significativo durante el 2014, la enogastronomía como uno de sus elementos diferenciales

4. Propuestas novedosas contrastadas o propuestas por el sector hostelero

Afrontar la capitalidad gastronómica ha supuesto un proyecto ilusionante para el sector hostelero de Vitoria-Gasteiz. La implicación de muchos de los referentes vitorianos de la gastronomía ha sido total desde el primer momento y, por esa razón, Vitoria-Gasteiz puede presentar una serie de acciones novedosas que han surgido directamente del sector o que han sido contrastadas con ellos. Acciones con viabilidad y grandes posibilidades de éxito.

Actividades consolidadas y con compromiso de ejecución en 2014

Vitoria-Gasteiz y su entorno cuentan ya con una programación muy extensa a desarrollar durante el año 2014. Se trata de actividades con una trayectoria exitosa y que tienen compromiso de ejecución.









Enero

FITUR

La presencia de Vitoria-Gasteiz en la Feria Internacional de Turismo pivota, en gran medida, en torno a la enogastronomía. Dentro de las actividades de fin de semana, la ciudad apuesta por actos en los que la gastronomía es la protagonista de la mano de la Escuela de Hostelería de Gamarra.

Feria Agrícola de Amurrio

Se celebra en la localidad de Amurrio. Exposición y venta de productos de caseo y subasta de productos de cerdo.

VII Feria de la Trufa Negra de Álava

Esta feria se celebra en enero y es una gran oportunidad para conocer de primera mano este hongo tan apreciado como difícil de encontrar. Álava es la única provincia del País Vasco en la que se puede encontrar la trufa negra y esta feria supone una ocasión para poder degustarla y adquirirla, con exhibiciones culinarias y de búsqueda de este preciado hongo.





Febrero

Feria de la patata

Feria itinerante en Bóveda, Espejo o Villanueva de Valdegovía. Esta muestra gira sobre uno de los productos alaveses por excelencia: la patata. En ella se venden y exponen variedades de patata de la zona y se organiza una degustación gastronómica a base de este suculento producto.

Semana de la Cazuelita y el Vino de Rioja Alavesa

Decenas de establecimientos hosteleros colaboradores exponen dos cazuelitas con el lema "Cocina tradicional y creativa". El alto nivel de las propuestas culinarias y la posibilidad de votación explican el gran éxito de este evento que en 2014 celebrará su XI edición.

Feria Agrícola y Artesana de Alegría-Dulantzi

Se celebra el 3 de febrero en la localidad de Alegría-Dulantzi. Degustaciones, exposición y venta de artesanía y productos de alimentación.

Feria Agrícola y Artesana de Llodio

Se celebra el 2 de febrero en la localidad de Llodio. El cerdo es el protagonista de esta Feria en la que se realiza la "Presentación, quema y pesaje del cerdo", muestra de elaboración de morcillas o concurso gastronómico de patas de cerdo además de venta y degustación de otros productos del campo.

Feria Agrícola de Lapuebla de Labarca

Se celebra el 9 de febrero y sirve para presentar la nueva cosecha. Se realizan visitas guiadas a bodegas, exposición y degustación de productos relacionados con el vino o muestras de "trabajos de ahora y antes" en la viña. Además, se realizan degustaciones de otros productos.





Marzo

Feria del Caserío de Okondo

Primer domingo de primavera. Okondo.

Es una fiesta que gira en torno al caserío o 'baserri' vasco, y que trata de recuperar y mostrar los usos y costumbres de la vida rural tradicional. Se exponen productos agrícolas, ganaderos y de artesanía.

Pasarela de Moda Gasteiz On

Cada año, la asociación de comerciantes Gasteiz on, celebra una exitosa pasarela para presentar las colecciones de cada temporada. En el marco de este evento, bares y restaurantes de la ciudad elaboran pinxos de "pasarela", una muestra de cómo la gastronomía es un elemento de vital importancia en la ciudad y se relaciona con todas las actividades de interés que en ella se desarrollan.





Abril

Festividad de San Prudencio

San Prudencio es el patrón del Territorio Histórico de Álava y las fiestas en su honor que comienzan el día 27 de abril, tienen un marcado carácter gastronómico que será aún mayor en el año 2014. La festividad se inaugura con la interpretación de las retretas de las tamborras formadas por los cocineros y representantes de las sociedades gastronómicas de Álava; van vestidos con amplios delantales y sombreros recorriendo las calles al son del txistu y el tambor. Es típico y muy popular comer en estas fechas revuelto de perretxikos y caracoles e incluso, las pastelerías de la ciudad crean postres con estas formas para estas fechas.

El día de San Prudencio se celebra una romería popular a la basílica de Armentia para venerar las reliquias del Santo. Una vez finalizada la celebración religiosa, en las campas que rodean la basílica, se desarrollan concursos gastronómicos, deporte rural y otras actividades.





Mayo

Feria del perretxiko y ganado de raza terreña de Kuartango

Se celebra en mayo en Kuartango.

El perretxiko es una preciada seta que nace en primavera y que se consume coincidiendo con las fiestas de San Prudencio. Kuartango acoge la feria dedicada a este hongo, en la que se celebra también una exposición monográfica de ganado vacuno de raza terreña.

Feria de primavera de la miel de Antoñana

Se celebra en mayo en la localidad de Antoñana.

Es la cita más dulce, con las abejas de la Montaña Alavesa como protagonistas. Es un día para degustar y comprar miel de la zona – con label de calidad-, y para disfrutar con la tradicional exposición de artesanía y el concurso gastronómico de postres endulzados, naturalmente, con este producto.

Día del Txakoli de Amurrio

Con motivo de la presentación en sociedad de la última cosecha de txakoli, vino blanco típico del País Vasco, Amurrio, principal zona de producción en Álava, acoge cada año el Txakoli Eguna o Día del Txakoli. La cita se completa con degustaciones populares, concursos gastronómicos, exposición y venta de productos artesanos y música.





Junio

Feria del Azúcar de Rivabellosa

La localidad de Rivabellosa acoge el 2 de julio la Feria del Azúcar. Además de azúcar, protagonista de la feria, se pueden degustar y adquirir multitud de productos dulces. La actividad más significativa de la cita gastronómica es el Concurso popular de repostería

Bodegas a pie de calle. Labastida

Un día perfecto para probar los nuevos vinos de los productores locales. Además, la localidad acoge stands, en los que los visitantes pueden degustar los mejores caldos de bodegas de la localidad, entre las que se cuentan las integradas en la Ruta del Vino de Rioja Alavesa: Gontes, Mitarte, Agrícola Labastida y Solagüen.

Kaldearte

Uno de los eventos más llamativos de la ciudad, que ofrece, durante un fin de semana de junio, algunas de las propuestas artísticas de calle más innovadoras. La ciudad se llena de actividad y se crean acciones destinadas a promover la enogastronomía.

Azkena Rock Festival

El evento de ciudad que más público foráneo atrae. Es un festival con gran trayectoria y un público fiel que llena las calles de la ciudad deseando conocer nuestras especialidades gastronómicas, por ese motivo, se promocionará especialmente la gastronomía de la ciudad en torno a acciones especiales.

IBERDROLA
JAZZ
vitoria
gasteiz





Julio

Festival Internacional de Jazz

Otro de los eventos más importantes de Vitoria-Gasteiz y con más capacidad de atracción. Se celebra en julio y supone otra gran oportunidad para crear acciones destinadas a promover la enogastronomía que contribuyan a dar mayor resonancia al premio de Capital Española de la Gastronomía.

Feria de las Naciones

Desde el año 2007, se celebra en Vitoria-Gasteiz el Festival de las Naciones, un evento cuyo objetivo es acercar el espíritu de las grandes exposiciones para que la gente tenga la sensación de viajar por el mundo sin salir de su ciudad.

La gastronomía y la bebida de los diferentes países son uno de los principales reclamos de este evento que, cada año, cuenta con gran éxito de participación.

Mercado de los ajos - Santiago

El 25 de julio Vitoria-Gasteiz celebra el día de Santiago. Una de las claves de esta festividad es el tradicional mercado de ajos formado por multitud de puestos de este producto. Los vitorianos acuden por tradición a este mercado para hacerse con una buena reserva de ajos para el resto del año.

Feria artesana de la Sal de Añana

Se celebra el segundo fin de semana de julio en Salinas de Añana. Se trata, inevitablemente, de la fiesta más salada del calendario alavés. En ella se muestran viejos oficios y tradiciones relacionadas con la sal, se celebra un mercado con derivados de este condimento y se puede contemplar una exposición de artesanía. La localidad acoge también un interesante espectáculo audiovisual.





Agosto

Fiestas patronales de La Blanca

Del 4 al 9 de agosto Vitoria-Gasteiz celebra sus fiestas de La Blanca y las calles se llenan de actividad. Durante 2014 Vitoria-Gasteiz realizará una promoción especial de estas fiestas fuera de la ciudad y diseñará acciones centradas en la gastronomía para aprovechar la atracción de visitantes y la dinamización general de la ciudad.





Septiembre

Romería de Olárizu

Se trata de una de las fiestas más populares de Vitoria-Gasteiz y se celebra a mediados de septiembre. La gastronomía es una de las protagonistas indiscutibles de esta jornada en la que la subida al monte Olárizu se hace menos dura gracias a la alubiada popular que se organiza cada año y congrega a cientos de vitorianos

Campeonato Internacional de patatas con chorizo

Se trata de una actividad impulsada por las Sociedades Gastronómicas que cuenta con varias ediciones. Tras una semana de actividades alrededor del mundo de la patata y la gastronomía, la celebración culmina con una jornada que aglutina un importante número de actos, cuyo punto central es el concurso gastronómico. Entre las actividades se realiza una degustación de patatas con chorizo.

FesTVal

Cada mes de septiembre, las cadenas de TV nacionales miran a Vitoria-Gasteiz y a su FesTVal (Festival de Televisión). Este evento acoge los estrenos de las parrillas televisivas al inicio de cada "curso" y la ciudad se llena de actividades relacionadas con el mundo de la televisión y de personajes conocidos. Cada año se celebran actividades que, de algún modo, relacionan gastronomía y televisión (como ejemplo, la "ruta de pintxos de miedo" que organizó el canal Calle 13 en la edición 2013). Sin duda son muchas las fórmulas para promocionar la gastronomía en este evento y más aún, en el contexto de "Capital Española de la Gastronomía"





Magialdia – Festival Internacional de Magia

Otro de los eventos más importantes de Vitoria-Gasteiz y con más capacidad de atracción. Se celebra en septiembre y, no sólo trae a la ciudad a los mejores magos del mundo, sino que llena las calles de actividad. Una oportunidad perfecta para realizar acciones destinadas a promover la enogastronomía.

Mercado Medieval

Con esta cita, la capital alavesa rememora los mercados anuales que celebraba desde finales del siglo XIV, cuando consiguió la concesión de dos ferias francas y se convirtió en una importante plaza mercantil. Durante un fin de semana, el Casco Medieval de la ciudad regresa al pasado y acoge decenas de puestos con sus artesanos, un zoco árabe, grupos de músicos, de artistas callejeros, de caballeros y doncellas, y hasta un campamento de campaña, con su cocina, su campo de combate y de tiro de ballesta.

Feria Agrícola, ganadera y artesana de Angosto

Cada primer domingo de septiembre, las campas que rodean el Santuario de Santa María de Angosto acogen una feria de carácter rural que cuenta con una exposición de maquinaria agrícola y de ganado, competiciones de deporte rural o 'herri kirolak' y degustaciones gastronómicas.

Fiesta de la vendimia de Rioja Alavesa

Esta gran fiesta se celebra cada año en una localidad alavesa. Una cita obligada para los amantes del vino de Rioja Alavesa. En ella se dan cita actos como el Pisado de la Uva y degustaciones populares de caldos, así como una feria de productos agroalimentarios y de artesanía. Se entrega el premio a la mejor Vendimia, se degustan los vinos de la temporada, se realiza una comida popular y una serie de actividades culturales y musicales que convierten este día en una de las fechas señaladas en el panorama enogastronómico alavés.

Arabako
Patata
Patata de
Alava





Octubre

Bionekaraba. Feria de producción agrícola

Se celebra el primer fin de semana de octubre en Vitoria-Gasteiz. Exposición y venta de alimentos y productos ecológicos del territorio organizada por la Asociación Alavesa de Agricultura Ecológica.

Feria de la alubia pinta alavesa de Pobes

Se celebra el 13 de octubre en la localidad alavesa de Pobes. Incluye degustación, exposición y venta de diversos productos artesanales con la alubia pinta alavesa como principal ingrediente.





Noviembre

Semana del Pintxo de Álava y del Vino de Rioja Alavesa

Una de las actividades gastronómicas con más tradición de Vitoria-Gasteiz. En 2014, el certamen celebrará su XII edición. Cerca de medio centenar de establecimientos hosteleros de la ciudad ofrecen una exquisita muestra de pintxos especialmente creados para la ocasión que los clientes pueden comparar y votar.

Concurso de Sociedades Gastronómicas de Álava

En el año 2014 se celebrará la XVIII Edición del Concurso de Sociedades Gastronómicas de Álava; popular concurso alavés, referencia obligada dentro la gastronomía alavesa. Para este certamen nos rodeamos de los mejores productos gastronómicos, legumbres, bacalao, vino, carne, patata, café...es decir, todo lo que rodea a la más exigente cocina o mesa alavesa, y sobre todo con productos de calidad y referencia en nuestra provincia. Este evento pretende dar a conocer en profundidad a las sociedades gastronómicas participantes, los productos y la forma de elaboración de los platos. Cada noche se reúnen en la mesa más de 20 personas que degustan la cena preparada en sus fogones en el mejor ambiente y cordialidad

Día de Micoturismo de Amurrio

Jornada que se celebra el 6 de noviembre en la localidad alavesa de Amurrio. Exposición y venta de productos caseros, degustación de setas ó concurso de pintxos son algunas de las claves de este evento.



BAR GASTEIZ BI



Diciembre

Ardoaraba

Atractiva propuesta para conocer y degustar el mejor vino de Rioja Alavesa, los txakolis y sidras de la provincia. Todo ello acompañado por una succulenta degustación de gastronomía de alta gama y de los más variados pintxos. Para participar solo hay que adquirir un talonario que incluye la copa oficial del evento y da derecho a degustar vinos y/o pintxos, hasta agotar los puntos.

Mercado Agrícola de Navidad

Exposición, venta y degustación de productos agrícolas y ganaderos. Un mercado referente para las compras de Navidad de los vitorianos que se celebra en la plaza del Ayuntamiento de la ciudad. Una jornada que marca el inicio de las fiestas navideñas en la ciudad.

Feria Goxo-goxo

Durante el puente de la Inmaculada, los comercios especializados ofrecerán degustaciones de sus productos. Desde entrantes como embutidos y quesos a preparaciones más consistentes como caimadas, empanadas o pimientos rellenos. Tampoco faltarán las degustaciones de los dulces tradicionales navideños: rosco de reyes, polvorones, rosquillas y coquitos, o bizcochos caseros.

Noche de las velas

Actividades de dinamización comercial y hostelera que se celebrarán en las fechas previas a Navidad en el centro de Vitoria-Gasteiz. Una noche en la que la mágica luz de más de 15.000 velas servirá de elemento decorativo del Casco Medieval de la ciudad y de sus principales plazas. Actividades teatrales en calle, representaciones musicales, promociones gastronómicas especiales en locales del centro y degustación popular de vino caliente.

Proyectos novedosos en 2014

Dentro de su programa de candidatura, Vitoria-Gasteiz presenta una serie de acciones novedosas que se desarrollarían durante el año 2014 y que tienen como objetivo:

- Promocionar a Vitoria-Gasteiz y su título a nivel nacional
- Reforzar, promocionar y dar valor a la marca "Capital Española de la Gastronomía"
- Crear ambiente en la ciudad en torno a la gastronomía
- Dinamizar el sector





loCos por marmita Co

loCos por los pintxos


marmita  Co
loCos por...
...los Cursos marmita Co

... para personas y grandes sesiones
... de pinto y pintxo. Conducidos o salo
... en

no apta para adultos:

para mayores de 18:

Tú decides también... 

Si eres un comedor
de *pintxos* marmita  Co
vas a volverte loCo con nuestras
propuestas. Si te gusta el show
cooking, las gastroexperiencias
y eres de los que piensan que
nada es lo que parece

¡estás loCo por marmitaCo!



Paquetes turísticos ligados a la enogastronomía

Vitoria-Gasteiz desarrollará un programa turístico específico durante el año 2014. Bajo el título de Green - Gastronomic Weekends, los visitantes de la ciudad tendrán la posibilidad de alojarse dentro de la variada oferta hotelera de la ciudad, disfrutar de una cena o comida, descubrir Vitoria-Gasteiz a través de una visita turística y recorrer algunos de sus mejores locales hosteleros disfrutando de ventajas a través de una tarjeta especialmente creada para la ocasión.

Un fin de semana redondo en Vitoria-Gasteiz Capital de la Gastronomía 2014

Intercambios de cocineros

Dar relevancia al premio de Capital Española de la Gastronomía, ese es el objetivo de una acción que se centrará en fomentar el intercambio y la creación entre los cocineros que pertenecen a una de las ciudades que ha sido Capital Gastronómica: Logroño – Burgos – Vitoria y aquellas que han presentado candidatura pero no se han hecho con el premio.

A través de este proyecto, los cocineros de estas ciudades realizarían distintas actividades conjuntas: creación de un menú conjunto, jornadas culinarias concretas en los restaurantes de Vitoria-Gasteiz en los que cada cocinero podría aportar los productos más significativos de su gastronomía, etc.

Esta acción ha sido contrastada con cocineros de la ciudad y han mostrado una muy buena predisposición a este intercambio, siendo ellos mismos quienes han sugerido que, no sólo se realice este intercambio con Burgos y Logroño, sino con otras ciudades que hayan sido candidatas.

Se trata de un programa que pretende ahondar en la importancia de este premio, fomentar el conocimiento y las relaciones entre cocineros nacionales con este premio como impulso y la puesta en valor del mismo. Sin duda, supone también un valor añadido muy importante para la ciudad en el año de su capitalidad.

Acciones de promoción en mercados

Con la finalidad de difundir el título de Capital Gastronómica de Vitoria-Gasteiz y los productos de la gastronomía alavesa, proponemos una serie de acciones en distintos mercados de abastos a nivel nacional, tales como La Boquería en Barcelona ó San Miguel y San Antón en Madrid.

Se trata de acciones de promoción que se enmarcarían dentro de la capitalidad y con una presencia fuerte de marca. La actividad se realizaría a través de cocineros de Vitoria-Gasteiz que, en este ambiente de producto gastronómico de calidad, realizarían demostraciones y degustaciones de recetas exquisitas combinando los productos alaveses con los autóctonos de cada ciudad.

La actividad tendría como punto de partida el Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz, en el que se realizaría una primera acción de show-cooking y degustación de productos típicos alaveses en una acción dirigida a la ciudadanía y a los medios locales y que servirá para presentar la acción itinerante en distintos puntos del país.

Programas de formación en locales hosteleros

Crear personal formado en hostelería gracias a la experiencia real en locales de la ciudad, ese es el objetivo de esta actividad propuesta por los propios profesionales de la ciudad. Durante el año 2014 y bajo el título de Capital Gastronómica se propone hacer un programa de formación que culminaría con un título simbólico de "Título Capital Española de la Gastronomía". Durante todo el año, un número seleccionado de personas, podrían formarse en distintos locales de la ciudad aprendiendo las artes del oficio desde servir mesas, hasta asistir a cocineros o emplatar.

Esta formación supondría para los hosteleros, según ellos mismos han reconocido, un aval de la experiencia de estas personas, que les abriría puertas al mercado laboral dentro de la hostelería local.

Un programa innovador destinado a profesionalizar el sector hostelero y, todo ello, bajo el paraguas de la "Capital Española de la Gastronomía"



Buscamos el plato alavés

¿Cuál es el plato alavés? Vitoria-Gasteiz quiere aprovechar el año 2014 para encontrar ese plato que le distinga, ese plato en el que todo el mundo piense cuando decidan venir a la ciudad.

Los hosteleros de la ciudad valoran la capitalidad gastronómica como un momento perfecto para buscar este símbolo.

Durante el año, se creará un concurso en el que los locales de la ciudad realicen sus propuestas y los propios ciudadanos puedan votar, además de los turistas que durante el año nos visiten.

De este modo, el año de la capitalidad dejaría en la ciudad una impronta que se mantendría en el futuro.

Acciones en RENFE

La gastronomía será la mejor tarjeta de visita de Vitoria-Gasteiz durante el año 2014, por esa razón, planteamos realizar acciones de promoción enogastronómica en algunos de los trayectos de RENFE que enlazan nuestra ciudad con destinos potenciales de atracción de visitantes: Alvia Vitoria-Madrid, Barcelona-Vigo, etc.

Seleccionando fechas concretas de especial interés: la Semana del Pintxo ó la Semana de la Cazuelita... se realizarían acciones de degustación de producto autóctono entre los viajeros de estas líneas.

Restaurantes Pop-up

Queremos sacar la gastronomía a la calle, socializarla y reforzar aún más su importancia en la cultura vitoriana y alavesa.

Durante el año 2014, desde el Ayuntamiento se promoverá el uso de espacios significativos de la ciudad como restaurantes temporales o pop-up. Estos lugares, por su especial arquitectura, su ubicación y su carácter "temporal" tienen gran potencial para despertar el interés de los vitorianos y visitantes.

Los restaurantes Pop-up podrán servir para presentar los platos de cocineros alaveses noveles o nuevas

creaciones y menús de cocineros reputados de la ciudad. También puede ser un escenario perfecto para la creación de cenas fruto del intercambio de cocineros descrito en un punto anterior, etc.

Vitoria-Gasteiz Ciudad del aperitivo

El título de Capital Española de la Gastronomía significaría para Vitoria-Gasteiz un posicionamiento más allá del 2014. Durante el año, la ciudad irá creando una tendencia que se pretende reforzar con los años y que consiste en convertir a la ciudad en la "Ciudad del aperitivo".

Tras analizar las características de las ciudades de nuestro entorno, Vitoria-Gasteiz tiene un gran potencial para cubrir una "plaza" no ocupada hasta ahora, apostando por el aperitivo de calidad como un reclamo enogastronómico muy importante y diferencial.

El año como Capital Gastronómica es una oportunidad perfecta para iniciar esa tendencia, para trabajar en ese posicionamiento que nos distinguiría a nivel nacional en materia gastronómica.

Las claves de este posicionamiento serán la apuesta por los productos de calidad y de temporada para poder ofrecer una apuesta variada que atraiga a los visitantes en diferentes momentos del año y cree dinamización en el sector durante todo el año y de cara al futuro.

Talleres para niños Ratatouille

Durante el año 2014, proponemos favorecer el contacto de los más pequeños con la comida a través de diversas actividades que contarán con la participación de muchos locales y cocineros de la ciudad.

Talleres de cocina mini, visitas a las cocinas para ver cómo es el trabajo de un cocinero, degustación para poner en valor el producto local...

Actividades durante todo el año que se gestionarán a través de los centros escolares y también a nivel particular, para que puedan realizarse en familia.



Premios Vitoria Gourmets

Creación de unos premios con vocación de futuro en el contexto de la Capitalidad Gastronómica. Estos premios tendrían como jurado a personas ajenas al sector hostelero pero muy relacionadas con la gastronomía dentro de Vitoria-Gasteiz y que podríamos considerar "Catedráticos gastronómicos". Los premios que se otorgarían serían:

- Local gastronómico del año
- Mejor interiorismo de local
- Camarero/a del año
- Mejor plato de cocina tradicional
- Mejor plato de cocina de vanguardia
- Plato o Pintxo de Leyenda
- Mejor concepto hostelero

Los premios servirán para realizar un importante reconocimiento a la labor del sector hostelero de la ciudad y crear una importante dinamización en torno a la gastronomía en Vitoria-Gasteiz.

Recuperar recetas antiguas

El año 2014 quiere servir como oportunidad para recuperar recetas antiguas que merece la pena recuperar y poner en valor. En Álava existen multitud de platos de las "amamas" o abuelas que se basan en productos de la tierra y explotan sus potenciales y el año 2014 será la ocasión perfecta para promover su visibilización a través de diversas acciones populares y que esas recetas, que pertenecen a nuestra cultura, no se pierdan.

Libro de cocina Vitoria Capital Gastronómica

El año 2014 servirá para sacar el talento culinario de los vitorianos. Se propone la creación de un libro de cocina que recopilará, no sólo las recetas de los cocineros vitorianos más destacados sino también, las recetas de vitorianos que previamente hayan sido seleccionadas por los profesionales.

El resultado será un libro de cocina con recetas profesionales y amateurs, en el que los participantes tendrán un gran protagonismo y en el que se presenten los eventos y lugares más representativos de la ciudad.

El libro "Vitoria-Gasteiz Capital Gastronómica 2014" quedará como resultado del año y como muestra de la cultura gastronómica de la ciudad.

Cena benéfica

Vitoria-Gasteiz celebrará, durante el año 2014 una cena con venta de boletos en la que los beneficios irán destinados a alguna causa social a concretar. En esta cena, que se celebrará en algún espacio emblemático de la ciudad, colaborarán diversos cocineros de la ciudad.

Se trata de una acción con un marcado carácter popular en la que se buscará la asistencia de "padrinos" conocidos para convertirla en un acto más atractivo y con más visibilidad.

Récord

Vitoria-Gasteiz, con el apoyo del título Capital Española de la Gastronomía realizará un récord Guinness durante el año 2014. La acción tendrá el producto autóctono como protagonista y, a falta de concretar más detalles, tendrá un marcado carácter popular. La prueba será una oportunidad para llevar el premio a la calle, creando una jornada festiva en Vitoria-Gasteiz, que busque la implicación, no sólo del sector, sino también de la ciudadanía.

Jornadas gastronómicas en la Escuela de Hostelería de Gamarra

Durante el curso 2013-2014 esta Escuela cumple su 25 aniversario, por ello, se van a organizar una serie de actos de celebración que cobrarán una mayor impacto bajo el paraguas de "Capital Española de la Gastronomía", entre ellos, unas jornadas gastronómicas que se celebrarán entre el 19 y el 22 de mayo.

En estas jornadas se incluirán talleres gastronómicos, numerosas ponencias relacionadas con la Gastronomía (ya están previstas ponencias con cocineros de restaurantes con varias estrellas Michelin, y/o soles de Repsol), y 3 comidas oficiadas por cocineros de reconocido prestigio.

6

Productos agroalimentarios





La defensa de los productos locales: Proyecto Basaldea

En la actualidad hay un total de 462 explotaciones agroganaderas en Vitoria-Gasteiz, y, si bien antes seguían fundamentalmente un modelo productivo más orientado a producir materias primas para la agroindustria que al abastecimiento de las necesidades locales, en los últimos años algo está cambiando:

- Modificación de los hábitos de consumo
- Revalorización de lo local
- Mayor importancia a la calidad del producto fresco perecedero
- Una nueva visión del crecimiento urbanístico
- Incremento del número de productores que hacen venta directa en la Plaza de Abastos municipal
- Incremento de los grupos de consumo, a iniciativas de apoyo al producto local como Slow Food, Uagalur o Lur Lan.
- Comienzan a censarse negocios cuyo valor diferencial es el producto ecológico (explotaciones inscritas en el registro de operadores del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK), restauradores,...).

Por otro lado, la superficie de cultivo destinada a la agricultura ecológica sigue aumentando en la provincia de Álava con una tasa de crecimiento anual del 12%.

Este conjunto de cambios culturales, conductuales, de hábitos de consumo... etc. puede permitir pensar que la agricultura basada en el modelo de producción ecológico y de proximidad gane en importancia.

Y es aquí donde encaja un proyecto que lidera el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz y que cuenta con la participación de otras administraciones y entidades: BASALDEA.



El proyecto Basaldea es un conjunto de actuaciones que persiguen el impulso de la agricultura ecológica local, a través de:

- La formación profesional de jóvenes en el campo de la agricultura, así como apoyos y recursos necesarios para iniciarse profesionalmente en la horticultura ecológica.
- La creación de un semillero de empresas agrarias que pueda servir para animar a jóvenes promotores agrarios.
- La puesta en marcha de un canal de distribución y comercialización de productos ecológicos.
- La sensibilización sobre el valor añadido que suponen los productos ecológicos y el consumo de producto local.

En 2014, estará listo el semillero de tierras y se llevarán a cabo actuaciones de difusión, del proyecto y del producto ecológico local y de temporada.

Pero la sensibilidad del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz por el producto local y de temporada, y su apuesta firme por su puesta en valor, no acaba aquí.

Cabe destacar los mercados semanales que jueves y sábados acercan al ciudadano los productos de ganaderos y agricultores cercanos, procurando así para la ciudadanía productos de temporada y de ciclo corto entre productor y consumidor, el mercado navideño de Santo Tomás, etc.



Así mismo, el Ayuntamiento pone a disposición de la ciudadanía dos huertos de ocio para trabajar la tierra con técnicas de manejo de la agricultura ecológica, si bien existen iniciativas vecinales para crear huertos en parcelas en desuso, que el Ayuntamiento va a posibilitar en 2014.

Además, otras organizaciones también organizarán en 2014 diversos eventos de promoción del producto local en la ciudad, como son la feria Agrícola Ecológica Bionekaraba, catas, laboratorios del gusto, etc., que organiza Slow Food Araba.

El sector hostelero vitoriano no es, desde luego, ajeno a la sensibilidad por el producto local...Son numerosos los negocios cuya tarjeta de presentación es una carta elaborada con productos locales de temporada. Además, iniciativas como la semana del pintxos o de la cazuelita tienen el producto local como protagonista. Cabe destacar, además, la red de hosteleros que se ha creado recientemente precisamente con el fin de poner en valor el producto local.





Productos “made in Álava”

Álava es una de las provincias de España donde se rinde fiel homenaje a la expresión “frutos de la tierra”. En toda la provincia y de forma más destacada en su capital, Vitoria-Gasteiz, se encuentra un rico repertorio de verduras, legumbres y otros productos autóctonos que son el secreto de algunos de los platos más succulentos que se pueden degustar en los locales hosteleros de la ciudad, todo ello sin olvidar los excelentes caldos y aderezos “centenarios”, todo un festival para el paladar.



Vino de Rioja Alavesa

La excelencia de la uva es el punto de partida de la singular personalidad de los vinos de Rioja Alavesa, de amplio reconocimiento internacional y referencia de alta calidad. Cada botella aúna tradición, innovación y vocación.

Alubia pinta alavesa

Se cultiva en las comarcas de Montaña y Añana. La Fundación Kalitateta le concedió el reconocimiento de calidad Eusko Label en 1999. Es una alubia de pequeño tamaño ovalado, con pintas rosáceas, escasa piel y finura al paladar. Constituye uno de los platos estrella de la cocina tradicional vasca.

Patata Gorbea

Patata de forma redondeada, piel amarilla clara, muy fina, brillante y carne blanca, de excelente sabor y muy apreciada en la gastronomía, aunque su consumo no está generalizado por su pequeña producción ya que su cultivo es muy delicado, sobre todo en producciones biológicas. Siendo un cultivo por excelencia en el último siglo en Álava, se conoce a sus habitantes con el apelativo de “patateros”.

Arabako Txakolina / Txakoli de Álava

El txakoli es un vino blanco, joven y afrutado con una leve acidez característica, que desprende pequeñas agujas de carbónico. Hay que servirlo fresco. La Denominación de Origen Arabako Txakolina / Txakoli de Álava se circunscribe a la Comarca de Ayala.

Miel del Gorbea

La miel del Gorbea posee la mayoría de los elementos minerales esenciales para el organismo humano. Además, contiene vitamina C y varias del grupo B, en pequeñas cantidades. Las abejas se nutren de la flora de las estribaciones del Parque Natural del Gorbea, un área de incalculable valor paisajístico, cultural y natural.

Aceite de oliva virgen extra. Variedad Arróniz

Producido en Rioja Alavesa. La investigación ha demostrado el alto potencial cualitativo de este aceite de oliva virgen extra de alta calidad.



Queso de pastor / Artzai gazta (D.O. Idiazabal)

Queso elaborado con leche cruda de oveja Latxa (pequeña y rústica de producción de leche limitada). Se produce ahumado y sin ahumar. Esta joya gastronómica posee un importante prestigio, como lo demuestran los premios alcanzados en diversos certámenes nacionales e internacionales.

Sal de Añana

La pureza de los cristales de sal obtenidos en el Valle Salado de Añana (Salinas de Añana – Álava) se debe a su proceso artesanal de producción (viento, sol y acción del salinero) en un paisaje cultural con miles de años y al origen de la materia prima, cuando el agua dulce atraviesa los filones de sal sólida depositada hace más de 200 millones de años. Existen diversas variedades: chuzo de sal, flor de sal, sal líquida mineral, sal mineral, flor de sal de Arbequina y flor de sal de vino. Los cocineros Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Martín Berasategui y Pedro Subijana, entre otros, alaban su alto valor gastronómico y disponen en el valle de eras patrocinadas. Además, el Valle Salado de Añana forma parte de la lista de candidatos a Patrimonio Mundial UNESCO, cuya decisión final se dará a conocer en verano de 2014.

Trufa negra de Álava

La trufa negra de invierno es de alta calidad y está muy cotizada en el mercado por su elevado nivel gastronómico, lo que la ha convertido en uno de los principales productos de Álava. Existen cotos de esta especie en zonas de la Montaña Alavesa y Valdegovía

Perretxiko

El perretxiko es una preciada seta que nace en primavera. Es una verdadera tradición para muchos vitorianos desplazarse el fin de semana a alguno de los montes y campos que rodean la ciudad para recoger estos cotizados hongos. Su consumo coincide con la festividad de San Prudencio el 28 de abril y, en torno a esta fecha, el revuelto de Perretxikos se convierte en uno de los platos más suculentos y cotizados

7

Rutas gastronómicas - turísticas

Vitoria-Gasteiz y el resto del territorio ofrecen multitud de rutas

que aúnan enogastronomía y turismo, la experiencia y el ocio para hacer las delicias de los visitantes. Durante 2014, Vitoria-Gasteiz aprovechará su capitalidad para promocionar estas rutas y ampliar su atractivo.









Ruta del vino de Rioja Alavesa

Enobus

Nada tan cómodo como subirse en el Enobús y con sus guías recorrer confortablemente la Ruta del Vino de Rioja Alavesa. Este cómodo transporte turístico permite visitar diferentes bodegas, desde las más tradicionales a las de vanguardia, municipios amurallados y establecimientos hosteleros adheridos a la ruta.

Ruta de la arquitectura del vino (Rioja Alavesa)

Desde hace algunos años, el paisaje de Rioja Alavesa acoge magníficos exponentes de la conocida "arquitectura del vino". Arquitectos de renombre dejan su inconfundible sello en el diseño de las nuevas bodegas. Es el caso de Frank Gehry, con Marqués del Riscal, en Elciego; de Santiago Calatrava con Ysios, en Laguardia; y de Iñaki Aspiazu, con Bodegas Baigorri, en Samaniego.





Ruta de la sal (Salinas de Añana)

Tu introducción en el mundo de la sal comienza con una **visita guiada al Valle Salado**, en la que se explica **su historia y peculiaridades geológicas y biológicas**.

Formarás parte del proceso de recolección y envasado, y disfrutarás de las **propiedades medicinales de la salmuera en el Spa Salino** en el que puedes introducir pies y manos.

Tras el relax, te invitaremos a entrar en el Aula de la Sal, en el que **cataremos diferentes sales gourmet**, y donde podrás adquirir un pequeño pack con las sales más representativas del Valle Salado de Añana.

La jornada se completa con un **Menú Singular condimentado con Sal de Añana**





Rutas Pintxo Pote

El fenómeno pintxo-pote ha revolucionado Vitoria-Gasteiz. En la actualidad hay más de **20 rutas en marcha por toda la ciudad**.

El pintxo-pote consiste en ir alternando por los distintos establecimientos hosteleros adscritos en las distintas rutas consumiendo un pote, que si se trata de vino, suele ser de Rioja Alavesa, y un pintxo distinto elaborado por cada establecimiento: tortillas, champiñones, minihamburguesas, milhojas de calabacín relleno de bacalao y un largo etcétera.

Hay rutas en distintos días de la semana por distintas zonas de la ciudad: **miércoles, jueves, viernes y sábados**, siendo la más populosa y concurrida la de los jueves, ya que es a la que más zonas están adheridas



Ruta Pintxo Pote de Calidad

Se oferta a un precio un poco mas elevado (2 euros) pero se trata de vino de crianza de Rioja Alavesa (cada mes una bodega diferente) acompañado de un pintxo "creativo".

Ruta de las barricas

Se puede recorrer en el centro histórico los primeros sábados de cada mes (por la mañana) coincidiendo con el Mercado de la Almendra.

Ruta Delicatessen

Para amantes de los productos de calidad como las conservas, las cestas de frutas, los helados o la buena charcutería, entre otros productos.

Ruta Enotecas

Vitoria-Gasteiz es la capital del vino. Sus enotecas dan muestra de ello. En ellas se pueden encontrar caldos para todos los gustos, incluyendo como no podría ser de otra manera, el vino de Rioja Alavesa o el txakoli de Álava.



Ruta Dulce

Para quienes deseen conocer la gastronomía más dulce de la ciudad, existe una ruta por las confiterías, pastelerías y obradores más emblemáticos de la ciudad.

Es posible disfrutar de las especialidades confiteras en una visita guiada que te dejará un estupendo sabor de boca, conocer los obradores donde los pasteleros elaboran sus deliciosos postres y charlar con ellos sobre los secretos de su elaboración. Todo esto de la mano de una guía que te descubrirá interesantes historias, mientras degustas algunos de los dulces más exquisitos.

Ruta del Txakoli

La Ruta del Txakoli de Airaldea es una ruta integrada por bodegas de txakoli, alojamientos, restaurantes, oficinas de turismo, etc., que se han unido para ofrecer a los visitantes lo mejor de estas tierras. El txakoli es un producto estrella en la comarca, este vino blanco típico de Euskadi, encuentra en Airaldea una tierra propicia para su cultivo, en la que se entrelazan la denominación de origen de Álava y la de Bizkaia.



Ruta de los Pintxos

En la actualidad, el pintxo ha dejado de ser un mero complemento de la consumición para convertirse en el verdadero protagonista de una de las costumbres sociales más arraigadas de nuestro territorio y una de las principales bazas de la oferta turística vasca. Las barras de los establecimientos hosteleros no sólo consiguen deleitar el paladar de los clientes sino también la vista. Aúnan tradición y vanguardia en la medida que se elaboran respetando el sabor primario de los productos empleados. Es en la técnica y en la puesta en escena donde se da rienda suelta a la imaginación, logrando verdaderas obras de arte. De ahí, que se haya ganado a pulso la denominación de alta cocina en miniatura.

1. Por el casco histórico

Adéntrate en el Casco Medieval de Vitoria-Gasteiz y mientras recorres la ruta de pintxos que te proponemos tendrás la oportunidad de descubrir las rutas y lugares de interés de la Almendra Medieval.

2. Por la zona centro

Te proponemos una ruta de pintxos por emblemáticos establecimientos ubicados en el Ensanche Romántico del siglo XIX. Esta zona es hoy en día núcleo social y administrativo de la ciudad, además de punto de encuentro y zona de paseo de residentes y visitantes.



Ruta del Gin Tonic

El gin tonic se ha coronado como la bebida de moda. No es casualidad que cada vez más y más locales tengan incluso su propia carta específica de ginebras y tónicas.

Diez locales de Vitoria proponen una ruta nocturna para catar los mejores gin tonics. Lo mejor, que te llevan en autobús.

Los sábados un autobús gratuito circula entre las 20.30 y las 3.30 horas por todos los locales implicados en la ruta.

Ruta de las cervezas

Esta ruta comenzó a funcionar en el año 1996. En esta ruta, el botellín de cerveza cuesta un euro y el recorrido coincide con la Ruta de Judimendi.

8

Plan de comunicación

**VITORIA
GASTEIZ**
green capital



Vitoria-Gasteiz
Capital Española de la
Gastronomía 2014

**VITORIA
GASTEIZ**
green capital



Vitoria-Gasteiz
Capital Española de la
Gastronomía 2014

LAUVAL, S.L.

PAUL





Plan de Comunicación

El Plan de Comunicación de Vitoria-Gasteiz como Capital Gastronómica se centrará en tres aspectos clave:

- Promocionar a Vitoria-Gasteiz y su título a nivel nacional
- Reforzar, promocionar y dar valor a la marca "Capital Española de la Gastronomía"
- Crear ambiente en la ciudad en torno a la gastronomía



Para la consecución de estos objetivos, se desarrollarán acciones de comunicación enmarcadas en los siguientes apartados:

Gabinete de Comunicación y RRPP

Creación de un gabinete estable de comunicación para atender la demanda de los medios.

Búsqueda proactiva de elementos comunicables en torno a la capitalidad para mantener un pulso informativo permanente a lo largo del año: notas de prensa, gestión de entrevistas, etc

Implicación de los medios locales para que "hagan suyo" el proyecto y amplifiquen su difusión

Eventos

Se crearán eventos comunicativos a lo largo del año: búsqueda de “escenarios”, imágenes y noticias que puedan resultar interesantes para los medios y que contribuyan a amplificar el título de Vitoria y la marca de Capital Gastronómica.

Algunas de las acciones propuestas en el programa de actividades encajan claramente en el tipo de eventos que se plantea organizar como las degustaciones en mercados: una actividad dirigida al público pero con un claro objetivo de comunicación y con potencialidad para despertar el interés de los medios de comunicación

Acciones exteriores

- Acciones comunicativas a nivel nacional que se realizarán bajo el amparo de la marca Capital Española de la Gastronomía y con su colaboración.
- Publicidad en otras ciudades potencialmente interesantes para la atracción de visitantes
- Publicidad a nivel nacional con motivo del título
- Organización de fam trips y blog trips a nivel nacional e internacional bajo el amparo de la marca Capital Española de la Gastronomía y con su colaboración

Comunicación en calle

Queremos que el título de Capital Española de la Gastronomía sea socializado y asumido por la ciudadanía de Vitoria-Gasteiz y, por supuesto, todo el sector de la hostelería

- Circuito de banderolas en Vitoria-Gasteiz para promocionar la marca y el título
- Vinilado de autobuses en Vitoria-Gasteiz para promocionar la marca y algunos eventos especiales dentro del programa de actividades
- Instalación de circuito de oppies para promocionar la marca y el título

Acciones online

Los social media serán unos canales fundamentales no sólo para la difusión del premio sino también para crear “comunidad” en torno al galardón y a la riqueza gastronómica de la ciudad.

Proponemos crear un importante flujo de información a través de los canales de facebook y twitter, que ya cuentan con un importante volumen de seguidores y fans y son cuentas de referencia en la ciudad

- Vitoria-Gasteiz! Turismo
- Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz!

Claves:

- La constancia en el flujo de información: una plataforma para difundir noticias relacionadas con la gastronomía, no sólo propiciadas en Vitoria-Gasteiz, sino en todo tipo de ámbitos.
- La concepción del canal como recíproco, evitando la comunicación unilateral entendiendo la herramienta como un espacio de comunicación y no sólo de información.
- La creación de contenidos específicos para redes sociales que pongan en valor los recursos gastronómicos de la ciudad.

Promoción

Vitoria-Gasteiz realizará, durante 2014 una intensa labor de promoción exterior con el título como elemento diferenciador.

Junto con la presencia habitual en Ferias como Fitur, Intur ó la Feria EITBM de Barcelona, la ciudad estará presente, bajo el amparo de la marca Capital Española de la Gastronomía y con su colaboración, en otras ferias centradas en el aspecto gastronómico como Madrid Fusión o el Salón Gourmet.

La ciudad realizará, del mismo modo, una importante labor de promoción exterior de la mano de la asociación Destinos Euskadi, Basquetour (Agencia Vasca de Turismo) o Turespaña, llevando el título como seña de distinción.

8

Presupuesto





Presupuesto

Vitoria-Gasteiz destinará para la ejecución de actividades durante el año de la Capital Española de la Gastronomía las siguientes cuantías:

- **125.000 euros correspondientes al canon**
- **200.000* euros adicionales para el desarrollo de actividades**

* Esta cantidad podrá ampliarse a lo largo del año para dar cumplimiento a las actividades programadas.

Además de estas cuantías, destinadas por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, existe voluntad de aportar recursos a este proyecto por parte de la Diputación Foral de Álava y el Gobierno Vasco.

VITORIA
GASTEIZ
green capital

