

Visita interpretativa en Ekia: tradición y sabor

Ekia Quesos del Roncal

PIRINEO

En el Valle del Roncal, el queso es una forma de entender el territorio. Esta visita interpretativa a la quesería EKIA permite descubrir cómo se elabora el queso Roncal, primer queso con denominación de origen de España y uno de los productos más representativos del Pirineo navarro. El recorrido se realiza desde el espacio de producción, observando a través de una cristalera cómo la leche se transforma en queso, paso a paso.

La explicación conecta el proceso con la vida ganadera del valle y con la importancia de la leche de oveja latxa y navarra, razas ligadas a la cultura pastoril y a la trashumancia. Tradición y conocimiento se entienden aquí como parte del paisaje. La experiencia finaliza con una degustación de queso Roncal y otros productos locales, cerrando la visita con un recuerdo ligado al sabor y al territorio.

Ideal para:

Familias, grupos de amigos y parejas que buscan una experiencia gastronómica local y cultural única en un entorno rural.

Temática


Gastronómico

Dirección: Bo. Bormapea 37 A, 31417 Isaba, Navarra

Web: www.ekiaquesoroncal.es

Mail: infoekiaroncal@gmail.com

Tel.: 686 998 077

RRSS: [@ekiagaztandegia](https://www.instagram.com/ekiagaztandegia) 



AltaNavarra
GoiNafarroa
Pirineo / Pirinioa

Horario:

Consultar disponibilidad y horarios en la web

Duración:

45 minutos

Cuándo se realiza:

Disponible durante todo el año, para más información consultar la web

Qué incluye:

Visita al obrador
Degustación

Precio:

Adultos: 6 € por persona

De 4 a 12 años: 3 € por persona

Idiomas disponibles:

Castellano
Euskera
Inglés

Accesibilidad:

Accesible para personas con movilidad reducida
Parking disponible
Se admiten mascotas

Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa
N.º máximo de participantes: 30 personas
Dispone de un pequeño bar para consumiciones y tienda de productos artesanos de Navarra
Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



Interpretazio bisita Ekian: tradizioa eta zaporea

Ekia Quesos del Roncal

PIRINEOAK

Erronkaribarren, gazta lurraldea ulertzeko modu bat da. EKIA gaztandegiko interpretazio-bisita honek Erronkariko gazta nola egiten den ezagutzeko aukera ematen du, Espainiako jatorrizko deitura duen lehen gazta eta Nafarroako Pirinioetako produkturik adierazgarrienetako bat. Ekoizpen-espaziotik egiten da ibilbidea, eta, beirate baten bidez, esnea gazta bihurtzen dela ikusten da, urratsez urrats.

Azalpenak prozesua ibarreko abeltzaintza-bizitzarekin eta ardi latxa eta nafarren esnearen garrantziarekin lotzen du, artzaintza-kulturari eta transhumantziari lotutako arrazak baitira. Tradizioa eta ezagutza paisaiaren zati gisa ulertzen dira hemen. Esperientziari amaiera emateko, Erronkariko gazta eta bertako beste produktu batzuk dastatuko dira, eta bisitaldia zaporeari eta lurraldeari lotutako oroitza baten itxiko da.

Norentzat:

Landa-ingurunean esperientzia gastronomiko eta kultural paregabea bilatzen duten familia, lagun-talde eta bikoteentzat.

Gaia:


Gastronomia

Helbidea: Bo. Bormapea 37 A, 31417 Isaba, Nafarroa

Web: www.ekiakesoronal.es

E-mail: infoekiaroncal@gmail.com

Tel.: 686 998 077

Sare sozialak: @ekiagaztandegia 



GoiNafarroa
AltaNavarra

Pirinoa / Pirineo

Ordutegia:

Webgunean kontsultatu erabilgarritasuna eta ordutegiak

Iraupena:

45 minutu

Noiz dago eskuragarri:

Urte osoan zehar eskuragarri, informazio gehiago behar izanez gero, kontsultatu webgunea

Zer hartzen du barne:

Lantegira bisita
Dastaketa

Prezioa:

Helduak: 6 € pertsonako
4-12 urte: 3 € pertsonako

Hizkuntza aukerak:

Gaztelera
Euskara
Ingelesa

Irisgarritasuna:

Mugikortasun urriko pertsonentzako irisgarria
Aparkalekua erabilgarri
Maskotak onartzen dira

Baldintzak eta oharrak:

Aldez aurretik erreserba egin behar da
Parte-hartzaileen gehieneko kopurua: 30 pertsona
Jateko taberna txiki bat eta Nafarroako artisau-
produktuen denda bat ditu
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko
informazio gehiago nahi izanez gero, jarri
harremanetan enpresa antolatzailearekin

