



ONGI ETORRI BASERRIRA 2023

Tendiendo puentes entre el mundo rural y urbano

www.ongietorribaserrira.eus



¿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 2022, tras un paréntesis de 2 años por la pandemia del COVID, se abrieron 25 caseríos.

En la actual edición, 2023, abriremos 25 caseríos de Bizkaia y Gipuzkoa, de diversos subsectores productivos y ubicados en diferentes puntos de nuestra geografía.



7 de Julio, viernes

Antzuola (7): Lamariano Azpikoa. Quesería AMA-TXO (ovejas y quesos ecológicos variados))

*Amezketa: Zuzitza (cerdos y vacas pirenaicas))

*Asteasu. Bulano. (Vacas lecheras))

*Azpeitia: Premi-etxeberri (vacas de carne, ovejas y queso))

*Beizama (7): Oiarbi-Saletxe (vacas limusinas y cerdos))

*Elgoibar: Mausitxa (ovejas, queso y vacas de carne))

*Getaria: Giez Berri (miel))

*Igorre. Urkitze (vacas lecheras, vacas de carne y gallinas camperas) Taller infantil: NIREA)

*Urnieta (!): Onddoak Otazu (setas shitake))

*Zerain: Ariztizabal (forestal) - Txirbil (bicicletas de madera))

*Zerain-Idiazabal: Olabide (ovejas latxas) y caserío ONDRAMUÑO (quesería ARANBURU))



8 de Julio, sábado

- *Antzuola (8): Lamariano Azpikoa. Quesería AMA-TXO (ovejas y quesos variados)
- * Aralar: Beltzulegi. Visitaremos la txabola de la familia de pastores Segurola, 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: Areantza Etxebarri (vacas de leche y robot de ordeño)
- *Beizama (8): Urkizahar (viñedo y txakoli ecológico)
- *Donostia. POKOPANDEGI. (vacas de leche y yogures GOENAGA)
- *Errezil: Basabe Barrena (manzanos y pan de caserío). Taller infantil: NIREA
- *Kortezubi. OLOSABA. (Vacas de carne – venta directa)
- *Loiu: ABAROA (abejas y miel)
- *Oñati: Gomiztegi (ovejas y queso)
- *Ordizia: Arramendi (vacas de leche y ovejas)
- *Urnieta (II): Eula (manzanos y sidrería) Adarrazpi (ovejas, queso y cuajada) Con posibilidad de contratar comida-degustación previa contratación directamente con el caserío.
- *Zarautz: Baso Beltz (huerta y ganado)
- *Zumaia: Xarrondo Behekoa (vacas de leche, leche envasada y yogur)

A photograph of a woman with dark hair, wearing a blue zip-up jacket over a red shirt, smiling and holding a young child. The child is wearing a bright green long-sleeved shirt. They are standing in front of a metal fence with straw bales behind it.

Horario de la visita: 11:00 – 14:00

Información sobre caseríos y rutas a visitar:

www.ongiotorribaserrira.eus

Modo de inscribirse: Hoja de inscripción en

www.ongiotorribaserrira.eus

Último día para inscribirse: 4 de julio (inclusive)

La inscripción es GRATUITA

Teléfono de información: 943 65 01 23

¡Síguenos en redes!!





ONGI ETORRI BASERRIRAKO
arduradunaren kontaktua

Xabier Iraola - 699 46 76 86