



País Vasco:

conocer su gastronomía con los productos de la tierra





Situado en la cornisa cantábrica, el País Vasco cuenta con más de 3.000 ha de cultivo de hortalizas, en las que las judías secas ocupan la mayor superficie. Sin embargo, por su producción total destacan la lechuga tipo Batavia y los tomates de calibre grande y asurcados para ensaladas. En cuanto a los frutales, predominan por su superficie los manzanos, y de éstos la manzana para sidra. También la pera Conferencia y el kiwi, con una tendencia en reemplazar las plantaciones de perales por este último.

En el País Vasco, zona de agricultura tradicionalmente ganadera, la horticultura ha recibido impulsos importantes en los últimos años. Esto se manifiesta en la adopción de tecnologías modernas de cultivo protegido por numerosos agricultores (invernaderos climatizados, hidroponía, etc.), y en la recuperación cualitativa de productos tradicionales, creando alimentos con denominación de origen tales como el pimiento de Guernika, la guindilla de Ibarra y el tomate Vasco de calibre grueso.



Eusko Label

Para distinguir y proteger aquellos productos alimenticios con unas características de elevada calidad y personalidad producidos en Euskadi, se creó en 1989 la marca "Eusko Label", el distintivo vasco de calidad alimentaria. Bajo este sello se reconocen las "Alubias de Euskadi" (incluye Alubias Tolosa, Alubia Pinta Alavesa y Alubia de Guernika), la "Patata de Alava", el "Pimiento de Guernika", las "Guindillas de Ibarra" y el "Tomate de calidad de Euskadi".

Por su parte, la creciente demanda de productos de calidad ha propiciado el rápido incremento de la Agricultura Ecológica en el País Vasco. Estos alimentos se reconocen por la etiqueta que llevan y que certifica el cumplimiento de las normas de producción ecológicas.

Para quien conozca el estilo alimentario vasco y su gastronomía, estará seguro de que la calidad de los productos alimentarios vascos seguirá alcanzando las cotas más altas. Aquí la gastronomía forma parte indisoluble de la cultura, del día a día y de la forma de relacionarse. Esta faceta cultural se fundamenta en la excepcional calidad que presentan hoy los alimentos de sus tiendas, las bebidas, y el buen hacer de los productores que han conseguido aunar la sabiduría que concede la tradición con una decidida apuesta por la innovación.

