

10 años de visitas guiadas al obrador Bizkarra

Ha comenzado este mes el programa anual de visitas guiadas a su obrador en Usansolo

La panadería y pastelería Bizkarra ha puesto en marcha este mes su programa anual de visitas guiadas, que en esta edición cumple 10 años. Desde hace una década, de febrero a diciembre, el obrador abre sus puertas a las personas interesadas en conocer cómo se trabaja en esta empresa familiar fundada en 1957. El programa surgió con el objetivo de acercar al público los procedimientos de elaboración de panadería y pastelería y su porqué. Sobre todo, para informar y concienciar sobre la diferenciación entre los productos tradicionales y los industriales. En 2010 fueron pioneros en lanzarse a este tipo de actividad, ya que muy pocas empresas de su sector hacían algo similar. “Fuimos unos de los primeros en crear un programa así y ser proactivos, ya que lo habitual eran las visitas escolares, que nosotros también hacíamos desde siempre. Con este programa queríamos ir mucho más allá, hacer al público partícipe de lo que hacíamos”, explica Eduardo Bizkarra, gerente de Bizkarra, que ejerce de guía en estas visitas.

Las visitas se plantearon inicialmente gratuitas y como un mero recorrido guiado, pero en los últimos años se han completado para transformarlas en una experiencia gastronómica. Se realizan en pequeños grupos y duran una hora y media, incluyendo una cata de pan y otra de chocolate. Durante este tiempo se muestra la elaboración del pan, se visita el obrador de pastelería y se familiariza a los asistentes con la elaboración del chocolate. Los visitantes pueden conocer qué es la masa madre, qué tipos hay y con cuáles se trabaja en Bizkarra; aprender cómo detectar la calidad del pan por sus características o cuánto tiempo de fermentación necesita un bollo de mantequilla, entre otras muchas cuestiones. El contenido está totalmente abierto a las dudas y preguntas que puedan surgir durante el recorrido, que Eduardo Bizkarra se encarga de responder gustoso, estableciendo un diálogo fluido con los asistentes sobre materias primas, procesos de elaboración, anécdotas, gustos, etc.

La experiencia en estos 10 años es muy satisfactoria y enriquecedora para ambas partes. Los buenos resultados han dado continuidad al programa año tras año, con el parón entremedias para llevar a cabo la temporada navideña. La firma calcula una media de algo más de 500 visitantes en cada edición, por lo que más de 5.000 personas ya han pasado por el obrador. La actividad también ha despertado interés entre las agencias receptoras de turistas, por lo que también se han recibido grupos de fuera de Bizkaia. “El turista disfruta mucho pero como es un problema desplazarse al obrador y tienen otras inquietudes empezamos a organizar visitas para ellos en la tienda del Casco Viejo.”

Las visitas guiadas se realizan el tercer sábado de cada mes, a las 10 de la mañana, pero se pueden organizar a demanda, en la medida de que la actividad de los obradores lo permita. Tienen un precio de ocho euros con precios especiales para clientes. Para asistir hay que reservar plaza en el teléfono 94 456 85 08 o por mail en pasteleria@bizkarra.com.

Bizkarra tiene su centro de elaboración en Usansolo, Bizkaia, con dos obradores, de panadería y de pastelería, donde el objetivo principal cada día es obtener un producto natural y cuidado. Esta marca familiar de tercera generación apuesta por la innovación sin renunciar a sus orígenes artesanales, una receta que les ha permitido crecer y evolucionar durante más de 60 años.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos

944331652

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Entretenimiento](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>