

Esperientzia gastronomikoen gida

Gozatu GOIERRI



#goierri

#idiazaballurraldea

#basquehighlands



Goierri

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA
TURISMOA

Gida gastronomikoa

esperientziak

Ordiziako azoka

Idiazabal gazta

Errota batean taloak egin

d'Elikatuz Zentroa

Basabe, gure garagardoa

Txakoli Idiazabal gaztarekin

Gastronomia berezko nortasunarekin

Iztueta baserria

Azoka gastronomikoak



Ordiziako azoka

1

Ordiziako azoka Euskadiko produktuen gune

garrantzitsuenetako bat da eta Goierriko historiaren zatia bat da. Erdi arotik eta **asteazkenero** mantentzen den ohitura da, "Juana la Loca"ri esker, honek eman bait zion Ordiziako herriari, asteroko merkatu franko bat ospatzeko ahalmena.

Hemen tomateak inguruko baserrietako baratzetan hazten dira eta horregatik dute tomate usaina. Tomate usain eta zaporea baina baita ere errezil sagarra, udarea, arana, uraza, perretxiko, leka eta zerba, piperra eta tipula.



Ordiziako azokan baserritarrek hitz egiteko aukera izango duzu, hala nola Asun Etxeberria, Agapito Garmendia, Arantza Zurutuza, Beñat Telleria...eta euskal gastronomiaren oinarria ezagutuko duzu: lehengaia.

Informazio gehiago:
ordiziakoazoka.eus



Idiazabal gazta

2

Idiazabal gazta munduko gazta hobenen artean saritua izan da, **World Cheese Awards** lehiaketan urrezko dominak lortuaz eta **Europako Ondare Gastronomiko** izendatua.

Gure artzainak latxa ardiak -Euskadiko ohiko ardiak- zaintzen dituzte eta gutxienez 2 hilabeteko ontzea duten esne gordinez egindako gazta paregabea egiten dute.



Idiazabal gazta mardula da, zapore bizia eta iraunkorra du, apur bat pikantea eta garbia, eta ahoa betetzen duena: gatzagia, gatza eta batzuetan kea zaporea du.



Gaztandegi bat ezagutu- artzaina eta bere ardiak ezagutu- **Idiazabal gazta** nola egiten den ikasi, dastatu eta erosi, Goierriko eskualdearen xarma.

Idiazabal herrira gerturatu zaitez, **Gaztaren eta degustazioaren interpretazio zentroa** kokatzen den herrira eta jatorrizko izendapenari izen ematen dion herrira; bertan antolatzen dira gaztandegietara bisitak.

errota batean taloak egin

3



Taloak arto irinez, ura eta gatza apur batekin egiten diren opila goxo batzuk dira eta gure baserrietan **ogi bezala** erabiltzen ziren. Nola egiten diren ikasi nahi baduzu, Goierriko ondare historiko-artistikoko lekurik politenetako batean egin dezakezu, **Beasaingo Igartzako Monumentu Multzoko Erdi Aroko Errotan**, 1982ra arte martxan egon zen errota.

Umeekin egiteko plan ederra da: irina oratzen dute bola mardul bat eginez, kolpe gogor batzuk oreka zantatzeko eta plantxara. Taloak txokolatearekin jan daitezke edo baita Idiazabal gaztarekin ere.

Monumentu Multzora egiten den **bisitan**, jauregia, ermita, burdinola, zubia eta europar bakarra den XVI. mendeko egurrezko presa bat ikusi daitezke.

INFORMAZIOA:

Tailerra eta Monumentu Multzora bisita 6,50€. Tailerra bakarrik 4€

Aurretiko hitzordua: 943 087 798

Helbidea: Igartzako Plaza, 1, Beasain

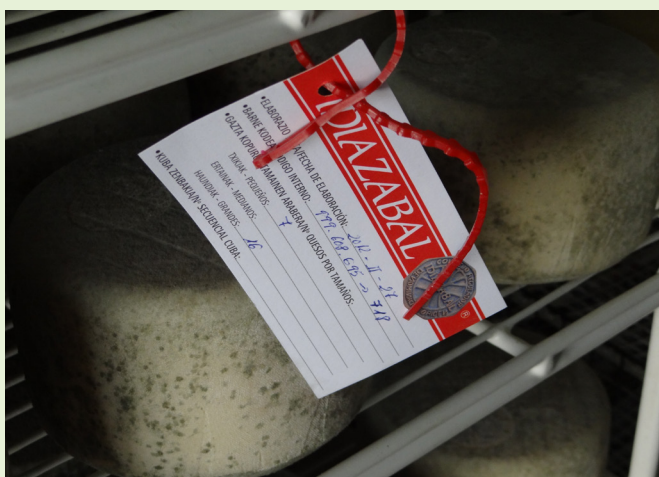


d'Elikatuz zentroa

4

Zeintzuk dira euskal gastronomiaren beste sekretuak? **d'Elikatuz kultura eta gastronomiaren elkargune dira**, gastronomiaren eta elikaduraren museo eta interpretazio zentroa -Ordizian- non Goierriko ohiko produktuak protagonistak diren eta Idiazabal gazta jakina, izarra.

Ordiziako azoka ikusi -asteazkenetan- eta ondoren **d'Elikatuz** zentroa bisitatu, bertan ere eskualdeko turismo bulegoa kokatzen da, gosea eragingo dizun plan bat izango da zalantzarik gabe.



Basabe, gure garagardoa

5

Goierriin egindako
garagardoa era artisaue
eta natural batean

#BasabeLovers



INFORMAZIOA:

Aldez aurretik hitzorduarekin katak osteguna, ostirala eta larunbata. 10€

Erreserbak: 688 634 265

Bisitak eta dastaketak **Lazkaon** dagoen lantegian egiten dira

Goierriko **artisaue garagardoa, leuna eta arina**, poteatzeko ezin hobea.

2018an garagardoa egiten duen inguruko kooperatiba bakarra martxan jarri zuten 3 lagunek sortua, **Goierriin bakarrik aurkituko duzun garagardo gozo eta merkea** egitea lortu dute, urtean ekoizten dituzten 30.000 botilak eskualdean kontsumitzen dira eta.

Dastaketa eder bat egin dezakezu 10 €-ren truke 7 garagardo mota dastatuz. Urtzik eta Markelek garagardoa nola egiten den azalduko dizute eta zenbait sekretu azalduko dizkizute, adibidez, garagardoaren aparraren mitoa edo lata edo botilan hobea den, baina beti ere edalontzia beteta duzula gozatuko duzu.

Basabe garagardoa beste artisaue garagardoak bezala hartu behar da, hau da, edalontzi zabal batean eta ez oso hotza. Zerbitzerakoan 3 laurden bota, botilaren ipurdian dagoen posoa mugitu zapore eta usainak ateratzeko eta bota hau ere edalontzira.

basabe

basabe

basabe

Txakolina Idiazabal

6

Ezkontza ezinhobea **Idiazabal gazta** eta **“Bengoetxe”** txakoliaren artekoa, **Goierriin egiten den txakoli bakarra**. Iñaki Etxeberria da ekoizlea, eta Olaberriako familia upategi batean ekoizten du bere txakoli ekologikoa. **Goierriko klima** eta bere mendi magalen orientazioa direla eta, kostako txakolina baina gorputz eta gradu gehiago -12 inguru- eta garraztasun gutxiago ditu.



*Bengoetxe upategia
Goierriko begiratokietako
batean kokatzen da, eta
ezaugarri klimatologiko*

INFORMAZIOA:

Salneurria: 10€ pertsonako

Lekua: Dolarea Hotela, Beasain

Erreserbak hitzorduarekin: 649 205 408



Dastaketak 1611. urteko tolare batean egiten dira Dolarea Hotelean, **Beasaingo Igartzako Monumentu Multzoan**; dastaketarako maisua urrezko sudur den Iban Mate da eta txakolin goitik ez botatzeaz gain, kopan eskaintzen du. **Dastaketan** 3 gazta ezberdin dastatu daitezke eta guztiek txakolinaren zaporea indartzen dute (eta aldrebes).

Iztueta baserria

7



Iztueta baserrian belaunaldiak daramatzagu **lurretik eta gure abereetatik** bizimodua ateraz. Lurrari loturiko jarduna da, gure arbasoen jakintza eta naturarekin zuten harreman zuzena mantentzen duena.

Ingurumena zainduz, gure abereen ongizatea bermatuz eta modu jasangarri eta duinean lan eginez, **kalitatezko esnea lortzen dugu** gure bezeroei **elikadura osasuntsua eskaintzeko**. Beti euskal **baserria eta ondarea babestea** jomugan.

Iztuetan gure **baserria ezagutzera gonbidatu nahi zaitugu**. Gure bizimoduaz gain, **Lazkaomendiko** paraje zoragarriak ezagutzeko aukera izango duzu, gure ikuiluak, idiak eta esnetarako behiak ikusi **eta gure kalitateko produktuen dastaketa bat egin**, hala nola gure yogurrak eta izozkiak.

BISITAK:

Salneurria: 8€ helduak/ 5€ umeak

Ordutegia (bisita guztiak 10:30tan dira):

- Uztailak 21, ostirala.
- Abuztuak 16, asteazkena
- Irailak 10, igandea.
- Uriak 8, igandea.
- Azaroak 12, igandea.
- Abenduak 6, asteazkena.

*Bisitak 1,5-2 ordu iraungo dute.

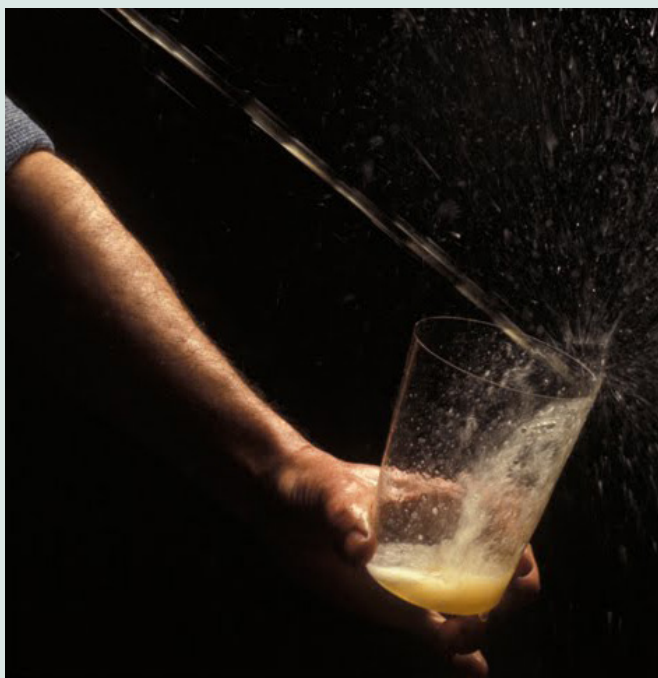
Argibide gehiago: 667 947 17

Helbidea: IZTUETA. Lazkaomendi. Lazkao



Gastronomia berezko nortasunarekin

8



Goierri jatea Euskadiko landa eremuko errezetarioan murgiltzea da. Bakailao tortilla, txuleta edo saiheskia brasan, arrai bat parrillan sagardo trago batek lagunduta, Beasaingo odolkia babarrunekin eta Ibiazabal gazta sagar gozoa eta intxaurrekin lagunduta.

Gure euskal sukaldaritzaren ohiko errezetarioa, oso zabala da.

Sagardotegiak, erretegiak eta jatetxeak -gure [webgunean](#) ikusi ditzakezu- benetako esperientzia bat bizi dezazun.



azoka gastronomikoak

9

Goierriko azoka gastronomikoak **martxoaren 19an** hasten dira Zegaman, **Erlezain Eguna**ren ospakizunarekin. Azoka honetan eztiaren inguruko hainbat gauza ezagutzeko aukera izango dugu.



Apirilaren 12an, Ordiziako Artzain Eguna ospatzen da. Artzaintzari eta gaztari buruzko ekitaldi honetan, Idiazabalgo gaztaren **denboraldi berriaren aurkezpen ofiziala** egiten da, eta, orokorrean, gonbidatua gastronomiarekin lotutako pertsona garrantzitsu bat izaten da.

Egun horretan, Ordiziako asteazkenetako **ezohiko 3 azoketako bat** ospatzen da eta gainera, artaldeak herria zeharkatzen ikus daitezke, udako denboraldirako mendietarantz abiatzen direla erakusgarri gisa.



Maiatzaren 6an eta 7an, Idiazabalen **Gazta Azoka** ospatzen da, Euskal Herri osoan eta Nafarroan ekoizten den gaztaren JI ezagunari izena ematen dion herrian. Euskal gaztak, mamia txapelketa herrikoia, gazta egiteko tailerrak, artisau-produktuen salmenta eta abarrek azoka hau **ezinbesteko ekitaldia bilakatzen dute gaztazaleentzat.**



Azoka gastronomikoen sasoi garrantzitsua, irailean hasten da.

Irailaren **6an Ordiziako Euskal Jaien** egunik garrantzitsuen eta azoka berezia ospatzen dira. Nabarmenezkoa Idiazabal JI gazta lehiaketa eta enkantea, sukaldaritza munduan oso ospetsua dena.

Zerainean **Nekazaritza Ekologikoaren** azoka ospatzen da **irailaren 17an**. Ekoizpen ekologikoaren legeek araututako produktuak ezagutu daitezke: barazkiak, frutak, ogia, eztia, ardoa, gozokiak, gazta, sagardoa, olioak, txerrikiak, ernamuinak, kosmetika naturala, tinta naturalak eta abar.



Idiazabalen, **urriaren 8an, Euskal Herriko Idiazabal artzain gaztaren txapelketa** ospatzen da eta bertan gazta ezagun honen ekoizle famatuena biltzen dira.



Mondejua Goierriko zenbait herrietan ekoizten den hestebetea da. Jakia, barazki eta ardi koipez eginiko odolki txuri bat da. Zaldian ekoizten da gehien eta ongien eta bertan ospatzen da Ardiki eguna, **urriaren 29an**. Bertan Aralarko Idiazabal gazta txapleketa ere ospatzen da.



Zegaman **cava festa** ospatzen da eta **8 cava mota** ezberdin dastatzeko aukera dago. Cava festa **urriaren 28 eta 29an** ospatuko da. Cava ezinhobeak dastatzeko aukera emango digun azoka ezberdina bat.

Odolki eguna Beasainen ospatzen da **azaroaren 4ean**; kofradia duen jaki goxo bat, Burgosekoarekin zerikusirik ez duena -ez du arrozarik- eta euskal sukaldarien artean oso estimatua dena.



Txerri azoka Mutiloan ospatzen da **azaroaren 5an** eta bertan txerriarekin erlazioa duten hainbat produktu ikusi daitezke txorixo pintxoak, odolkia eta txerri errea dastatzean gain.

San Martingo ganadu azoka Zegaman (Aizkorri-Aratz Parke Naturalaren magalean) ospatzen da **azaroaren 11an**, San Martin egunetik gertuenen tokatzen den igandean eta behiak, zaldiak, ardiak, ahuntzak eta basurderen bat herriko jaun eta jabe egiten dira. Aizkorriko Idiazabal gazta txapelketa ere ospatzen da.

Errezil sagarrak Gabirian du bere egun handia **azaroaren 19an**, sagarrondoei eta fruituari bideratutako azoka, gure sagardo bikainaren erakusgarri. Sagardo hau gure eskualdeko **5 sagardotegietan** dastatzeko aukera izango duzu.



Kontsultatu ezazu gure agenda eta ez itzazu galdu gure azokak.



Dastatu

Goierri EUSKADI

Goierri pertsona guztientzat ibilbideak egiteko leku aproposa da, paisaia eder batez inguraturik. Jetsi itzazu gure **senderismoko 6 ibilbideak**.

Galderaren bat egin nahi badiguzu zure egonaldiaren inguruan idatzi gure postara:
goierri@goierriturismo.com

Gurekin hitz egin nahi baduzu, gustu handiz erantzungo dizugu:
943161823, 610405149



Goierri

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA
TURISMOA