

— Guía de experiencias gastronómicas —

Saborear el GOIERRI



#goierri

#territorioidiazabal

#basquehighlands



Goierri

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA
TURISMOA

Guía gastronómica

experiencias

Mercado de Ordizia

Queso Idiazabal

Hacer talos en un molino

Centro d'Elikatuz

Basabe, nuestra cerveza

Txakoli con queso Idiazabal

Gastronomía con carácter propio

Caserío Iztueta

Ferias gastronómicas



mercado de Ordizia

1

El mercado de Ordizia es el **summum de los productos de Euskadi** y forma parte de la historia del Goierri. Tradición que se mantiene **todos los miércoles del año** desde la Edad Media con permiso de Juana La Loca, que concedió a Ordizia “la real facultad para celebrar el mercado franco semanal”.

Aquí los tomates se cultivan al aire libre en las huertas de los caseríos cercanos y por eso, huelen a tomate. Aroma y sabor a tomate pero también a manzana reineta, pera, ciruela, lechuga, seta, vaina y acelga, pimiento y cebolla.



*En el Mercado de Ordizia tendrás la oportunidad de charlar con los propios caseros, Asun Etxebarria, Agapito Garmendia, Arantza Zurutuza, Beñat Tellería... y descubrirás el fundamento de la gastronomía vasca: su **materia prima.***

Más información:
ordiziakoazoka.eus

El regalo de nuestros pastores

queso Idiazabal

2

El queso Idiazabal ha sido premiado entre los mejores del mundo, con medallas de oro en el **World Cheese Awards** y declarado **Patrimonio Gastronómico Europeo**.

Nuestros pastores se dedican a cuidar de las ovejas latxas -la raza autóctona de Euskadi- y a elaborar este queso exquisito de leche cruda, con un mínimo de dos meses de curación.



El Idiazabal es compacto con un sabor persistente y vivo, un poco picante y limpio, que "llena la boca": con sensaciones de cuajo, sal y en algunos casos de humo.



Visitar una quesería -conocer al pastor y sus ovejas- aprender, degustar y comprar Queso Idiazabal, es la esencia del Goierri.

Acércate al **pueblo de Idiazabal**, que da nombre a la denominación, donde está el **Centro de Interpretación y Degustación del Queso Idiazabal** y organizan las visitas a las queserías.

hacer talos en un molino

3



Los talos son unas tortas riquísimas - de harina de maíz, agua y sal- utilizados como **pan en los caseríos de Euskadi**. Puedes aprender a hacerlos en uno de los sitios más bonitos del patrimonio histórico-artístico del Goierri, en el **Molino Medieval del Conjunto Monumental de Igartza**, situado en Beasain, en funcionamiento hasta 1982.

Es un plan ideal para los niños: amasan la harina con agua haciendo una bola compacta, unos golpes fuertes para aplanar la masa y a la plancha. Los talos se untan con chocolate o también se pueden tomar con queso Idiazabal.

La visita al Conjunto Monumental incluye el Palacio, la Ermita, la Ferrería, el puente, y los restos de una presa de madera del siglo XVI, única en toda Europa.

INFORMACIÓN:

Taller y visita Conjunto Monumental de Igartza 6,50€. Sólo taller 4€

Cita previa: 943 087 798

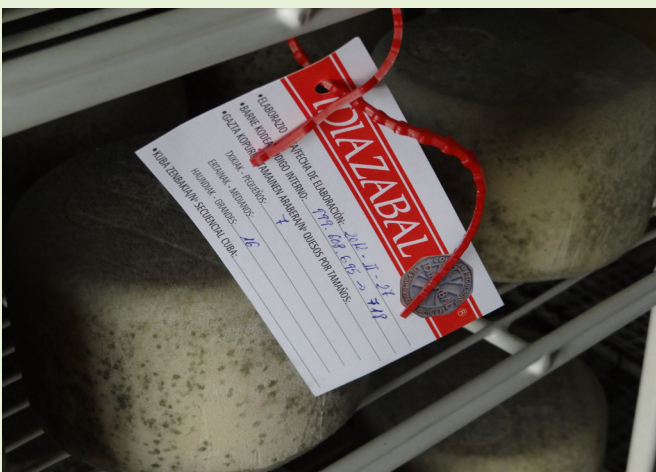
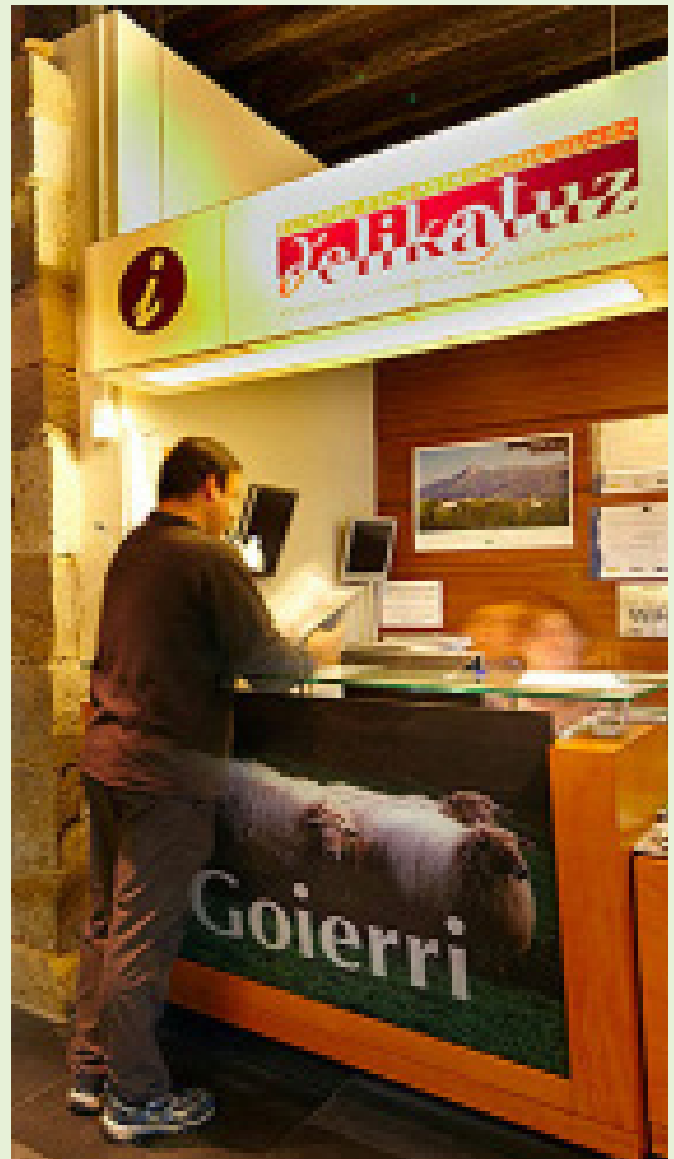
Dirección: Igartzako Plaza, 1, Beasain



centro d´Elikatuz

¿Cuáles son los otros secretos de la gastronomía vasca? **D´Elikatuz** es un punto de encuentro de cultura y gastronomía, museo y centro de interpretación de la alimentación y gastronomía -en Ordizia- donde los productos típicos del Goierri son los protagonistas y el queso Idiazabal la estrella, por supuesto.

Visitar el mercado de Ordizia -los miércoles- y luego pasarse por **D´Elikatuz**, donde también está la Oficina de Turismo comarcal, es sin duda un plan que te abrirá el apetito.



Basabe, nuestra cerveza

5

*Cerveza elaborada en
Goierri de forma natural y
artesanal*

#BasabeLovers



INFORMACIÓN:

Catas con cita previa jueves, viernes y sábados Precio: 10€

Reservas: 688 634 265

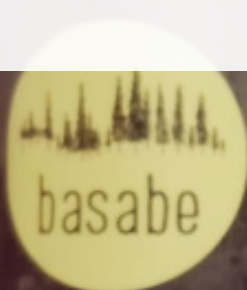
Las visitas y catas se hacen en la pequeña factoría de **Lazkao**

Es la cerveza artesana del Goierri, **suave y ligera**, ideal para potear.

Creada por tres amigos que en 2018 pusieron en marcha la única cooperativa cervecera de la zona, han conseguido elaborar una cerveza **riquísima y barata** que **sólo encontrarás en el Goierri**, porque las 30.000 botellas que producen al año, se consumen en la comarca.

Puedes hacer una cata de lo más auténtica por 10 € y probar unas 7 cervezas. Urtzi y Markel te explicarán cómo elaboran su cerveza y secretillos como eso del mito de la espuma de la cerveza, o si es mejor la lata o la botella pero sobre todo la disfrutarás "siempre con el vaso lleno."

La cerveza Basabe hay que tomarla -como todas las artesanas- en vaso ancho y no demasiado fría. Al servirla, vierte 3 cuartas partes, luego remueve el poso en la botella para sacar toda la sustancia y aroma, y termina de servir.



Txakoli con queso Idiazabal

6

Hermanamiento fantástico el del **queso Idiazabal con `Bengoetxe´**, el único txakoli que se produce en el Goierri. Iñaki Etxeberria es el productor, en una pequeña bodega familiar de Olaberria, de un **txakoli ecológico exquisito**. Con más estructura y grados -unos 12- y menos acidez que el txakoli de la costa, debido al clima del Goierri y a la orientación de sus laderas.



La bodega Bengoetxe se encuentra localizada en el balcón de Goierri, contando así con unas características climatológicas muy favorables para el Txakoli.

INFORMACIÓN:

Precio: 10€ por persona

Lugar: Hotel Dolarea Beasain

Reservas cita previa: 649 205 408



Las **catas** se hacen en un lagar de 1611 del Hotel Dolarea, en el **Conjunto Monumental de Igartza de Beasain** con un maestro de ceremonias entusiasta y Nariz de Oro, Iban Mate, que no escancia el txakoli y lo sirve en copa. Los tres quesos Idiazabal que acompañan a la cata son tan exquisitos que se puede ingerir hasta la corteza, y potencian el sabor del txakoli (y viceversa).

Conoce una granja auténtica

caserío Iztueta

7



En **Iztueta** llevamos generaciones viviendo ligados a **la tierra y a los animales**. Junto con la sabiduría de nuestros antecesores, nuestro trabajo está unido a la tierra, manteniéndonos en contacto directo con la naturaleza.

Para ofrecer una alimentación saludable a nuestros clientes obtenemos una **leche de calidad**, cuidando el medioambiente, asegurando el bienestar de nuestros animales y trabajando de una manera sostenible y digna. Nuestro **objetivo es siempre cuidar del caserío vasco y nuestro legado**.

En Iztueta queremos **invitarte a conocer nuestro caserío**. Además de nuestro modo de vida, tendrás la oportunidad de conocer los incomparables **paisajes de Lazkaomendi**, ver nuestros establos, nuestros bueyes, nuestras vacas lecheras y degustar una cata de nuestros **productos de alta calidad**, como yogures y helados.

VISITAS:

Precio: 8€ adultos/ 5€ niños

Horario (todas las visitas son a las 10:30):

- 21 de julio, viernes.
- 16 de agosto, miércoles.
- 10 de septiembre, domingo.
- 8 de octubre, domingo.
- 2 de noviembre, domingo.
- 6 de diciembre, miércoles.

*Las visitas duran entre 1,5-2 horas.

Más información: 667 947 17

Dirección: IZTUETA. Lazkaomendi. Lazkao



gastronomía con carácter propio

8



Comer en el Goierri es una inmersión en el recetario de la Euskadi rural. Tomar nuestra tortilla de bacalao, el txuleton o la costilla a la brasa, un pescado a la parrilla acompañado de un vaso de sidra, la morcilla de Beasain con alubias y un trozo de queso Idiazabal con dulce de manzana y nueces.

Nuestro recetario tradicional de cocina vasca es extenso.

Sidrerías, asadores y restaurantes -que puedes [consultar en nuestra web](#)- para disfrutar de una experiencia genuina.



ferias gastronómicas

9

Las ferias gastronómicas del **Goierri** comienzan el **19 de marzo** en Zegama, con la celebración de la **Feria del Apicultor**. Una feria en la que tendremos la oportunidad de conocer todo lo que rodea al mundo de la miel.



El **12 de abril**, la localidad de **Ordizia** acoge el **Artzain Eguna** o Día del Pastor. En este evento que gira en torno al mundo del pastoreo y el queso, se realiza la presentación oficial de la **nueva temporada del queso Idiazabal** y habitualmente el o la invitada suele ser alguna personas importante relacionada con el mundo de la gastronomía. Este día se celebra unos de los **3 mercados extraordinarios** de los miércoles de Ordizia y además se pueden ver los rebaños de ovejas cruzando el pueblo como símbolo de su partida hacia las montañas para la temporada estival.

Los días **6 y 7 de mayo** en **Idiazabal**, localidad que da nombre a la famosa DO de queso que se produce en todo el País Vasco y parte de Navarra, se celebra la **Feria del Queso**. Diferentes quesos vascos, concurso popular de cuajada, talleres de elaboración de queso, venta de productos artesanales y un largo etc. hacen de esta feria un evento **imprescindible para los amantes del queso**.



La temporada más importante en cuanto a ferias gastronómicas comienza en septiembre.

El **6 de septiembre** se celebra el día más importante de **Las Fiestas Vascas de Ordizia** y el **mercado extraordinario**. Destacar el concurso y posterior subasta de queso **DO Idiazabal**, muy prestigioso en el mundo culinario.

El **17 de septiembre** se celebra en Zerain la feria de **Agricultura Ecológica**. Se pueden conocer productos que están regulados por las leyes de la **producción ecológica**: verduras, frutas, pan, miel, vino, dulces, queso, sidra, aceite, productos del cerdo, germinados, cosmética natural, tintes naturales y etc.



En Idiazabal, el **8 de octubre**, se celebra el **Campeonato de Queso Idiazabal** de pastor de Euskal Herria donde se dan cita los mejores productores de este famoso queso.



El mondeju es un embutido que solo se produce en algunas localidades del Goierri. El resultado es una morcilla blanca hecha de verdura y sebo de oveja. Zaldibia es el pueblo estrella y es aquí donde se celebra el **Ardiki Eguna** el **29 de octubre**. También se celebra concurso de queso Idiazabal de Aralar.



En **Zegama**, localidad hermanada con Sant Sadurni d'Anoia, se celebra la **Fiesta del Cava** el **28 y 29 de octubre**. Una feria diferente en la que podemos degustar una gama de cavas excelente.

El Día de la Morcilla se celebra en **Beasain** el sábado **4 de noviembre**; un manjar con Cofradía propia, muy distinta a la de Burgos -no tiene arroz- y muy apreciada por los grandes cocineros vascos.



La **Feria Porcina o Txerri Azoka** tiene lugar en Mutiloa el **5 de noviembre** con exhibición de cerdos y degustación de pintxos de chorizo, morcilla y cerdo asado.

La **Feria de ganado de San Martín** se realiza en Zegama el **11 de noviembre**, sábado más cercano a San Martín (en pleno Parque Natural de Aizkorri-Aratz) donde las vacas, los caballos, cientos de ovejas y cabras y algún jabalí, se apoderan del pueblo. También se celebra el concurso de queso Idiazabal de Aizkorri.

La **manzana reineta** -Errezil Sagarra- tiene su día grande el **19 de noviembre** en Gabiria. Una feria exclusiva dedicada al cultivo del manzano y su fruto, base de nuestra exquisita sidra que podrás probar en cualquiera de las **5 sidrerías** que hay en el Goierri.



*Consulta las fechas en
nuestra agenda y no te
pierdas ninguna.*



saborear el

Goierri

EUSKADI

El Goierri es el lugar ideal para que practiques senderismo, para todos los públicos y rodeado de un entorno maravilloso.
Descarga nuestras 6 rutas de senderismo.

Si quieres hacernos cualquier consulta relacionada con tu estancia en el Goierri puedes enviarnos un correo a goierri@goierriturismo.com

Si prefieres hablar con nosotros, te atenderemos con mucho gusto: 943161823, 610405149

www.goierriturismo.com



Goierri

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA
TURISMOA