

Quesos y pastoreo en las faldas de las Malloas

Beloki Mendia

PLAZAOLA-SAKANA-ULTZAMALDEA

En las faldas de las Malloas, el pastoreo forma parte del paisaje. Esta experiencia en la granja y quesería Beloki Mendia propone acercarse al mundo de la oveja latxa y a la elaboración del queso con Denominación de Origen Idiazabal desde el propio lugar donde nace. La visita recorre los espacios de la explotación, las praderas, la sala de ordeño y la quesería, para comprender cómo el cuidado diario del rebaño se transforma en alimento.

En la sala de maduración se explican los tiempos, procesos y decisiones que definen el carácter y la calidad del queso. Según la temporada, es posible observar a los corderos o conocer las bases del ordeño manual, reforzando la conexión entre tradición y práctica. La experiencia finaliza con una cata comentada de distintas variedades de Idiazabal, acompañadas de pan artesanal y sidra local, cerrando el recorrido desde el sabor y el territorio.

Ideal para:

Parejas, familias, grupos de amigos y turistas seniors interesados en conocer la vida pastoril, el proceso artesanal del queso y el paisaje rural de Navarra.

Temática

Gastronomía
Rural y agroturismo
Cultural y patrimonial

Dirección: Mertzteriko borda, 31891 Uztegui Araitx, Navarra

Web: www.belokimendia.com

Mail: info@belokimendia.com

Tel.: 618 255 041

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



AltaNavarra
GoiNafarroa

Plazaola Sakana
Ultzamaldea

Horario:

De 10:00 a 11:30

De 11:30 a 13:00

Duración:

1 hora y 30 minutos

(Opción con paseo circular: aproximadamente 2 horas y 30 minutos)

Cuándo se realiza:

Disponible todo el año martes, jueves y sábados

Qué incluye:

Visita guiada por la granja y la quesería

Explicación del proceso de elaboración del queso Idiazabal

Cata de distintas variedades de queso,

acompañadas de pan artesanal y sidra local

Posibilidad de paseo circular por el entorno de la granja

Precio:

Adultos: 20 € por persona

Niños (4-14 años): 7 € por persona

Servicio en inglés: suplemento de 15 € por visita

Idiomas disponibles:

Castellano

Euskera

Inglés

Accesibilidad:

Parking disponible

Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa

N.º mínimo de participantes: 4

N.º máximo participantes: 15

La compra de queso en la quesería puede realizarse sin necesidad de reserva

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



AltaNavarra
GoiNafarroa

Gaztak eta artzaintza Malloen mendi-hegalean

Beloki Mendia

PLAZAOLA-SAKANA-ULTZAMALDEA

Malloen mendi-hegalean, esperientzia honek landa-ingurune bizi batean artzaintzaren mundura eta Idiazabal gaztaren elaboraziora hurbiltzea proposatzen du. Beloki Mendia baserrira eta gaztandegirako bisitan, parte hartzaileek ardi latxak nola hazten diren ikusiko dute, animaliek atsedean hartzen duten tokiak ezagutuko dituzte eta jezteko gela eta gazta egiteko instalazioak behatuko dituzte. Heltze gelan Idiazabal Jatorri Deitura duen gaztaren ekoizpen prozesua eta bere zaporea eta kalitatea definitzen dituzten ezaugarriak azaltzen dira.

Esperientziari esker, paisaiaren, abeltzaintzaren eta gaztagintzaren tradizioaren arteko lotura uler daiteke, horiek baitira Nafarroako mendialdeko kulturaren funtsezko elementuak. Denboraldiaren arabera, posible da arkumeengana belardian hurbiltzea edo eskuz jezteko oinarriak ikastea. Bisita amaitzeko, gazta barietate batzuen dastaketa komentatua egiten da, artisau-ogiarekin eta sagardoarekin batera. Une horretan, baserriko lana produktuaren azken zapoarekin lotzen da.

Norentzat:

Bikoteak, familiak, lagun-taldeak eta turista seniorrak, Artzain-bizitza, gaztaren artisau-prozesua eta Nafarroako landa-paisaia ezagutzeko interesa duten bikote, familia, lagun talde eta turista seniorrentzat.

Gaia:

Gastronomia
Landa eta agroturismoa
Kultural eta ondarea

Helbidea: Mertzeriko borda, 31891 Uztegui Araitx, Nafarroa

Web: www.belokimendia.com

E-mail: info@belokimendia.com

Tel.: 618 255 041

Sare sozialak: @beloki.mendia  



GoiNafarroa
AltaNavarra

Plazaola Sakana
Ultzamaldeia

Ordutegia

10:00etatik 11:30etara

11:30etatik 13:00etara

Iraupena:

Ordu bat eta 30 minutu

(Paseo zirkularreko aukera: 2 ordu eta 30 minutu, gutxi gorabehera)

Noiz dago eskuragarri:

Urte osoan eskuragarri astearte, ostegun eta larunbatetan.

Zer hartzen du barne:

Bisita gidatua baserritik eta gaztandegitik. Idiazabal gazta egiteko prozesuaren azalpena. Gazta barietate ezberdinen dastaketa, artisau ogiarekin eta tokiko sagardoarekin batera. Baserriaren inguruan ibilaldi zirkularra egiteko aukera.

Prezioa:

Helduak: 20 € pertsonako

Haurrak (4-14 urte): 7 € pertsonako

Ingelesa kontratatzeko aukera: 15 € bisita bakoitzeko

Hizkuntza aukerak:

Gaztelera

Euskara

Ingelesa

Irisgarritasuna:

Aparkalekua erabilgarri

Baldintzak eta oharrak:

Aldez aurretik erreserba egin behar da.

Gutxienezko parte-hartzaile kopurua: 4

Gehienezko parte-hartzaile kopurua: 15

Gaztandegian gazta erreserbarik egin gabe eros daiteke. Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan enpresa antolatzailearekin.



GoiNafarroa
AltaNavarra