

Lekeitio, gioiello della Biscaglia tutto da scoprire

di Cesare Zucca –



Spagna: benvenuti a **Lekeitio**, incantevole villaggio di pescatori situato sulla costa della Biscaglia, nella regione di Lea-Artibai, adagiato sulle pendici dei monti Otoio e Lumentza. a metà strada tra Bilbao e San Sebastian, vicino alla foce del fiume Lea, parte della comunità autonoma dei Paesi Baschi.

Lekeitio con il suo porto colorato e il grazioso centro storico, offre al visitatore importanti gioielli del gotico, rustiche case dei pescatori e meravigliose e ampie spiagge.

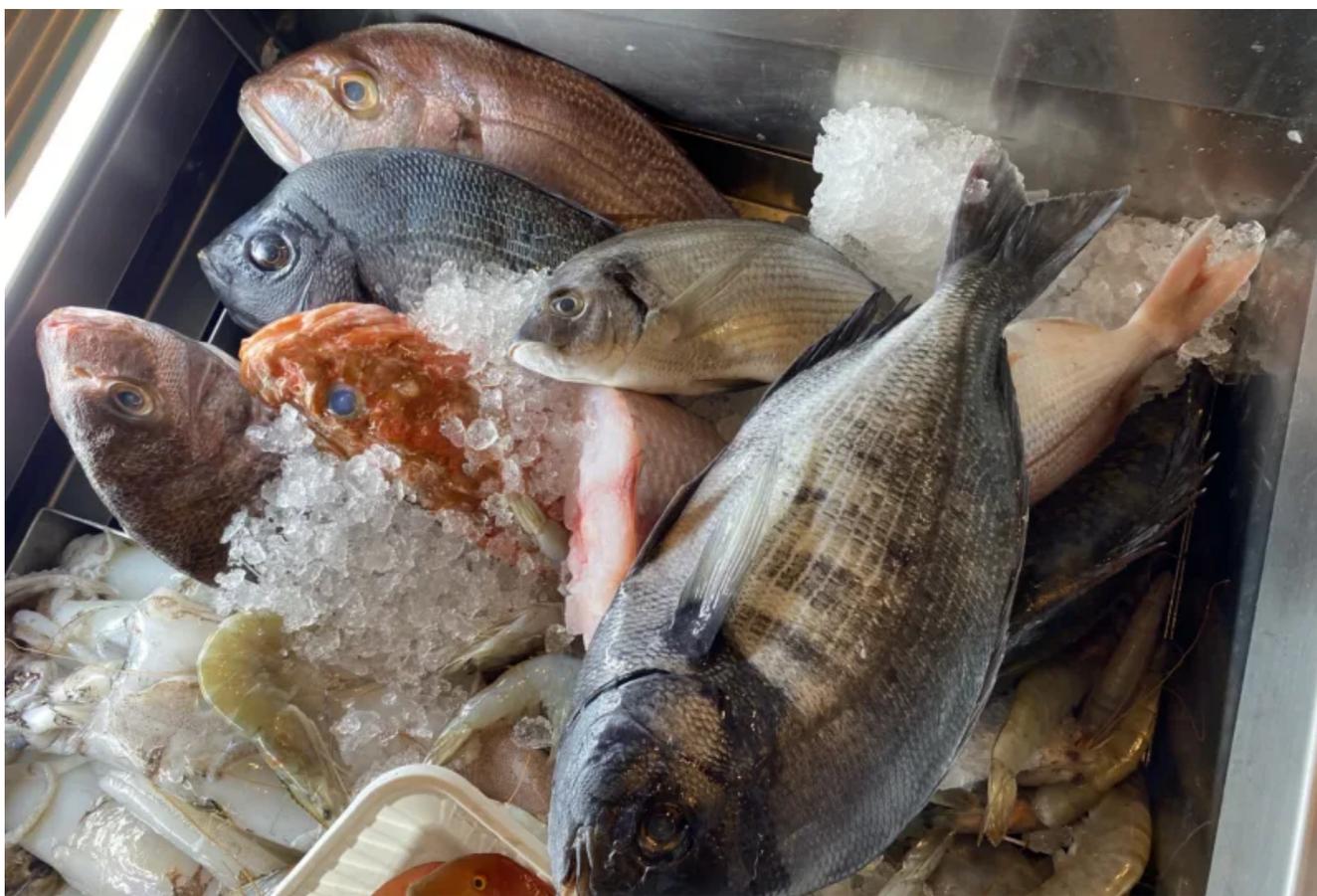


Prima tappa il **Porto**. raggiungibile attraverso la via Txatxo Kaia Kaia da cui potrete godere di una bella vista del cuore della città con piccole barche da pesca, case colorate, balconi in legno e numerose terrazze con vista sul mare, ideali per bere un drink o mangiare del buon pesce fresco.



Dietro al porto si trova la **Città Vecchia**, l'ex quartiere dei

pescatori, uno dei luoghi più suggestivi della città. Passeggiando per le sue strette vie acciottolate come Arranegi ed Ezpeleta, circondate da palazzi medievali, case di pescatori e vecchie chiese, visiterete gli edifici più notevoli di questo quartiere, tra cui l'antica **Corporazione dei pescatori di San Pedro, il Municipio, i palazzi di Oxangoiti, Uriarte e Abaroa, la chiesa di San José e la Torre Turpin**, una torre difensiva del XVI secolo trasformata in una casa medievale e scoprirete angoli incantevoli come **Plaza Arranegiko Zabala**, dove si vende ancora il pesce appena pescato.



5. **Basilica dell'Assunzione**, costruita nella seconda metà del XV secolo in stile tardo gotico basco, colpisce per le sue grandi dimensioni, che comprendono una torre alta 50 metri. All'interno si trova la fantastica pala d'altare maggiore, realizzata in stile gotico ispano-fiammingo o isabellino, considerata una delle più belle pale d'altare dei Paesi Baschi.



LA GASTRONOMIA LOCALE

Trionfa il pesce, visto che l'economia del villaggio di Lekeitio è sempre stata legata al mare e la pesca è stata la sua base e il suo motore. A un certo momento storico, anche il trasporto marittimo rappresentava un ingresso rilevante. Un buon numero di industrie ausiliarie e conserviere sono sorte intorno alla pesca e al mare. Non perdetevi i gustosi piatti di pesce, come la rana pescatrice, il polpo, i calamari, le seppioline in salsa, il merluzzo in salsa Phil Phil, il tradizionale stufato di pesce *marmitako* e le *kokotxas* di baccalà, accompagnati dal Txakoli de Vizcaya, un eccellente vino bianco.



La cucina di Likeitio incarna l'essenza della classica cucina basca, come gli stufati di carne e verdure, le costole di bue e le bistecche alla griglia, ma se volete gustare gli irresistibili spiedini *pinchos* più squisiti, cercateli nella zona di Arranegi e Pascual Abaroa





CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile ['Turista non Turista'](#)

Seguiteci anche sui [Instagram](#) & [Facebook](#) per rimanere aggiornato su tutte le prossime uscite ed iscrivietevi alla [Newsletter](#) per ricevere in regalo il nostro magazine digitale [WEEKEND PREMIUM](#) per TUTTO L'ANNO.