



NOTA DE PRENSA

Plazaola impulsa “Plazaola Gastronomika”, un proyecto piloto para visibilizar la identidad gastronómica rural del territorio.

Productores y turismo se unen en Plazaola para crear experiencias con identidad

El Consorcio Turístico Plazaola pone en marcha **Plazaola Gastronomika**, un proyecto que nace con el objetivo de poner en valor la riqueza gastronómica del territorio Plazaola-Mendialdea y reforzar su identidad como destino rural auténtico, sostenible y conectado con el producto local.

Plazaola es un territorio ligado históricamente a la tierra y a quienes la trabajan. En sus pueblos conviven elaboraciones como el queso de oveja con D.O. Idiazabal, la sidra artesanal, el cerdo Euskal Txerri, los frutos del bosque, las castañas, los hongos o los productos de huerta, entre otros alimentos que forman parte de la cultura y del paisaje.

Este proyecto piloto se enmarca dentro de los “Microproyectos de I+D+I en enogastronomía” gestionados por la Universidad Pública de Navarra (UPNA) y cuenta con financiación de los fondos NEXT de la Dirección General de Turismo. Su objetivo principal es visibilizar el papel del entorno rural en la gastronomía, generar sinergias entre productores y empresas del territorio y diseñar experiencias turísticas de calidad que conecten producto, paisaje y personas.

Cuatro experiencias para conocer el producto desde su origen

En este contexto, se han diseñado cuatro experiencias gastronómicas que se celebrarán los días 27 y 28 de febrero y 1 de marzo. Estas propuestas permitirán conocer de primera mano el producto, a las personas que lo elaboran y el entorno natural en el que se desarrolla.

Programa

Viernes, 27 de febrero – 18:00h

Quesería Beloki Mendia – Uztegi (Araitz)

Cata guiada de diferentes tipos de queso de oveja latxa elaborados en las faldas de las Malloas. La experiencia incluye explicación del proceso de elaboración y maridaje con sidra de Perkatzena, sidrería ubicada en Madotz (Larraun).

Sábado, 28 de febrero – 11:00h

Restaurante Maskarada – Lekunberri

Showcooking con cinco tipos diferentes de embutidos (chorizo cristal, salchichón del bosque, salchichón marino, salchichón cítrico y chorizo de Ezpeleta), además de papada con pimientos cristal, maridados con vinos de la bodega Máximo Abete (San Martín de Unx).

Sábado, 28 de febrero – 18:00h

Curly Creek Ranch – Oskotz (Imotz)

Degustación de recetas elaboradas con calabaza y verduras de temporada,



acompañadas de zumos y sidra Perkatzenea. La experiencia incluye visita al rancho, donde se combina energía renovable y gestión holística en un modelo de vida conectado con la naturaleza.

Domingo, 1 de marzo – 12:00h

Cueva de Mendukilo – Astitz (Larraun)

Cata a ciegas de quesos de la quesería Bikain (Etxarri, Larraun) en el interior de la Sierra de Aralar. Durante el recorrido por la cueva se realizará el maridaje con sidra y zumo Perkatzenea, además de una cata especial de aguas de Aralar.

Inscripciones y precios

La participación requiere inscripción previa antes del 25 de febrero.

Precio especial para el fin de semana:

- Personas adultas: 15 €
- Menores de 14 años: 10 €

Inscripciones: <https://labur.eus/plazaolagastronomika2026>

Teléfono: 639 418 463

Más información: <https://plazaola.eus/plazaola-gastronomika/>

Un proyecto construido desde el territorio

Para el diseño de Plazaola Gastronomika, el Consorcio Turístico Plazaola ha promovido reuniones entre productores y empresas asociadas, fomentando el trabajo colaborativo. Además, los días 12 y 13 de febrero se realizaron varias catas piloto con la participación de alojamientos y empresas del territorio.

Estas pruebas han permitido ajustar tiempos, definir mejor los contenidos de las visitas, coordinar los maridajes y reforzar el mensaje central del proyecto: el papel clave de las personas productoras en el mantenimiento del paisaje, el medio ambiente, las costumbres y la cultura local.

Con esta iniciativa, Plazaola no solo impulsa el consumo de producto local entre visitantes y restauradores, sino que fortalece el conocimiento mutuo entre productores y servicios turísticos, generando experiencias que perduren en el tiempo y contribuyan a atraer visitantes al territorio.

El próximo 19 de febrero en el Baluarte de Pamplona se presentará este proyecto junto a otros Microproyectos en el I **Congreso** Internacional de Turismo Enogastronómico. Además, desde el 20 al 22 de febrero, el consorcio tendrá un stand en NAVARTUR donde se podrá ampliar información de cada experiencia y de otros atractivos de la zona.

Lekunberri, 18 de febrero de 2026.