



NOTA DE PRENSA

“Plazaola Gastronomika” vuelve con nuevas propuestas los días 19 y 21 de marzo.

En esta ocasión, las experiencias combinan productores de quesos, sidra, calabazas y frutos secos.

El Consorcio Turístico Plazaola puso en marcha **Plazaola Gastronomika**, un proyecto que ha nacido 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.

En este contexto, se diseñaron cuatro experiencias gastronómicas, dos de las cuales se han celebrado los días 28 de febrero y 1 de marzo, en Maskarada (Lekunberri) y Mendukilo (Larraun) respectivamente.

Las siguientes opciones serán los próximos días 19 y 21 de marzo, en Uztegi, valle de Araitz y en Oskotz, valle de Imotz. Estas propuestas permiten conocer de primera mano el producto, a las personas que lo elaboran y el entorno natural en el que se desarrolla.

Programa

Jueves, 19 de marzo – 10:30h

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, 21 de marzo – 11:00h

Curly Creek Ranch – Oskotz (Imotz)

Degustación de recetas elaboradas con calabaza y pates de frutos secos de los productores BasaBIotza, de la vecina Basaburua. acompañadas de zumos y sidra Perkatzena. La experiencia incluye visita al rancho, donde se combina energía renovable y gestión holística en un modelo de vida conectado con la naturaleza.

Inscripciones y precios

La participación requiere inscripción previa antes del 16 de marzo.

Precio especial para cada experiencia. Personas adultas: 15 €. Menores de 14 años: 10 €

Inscripciones: Teléfono: 639 418 463 y en el formulario: <https://labur.eus/aovtgwgh>

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



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

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.

El pasado 28 de febrero tuvo lugar la primera experiencia en el Restaurante Maskarada de Lekunberri. Se trataba de una degustación con cinco tipos diferentes de embutidos Euskal Txerri (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).

A continuación, el domingo 1 de marzo, a las 12:00h tuvo lugar la segunda experiencia en la Cueva de Mendukilo de Astitz (Larraun). Se incluía una 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 realizó el maridaje con sidra y zumo Perkatzenea, además de una cata especial de aguas de Aralar.

Ambas experiencias han sido muy satisfactorias para los organizadores y productores, tanto por la respuesta del público como por la combinación de productos y el formato elegido. No obstante, es un proyecto vivo que pretende ir evolucionando en su presentación al mercado turístico.

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, implicando en las catas piloto 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.

Lekunberri, 2 de marzo de 2026.