

ZER SARTZEN DA

- Ikuilura eta gaztandegira bisita.
- 4 gazta-barietateko dastatze organoleptikoa
Lezaetako artisau-ogia eta ardo-kopaz lagunduta.
- Gure dendan gazta erosteko aukera.

OHARRAK

- Aldez aurretik erreserbatzea gomendatzen da.
- 8 pertsonako taldeak (gutxienez). Gehienez 25 pertsona
- Herritik gaztandegirainoko ordubeteko itzuli gidatua eta/edo Amallurreko bazkari tradizionala. www.amallurreko.com/eu/producto/gazta-bidea



EGUTEGIA

- TALDEENTZAT urte osoan. Aldez aurretik erreserbatu.
- Orduategia: 11:30etik 13:00etara.
- Webgunean bisita-egutegiak aldez aurretik erreserbatu.

TOKIA. Mertzteriko Borda, 31891 Uztegi (Nafarroa).

IRAUPENA. 90 Minutu.

HIZKUNTZAK. Euskara eta gaztelania



ANTSONEA BASERRIA

Uztegi 31891 Nafarroa. T. 948 513 468 · M. 618 255 041
antsoneagaztak@gmail.com · www.antsonea.com
<https://maps.app.goo.gl/szVrg3D2MbJLWLW46>



BELOKI MENDIA

QUESOS DE PASTOR
ARTZAI GAZTAK

ESPERIENTZIA GASTRO-TURISTIKOA

Artzainak eta gaztak
Malloen magalean



Esperientzia Gastro-turistikoa

Artzainak eta gaztak
Malloen magalean

Gastronomia eta Natura



15€
6-14 urte
7€



Euskal Herriko Gaztagintzaren sekretuak ezagutu, aintzinetik gaur daino pertsonak eta natura bat eginez bizi diren mundura hurbil zaitez.

Esperientzia paregabe bat bizitzera gonbidatzen zaitugu. Inguru paregabe batean Malloak aurrean ditugularik. Baserriaren eta Ardi latxen, manejuak, ohiturak, herrietako bilakaera, komunalak,... gure ohiturak ezagutuko dituzu.

Gure bisitan, gaztandegia, artegia eta ardiek atseden hartzen duten lekuak eta jezteko gelatik barrena ibiliko gara.



Denboraldiaren arabera, gure arkume gazteak paseatu ahal izango dituzu, arkumeak jaiotzen ikusi edo eskuz jetzi,... Gure heltze-gelan, gaztaren prozesua azalduko dizugu, ezaugarriak eta irizpideak azpimarratuz bereziki Idiazabal jatorri-deiturarena.

Gainera, gaztaren "Seigarren" zentzia azalduko dizugu. Gaztaren unamia, gure gaztak hain bereziak izatearen zergatia. Amaitzeko egun batez epaimahaikide bihurtuko zara! Epaimahai profesionalen zerrendan oinarritua dastaketa organoleptikoa egingo dugu, gure gazten barietate guztien ñabardurak azalduz. Lezaetako artisau-ogia eta eskualdeko ardo kopa batekin borobilduko dugu.

DELOKI MENDIA