

# Quesero por un día: Taller de queso fresco

## Granja Escuela Ultzama

### PLAZAOLA-SAKANA-ULTZAMALDEA

La experiencia Quesero por un día abre la puerta a la elaboración artesanal de queso fresco en un entorno rural auténtico. La jornada comienza con una bienvenida y una introducción al mundo lácteo, su origen y su relación con la tradición gastronómica local.

A continuación, el grupo acompaña la transformación de la leche fresca de la granja en queso, siguiendo un proceso sencillo que pone en valor el oficio y el tiempo. En el taller participativo, cada persona forma parte de la elaboración, recorriendo paso a paso las fases de calentado, cuajado, corte y moldeado, trabajando con aromas y texturas reales. La experiencia finaliza con la degustación del queso elaborado y un momento para compartir lo aprendido y resolver dudas. Una propuesta educativa y sensorial que deja la satisfacción de haber creado algo con las propias manos.

#### Ideal para:

Aquellos que desean disfrutar de una experiencia práctica y diferente en el campo.

#### Temática



Rural y agroturismo  
Gastronomico

**Dirección:** C/San Simón 54, 31799 Lizaso, Navarra

**Web:** [www.granjaescuelaultzama.com](http://www.granjaescuelaultzama.com)

**Mail:** [info@granjaescuelaultzama.es](mailto:info@granjaescuelaultzama.es)

**Tel.:** 629 126 499

**RRSS:** [@granja\\_escuela\\_ultzama](#)  



AltaNavarra  
GoiNafarroa

Sakana Plazaola  
Ultzamaldea

#### Horario:

De 11:00 a 13:00

#### Duración:

2 horas

#### Cuándo se realiza:

Disponible los fines de semana durante todo el año

#### Qué incluye:

Acompañamiento guiado durante toda la experiencia

Taller práctico de queso fresco

Degustación final del queso fresco elaborado.

Uso de espacios educativos

#### Precio:

Adultos: 35 € por persona

Personas de 6 a 11 años: 25 € por persona

Personas jubiladas: 30 € por persona

#### Idiomas disponibles:

Castellano

#### Accesibilidad:

Accesible para personas con movilidad reducida

Parking disponible

Acceso con transporte público

Se admiten mascotas

#### Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa

N.º máximo de participantes: 30 personas para grupos / hasta 80 en eventos privados.

Actividad recomendada para mayores de 6 años, los menores deberán estar acompañados por un adulto.

Actividad sujeta a adaptación en caso de condiciones meteorológicas adversas

Se recomienda ropa y calzado cómodos y adecuados para el campo

En caso de alergias o intolerancias, informar en el momento de la reserva

Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



# Gaztagilea egun batez: Gazta freskoaren tailerra

## Ultzamako Baserri Eskola

### PLAZAOLA-SAKANA-ULTZAMALDEA

Gaztagileak egun batez, benetako landa-ingurunean gazta freskoa eskuz egiteko aukera emango du. Jardunaldiari hasiera emateko, ongietorria eta esnekien munduari, jatorriari eta bertako gastronomia-tradizioarekin duen harremanari buruzko sarrera egingo da.

Ondoren, taldeak baserriko esne freskoa gazta bihurtzen laguntzen du, lanbideari eta denborari balioa ematen dien prozesu erraz bati jarraituz. Parte hartzeko tailerlean, pertsona bakoitza elaborazioaren parte da, pausoz pauso berotu, gatzatu, ebaki eta moldatzeko faseetan zehar ibiliz, aroma eta ehundura errealekin lan eginez. Esperientzia amaitzeko, egindako gazta dastatuko da eta ikasitakoa partekatzeko eta zalantzak argitzeko unea izango da. Norberaren eskuekin zerbait sortu izanaren poza uzten duen hezkuntza eta zentzumen-proposamena da.

#### Norentzat:

Landan esperientzia praktikoa eta ezberdin batez gozatu nahi dutenentzat.

#### Gaia:



Nekazal eta agroturismoa  
Gastronomikoa

**Helbidea:** San Simón kalea, 54, 31799 Lizaso, Nafarroa

**Web:** [www.granjaescuelaultzama.com](http://www.granjaescuelaultzama.com)

**E-mail:** [info@granjaescuelaultzama.es](mailto:info@granjaescuelaultzama.es)

**Tel.:** 629 126 499

**Sare sozialak:** [@granja\\_escuela\\_ultzama](https://www.facebook.com/granja_escuela_ultzama)  



GoiNafarroa  
AltaNavarra

Sakana Plazaola  
Ultzamaldea

#### Orduetgia:

11:00etatik 13:00etara.

#### Iraupena:

2 ordu.

#### Noiz dago eskuragarri:

Asteburuetan eskuragarri urte osoan zehar.

#### Zer hartzen du barne:

Laguntza gidatua esperientzia osoan zehar.  
Gazta freskoaren tailer praktikoa.  
Egindako gazta freskoaren azken dastaketa.  
Tailerra garatzeko hezkuntza-guneak.

#### Prezioa:

Helduak: 35 € pertsonako.  
6-11 urte bitarteko pertsonak: 25 € pertsonako.  
Erretiratuak: 30 € pertsonako.

#### Hizkuntza aukerak:

Gaztelera

#### Irisgarritasuna:

Mugikortasun urriko pertsonentzako irisgarria.  
Aparkalekua erabilgarri.  
Garraio publikoko sarbidea.  
Maskotak onartzen dira.

#### Baldintzak eta oharrak:

Aldez aurretik erreserba egin behar da.  
Gehieneko parte-hartzaileen kopurua: 30 pertsona taldeentzat/gehienez 80 ekitaldi pribatuetan.  
6 urtetik gorakoentzat gomendatutako jarduera.  
Adingabeek heldu batekin egon beharko dute.  
Jarduerak egokitu ahal izango dira eguraldi txarra dagoenean.  
Landarako arropa eta oinetako eroso eta egokiak gomendatzen dira.  
Alergiak edo intolerantziak izanez gero, erreserba egiten den unean jakinarazi.  
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan empresa antolatzailearekin.

