

Bizkarra enfoca al turismo gastronómico sus tiendas de Bilbao

Se une al catálogo de la tarjeta turística Bilbao Bizkaia Card con experiencias y descuentos

La panadería y pastelería Bizkarra trabaja desde hace tiempo en la estrategia del turismo gastronómico y ha dado un nuevo paso para atraer al turista que visita Bizkaia. Se ha sumado al catálogo de propuestas que ofrece la tarjeta turística Bilbao Bizkaia Card con experiencias y descuentos en distintos ámbitos. En concreto, ha incorporado a sus tiendas ubicadas en el centro de la capital, en las zonas del Casco Viejo, Indautxu y Abando, que son las más visitadas y transitadas por el turismo de compras y cultural. En estos tres establecimientos Bizkarra se realiza un descuento especial al visitante que disponga de tarjeta Bilbao Bizkaia Card, que además podrá acceder a propuestas diferenciadas.

Bilbao Bizkaia Card es la tarjeta turística oficial de Bilbao y Bizkaia. Ofrece la ventaja de moverse de forma ilimitada y gratuita en la mayoría del transporte público. Incluye visitas guiadas, fastpass en los principales museos, y también ha creado recientemente un catálogo de experiencias en restaurantes y comercios, entre los que se encuentra Bizkarra. Su propósito es transmitir toda la variedad que ofrece la capital.

“Para conocer la particularidad de Bilbao no hay como visitar los comercios y establecimientos a pie de calle, y para saborear los dulces típicos de la zona no hay como una parada en Bizkarra” afirma Eduardo Bizkarra, convencido del potencial turístico de una marca familiar con historia y personalidad propia. Esta empresa cuenta con una trayectoria que supera los 60 años y forma parte de la tradición pastelera y panadera de Bizkaia. Lleva tres generaciones dedicadas a recrear las mejores recetas locales de panadería y pastelería. Su aportación como comercio emblemático de Bilbao es conocida y reconocida a nivel local. Forma parte de la guía de comercios con alma de Bilbao Dendak, la plataforma que agrupa a los comerciantes de la capital, y de sus rutas de turismo gastronómico. También ha sido galardonada entre los 50 Best, los mejores de Bilbao, y como Comercio Emblemático del Casco Viejo.

La diferenciación del producto Bizkarra y cómo se elabora es otra de las claves para atraer al turismo a sus establecimientos “En nuestros obradores se fusionan tradición e innovación; se recuperan sabores olvidados, se actualizan especialidades antiguas, se crean otras nuevas ... siempre a partir de ingredientes naturales y de producto local. Nuestra forma de hacer pone el énfasis en lo que nos hace únicos: las costumbres, los sabores, las historias... y creo que esta diferenciación es lo que todos buscamos cuando vamos a visitar otra ciudad” comenta su gerente.

De los obradores Bizkarra salen todos los sabores típicamente bilbaínos como la Carolina, el Bollo de Mantequilla y el Pastel de Arroz. También especialidades como el pastel vasco, que es seña de identidad en todo el territorio. Además, cuenta con algunas creaciones originales que son un atractivo extra para el visitante. Entre ellas, las trufas de queso que hace con queso artesanal de oveja de

Urkiola. Y las trufas de intxaursalta, que elabora a partir de la receta original de la intxaursaltsa, el postre vasco navideño por excelencia. “Ambas variedades de trufas solo se pueden encontrar en nuestros establecimientos y tienen una historia familiar que contar, además de un sabor diferente, lo que encaja con las expectativas del turista gastronómico” señala Eduardo Bizkarra.

También desarrollan propuestas para regalar o llevarse a casa cualquiera de sus especialidades. “Actualmente trabajamos con presentaciones en cajas metálicas que permiten mantener bien el producto, pero estamos ampliando este concepto con nuevas ideas.”

La apuesta de Bizkarra hacia el turismo gastronómico se inició hace más de una década con la apertura de su programa de visitas guiadas. Inicialmente estuvieron destinadas al público local, pero rápidamente evolucionaron como una experiencia gastronómica. Posteriormente trasladó este concepto a las tiendas y se amplió el programa de actividades incluyendo catas de pan, catas de chocolate, experiencias con masa madre, degustaciones y otras iniciativas.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad País Vasco](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>