

Queserías del Valle de Améscoa/ Ameskoako Ibarreko Gaztaren Bidea

Cheese factories of the Amescoa Valley

Especialidad gastronómica típica
del Valle de Améscoa.

Más que un valle.

Ameskoako Ibarreko gastronomía-
berezasun tipikoa.

Ibar bat baino askoz gehiago.



Quesería / Gatzandegia Víctoriano Aguirre

(C/ Copalacio alto, 70, Eulate)

Uno de los pastores más veteranos
de Eulate, elabora unos 3.000 quesos
al año. / Eulateko artzainen artean
eskarmen handieneko bat da, eta
urtean 3.000 bat gazta egiten ditu.



Venta de queso

Tlfn.: 948 543 813



Quesería / Gatzandegia Hermanos Aguirre

(C/San Miguel, 30, Aranache)

Conoce el oficio de los queseros de
manos de esta familia con larga
tradición en el sector. / Ezagutu
gaztagileen lanbidea, sektorean tradizio
handia duen familia honen eskutik.



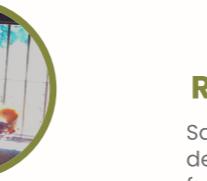
Venta de queso

Tlfn.: 948 543 901

Quesería / Gatzandegia Goian

(Eulate)

Generación tras generación habitando
la Sierra de Urbasa y elaborando una
de las maravillas de nuestras ovejas
latxas. / Belaunaldiz belaunaldi, Urbasa
Mendilerroan bizi izan dira eta gure ardi
latxek emandako jaki bikainenetako bat
egiten dute.



Venta de queso en
Urbasa (PN Urbasa)

Tlfn.: 685 757 054
/ 688 612 141

Quesería / Gatzandegia Ricardo Remiro

(c/ Gonea, Eulate)

Saborea un rico queso Denominación
de Origen Idiazábal en esta quesería
familiar. Medalla de oro en el World
Cheese Awards en 2011. / Dastatu
Idiazabal Jatorri Deiturako gazta goxoa
familia-gatzandegi honetan. 2011n,
urrezko domina irabazi zuten World
Cheese Awards-en.



Venta de queso

Tlfn.: 627 371 809 /
647 832 251

Quesería / Gatzandegia Surgaina

(C/ San Antón, 19, Zudaire)

Descubre el proceso de elaboración
del queso de leche de oveja latxa
autóctona. Estos quesos tienen una
curación mínima de dos meses y su
envase es reciclable. / Ikusi bertako ardi
latxen esnearekin gazta nola egiten den.
Gaztak gutxienez pare bat hilabetez
ontzen dira, eta ontzi birziklagarria dute.



Venta de queso y
visita guiada con
cita previa.

Tlfn.: 660 785 130

Horario: Abierta
todos los días,
incluido festivos.
De 10:30-14:00 y
de 16:30-19:30

Quesería / Gatzandegia Rufino Pérez de Álbeniz

(Calle San Miguel 22, Aranache)

Herederos de una larga tradición

familiar,

una de las más emblemáticas

queserías

de la zona.

Este queso se

distingue por la calidad de la leche ya

que las ovejas se alimentan de forma

natural.

/ Familia-tradizio

luzearen

oinordekoak

dira, eta ingurueta

izen

handiko

gatzandegietako

bat da. Gazta

esnearen

kalitateagatik

nabarmentzen

da, ardiak

modu naturalean

elikaten

direlako.



Venta de queso

Tlfn.: 948 543 798

2º Premio

X CONCURSO DE
QUESOS DE URBASA-
ANDIA



**El sabor de una tradición única
Aparteko tradizio baten zaporea**



**Valle de Améscoa
Ameskoako Ibarra**
Más que un valle

Ruta del Queso de Améscoa Ameskoako Gaztaren bidea

Ruta del Queso del Valle de Améscoa / Ameskoa Ibarreko Gaztaren Bidea

Cheese Route of the Améscoa Valley

Os damos la bienvenida al **Valle de Améscoa**, territorio testigo de una gran tradición transmitida de generación en generación. Situado entre las Sierras de Urbasa y Lóquiz, la vida del valle está estrechamente ligada a sus queserías artesanales.

La Ruta del Queso es un recorrido por la historia de familias que comparten el esmero por la calidad de lo que hacen.

Todo esto, hace que el **Valle de Améscoa** sea "más que un valle", en el que se conjugan naturaleza, gastronomía y herencia cultural. Ven y descubre mucho más que un valle, mucho más que un queso.

••••

Ongi etorri **Ameskoa Ibarra**, belaunaldiz belaunaldi transmititutako usadio handien lekuko den lurraldera. Urbasa eta Lokiz Mendilerroen artean dago, eta ibarreko bizitzak oso harreman estua du gaztandegi artisauetkin.

Gaztaren Bidea kalitatezko lanarekiko konpromiso irmoa duten familien historian murgiltzen da.

Horrek guztiak **Ameskoa Ibarra** "ibar bat baino gehiago" egiten du, eta, bertan, naturak, gastronomiak eta kultura-ondareak bat egiten dute. Zatoz eta ezagutu ibarra baino askoz gehiago, gazta baino askoz gehiago.

Más que una Ruta / Bide bat baino Gehiago / More than a Route

Descubre lo que ofrece el Valle de Améscoa en su recorrido por la Ruta del Queso. / Ezagutu Ameskoa ibarrak zer gehiago eskaintzen duen Gatzaren Bidean.

Gastronomía (cocina tradicional navarra)

- **ALAI TABERNA** (c/ Copalacio, s/n bajo, Eulate)
Su especialidad son las carnes y pescados a la brasa. / Txingarretan erretako haragiak eta arrainak dira bere berezitasuna.
Tfn.: 948 543 941
- **BAR RESTAURANTE CASA FAUSTINA** (c/ Magdalena, nº 58, Barindano)
Saborea los mejores platos caseros, un restaurante rústico con menú degustación. / Dastatu etxeko plater onenak. Landa-jatetxe honek dastatzeko menua eskaintzen du.
Tfn.: 948 539 493 / 948 539 150
- **RESTAURANTE HOSTAL IRIGOYEN DE ZUDAIRE** (c/ San Antón, 55, Zudaire)
Ofrece un menú con los mejores platos típicos de la gastronomía navarra. / Nafarroako sukaldaritzaren plater onenek osatutako menua eskaintzen du.
Tfn.: 948 539 006
- **BAR CAMPING ARTAZA** (carretera Artaza, km 1, Artaza)
Ofrece comida casera ecológica y de la zona en la medida de lo posible. / Inguruko elikagai ekologikoz egindako etxeko janaria eskaintzen da, ahal den neurian.
Tfn.: 646 957 225
- **RESTAURANTE UREDERRA** (c/ Fuente 15, Baquedano)
Establecimiento de obligada referencia en lo que a comida casera se refiere. / Ezinbestean aipatu beharreko tokia etxeko janaraz ari garenean.
Tfn.: 948 539 095
- **BAR URBASA ADVENTURA** (Larraona)
Podrás disfrutar de diferentes pintxos elaborados con los mejores quesos de la zona, y disfrutar de nuestras actividades en la naturaleza. / Inguruko gaza onenekin egindako pintxoak dasta ditzaizeku, eta naturan antolatzen ditugun jarduerenkin gozatu.
Tfn.: 948 395 223
- **BAR AZPI** (c/ La Fuente, 105, Baquedano)
Ofrece platos y pinchos variados de casa. / Etxean egindako askotariko platerak eta pintxoak eskaintzen ditu.
Tfn.: 689 153 366 / 948 391 379
- **PIZZERIA EL MOLINO** (c/ La Blanca, 21, 31270 Larraona)
Ofrece las mejores pizzas artesanas, elaboradas con productos de la zona. / Pizza artisau onenak eskaintzen ditu, inguruko produktuekin eginalak.
Tfn.: 678 790 003

Productos Ecológicos y Artesanales

- **PRODUCTOS ECOLÓGICOS ELKEA** (Baquedano)
El mejor aceite de oliva virgen ecológico, legumbres ecológicas o fruta ecológica. / Oliba-olio birjina, lekale eta fruta ekologiko onenak.
Tfn.: 636 100 524
- **MERMELADAS ECOLÓGICAS CASA PAULINA** (c/ Santa María, 78 bajo, Artaza)
Cultivan frutos del bosque y elaboran mermeladas artesanas y ecológicas. / Basafrutuak hazten dituzte eta marmelada artisau eta ekologikoak egin.
Tfn.: 691 943 680 Horario: Abierto de lunes a viernes de 8h. a 20h.

