





BIZKAIA

Con sus 2.217 kilómetros cuadrados se asoma al mar Cantábrico a cuyo golfo oriental da nombre: el Golfo de Bizkaia. Goza por tanto de una bella costa y también de atractivas montañas, lo que origina una gran variedad de paisajes a lo largo y ancho de su territorio.

La orografía vizcaína tiene una dirección del relieve en sentido N.O-S.E. lo que expone sus valles a los vientos dominantes del oeste, húmedos y suaves que acarician unos montes que llegan hasta el mar, conformando una costa abrupta de acantilados, salpicada de islotes y con entrantes que forman rías, algunas tan grandes como las de Gernika y Bilbao.

CLIMA

Sobre esta variedad orográfica pervive un tapiz vegetal permanentemente verde, gracias a un clima oceánico, templado y húmedo, con una media de 14,5° anuales y pequeña oscilación térmica. Los inviernos son moderados y los veranos suaves con abundantes brisas costeras. En este tapiz verde destacan los bosques autóctonos de castaños, robles y hayas que a menudo han dejado lugar a los pinos y éstos a la landa y al prado donde pastan las vacas, los caballitos "pottokas" y las ovejas autóctonas.

POBLACIÓN

El antiguo Señorío de Vizcaya conforma hoy el territorio de Bizkaia, el más poblado y de más fuerte economía de la Comunidad Autónoma Vasca. Su población de 1.140.025 habitantes representa el 54% de los habitantes del País Vasco; asimismo su potente economía produce el 51% del PIB de la C.A. Vasca, basado en una gran industria que ha sufrido una profunda reconversión en la última década.

BISCAY

With its surface area of 2,217 square kilometres, looks onto the piece of water it gives its name to, the Bay of Biscay. It not only has a pretty coastline but also attractive mountains, thus giving rise to a great variety of landscapes throughout the length and breadth of the territory.

The land contours of Biscay run in a N.W. - S.E. direction, which exposes its valleys to the predominantly moist gentle west winds that caress mountains that reach right down to the sea, forming an abrupt shoreline of cliffs, sprinkled with small islands and with inlets that form river estuaries, some of which are as big as the ones at Gernika and Bilbao.

CLIMATE

On this varied landscape lives a permanently green tapestry of vegetation, thanks to a warm humid maritime climate, with a yearly average of 14.5° and small temperature fluctuations. The winters are cool and the summers warm with an abundance of sea breezes. Standing out among this green tapestry are the native forests of chestnut, oak and beech, which have often given way to pines and these, in turn, to fields and meadows where cows, "pottoka" horses and autochthonous sheep breeds graze.

POPULATION

The ancient Seigniorie of Vizcaya now forms the Territory of Bizkaia (Biscay), the most heavily populated and economically strongest in the Basque Autonomous Community. Its 1,140,025 inhabitants represent 54% of the population of the Basque Country, while its powerful economy produces 51% of its G.D.P., based on an extensive industrial fabric that has undergone profound restructuring in the last decade.

LA BISCAYE

Avec ses 2217 km carrés est baignée par le Golfe de Gascogne, auquel elle donne son nom espagnol (golfo de Bizkaia). Elle jouit d'un magnifique littoral entouré de belles montagnes. Ce mélange donne naissance à une grande variété de paysages tout au long de son territoire.

L'orographie de la Biscaye a un relief qui s'étend en direction N.O – S.E, ses vallées sont ainsi exposées aux vents dominants de l'Ouest, humides et doux qui caressent des montagnes qui arrivent jusqu'à la mer et forment une côte abrupte de falaises, parsemée d'îlots et avec de petites embouchures qui forment des rías, certaines aussi grandes que celles de Gernika et de Bilbao.

CLIMAT

Dans cette diversité orographique vit un tapis végétal vert en permanence, grâce au climat océanique, tempéré et humide, avec une température moyenne de 14,5°C annuelle et une faible oscillation thermique. Les hivers sont modérés et les étés doux avec d'abondantes brises côtières. De ce tapis vert se détachent les bois autochtones de châtaigniers, de chênes et de hêtres qui laissent parfois la place à des pins, et ceux-ci à la lande et aux pâturages où paissent les vaches, les poneys pottokas et les moutons autochtones.

POPULATION

L'ancien Señorío de Vizcaya (la Seigneurie de Biscaye) forme aujourd'hui le territoire de Biscaye, le plus peuplé et le plus fort de la Communauté Autonome du Pays Basque économiquement. Sa population est de 1 140 025 habitants, ce qui représente 54% des habitants du Pays Basque; par ailleurs, sa puissance économique produit 51% du PIB de la CA Basque, basé sur une grande industrie qui a connu une profonde reconversion au cours des dix dernières années.



GASTRONOMÍA

La Cocina Vizcaína goza de la fama universal de la cocina vasca, compartiendo con ella la calidad de los productos y la pericia de sus maestros cocineros.

Bizkaia es ante todo la tierra del Bacalao y de la Merluza, pero no deben olvidarse los demás pescados, las carnes de caserío (con Label Vasco de Calidad) o los productos de huerta.

Un buen menú vizcaíno comienza por un Pisto bilbaíno o un cocido de Alubias de Gernika, continúa con Bacalao (a la vizcaína, al pil-pil o al Club Ranero) o con Carne (chuletón de Berriz, morros o callos) y termina con Cuajada, Pantxineta o con quesos vizcaínos. Todo ello regado con Txakolí o Sidra autóctonos.

Bizkaia cuenta con algunos de los mejores restaurantes y restauradores vascos. La mayoría se encuentran en Bilbao y su listado es amplísimo.

Van desde las "Estrellas Michelin" del local selecto al restaurante tradicional; del rústico Asador o la Sidrería a la taberna, el merendero o el txakolí.

Hay para todos los gustos y bolsillos, siempre con máxima calidad.

También hay paraísos de pintxos, tapas y banderillas, en los bares de "poteo" de las zonas tradicionales: Casco Viejo, "Pozas" o Deusto.

GASTRONOMY

The cuisine of Biscay enjoys the universal reputation of all Basque cooking, sharing its quality of products and the skill of its master chefs. Biscay is especially the land of Cod and Hake, although other types of fish, local meats (certified with the Basque Quality Label) and market garden products must not be forgotten.

A good Biscayan menu starts with a "Pisto bilbaino" (scrambled egg with vegetables) or Beans from Gernika, continues with Cod (in the Biscay, pil-pil or Club Ranero style) or with meat (from a Berriz T-bone to tripe) and finishes off with Rennet (Cuajada), Pantxineta or local cheeses.

All this can be washed down with local cider or Txakoli (a dry white wine).

Biscay has some of the best Basque restaurants and chefs. Most are to be found in Bilbao and the list is extensive.

They range from the Michelin Guide star listing of the more select place to the traditional restaurant, from the more rural grill to special places offering cider or txakoli or more homely taverns.

There is something for every taste and pocket, but always with the highest quality.

There are also paradises of "pinchos", "tapas" and "banderillas" (different bar snacks) in the many wine "poteo" bars in the traditional areas: Casco Viejo, "Pozas" or Deusto.

GASTRONOMIE

La cuisine de Biscaye jouit de la renommée internationale de la cuisine basque, avec laquelle elle partage la qualité des produits et le savoir faire exceptionnel de ses chefs. La Biscaye est avant tout la terre de la Morue et du Colin, sans oublier les autres poissons, les Viandes du terroir (Avec Label Basque de Qualité) ou les produits maraîchers.

Un bon menu de Biscaye commence par un Pistou de Bilbao ou un pot-au-feu de Haricots secs de Gernika; il se poursuit par de la morue (à la façon de Biscaye ou au Club Ranero) ou avec de la viande (côte de boeuf de Berriz, museau de veau ou tripes) et se termine par une Cuajada (fromage blanc caillé), une Pantxineta (Gâteau) ou avec des fromages de Biscaye. Tout ceci arrosé de Txakoli (vin blanc) ou de Cidre de la région.

C'est en Biscaye que se trouvent certains des meilleurs restaurants et restaurateurs basques. La plupart d'entre eux se trouvent à Bilbao et ils sont nombreux et variés. Cela va des « Étoiles Michelin » de l'établissement sélect au restaurant traditionnel, du Grill rustique ou le Cidrerie à la taverne, la guinguette ou le txakoli (où l'on déguste le « Txakoli », vin blanc de la région, ndt). Il y en a pour tous les goûts et tous les porte-monnaie, toujours avec la meilleure qualité.

Vous y trouverez aussi les paradis du pincho (canapé salé) des tapas et des banderillas (sorte d'amuse-gueule en brochette sur une pique), dans les bars de « poteo » (bars où se retrouvent familles et amis avant le déjeuner ou le dîner, ndt) des zones traditionnelles : La Vieille Ville, « Pozas » ou Deusto.



RUTAS

GERNIKA

La histórica villa foral, con la Casa de Juntas, el Parque de la Paz, el Museo de Euskal Herria y la iglesia juradera de Santa María. Visita a la Reserva Natural de Urdaibai y a las Cuevas de Santimamiñe. Cocina tradicional vasca.

LA COSTA VASCA EN BIZKAIA 100 kms a través de la cornisa litoral

Un recorrido por la bella costa vizcaína, salpicada de playas y acantilados, visitando las pintorescas villas litorales con excelente gastronomía de pescados y mariscos. La excursión puede prolongarse por la costa guipuzcoana hasta Zarautz y Getaria, playas y puerto pesquero.

Visitas: Bakio, Bermeo, Mundaka, Pedernales, Gernika, Santimamiñe, Ibarangelua, Elantxobe, Ea, Lekeitio y Ondarroa.

Valores: Paisajes de costa, Villas marineras, Tipismo, Gastronomía, Arte e Historia.

ROUTES

GERNIKA

The historic town of the Territory, with its Parliament (Assembly House), Peace Park, Museum of the Basque Country, and Oath-taking church of St. Mary. Visit the Urdaibai Nature Reserve and the prehistoric Santimamiñe Caves. Traditional Basque cuisine.

THE BASQUE COAST IN BISCAY 100 km along the Bay of Biscay shoreline

A trip along the beautiful Biscay coast, scattered with beaches and cliffs, visiting picturesque fishing towns that offer excellent fish and shellfish dishes. The excursion might continue along the coast of neighbouring Gipuzkoa to Zarautz and Getaria, with their beaches and fishing port.

Places to visit: Bakio, Bermeo, Mundaka, Pedernales, Gernika, Santimamiñe, Ibarangelua, Elantxobe, Ea, Lekeitio and Ondárroa.

What to look for: Coastal scenery, fishing towns, local colour, cuisine, art and history.

ROUTES

GERNIKA

La ville historique, avec la Maison de l'Assemblée, la Parc de la Paix, le Musée de Euskal Herria et l'église de Santa María. Visite à la Réserve Naturelle de Urdaibai et les Grottes de Santimamiñe. Cuisine traditionnelle basque.

LA CÔTE BASQUE EN BISCAYE 100 kms à travers la corniche littorale

Un parcours sur la belle côte de Biscaye, parsemée de plages et de falaises, agrémenté par la visite des pittoresques villages côtiers avec une gastronomie excellente de poissons et de fruits de mer. L'excursion peut se prolonger sur la côte de Gipuzkoa jusqu'à Zarautz et Getaria, leurs plages et leur port de pêche.

Visites: Bakio, Bermeo, Mundaka, Pedernales, Gernika, Santimamiñe, Ibarangelua, Elantxobe, Ea, Lekeitio et Ondárroa

Valeurs: Paysages côtiers, Villes de pêcheurs, paysage typique, Gastronomie, Art et Histoire.

LAS ENCARTACIONES
130 kms a través del oeste vizcaíno

Visitas: Sodupe, Gordejuela, Güeñes, Zalla, Avellaneda, Balmaseda, Arcetales, Trucíos, Valle de Carranza y Lanestosa.

Valores: Paisajes de valle y montaña. Arte, Historia, Arquitectura popular.

EL DURANGUESADO
100 kms a través del eje fluvial del Ibaizabal

Visitas: Galdakao/Galdácano, Amorebieta, Durango, Axpe-Atxondo, Elorrio, Garay, Mañaria y parque de Urkiola.

Valores: Naturaleza, Montañas, Arte, Arquitectura popular y Artesanía.

POR EL CORAZÓN DE BIZKAIA
120 kms a través del interior vizcaíno

Visitas: Larrabetzu/Larrabezua, Morga, Muxika/Múgica, Zugastieta, Balcón de Bizkaia, Ziortizia/Cenarruza, Bolivar, Markina y Berriz.

Valores: Paisaje, Camino Jacobeo, Historia y Arte.

LOS VALLES DEL NERVION Y DEL ARRATIA
Unos 80 kms.

Visitas: Ugao/Miravalles, Orozko, Artea, Areatza/Villaro, Ceánuri, Otxandio/Ochandiano, Dima, Yurre/Igorre y Galdakao/Galdácano.

Valores: Paisaje, Costumbrismo y Arquitectura Popular.

THE "ENCARTACIONES"
130 km through western Biscay

Places to visit: Sodupe, Gordejuela, Güeñes, Zalla, Avellaneda, Balmaseda, Arcetales, Trucíos, Carranza Valley and Lanestosa.

What to look for: Valley and mountain scenery, art, history and popular architecture.

THE "DURANGUESADO"
100 km following the valley of the River Ibaizabal

Places to visit: Galdakao/Galdácano, Amorebieta, Durango, Axpe-Atxondo, Elorrio, Garay, Mañaria and Urkiola Nature Park.

What to look for: Nature, mountains, art, popular architecture and handicrafts.

THROUGH THE HEART OF BISCAY
120 km through inland Biscay

Places to visit: Larrabetzu/Larrabezua, Morga, Muxika/Múgica, Zugastieta, Balcón de Bizkaia, Cenarruza/Ziortzia, Bolivar, Markina and Berriz.

What to look for: Scenery, Santiago de Compostela pilgrims' trail, history and art.

THE NERVIÓN AND ARRATIA VALLEYS
About 80 km

Places to visit: Miravalles/Ugao, Orozko, Artea, Areatza/Villaro, Ceánuri, Otxandio/Ochandiano, Dima, Yurre/Igorre and Galdakao/Galdácano.

What to look for: Scenery, local colour and popular architecture.

LAS ENCARTACIONES
130 kms à travers l'Ouest de la Biscaye

Visites: Sodupe, Gordejuela, Gueñes, Zalla, Avellaneda, Balmaseda, Arcetales, Trucios, Valle de Carranza et Lanestosa

Valeurs: Paysages de vallées et de montagne, Art, Histoire, Architecture populaire.

EL DURANGUESADO
100 kms à travers l'axe fluvial de Ibaizabal

Visites: Galdakao/Galdácano, Amorebieta, Durango, Axpe – Atxondo, Elorrio, Garay, Mañaria et le parc de Urkiola.

Valeurs: Nature, montagnes, Art, Architecture populaire et Artisanat.

DANS LE COEUR DE LA BISCAYE
120 kms dans l'intérieur de la Biscaye

Visites: Larrabetzu/Larrabezua, Morga, Muxika./Múgica, Zugastieta, Balcón de Bizkaia, Cenarruza/Ziortzia, Bolivar, Markina et Berriz

Valeurs: Paysage, Chemin de Saint Jacques de Compostelle, Histoire et Art.

LES VALLÉES DU NERVION ET DE L'ARRATIA
Environ 80 kms.

Visites: Miravalles/Ugao, Orozko, Atea, Areatza/Villaro, Ceánuri, Ochandiano/Otxandio, Dima, Yurre/Igorre et Galdácano/Galdakao.

Valeurs: Paysage, Coutumes de la région et Architecture Populaire.

