



**gastroselect**  
CLUB GASTRONÓMICO

## **SAN SEBASTIAN Y GUIPUZCOA**



### ***La esencia viva de la gastronomía vasca desde dentro***

Viaje Gastronómico Inmersivo en Temporada de Sidrerías

**(Documento conceptual – base para diseñar experiencias a medida)**

San Sebastián, o Donosti, es una ciudad donde la gastronomía no solo se celebra: se vive. Para un viaje dirigido a foodies exigentes, gastrónomos y profesionales de la restauración, la capital guipuzcoana ofrece un escenario culinario único, alimentado por una cultura del producto profundamente arraigada y por un sentido del rigor gastronómico que se respira en cada esquina. En Donosti, el nivel no lo marca el visitante ni la crítica: lo marcan los propios vascos, que son los primeros en exigir excelencia.

## Viaje Gastronómico Inmersivo en Temporada de Sidrerías

La experiencia gastronómica comienza siempre en la ciudad, donde los pintxos alcanzan una dimensión técnica extraordinaria. No son tapas ni interpretaciones superficiales: son pequeñas piezas de alta cocina, elaboradas con una precisión sorprendente y pensadas para expresar el producto en su estado más puro. Los bares tradicionales funcionan como auténticas cocinas en miniatura, donde se trabajan fondos, salsas, reducciones y cocciones con un nivel que muchos asociarían a la restauración de vanguardia. Para un amante de la gastronomía, este primer contacto con Donosti es una lección magistral en técnica, producto y mentalidad culinaria.

A esto se suma el legado de la Nueva Cocina Vasca, que transformó la gastronomía española y situó a San Sebastián como uno de los epicentros culinarios más influyentes del mundo. La ciudad reúne algunos de los restaurantes más respetados del panorama internacional, y la visita puede incluir una comida en uno de estos referentes, no como gesto de ostentación, sino para comprender desde dentro las razones de su prestigio: la coherencia del producto, la técnica impecable, la filosofía del sabor y la búsqueda constante de excelencia.

Pero Donosti no se entiende sin su relación profunda con el mar. Hablar de cocina vasca sin hablar de sus pescados es, literalmente, dejar fuera una parte esencial de su alma culinaria. El Cantábrico es quien ordena la despensa: merluza, rodaballo, besugo, bonito, atún, anchoa, salmonete... todos ellos con temporadas, técnicas de pesca y tradiciones propias. La visita puede incluir un recorrido por alguno de los puertos emblemáticos —Pasajes, Getaria o Hondarribia— para observar la llegada de las capturas y comprender cómo funciona la cadena del producto desde el barco hasta la cocina. Es en los puertos donde se aprecia mejor la pasión vasca por el producto: respeto absoluto por la frescura, selección rigurosa y una profesionalización que se nota en cada detalle del proceso.

La parrilla ocupa también un lugar central en esta inmersión gastronómica. En Guipúzcoa, el fuego se trabaja como una técnica de alta precisión. Tanto en asadores tradicionales como en propuestas contemporáneas, la brasa se convierte en un lenguaje propio. Merluza, rodaballo, besugo o una txuleta perfecta se preparan con una combinación de intuición, oficio y sensibilidad que solo se aprende con años de experiencia. Aquí lo simple se convierte en excelencia, y para quienes viven la gastronomía desde la profesión, esta aproximación al fuego es una de las partes más formativas del viaje.

El territorio guipuzcoano se despliega más allá de Donosti en un mosaico de caseríos, productores, mercados y tradiciones. La **temporada de sidrerías** añade un componente especialmente auténtico. El ritual del txotx, con la sidra servida directamente de la kupela,

## Viaje Gastronómico Inmersivo en Temporada de Sidrerías

marca un ritmo propio y revela una forma de entender la mesa donde la comunidad, el producto y la tradición se unen sin artificios. El menú de sidrería —tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuleta y queso con membrillo y nueces— resume la esencia de la gastronomía vasca: honestidad, producto y sabor.

La cultura del *txoko* es otro elemento imprescindible. Las sociedades gastronómicas vascas son espacios donde la cocina se vive en comunidad, donde se comparten recetas, se discuten técnicas y se transmite tradición. No son lugares turísticos, sino centros culturales culinarios gestionados por sus socios. Si la disponibilidad lo permite, visitar un *txoko* ofrece una mirada íntima y privilegiada a la relación entre los vascos y su gastronomía.

La vertiente enológica del territorio se completa con las bodegas de **txakoli**, donde se produce un vino fresco, vibrante y profundamente atlántico. Conocer cómo se cultiva, cómo se elabora y cómo se interpreta el txakoli permite entender su vínculo natural con los pescados del Cantábrico. Para profesionales de la restauración, esta experiencia aporta criterio práctico en maridajes y selección de carta.

El viaje también puede incluir la visita al **Basque Culinary Center**, punto neurálgico de formación, innovación y desarrollo gastronómico. Comprender cómo trabaja esta institución ofrece una perspectiva privilegiada sobre las tendencias actuales, la investigación aplicada y los modelos que influyen en la evolución culinaria vasca.

Todo el conjunto se articula como una experiencia modular y flexible, que se adapta según intereses y nivel gastronómico de los participantes. Pintxos de alto nivel, cocina contemporánea, visita a un restaurante de referencia, cultura del txoko, puertos pesqueros, temporada de sidrerías, parrilla, txakoli, mercados y encuentros con cocineros o productores forman un abanico amplio que se combina sin rigidez. El propósito es transmitir la esencia gastronómica de San Sebastián y Guipúzcoa desde dentro, con autenticidad, profundidad y respeto por el producto y el oficio.



