

## **“GOURMET EXPERIENCE”**

### **UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA-IRUN DIRIGIDO AL SECTOR PROFESIONAL**

*Los Ayuntamientos de Irun y Hondarribia, a través de Bidasoa activa, han presentado a los profesionales del sector MICE y operadores de turismo de grupo 'Hondarribia-Irun Gourmet Experience', un producto turístico con un amplio abanico de experiencias enogastronómicas y que se desarrolla en diferentes formatos.*

**A 28 de enero de 2020.-** Los Ayuntamientos de Irun y Hondarribia, a través de Bidasoa activa y junto a once empresas de la comarca, han diseñado 'Hondarribia-Irun Gourmet Experience', un producto turístico con una amplia oferta de experiencias enogastronómicas y que se han presentado hoy ante profesionales del sector MICE, empresarial y de turismo en grupo, a los que está especialmente dirigido.

Ha sido una jornada para dar a conocer no solo las experiencias enogastronómicas que participan en este producto turístico, sino también a las personas que lo hacen posible. Todo ello en el marco de un tostadero de café, Sakona Coffee Roasters, desde donde se ha desarrollado una sesión de trabajo diferente para experimentar también de manera lúdica otros componentes de la oferta enogastronomía de esta comarca turística de referencia en Euskadi.

#### **Hondarribia Irun Gourmet Experience**

Catas a ciegas, compras en el mercado con elaboración de recetas con producto de temporada, visitas a bodegas de txakoli, cómo elaborar un sabroso pan artesano o un helado natural de manera divertida y conocer algo más sobre la elaboración de la cerveza artesana y de la sidra son algunas de las iniciativas que incluye este programa experiencial, que forma parte del club de producto Euskadi Gastronomika impulsado por la Agencia Vasca de Turismo. Un completo recorrido por la comarca de Bidasoa que recoge programas sociales a la carta, atractivas propuestas para un turismo de experiencias y motivadoras sugerencias para el turismo de incentivos.

Como ha señalado Miguel Ángel Páez, presidente de Bidasoa activa, “el objetivo de

'Hondarribia-Irun Gourmet Experience' es mejorar la oferta, promoción y comercialización de las experiencias enogastronómicas de Irun y Hondarribia haciéndolas más atractivas para turistas, visitantes y ciudadanía en general, e incidiendo en el turista MICE y de grupo”.

Esta presentación al sector profesional “se ha centrado en la potencialidad turística de 'Hondarribia-Irun Gourmet Experience' para satisfacer la demanda del turismo MICE, operadores de turismo de grupo e incentivos para empresas del entorno, que encuentran en el producto, 14 experiencias pensadas para disfrutar en grupo”, según ha explicado María Serrano, vicepresidenta de Bidasoa activa.

Algunas de las personas asistentes a la jornada de trabajo, como Martín Beramendi de la empresa Amona Margarita, ha valorado la jornada de manera muy positiva ya que ha permitido poner en contacto a los diferentes sectores de las empresas que participan con sus experiencias en 'Hondarribia-Irun Gourmet Experience'. Además, ha destacado del encuentro la exitosa elección del espacio que ha facilitado la puesta en valor de todas las experiencias. Por su parte, Aitor Anuncibay de la Vinoteca Mendibil, ha coincidido con Martín valorando este tipo de iniciativas como necesarias porque permiten además de promocionar las experiencias, conocer a las personas de las empresas que las ofrecen.

En 'Hondarribia-Irun Gourmet Experience' están implicadas empresas de Irun como:

- Bidasoa Basque Brewery. Cata de cervezas y su proceso de elaboración en fábrica).
- Felix Manso Ibarla Elaboración de 5 platos y degustación junto a maridaje de vinos.
- Ola Sagardotegi. Visita guiada a una ferrería del S XIII, visita a la sidrería con degustación de sidra y pintxo tradicional.
- Papperino. Divertida experiencia para conocer de manera práctica la elaboración del helado natural.
- Vinoteca Mendibil. Degustación a ciegas de 5 vinos, aprendiendo y disfrutando de nuestros sentidos.
- Sakona. Cata de café con dulces caseros.

De Hondarribia:

- Amona Margarita. Y cómo elaborar un pan casero.
- Danontzat. Visita y compra en el mercado, para elaborar un plato y posterior degustación.
- Hiruzta Bodega. Visita guiada por los viñedos y la bodega con degustación de dos txakolis y productos locales.
- Ikusnahi . Taller de elaboración de platos de cocina tradicional vasca.
- Sardara. Visita a la lonja y taller de cocina tradicional con el pescado de temporada.

En total, se han acercado 20 empresas del sector entre los que se encontraba Touroperadores, profesionales del turismo, agencias especializadas, así como los propios establecimientos que ofrecen las experiencias.

Un encuentro que ha servido para estrechar lazos y de donde han nacido posibles sinergias. De hecho, algunas de las empresas del sector turístico que han acudido ya han cerrado citas para conocer más afondo las experiencias y poder ofrecérselas a sus clientes.

Toda la información referente a de 'Hondarribia-Irun Gourmet Experience' y a las empresas y experiencias que forman parte de este producto enogastronómico está recogida en la página web [www.bidasoaturismo.com](http://www.bidasoaturismo.com) y en el folleto informativo que se ha reeditado recientemente incluyendo un mapa en el que se localizan las actividades y donde se ubica la ruta gastronómica de las experiencias.