



ONGI ETORRI BASERRIRA 2022

Tendiendo puentes entre el mundo rural y urbano



¿Qué es ONGI ETORRI BASERRIRA! ?

ONGI ETORRI BASERRIRA! es una iniciativa de la organización agraria ENBA cuyo único objetivo es acercar el mundo rural y urbano que conviven en Euskadi.

Una iniciativa que se materializa a modo de Jornadas de Puertas Abiertas donde l@s baserritarras, de forma desinteresada, abren las puertas de sus caseríos a la sociedad vasca en general y muestran a las personas interesadas tanto sus caseríos y lugares donde viven así como sus lugares y modos de trabajo, y finalmente, los alimentos y productos que producen.

Nuestr@s objetivos

- Tender puentes entre el mundo rural y urbano
- Facilitar que las personas consumidoras puedan conocer personalmente a l@s baserritarras
- Impulsar el conocimiento de los modos de producción de cada uno de los alimentos
- Difundir los productos alimentarios de calidad y dar a conocer las marcas y sellos de calidad
- Poner en valor el trabajo que ejercen l@s baserritarras
- Acercar a las personas consumidoras a los pueblos y núcleos rurales en que viven l@s baserritarras.



¿Cómo funciona ONGI ETORRI BASERRIRA!?

ONGI ETORRI BASERRIRA!, cuenta con su propia web donde, entre otras cuestiones, se incluyen las jornadas de puertas abiertas.

Una vez se accede a las Puertas Abiertas, las personas interesadas pueden ver la relación de caseríos que abren sus puertas y las características de los mismos, para en función de sus preferencias, optar por uno.

En la propia web se rellena el formulario de inscripción y una vez recibida la confirmación, sólo queda esperar al día elegido y acudir al caserío (la web recoge la ubicación) en el horario allí señalado.

Una vez que ha llegado el día

L@s baserritarras reciben en su caserío a **l@s visitantes** y comienzan dando a conocer el pueblo, el entorno y la familia que allí vive y trabaja.

Posteriormente, da a conocer qué es lo que **ell@s** producen, los modos de producción, los modos de comercialización y establecen un coloquio con **l@s visitantes** que pueden ir formulando todas aquellas preguntas y/o dudas que se les vayan planteando.

Finalmente, tras la visita, el baserritarra agasaja a **l@s visitantes** con una pequeña degustación de productos.



Breve historia de Ongi Etorri Baserrira!

Ongi Etorri Baserrira! arrancó en verano del año 2014 con la apertura de las puertas de 8 caseríos y se alcanzó la cifra de 90 visitantes.

Posteriormente, año a año, hemos ido aumentando el número de caseríos y con ello también el número de amig@s que nos visitan. En el año 2019, antes del parón por COVID, se abrieron las puertas de 36 caseríos y nos visitaron 850 amig@s.

En la actual edición, 2022, abriremos 30 caseríos de Bizkaia y Gipuzkoa, de diversos subsectores productivos y ubicados en diferentes puntos de nuestra geografía.



Ongi Etorri Baserrira! 2022

8 de julio, viernes

- Aia: caserío AGIRRESOROAUNDI (vacas lecheras y robot de ordeño)
- Antzuola: caserío LAMARIANO AZPIKOA, quesería AMA TXO (ovejas y elaboración de quesos variados)
- Amezketza: caserío ZUZITZA (cerdo y vacas pirenaicas)
- Aretxabaleta: caserío AREANTZA ETXEBARRI (vacas lecheras y robot de ordeño)
- Beizama: caserío OIARBI-SALETXE (vacas limusinas y cerdos)
- Donostia: caserío UNANUE ZAR (manzana de mesa y kiwi)
- Elgoibar: caserío MAUSITXA (ovejas, queso Idiazabal y vacas de carne)
- Errezil: caserío BASABE-BARRENA (manzanos y pan de caserío)/ Taller infantil
- Getaria: bodega de txakolí AKARREGI TXIKI (viñedos y txakoli)
- Getaria: GIEZ BERRI (miel)
- Olaberria: caserío IRANTZUAGA (huevos de caserío)
- Oñati: caserío GOMIZTEGI (ovejas y queso)
- Zerain: caserío ARIZTIZABAL(bosque) - TXIRBIL (bicicletas de madera)



Ongi Etorri Baserrira! 2022

9 de Julio, sábado

- Amorebieta-Etxano; caserío ETXERRIAGA (manzana, sidra y huerta)
- Antzuola: caserío LAMARIANO AZPIKOA, quesería AMA TXO (ovejas y elaboración de quesos variados)
- Aralar: txabola BELTZULEGI. Visitaremos la txabola de la familia de pastores Seguro, conocer su modo de vida y la elaboración de queso. Son 2 horas de subida y otras 2 de bajada. Llevar ropa y calzado para montaña, además de bocadillo y bebida. Preferentemente, para adultos.
- Aretxabaleta: caserío AREANTZA ETXEBARRI (vacas lecheras y robot de ordeño)
- Arrieta: caserío BIORTZARTXU (agricultura ecológica)
- Beizama: bodega de txakolí URKI ZAHAR (viñedos y txakoli ecológico)
- Dima: ganadería Fidel ABANS (vacas limusinas para carne)
- Gamiz-Fika: caserío GOREKO (agricultura ecológica)
- Loiu: caserío ABAROA (apicultura y envasado de miel)
- Ordizia: caserío ARRAMENDI (vacas lecheras y ovejas) / Taller infantil
- Urnieta: sidrería EULA (manzanos y sidrería) y caserío ADARRAZPI (ovejas, queso y cuajada) con posibilidad de contratar comida-degustación previa y directamente con el caserío.
- Urnieta: caserío BASITEGI (huevos de caserío y agroturismo)
- Urnieta: ONDDOAK Otazu (setas shitake)
- Zarautz: caserío BASO-BELTZ(huerta)
- Zerain-Idiazabal: caserío OLABIDE (ovejas latxas) y caserío ONDRAMUÑO (quesería ARANBURU)
- Zumaia: caserío XARRONDO (vacas lecheras, leche envasada y yogur)



Horario de la visita: 11:00 – 14:00

Información sobre caseríos y rutas a visitar:

www.ongietorribaserrira.eus

Modo de inscribirse: Hoja de inscripción en

www.ongietorribaserrira.eus

Último día para inscribirse: 1 de julio (inclusive)

La inscripción es GRATUITA

Teléfono de información: 943 65 01 23

¡Síguenos en redes!!



WWW.ONGIETORRIBASERRIRA.EUS



Contacto del responsable de OEB

Xabier Iraola - 699 46 76 86