



2024

AMAIUR ARKEOLOGIA ZENTROA-MUSEOA CENTRO ARQUEOLÓGICO-MUSEO DE AMAIUR

AMAIURKO ERROTA MOLINO DE AMAIUR

BAZTAN TOURS - ELIZONDOKO BISITA BAZTAN TOURS - VISITA ELIZONDO

JAUREGIA ESNEKI EKOLGIKOAK LÁCTEOS ECOLÓGICOS JAUREGIA

KORTARIKO GASNA GASNATEGIA QUESERÍA KORTARIKO GASNA

ORDOKI ZALDITEGIA HÍPICA ORDOKI

GAMIOXARREA DOLARETXEA CASA-LAGAR GAMIOXARREA

KULTUR ETA MENDI IBILBIDE GIDATUAK VISITAS GUIADAS CULTURALES Y SENDERISMO

MUGARKI ROKODROMOA ESKALADA FAMILIA ETA LAGUNARTEAN ESCALADA EN FAMILIA Y/O CUADRILLA

AUTXITXIA GASNATEGIA QUESERÍA AUTXITXIA

Indusketen ondorioz aurkitutako pieza eta informazio guztiekin Amaiur Gazteluan gertatutakoa ulertzeko bisita gidatua. Horretaz gain, herriko bizimodua eta etxeen arkitektura azaltzen dira. Bisitaren prezioaren barne museoako sarrera dago; bertan, ezpata, kanoi bolak, txanpolak eta beste zenbait gauza erakusgai daudelarik.

A raíz de las investigaciones arqueológicas se conoce el uso e historia del Castillo de Amaiur, explicada en la visita guiada; en ella también se habla del modo de vida y de la arquitectura tradicional del pueblo. Dentro de la tarifa de la visita guiada, se incluye la entrada al museo, lugar en el que se admiran las piezas originales halladas.

Amaiurko Errota eta dolarea + talo tailerra haurrentzat eta talo dastaketa helduentzat. Urteak joan, urtek etorri, Amaiurko errota birak jarraitzen dute. Arto ekologikoa, kimikori eta glutenik gabekoa ezotzen dute bertan. Bisita gidatuetan, arto ehotzearen erakustaldia egiten dituzte.

Molino de Amaiur y antiguo lagar de sidrería + taller de talos para niñas/os y degustación de talos para adultos/os. A pesar del transcurrir de los años, las piedras del Molino de Amaiur siguen girando y moliendo, hoy maíz ecológico, libre de químicos y de gluten. En las visitas guiadas se puede ver "in situ" la molienda del maíz.

Bisita honetan Elizondoko xoko eta toki ederrenak erakutsiko dizkizugu: bertako historia, tradizioak, ohiturak, etxeen arkitektura... Dolores Redondo idazlearen Baztango trilogia ezagunagoa egin du herria. Gure bisitan, eleberrietan eta pelikuletan agertzen diren kokalekuak erakutsiko dizkizugu, hala nola: Muniartea zubia, izeba Engraxiren etxea...

Jauregian, landa eremuan eta errespetu gehienez, nola lan egiten dugun erakutsiko dizugu, eta gure tradizioaz, ohituraz eta kulturaz ere hitzeginen dizugu. Behitegia ere joanen gara. Gasnategian, produktu bakoitzaren prozesua eta akitzeko gure esneki ekologikoak dastatzeko aukera ere izanen duzu: gasna, esnea eta jogurt irabiatua.

En Jauregia te mostramos nuestro trabajo en el campo, un trabajo respetuoso con el entorno rural en el que vivimos. Te hablaremos de nuestro modo de vida, de nuestras tradiciones, nuestra cultura y nuestras costumbres. Visitaremos la granja de las vacas y la quesería donde te explicaremos el proceso de cada producto. ¡Ver y probar, pues la visita termina con una degustación de queso, leche y batido de yogur!

¿Sabías que el mejor queso Idiazabal se hace en la Quesería Kortariko gasna? Con nuestro queso "Infernuko gasna" hemos sido Campeones en Ordizia. Por tercer año, nuestro producto ha recibido la Medalla de Oro de la DO Idiazabal. También hemos destacado en la feria de Uharte Araki, donde hemos sido campeones por 4º año consecutivo. Además con nuestros quesos ahumado y semicurado hemos alcanzado la Medalla de Oro en el Salón Gourmet de Madrid. ¿Quieres conocer nuestro secreto? En nuestras visitas te mostramos la elaboración del queso, nuestra ganadería, el trabajo con los perros pastores y para finalizar ¡degustación de nuestros productos!

Zaldi gainean: Ordoki Zalditegiak Amaiurko Gaztelu Zaharrera Pausuan, trostan eta galopean... Ordoki Zalditegiak proposatzen dizun ibilbideak Baztan-Bidasoa bertze ikuspegi batetik ezagutzeko parada eskaintzen ditu. Naturak, paisaiak eta Historiak bat egiten dute Amaiurko Gaztelu zaharretik igarotzen den proposamen honetan.

Paseo a caballo desde Ordoki Zalditegia, en Arizkun, hasta el antiguo castillo de Amaiur Al paso, al trote o al galope... la visita que te propone Hípica Ordoki Zalditegia te permitirá adentrarte en nuestros bosques y conocer Baztan-Bidasoa desde otra perspectiva. Naturaleza e Historia se añnan en este recorrido que discurre también por las ruinas del antiguo castillo de Amaiur, último bastión del Reino de Navarra.

En esta fábrica de sidra del siglo XVIII la relación del trabajo con los instrumentos musicales más arcaicos toma forma al ritmo de Kirikoketa. El esbelto lagar barroco es el corazón de su arquitectura, y sus rojas paredes cuentan los últimos estertores del antiguo régimen; pero si hay algo que destacar en él, es que es un lugar restaurado por Jo ala Jo Kultur Taldea gracias a las personas voluntarias en labor vecinal. Podrás degustar los Sabores de Baztan y tomar de primera mano el relato de esta vuestra historia.

Ezagutu Bertziko natur parkeko basoa, Xorroxin ur-jauzia, Baztan-Bidasoko begiratoki onenak, edo Elizondo eta Lesaka bezalako herri xarmantak. Hori guztia bertako gidariaren eskutik. Utzi aholkatzen eta esperientzia parega-beaz gozatuko duzu.

Jarduera berri batekin gatzoz! Eskalada familiar/kuadrilan.- Jarduera monitore batek gidatuko du, eta bertan zuen taldearekin eskalatzeko ongi pasatuko duzue.

¡Anunciamos nueva actividad! Escalada en cuadrilla/familia. La actividad estará dirigida por un monitor que os ayudará a disfrutar escalando con vuestro grupo.

Visita para conocer la elaboración del queso. En la quesería Autxitxia de Elizondo te mostramos nuestro trabajo, sin secretos. Te mostramos cómo elaboramos el queso con la leche de nuestras ovejas que pastan en los prados de Baztan. La materia prima y el cariño en el proceso de elaboración heredado de generación en generación son nuestro único secreto. Para terminar la visita te ofrecemos una pequeña degustación.

NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	NOIZ CUÁNDO	
Larunbata (12:30ean euskeraz eta 17:00etan erderaz), igande eta besta egunetan (10:45tan erderaz eta 12:30ean euskeraz). Uztaila eta abuztua (museoko irekiera egunetan). Aste saindu eta udako bisiten ordutegiak kontsultatu.	Sábados (12:30 en euskera y 17:00 en castellano), domingos y días festivos (10:45 en castellano y 12:30 en euskera). Los meses de julio y Agosto (en los días de apertura del museo). Semana santa y verano, consultar horarios.	Udaberriatik urte bukaerara arte: larunbata, igande eta jai-egunetan. Zubietan kontsultatu. Uztailan/abuztuan eta Irailan (hilabete erdialdean arte): egunero, astelehenean eta ortzegunetan izan ezik. Ordutegia: 10:00/12:00/ 16:30 Bisita gidatua + talo tailerra (haurrentzat). Bisita gidatua + Dastaketa (helduentzat)	De primavera a fin de año: sábados, domingos y festivos. Puentes consultar. Julio/agosto/septiembre (hasta mediados de mes): todos los días, excepto lunes y Jueves. Horario: 10:00/12:00/ 16:30. Visita guiada + taller de talo (para niños/as). Visita guiada + degustación (para adultas/os)	Las visitas se realizarán en función del trabajo en la quesería, por eso hay que consultar día y hora www.jauregia.eus +34 675 550 960	Primavera, verano y otoño: Las visitas se realizan en función del trabajo en la quesería, por eso hay que consultar día y hora.	Marxoak 3, 17, 28 eta 30, apirilak 21, maiatzak 4, ekainak 1, uztailak 20, abuztuak 1, 8, 16 eta 22, irailak 12, urriak 12 eta abenduak 6	3, 17, 28 y 30 de marzo, 21 de abril, 4 de mayo, 1 de junio, 20 de julio, 1, 8, 16 y 22 de agosto, 12 de septiembre, 12 de octubre y 6 de diciembre.	Programazio hortatik kanpo, 10 pertsona edo gehiagoko taldeendako bisitek eskaintzen dira urteko edozein egunetan. Fuera de esta programación se ofrecen visitas guiadas en cualquier día del año a grupos mayores de 10 personas.	ERRESEERBAK AURRETIK RESERVAS CON ANTELACIÓN	622 514 917 eztibtelza@gmail.com	ERRESEERBAK AURRETIK RESERVAS CON ANTELACIÓN	622 903 055	ERRESEERBAK AURRETIK RESERVAS CON ANTELACIÓN	624 693 747

IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO	IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO	IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO	IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO	IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO	IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO	IRAUPENA DURACIÓN	GUTXIENKO KOPURUA GRUPO MÍNIMO	GEHIENEZKO KOPURUA GRUPO MÁXIMO							
1 ordu. horas	4 lagun. pax.	35 lagun. pax.	1:30 ordu. horas	2 12:00-12:30	8-10 10:00-16:30 lagun. pax.	13:00-14:30 18:00-21:00	1 ordu. horas	2 lagun. pax.	- lagun. pax.	1:30 ordu. horas	20 lagun. pax.	- lagun. pax.	1:30 ordu. horas	15 lagun. pax.	35 lagun. pax.	2 ordu. horas	10 lagun. pax.	- lagun. pax.	70-90 minutu. minutos.	10 lagun. pax.	- lagun. pax.	1:30 ordu. horas	8 lagun. pax.	- lagun. pax.	1 ordu. horas	6 lagun. pax.	20 lagun. pax.

AMAIUR ARKEOLOGIA ZENTROA-MUSEOA Kale Nagusia, Amaiur +34 641 345 983 (Marian) museoa@amaiur.eus	AMAIURKO ERROTA Kale Nagusia, 5. Amaiur +34 619 955 709/660 731 781 info@amaiurkoerrota.com	BAZTAN TOURS UETC9952 Jaime Urrutia, 20 Elizondo +34 948 452 652-628 019 893 baztantours@gmail.com	JAUREGIA ESNEKI EKOLGIKOAK Kale Nagusia, 13 Aniz +34 675 550 960 www.jauregia.eus	KORTARIKO GASNATEGIA Orabidea auzoa, km 18 (Lekaroz) GPS 43.213931 / -1.558199,3304 www.kortarikoborda.eus	HÍPICA ORDOKI ZALDITEGIA Barrio Ordoki, Arizkun +34 616 160 115 hipicaordoki@gmail.com	GAMIOXARREA Larrain Karrika, z/g. Arizkun +34 622 514 917 eztibtelza@gmail.com	XARAKA Jaime Urrutia, 20 Elizondo +34 675 934 107 info@xaraka.eus	MUGARKI ROKODROMOA Poligono Ordoki, Arizkun +34 622 903 055 kaixo@mugarki.com	AUTXITXIA GASNATEGIA Jaime Urrutia 32, Elizondo +34 624 693 747 autxitxia@gmail.com
--	---	--	---	--	--	--	---	---	---

6€ **7€** **6€** **5€** **8€** **4€** **44€** **10€** **0€** **12€** **5€** **9€** **8€** **5€**

BISITA+HAURRENDAKO TALO TAILERRA VISITA+ TALLER DE TALOS PARA NIÑ@S **6€**

BISITA HELDUAK VISITA ADULTOS [Dastaketa aparte] [Degustación aparte] **6€**

*** Dastaketa barne.** Incluye degustación

*** Kirikoketa tailerra eta dastaketa barne** Incluye taller de kirikoketa y degustación

*** Gasna salmenta dendan.** Venta de queso en la tienda

Bisita gidatuak

VISITAS GUIADAS VISITES GUIDÉES

2024/03/01 2024/12/31

www.baztan-bidasoa.com

