

EL SECRETO ESTÁ EN LA HUERTA

PROYECTOS CERCA DE TI QUE CULTIVAN SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y CONTRIBUYEN A LA TRANSFORMACIÓN Y COHESIÓN SOCIAL



EL SECRETO ESTÁ EN LA HUERTA

PROYECTOS CERCA DE TI QUE CULTIVAN SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y CONTRIBUYEN A LA TRANSFORMACIÓN Y COHESIÓN SOCIAL



EDITA

JUSTICIA ALIMENTARIA

Alameda Las Llanas, 10-1º. 48910 Sestao, Bizkaia
94 496 11 75 / 695 478 735
hezkuntza@justiciaalimentaria.org
euskadi@justiciaalimentaria.org
www.justiciaalimentaria.org
www.alimentacion.net

DISEÑO

ENRIQUE VIÑUELA

Calle San Martín, 21-A. 48993 , Getxo, Bizkaia
617 37 10 14
hola@enriquevinuea.com
www.enriquevinuea.com

FINANCIAN

Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero de la Agencia Vasca de Cooperación para el Desarrollo (AVCD) y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El contenido es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja necesariamente la opinión de la AVCD o de la AECID.

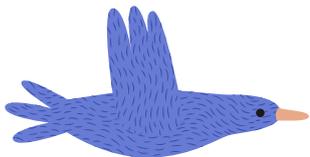
IMPRIME

GRÁFICAS UNCILLA

Doctor Díaz Emparanza, 39-A. 48002 , Bilbao, Bizkaia
944 435 199
uncilla@uncilla.es
www.graficasuncilla.com

Este documento está bajo una licencia de Creative Commons. Se permite libremente copiar, distribuir y comunicar públicamente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. Licencia completa: creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

ÍNDICE



4

¡HOLA!

Esta guía recopila proyectos locales que nos invitan a reflexionar sobre cómo transitar hacia un modelo que ha llegado para quedarse: la soberanía alimentaria, la agroecología y la democratización de un mundo rural vivo que mira al futuro.

6

RECURSOS

Orientaciones y recursos pedagógicos dirigidos a los centros educativos para facilitar la preparación de las visitas a los proyectos, de cara a interpretar y significar los aprendizajes de manera más consciente.

8

ARABA

- 9 Aldeko Eztia
- 10 Aramaixo Basarri Barri
- 11 Atxeta Gazta
- 12 Atxineta Baserria
- 13 Euskal Herriko Hazien Sarea
- 14 Fundación Valle Salado Añana
- 15 Huerto Ecológico Universitario
- 16 Kiribilore Permakultura
- 17 Museo de la Miel Murgia
- 18 Ollerías-Museo de Alfarería Vasca
- 19 Padura Baratza
- 20 Slow Food Araba-Álava
- 21 Tierra Papel Tijera

22

BIZKAIA

- 23 Ama Orea Labea
- 24 Antzasti-Euskaldunon Etxea
- 25 Areitz Soroa Granja Escuela
- 26 Bizkaigane Elkartea
- 27 Butroi Bizirik Transizioan
- 28 Ferrería del Pobal Museo
- 29 Jauregibarria Baserria
- 30 Lurmena Ortua
- 31 Maskilu Kontserbak
- 32 Museo de Orozko
- 33 Ortutik Ahora
- 34 Pewma Lurretik Etxera
- 35 Sustriaiak Catering
- 36 Txaramela Pasta
- 37 Vista Alegre Baserria

38

GIPUZKOA

- 39 Albergue Ambiental Beizama
- 40 Beizama Artzai Gazta
- 41 Ekain Sagardoa
- 42 Elikagunea
- 43 Igartubeiti Baserri Museoa
- 44 Irure Txiki Baserria
- 45 Iztueta Baserria
- 46 Karabeleko
- 47 Natur Eskola Bizia
- 48 Sakona Proiektu Agroekologikoa
- 49 Zituene. Pasta Obradore Kooperatiboa

¡HOLA!



ESTA GUÍA RECOPILA PROYECTOS LOCALES QUE NOS INVITAN A REFLEXIONAR SOBRE CÓMO TRANSITAR HACIA UN MODELO QUE HA LLEGADO PARA QUEDARSE: LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, LA AGROECOLOGÍA Y LA DEMOCRATIZACIÓN DE UN MUNDO RURAL VIVO QUE MIRA AL FUTURO.

El secreto está en la huerta invita a conocer el entorno más cercano de una manera activa y participativa, con un interesante potencial de cara a que las y los lectores puedan transitar hacia una dieta más saludable, consciente y crítica. También tiene como objetivo mostrar el valor añadido que implican todas las propuestas aquí recogidas y el porqué de las mismas, que, más allá de sus secretos, son el altavoz de reivindicaciones históricas y necesarias para un cambio real.

Esta guía recopila proyectos relacionados tanto con el ámbito rural como con el urbano que conectan experiencias en las que la alimentación

saludable y sostenible es una propuesta real con cada vez más presencia y demanda por parte de la sociedad.

Estas iniciativas se presentan como una alternativa al mercado dominante, dando a conocer experiencias locales, diversas y con elementos críticos que dan respuesta a la coyuntura actual de crisis climática y energética, pérdida de biodiversidad, falta de toma a tierra, crisis de cuidados y vulnerabilidad de los mercados globales.

Pretende, además, dar visibilidad a aquellos proyectos en los que las mujeres tienen un papel relevante, bien porque los lideran o bien por su labor

en el trabajo en red con otros colectivos que también se reconocen en el paradigma feminista.

En su conjunto, son proyectos en los que prima el enfoque y el valor social, y que nos brindan la posibilidad de reflexionar sobre cómo transitar hacia un modelo que ha llegado para quedarse: el modelo de la soberanía alimentaria, la agroecología, la participación y la democratización de un mundo rural vivo.

ESTAS INICIATIVAS SE PRESENTAN COMO UNA ALTERNATIVA AL MERCADO DOMINANTE, EN LAS QUE PRIMAN LOS VALORES SOCIALES QUE PROMUEVE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

En el contexto actual de crisis sistémica, estas iniciativas se revelan como parte de una solución necesaria y urgente para afrontar los problemas ocasionados por la crisis alimentaria que estamos padeciendo.

Son las tiendas de barrio, los grupos de consumo y las pequeñas y medianas explotaciones agrícolas y ganaderas las que se esfuerzan y organizan para seguir alimentando a los pueblos, y por ello creemos que esta guía puede contribuir a aumentar el conocimiento sobre las bases de una alimentación saludable, sostenible y constructiva en el marco de una sociedad comprometida y que mira hacia el futuro.

Además de ofrecer la posibilidad de recibir visitas, la mayoría de los proyectos aquí reunidos cuentan con

programas de sensibilización y divulgación del trabajo que realizan. Así pues, esta guía está dirigida a quienes tengan interés en ir más allá del mero hecho de nutrirnos a través de la alimentación: escolares y estudiantes de cualquier etapa, colectivos sociales, personas mayores, familias, etc. Cualquiera puede aprender de todas estas experiencias.

Para dar respuesta a las demandas escolares y especificidades curriculares, hemos preparado ideas y orientaciones pedagógicas –a adaptar– para vincular las visitas con el trabajo en los centros, de manera que puedan interpretar lo que allí se encuentren y el aprendizaje sea lo más significativo posible.

Por último, queremos agradecer a todas las personas que han colaborado en la elaboración de esta guía, por la ilusión que nos han transmitido y el entusiasmo que ponen en su trabajo. A todas ellas, ¡mil gracias!



RECURSOS

DESGLOSAMOS UNA SERIE DE ORIENTACIONES Y RECURSOS PEDAGÓGICOS DIRIGIDOS A LOS CENTROS EDUCATIVOS PARA FACILITAR LA PREPARACIÓN DE LAS VISITAS A LOS PROYECTOS, DE CARA A INTERPRETAR Y SIGNIFICAR LOS APRENDIZAJES DE MANERA MÁS CONSCIENTE.





Hacer partícipe al alumnado de la elección de la visita y explicar el objetivo de misma, así como el enfoque con el que trabajan las y los responsables del proyecto.



Contactar con las personas encargadas de la visita/taller, ya que en muchos casos os podrán facilitar material didáctico.



Visitar **alimentacion.net**, donde encontraréis materiales y recursos didácticos para todas las etapas, desde Infantil hasta Formación Profesional.



Elaborar una ficha de trabajo para el día de la visita **(1)**. Os dejamos un modelo (págs 32-36) para que podáis adaptarlo. La ficha se podrá trabajar en la visita y más tarde en el centro educativo.



En Educación Primaria, recomendamos acompañar la circular con el contenido de la visita a casa, para que las familias también estén involucradas.



Y, por supuesto, no dudéis en contactar con **Justicia Alimentaria** para lo que necesitéis.

(1) 'Sembrando Soberanía Alimentaria'. Unidad didáctica. Haz clic [AQUÍ](#)

ARABA



ALDEKO EZTIA

APICULTURA Y SENSIBILIZACIÓN

 Juan Mari Arriolabengoa Zabala
 Uribarri Entitatea, 10. 01169 Aramaio
 945 445 187 / 603 469 968
 jm.aldeko@hotmail.es
 <http://aldekoeztia.blogspot.com>



La producción de miel artesana Aldeko Eztia se inicia a principios de 1980 por iniciativa de Juan Mari Arriolabengoa, quien convierte su hobby y pasión por las abejas en algo más. Su filosofía es dar a conocer el apasionante mundo de las abejas y ofrecer miel para su degustación durante las visitas.

Aldeko Eztia está situado en el Valle de Aramaio. Rodeado de montañas y parque naturales como el de Urkiola y Gorbeia, este hermoso valle es conocido como la 'Suiza Vasca' por el verdor de su paisaje.

En sus laderas, las abejas liban uno de los productos más exquisitos que nos ofrece la naturaleza. Aldeko Eztia ofrece visitas guiadas bajo el nombre **'Apicultor/a por un día'**.

OBJETIVOS

Dar a conocer a fondo el mundo de las abejas, su organización, labores y producción de miel y otros productos.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

8 € mayores de 6 años. Menores de 6 años entrada gratuita. Grupo mínimo de 6 personas.

ARAMAIXO BASARRI BARRI

AGROECOLOGÍA Y ACTIVISMO



Jokin Orobengoa



Santakruz Abadearen Plaza, 1. 01160 Aramaio



685 710 663



aramailurkt@gmail.com



<https://vimeo.com/112175247>



La experiencia en Aramaio Basarri Barri incluye muchas y diversas actuaciones, pero destacaremos una de las principales para esta guía: el grupo de consumo Aramaio para impulsar la soberanía alimentaria.

El grupo de consumo y la experiencia del Ekonomato se combinan en un espacio en el que no solo se intercambian productos, también se fortalecen relaciones, se comparten experiencias y las personas consumidoras pueden conocer de primera mano la realidad de las productoras, locales y de otros lugares.

El Ekonomato, que desde 2012 está ubicado en el Antiguo Matadero, abre sus puertas 3 días a la semana, especialmente para que socias y socios puedan hacer sus compras, los y las productoras del pueblo traer sus productos, ayudando así a aumentar las relaciones entre las distintas gentes.

Desde 2013, durante el mes de mayo, se organiza la semana y feria Lorabari en colaboración con el Ayuntamiento y otros grupos locales. Es una semana de intercambio de información, reflexión, debate, concienciación y conocimiento.

TODOS LOS PROYECTOS DE ESTA INICIATIVA HAN SIDO CREADOS Y DESARROLLADOS DESDE LAS IDEAS DE EQUIDAD, SOSTENIBILIDAD Y EN BENEFICIO DE TODA LA COMUNIDAD.

En la feria, además de las y los productores locales, invitamos experiencias de otros lugares y agentes, lo que nos permite conocer otros productos que adquirimos durante todo el año en el Ekonomato.

Por otro lado, en el proyecto más amplio, Aramaio Basarri Barri, trabajan también por la soberanía energética y en el ocio y turismo.

OBJETIVOS

- Poner en valor el producto ecológico.
- Aumentar el uso de variedades locales y productos de temporada.
- Crear alianzas directas entre consumidor/a y productor/a.
- Sensibilizar mediante visitas y charlas .

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

ATXETA GAZTA

GANADERÍA SOSTENIBLE CON TRANSFORMACIÓN

<p> Maider Unda</p> <p> Atxeta Baserría, 01165 Oleta</p> <p> 945 450 167</p> <p> info@atxetagazta.com</p> <p> www.atxetagazta.com</p>	
--	---

Explotación familiar dedicada a la cría ovina y elaboración de queso. Atxeta es el nombre del caserío situado en Olaeta, junto al Parque Natural de Urkiola. Siguen manteniendo la forma de vida de sus antepasados en torno al queso, un oficio tradicional en Euskal Herria que se ha hecho un pequeño hueco en el mundo de los quesos a nivel internacional.

La calidad del queso está garantizada por la Denominación de Origen Idiazabal, y también cuenta con el sello de Artzai Gazta, certificado que garantiza su elaboración tradicional y natural.

Ofrecen catas y visitas a la quesería dirigidas a todos los públicos. Las catas se realizan en un txoko de piedra y madera vista, un espacio acogedor en el que las y los visitantes pueden disfrutar de las diferentes variedades de queso Atxeta acompañados por Maider Unda, responsable de la explotación.

OBJETIVOS

- Dar a conocer el mundo rural.
- Acercar al público lo que esconde un queso artesano.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todas aquellas personas interesadas.

TARIFAS

Precio por persona: 8 €.

Grupos de más de 10 personas: 6€ por persona.

ATXINETA BASERRIA

AGRICULTURA SOSTENIBLE Y SENSIBILIZACIÓN

 Igor Asarta
 Atxineta Baserría, 01165 Olaeta, Aramaio
 674 503 037
 igorasarta1@gmail.com
 www.arandanosatxineta.com

Atxineta
Baserría

La granja y plantación de arándanos se encuentra en los terrenos del caserío Atxineta Baserría, situado en el barrio de Olaeta del Valle de Aramaiona, en las estribaciones del Parque Nacional de Urkiola. Un enclave de excepcional belleza y riqueza natural, denominado por Alfonso XIII como 'la pequeña Suiza'.

En la granja crían ciervos, vacas y cabras entre otras especies animales, que comercializan desde hace años. Cultivan las variedades de arándanos Patriot, Blueta y Collins en plena naturaleza y en condiciones idóneas de temperatura y humedad, siguiendo las pautas de la agricultura tradicional, lo que propicia unos frutos de altísima calidad, plenos de sabor y propiedades. Comercializan arándanos en fresco y también elaborados en mermeladas y zumos.

Realizan visitas guiadas en temporada de recolección (con la posibilidad de recolectar su propio fruto) y fuera de temporada. Siempre con reserva previa, las visitas constan de un recorrido para conocer su variedad de

animales y una degustación de los productos que allí elaboran.

OBJETIVOS

- Producir arándanos de alta calidad.
- Acercar al visitante la naturaleza y el sector de la producción y transformación de distintos alimentos.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar en función del grupo



EUSKAL HERRIKO HAZIEN SAREA

AGROECOLOGÍA Y EDUCACIÓN FORMAL

 Joseba Ibargurengoitia
 Olarizuko Lorategi Botanikoa, Gasteiz
 688 855 226
 haziensarea@gmail.com
 www.haziensarea.org



Euskalherriko hazi sarea
Red de semillas de Euskadi

Euskal Herriko Hazi Sarea (Red de Semillas de Euskadi) trabaja por la recuperación de variedades locales. Surge en torno a un grupo de hortelanas/os y técnicas/os agrarios con el objetivo de subsanar el desconocimiento casi absoluto de la riqueza agrogenética del País Vasco y la pérdida de este patrimonio y del conocimiento tradicional asociado.

Realizan investigaciones de etnobotánica y conservación de variedades locales. Además, llevan a cabo tareas de divulgación mediante los proyectos educativos 'Hazitik Ikasten' y 'Frutarbolak Nonnahi', con talleres, eventos, formaciones, catas-degustaciones, encuentros y ecopaseos inclusivos.

Estos proyectos educativos están diseñados para todas las etapas escolares, Formación Profesional y la sociedad en general. También realizan visitas guiadas al Banco de Semillas y de Germoplasma del Jardín Botánico de Olarizu, en la sede principal.

OBJETIVOS

- Recopilar información de los usos, costumbres y variedades agrícolas tradicionales mediante trabajos de etnobotánica.
- Promover la creación de redes de personas que cultivan variedades locales: guardianas y guardianes de semillas y de frutales locales.
- Conservación de las variedades locales a través del Banco de Semillas, Bancos de Intercambios de Semillas, y de viveros y huertos de referencia de frutales.
- Poner en valor y promocionar las variedades locales y sus productoras.
- Promover iniciativas en torno a la agroecología, soberanía alimentaria y consumo sustentable.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar según actividad.

FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

CULTURA, AGRODIVERSIDAD, MEDIO AMBIENTE Y GASTRONOMÍA

 Kristina Arregi Acilu / Elisabeth Frick
 Errege kalea, 42. 01426 Gesaltza-Añana
 945 351 111
 reservas@vallesalado.eus
 www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

El Valle Salado de Añana es un paisaje cultural y natural de la sal con más de 7.000 años de antigüedad, en pleno proceso de recuperación para devolverle su sostenibilidad.

Bajo un planteamiento de recuperación abierto al público, las y los visitantes, de todo tipo de edades y colectivos, pueden disfrutar de diferentes recorridos guiados y experiencias para conocer la historia, la arquitectura, la arqueología y la biodiversidad de las salinas; producir y

catar ellos mismos la sal de Añana; y beneficiarse de los efectos terapéuticos del agua salada.

OBJETIVOS

- Recuperar y conservar la cultura material y medioambiental del paisaje para garantizar su sostenibilidad.
- Producir con técnicas tradicionales, de forma sostenible y respetando el 'saber hacer' milenario de los salineros, una sal de gran calidad cuya venta contribuye a la autofinanciación del proyecto.
- Desarrollar, bajo un planteamiento de recuperación abierto a la ciudadanía, iniciativas culturales y turísticas que están siendo motor de desarrollo social y económico de la región.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Visitas escolares: general, 30 € grupo.
Visitas individuales: entre 4 y 9,5 €.



HUERTO ECOLÓGICO UNIVERSITARIO

HUERTO ECOLÓGICO URBANO

 Daniel Zuazagoitia Rey-Baltar
 Unibertsitatearen Pasealekua, 15. 01006 Gasteiz
 635 74 33 22
 daniel.zuazagoitia@ehu.eus
 huertoecologicouniversitario.wordpress.com

**HAZI
CAMPUSA**
Arabako Campuseko Baratzeko Ekologikoa

El huerto se ubica en un terreno del convento de las Salesas, cercano al campus de la Universidad. Para hacer el mantenimiento se organizan cursos introductorios sobre huertos ecológicos entre los estudiantes, por los que reciben créditos (25 horas divididas en 8 sesiones). Dichos cursos los imparten monitores especializados ajenos a la Universidad, de la Asociación Kiribilore, que transmiten sus conocimientos de una forma amena y participativa.

Para hacer frente a los gastos cuenta con una subvención de la Dirección de Responsabilidad Social del Vicerrectorado de Estudiantes, Empleo y Responsabilidad Social de la UPV/EHU y del CEA del Ayuntamiento Vitoria-Gasteiz. Colaboran, asimismo, la Asociación Kiribilore y Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua (EKOLURRA), entre otros.

OBJETIVOS

- Realizar actividades docentes más aplicadas y ejercitar las competencias transversales entre los estudiantes. Cualquier docente del Campus puede organizar sesiones prácticas en el huerto para complementar la docencia de sus asignaturas.
- Concienciar a la ciudadanía de la importancia de la producción y el consumo de alimentos locales y ecológicos, e invitarla a participar en proyectos que hacen viable esta posibilidad en el entorno de Vitoria-Gasteiz.

A QUIÉN SE DIRIGE

Al público de todas las etapas educativas.

TARIFAS

30 €.

MÁS INFORMACIÓN

<https://vimeo.com/164681069>

KIRIBILORE PERMAKULTURA

AGRICULTURA ECOLÓGICA URBANA



Pedro Ferrero



Francisco Javier de Landaburu, 9. 01010 Gasteiz



635 74 33 22



kiribilorepermakultura@gmail.com



www.kiribilorepermakultura.com



KIRIBILORE
PERMAKULTURA

Kiribilore Permakultura es un proyecto creado para soñar, pensar y diseñar todas aquellas ideas que vienen a la cabeza cuando pensamos en un mundo mejor, donde los recursos y las personas comparten su día a día sin ser explotados, donde las niñas y los niños pueden ir andando a la escuela y donde se celebran los pequeños y grandes acontecimientos de la vida.

Kiribilore quiere acercar los principios éticos de actitud y diseño que ofrece la permacultura a personas, empresas e instituciones, ya que considera que es una herramienta valiosa que aporta conocimiento, principios y una serie de técnicas que permiten avanzar hacia un nuevo escenario social y económico.

Kiribilore es una organización que representa al 4º sector, un sector emergente que difumina los límites entre lo público, lo privado y la sociedad civil, persiguiendo objetivos sociales con métodos de gestión empresarial.

Mediante el proyecto 'Uretalur' realizan talleres y actividades con las técnicas y enfoques descritos en una finca rústica diseñada con los principios de la permacultura, situada a 10 minutos de Vitoria.

OBJETIVOS

- Poner en marcha proyectos sociales y espacios agroambientales demostrativos con los principios de la permacultura.
- Ruralizar las zonas y mentes más urbanas y fomentar las buenas prácticas agrícolas y ganaderas en el medio rural. Para ello, fomentan técnicas y métodos (Agroforestería, Key line, Hugelkultur, Bioconstrucción...) que consideran adecuadas para el futuro del sector.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar en función de la actividad.

MUSEO DE LA MIEL DE MURGIA

CULTURA Y TRADICIÓN

-  Museo de la Miel de Murgia
-  Domingo de Sautu kalea (Oregi Etxea), 01130 Murgia
-  945 430 167 / 945 430 440
-  turismo@gorbeialdea.eus
-  gorbeiakoterpea.eus

Situado en la Casa Oregi, en el casco urbano de Murgia, el museo se adentra en el fabuloso mundo de la apicultura para mostrar dónde y cómo se produce la miel elaborada en la zona del Gorbeia.

En su interior se exponen instrumentos y diversos elementos utilizados tradicionalmente en el manejo de las colmenas y en la elaboración de la miel y sus derivados. En la 2ª planta está ubicado el diaporama con un reportaje sobre el mundo de las abejas, la miel y la apicultura en general.

OBJETIVOS

Evitar la desaparición de la actividad apícola y promocionar un producto típico de la zona.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

La entrada es gratuita.

Horarios: festivos, de 12:30 h a 13:30 h.

Julio y agosto: festivos y fines de semana, de 11:00 h a 13:00 h.

Para visitas en otros horarios o para grupos escolares, llamar a los teléfonos facilitados en los datos de contacto.



OLLERÍAS-MUSEO DE ALFARERÍA VASCA

CULTURA Y TRADICIÓN

 Blanka Gómez de Segura
 Ollerieta Auzoa, 9. 01170 Elosu
 945 455 145
 blanka@euskalzeramika.com
 www.euskalzeramika.com



El Museo de Alfarería Vasca se alza en un enclave rural de gran belleza, entre los Parques Naturales de Urkiola y Gorbea, a orillas de los embalses alaveses. Construida en 1711, la ollería que acoge el museo era el antiguo taller de alfarería donde trabajaron varias generaciones de la familia Ortiz de Zárate.

Este ambicioso proyecto de recuperación integral fue puesto en marcha por Blanka Gómez de Segura. Anexo al edificio se encuentra el enorme horno antiguo. Desde 1993, está incluido como Monumento en el Inventario General del Patrimonio Cultural Vasco.

Una de las actividades más atractivas es la visita al taller de producción, donde se puede ver trabajar a las/los alfareras/os y recibir explicaciones sobre técnicas de trabajo en piezas de cocina y conservación de alimentos.

“Las ceramistas han contribuido al sostenimiento de la vida desde su quehacer cotidiano, lo que ha supuesto una innovación fundamental, tanto tecnológica como en conocimientos de química, mecánica o geología”.

Vanesa Calero, de Sorkin (Pikara Magazine, octubre 2019)

En 1958, cuando finalizaron las obras de construcción del embalse de Urrúnaga y las tierras de donde se abastecían quedaron inundadas, los y las alfareras se vieron obligadas a abandonar la actividad al faltarles la arcilla, su materia prima, que quedó sepultada bajo las aguas. La vieja ollería fue rehabilitada y abierta al público en 1993.

OBJETIVOS

- Recuperar la alfarería tradicional manteniendo sus características diferenciales.
- Preservar del olvido el oficio milenario de la alfarería y dar a conocer la cerámica popular vasca.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Entrada gratuita.
Grupos, visita concertada.

PADURA BARATZA

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y EDUCACIÓN FORMAL

 Ander Arrieta / Miguel García de Cortazar

 Gopegi, 01138 Zigoitia

 690 843 240 / 615 764 865

 padurabaratza@gmail.com

 www.padurabaratza.com

Padura Baratza es una granja agroecológica familiar creada en 2011 y ubicada en el municipio de Zigoitia, a los pies del monte Gorbea. También forman parte de este proyecto las alrededor de 50 familias, de Zigoitia y de Vitoria, que realizan su trabajo siguiendo criterios como la estacionalidad de las verduras, la cercanía entre la huerta y las familias, los canales cortos de distribución, la venta directa y la ecología.

Por otro lado, tratan de acercar el mundo rural a los escolares y, de esta forma, salvar la brecha cada vez más profunda que se abre en nuestra sociedad entre la vida en la ciudad y el campo. Dan especial importancia a que niñas y niños descubran lo relevante que es la producción de alimentos sanos cultivados a la manera agroecológica, en contraposición con la alimentación basada en procesos agroquímicos.

Para ello, realizan una serie de actividades como visitar toda la finca, descubriendo la gran diversidad de plantas (hortalizas, legumbres, aromáticas, frutales, arbustos, pequeños frutos...), los animales, las bioconstrucciones, etc.

OBJETIVOS

- Producir hortalizas, frutas, legumbres...
- Difundir y dar a conocer temas relacionados con la agroecología, bioconstrucción y artesanías relacionadas con la granja por medio de visitas (ya sean escolares o familiares), talleres impartidos en la misma finca y cualquier otra actividad que ponga en valor y desarrolle el conocimiento del mundo rural.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar.

SLOW FOOD ARABA

EDUCACIÓN FORMAL

 Alberto López de Ipiña Samaniego
 San Ignacio Loiolakoaren kalea, 8-4º. 01001 Gasteiz
 619 308 217
 alzipina@telefonica.net
 www.slowfoodaraba.es



Esta experiencia nos invita a conocer de primera mano la labor de agricultoras/es y ganaderas/os cuya producción se sustenta en el respeto al medio ambiente. Nos adentraremos en sus métodos de trabajo y manejo del medio natural para poner sobre la mesa distintos productos y valores: calidad de vida, formación, participación, respeto, igualdad entre mujeres y hombres, y responsabilidad. Las productoras y productores se convierten así en protagonistas, mostrando una labor ancestral que es la base de una alimentación saludable y sostenible.

Realizan visitas escolares a productoras y productores responsables del territorio a través de un convenio de colaboración con el Departamento de Medio Ambiente y Espacio Público (Salud Pública) del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, y de la Facultad de Farmacia de la UPV.

OBJETIVOS

- Acercar al alumnado las actividades agrarias de nuestro entorno.
- Fomentar la importancia de la estacionalidad y localización de los productos vegetales, el origen de variedades y semillas, y la venta directa.
- Fomentar la importancia de la producción ecológica como alternativa saludable y sostenible.

A QUIÉN SE DIRIGE

Escolares de Álava.

TARIFAS

Actividad gratuita.

MÁS INFORMACIÓN

<http://slowfoodaraba.es/visitas-escolares-a-explotaciones-agrarias.htm>

TIERRA PAPEL TIJERA

AGROECOLOGÍA Y SENSIBILIZACIÓN



Mónica García



Calle La Plaza, 6. Salcedo 01213 Lantarón



616 078 279



tierrapapeltijera@gmail.com



www.tierrapapeltijera.com



Proyecto agroecológico que practica y apuesta por la agricultura familiar y campesina. Está formado por tres socias campesinas comprometidas con la tierra y el entorno, partícipes de diversos colectivos y asociaciones que generan cambio social y conciencia medioambiental: Bionekazaritza, Bioalai, EHKO, SETEM... Tierra Papel Tijera es una iniciativa abierta a la participación, que fomenta encuentros y charlas en su huerta.

OBJETIVOS

Generar un cambio en el modelo de producción de alimentos, teniendo en cuenta nuestro entorno próximo y las personas que lo habitan, valorando el trabajo en equipo y la colaboración de campesinos de la zona y consumidores.

A QUIÉN SE DIRIGE

Personas y colectivos interesados en la soberanía alimentaria, producción agroecológica, sensibilización ambiental, medio rural y vida sostenible.

TARIFAS

Consultar dependiendo de la actividad.

BIZKAIA



AMA OREA

CONSUMO SOSTENIBLE Y AUTOCONSTRUCCIÓN BIOCLIMÁTICA

<p> Erika Yurre</p> <p> Zezura Auzoa, 21. 48891 Karrantza</p> <p> 656 763 369</p> <p> proyectoanamnese@gmail.com</p> <p> www.amaorea.com</p>	
---	---

Una familia con formación en Bellas Artes que trabaja en la plataforma cultural Anamnese se traslada a vivir a Karrantza. A su proyecto artístico se suma su proyecto de vida: la construcción, con sus propias manos, de una vivienda bioclimática, y la puesta en marcha de un obrador de pan ecológico con criterios de bajo impacto medioambiental.

Organizan visitas que consisten en un paseo por el terreno y las construcciones, explicando los diferentes aspectos que caracterizan el proyecto: cuestiones bioclimáticas y de eficiencia energética, materiales empleados en una casa ecológica, construcción con paja, estructura y revoco, tejados verdes, los sistemas ecológicos de depuración de las aguas residuales, la autosuficiencia energética, huerta y fruticultura ecológica y taller de plantas medicinales .

En el horno de leña del obrador, que funciona con energías renovables, elaboran pan de masa madre natural, largas fermentaciones y grano ecológico molido a la piedra.

La visita se puede compaginar con algunas de las actividades que se realizan en la casa: jabón natural reciclando aceite vegetal usado, preparados con plantas medicinales, cocina saludable con producto local y pan ecológico en horno de leña.

OBJETIVOS

- Difusión de conocimiento con el fin de recuperar experiencias e inquietudes con especial incidencia en la memoria y el entorno.
- Dar a conocer un proyecto rural respetuoso con el medio ambiente, donde las edificaciones funcionan como vivienda-taller y han sido construidas con criterios ecológicos y bioclimáticos mediante fardos de paja, materiales del entorno y reciclados.

A QUIÉN SE DIRIGE

Escolares y profesores, asociaciones y personas interesadas. Grupo mínimo de 10 personas, y máximo de 20 personas.

TARIFAS

Consultar dependiendo de la actividad.

ANTZASTI-EUSKALDUNON ETXEA

CULTURA Y TRADICIÓN

 Antzasti-Euskaldunon Etxea
 Artaun Auzoa, 35. 48141 Dima
 657 704 207 / 628 322 275
 info@antzasti.eus
 www.antzasti.eus

EUSKALDUNON ETXEA
ANTZASTI
BASQUE TRADITIONAL HOUSE

Antzasti-Euskaldunon Etxea es una asociación cultural sin ánimo de lucro que pone en valor y muestra al público una amplia colección de objetos de carácter etnográfico correspondientes tanto a la vida rural tradicional de Arratia como a la modernidad urbana de Bilbao. Muestra el cambio que se produce tras la revolución científica e industrial y que precede a la era tecnológica en la que estamos sumidos.

Su propuesta toma como base el hogar familiar. A través del concepto de las viviendas que habitaban nuestros antepasados, refleja con una dimensión amplia el ambiente de la época, sus usos, costumbres y, en definitiva, su historia.

OBJETIVOS

- Sintetizar dos formas de vida y de ver y entender el mundo.
- Reproducir meramente el ambiente de la época.
- Dar a conocer el cambio cultural y sociológico que se produce en este periodo de la historia en una dimensión amplia y comprensible teniendo como referencia siempre el hogar familiar.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos. Visitas guiadas a partir de 6 años. Es necesaria cita previa.

TARIFAS

Escolares: visita guiada y actividades: 5€
6-11 años: 4€
A partir de 12 años: 7€.

AREITZ SOROA GRANJA ESCUELA

MEDIO AMBIENTE, AGRICULTURA ECOLÓGICA Y EDUCACIÓN FORMAL



Ion Colino



Artze Auzoa, 1. 48191 Galdames



946 104 910 / 685 790 558 / 699 190 060



www.areitzsoroa.com



AREITZ SOROA

Centro de Medio Ambiente, Agricultura y Jardinería Ecológica que trabaja en el ámbito docente, medioambiental/ agrario y de apoyo a las y los agricultores de Euskadi.

Organizan visitas de un día para centros escolares a elegir entre las siguientes actividades:

- El caserío ecológico: donde pueden elaborar pan, recolectar manzanas y conocer a los animales domésticos.
- El huerto ecológico: aquí les enseñan a conocer y aprender a respetar su funcionamiento.
- Talleres de medio ambiente: en los que educan en la reducción del consumo, la reutilización y el reciclaje.

Además podrán experimentar con el ciclo del agua, la erosión, el compostaje y la contaminación del suelo mediante itinerarios ambientales que incluyen ver en vivo el trabajo de las abejas en los frutales, la polinización, conocer de dónde se obtienen las frutas, etc.

OBJETIVOS

- Fomentar el conocimiento del medio ambiente y la agricultura ecológica.
- Ayudar a los centros educativos a lograr la transversalidad de sus currículos. Para ello tienen programas que incluyen actividades pre y post visita, actividades a la carta, formación de profesorado, diseño, implantación y desarrollo de proyectos ambientales en torno a la Agenda Escolar 21.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos: centros educativos, asociaciones, ayuntamientos y sindicatos de agricultura.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, a consultar.

BIZKAIGANE ELKARTEA

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LÁCTEOS Y SENSIBILIZACIÓN

 Amets Ladislao
 Larragan Aurrekoa, s/n. 48903 Errigoiti
 946 256 215 / 608 123 750 / 665 522 750
 bizkaigane@hotmail.com
 www.bizkaigane.eus



PARTE DEL EQUIPO DE BIZKAIGANE PARTICIPA EN 'ETXALDEKO EMAKUMEAK' (1) EN SU MISIÓN DE CONTAGIAR DE FEMINISMO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y AL MOVIMIENTO CAMPESINO.

Bizkaigane empezó en 1983 impulsado por tres veinteañeros. Al comprobar que no había relevo generacional, tuvieron la idea de instalarse en el sector agrario pero con un punto de vista novedoso: al no tratarse de un negocio familiar, la idea era trabajar en grupo e introducir la venta directa.

En 2005 saltaron a la producción ecológica apostando por el consumo local. Actualmente, su clientela está formada por particulares y establecimientos de la zona. También ofrecen talleres y visitas guiadas, principalmente dirigidas a escolares.

OBJETIVOS

Gestión propia y asamblearia (no hay jefas ni jefes), producción extensiva, diversificación y divulgación a la sociedad en general de un modelo de producción y alimentario alternativo.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos, centros educativos y/o asociaciones.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.



(1) 'Etxealdeko Emakumeak' es un grupo abierto de mujeres de diversos perfiles: baserritarras, mujeres rurales y mujeres ligadas a la propuesta de la Soberanía Alimentaria.

BUTROI BIZIRIK TRANTSIZIOAN

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE, ACTIVISMO Y SENSIBILIZACIÓN

 Cristian Lertxundi / Eukene Guarrotxena
 Ibaigane kalea, 10. 48100 Mungia
 946 020 636
 butroientransicion@gmail.com
 www.butroientransicion.org/conocenos



Movimiento comunitario autosuficiente, abierto a todas las personas y grupos interesados en participar en la activación de las capacidades de las personas y las del territorio de la comarca Uribe-Butroi.

Entre sus valores destacan: transparencia en sus acciones, cuidados, actitud positiva, tolerancia, responsabilidad y compromiso personal, confianza, justicia y solidaridad, cooperación, soberanía, autogestión, diversión en las actividades, libertad de decisión y autonomía política.

Engloban sus proyectos y actividades en tres áreas: Alimentación, Medio Ambiente y Comunidad. Dentro del área de Alimentación gestionan un grupo de consumo de productos ecológicos, locales, artesanales y de comercio justo. Organizan charlas, cursos, degustación y cata de productos. Se relacionan con otros grupos afines y apoyan proyectos sostenibles y transformadores como los comedores escolares autogestionados.

BUTROI BIZIRIK TRANTSIZIOAN TRABAJA LA INTEGRACIÓN DE LA MIRADA FEMINISTA EN TODAS LAS ÁREAS DE LA ENTIDAD MEDIANTE PROCESOS DE FACILITACIÓN Y EMPODERAMIENTO.

OBJETIVOS

- Transformación personal y social orientada hacia el bien común.
- Recuperación de la economía y formas de vida locales.
- Soberanía alimentaria, energética y tecnológica en armonía con el medio ambiente.

A QUIÉN SE DIRIGE

Todas aquellas personas y colectivos interesados en conocer y/o emprender un nuevo rumbo hacia la sostenibilidad de la vida.

TARIFAS

Cuota asociación entre 5€ y 10€ al mes. Dependiendo de la actividad, consultar.

FERRERÍA DEL POBAL MUSEO

TRANSFORMACIÓN, HIERRO Y TRADICIÓN

 Silvia Rubio
 El Pobal Auzoa, Muskiz BI-2701 errepidea 23 Km
 629 271 516
 info@elpobal.com
 www.bizkaikoa.bizkaia.eus/elpobal

 **Bizkaia**
*el pobaleko burdinola
ferrería de el pobal*

En torno a la ferrería se articulaba un complejo productivo formado por la vivienda de los ferrones (que en su origen tenía el aspecto de una casa-torre), el molino (con dos pares de piedras para moler trigo y maíz), el horno de pan, las huertas y los montes que abastecían de carbón y madera.

El conjunto monumental incluye la casa-torre (construida en el siglo XVI en estilo gótico tardío), el molino, un canal y la antepara, un túnel hidráulico, el taller con martillo, yunque, horno de fundición, oficina, fragua, carbonera, almacenes, cuadras, dos hornos de pan y un puente antiguo. En su entorno actualmente se puede contemplar un pequeño bosque de bambú.

Ofrecen diversas actividades como visitas o talleres a elegir.

OBJETIVOS

- Explicar cómo el primitivo trabajo del hierro también llegó a modificar el paisaje.
- Poner en relación elementos de la industria hidráulica y la alimentación.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, entre 1 € y 2 €.

MÁS INFORMACIÓN

http://issuu.com/el_pobal



JAUREGIBARRIA BASERRIA

AGRICULTURA ECOLÓGICA, DIVULGACIÓN Y EDUCACIÓN

 Jauregibarria Baserria
 Jauregibarria Auzoa, 48340 Amorebieta-Etxano
 946 271 594
 info@ekolurra.eus
 www.ekolurra.eus



El caserío Jauregibarria, construido en el siglo XVIII y reformado a comienzos del XIX, es la sede de EKOLURRA (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi). En su sede, llevan a cabo dos grandes tareas: el control y la certificación de la producción ecológica de Euskadi, y la promoción de la producción y el consumo de alimentos ecológicos.

También desarrolla el programa educativo y de sensibilización 'Lurzorua', dirigido al alumnado de entre 10 y 14 años, con el objetivo de difundir la importancia de cuidar y mantener la tierra fértil, explicando los innumerables beneficios que nos reporta, así como los problemas que acarrea su pérdida.

Por medio de esta actividad didáctica se quiere dar a conocer a la comunidad escolar el compromiso que adquieren las y los baserritarras al optar por la producción ecológica: cuidar la tierra fértil, producir alimentos más saludables, naturales y nutritivos, ayudando a construir un sistema alimentario sostenible.

EKOLURRA, EL CONSEJO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA DE EUSKADI, ES EL ORGANISMO DE CONTROL QUE CERTIFICA LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN EUSKADI.

OBJETIVOS

- Dar a conocer de forma sencilla y didáctica las principales características de la agricultura, la ganadería y la transformación ecológica.
- Mejorar las capacidades científicas del alumnado.

A QUIÉN SE DIRIGE

Público infantil y adolescente.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.

LURMENA ORTUA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

-  Oihane Rodríguez / Mikel Etxegarai
-  Batiz Auzoa, z/g. 48116 Fruiz
-  669 661 093 / 610 351 276
-  lurmenaortua@gmail.com
-  <https://lurmena.wordpress.com>



Lurmena es una bonita huerta junto al río Butrón donde se cultivan todo tipo de verduras de temporada de forma agroecológica. Su manera de trabajar se basa en la integración con el entorno, creando un ecosistema y un paisaje agrario agradable, gestionando recursos que son de todas las personas, como el agua, la tierra y las semillas, de forma responsable y respetuosa.

Ofrecen visitas y actividades para escolares y familias. También preparan cestas con verdura ecológica para las personas que estén interesadas.

OBJETIVOS

- Cultivar de manera respetuosa con el medio ambiente.
- Poner en valor las huertas diversificadas y la biodiversidad.
- Acercar el mundo de la huerta a las niñas y niños.
- Concienciar en el cambio de hábitos y consumo de alimentos de temporada.
- Abastecer con verduras ecológicas a través del sistema de cestas a las personas que estén interesadas.

A QUIÉN SE DIRIGE

Escolares y familias.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.



MASKILU KONTSERBAK

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y RESTAURACIÓN

-  Nadia Ayuso / Mar Garrote
-  Ermitabarri 10. 48499 Zeberio
-  600 664 224 / 647 602 203
-  maskilukontserbak@gmail.com
-  <https://maskilukontserbak.org/maskilu>



Conservera de creación colectiva de productoras y baserritarras de Arratia-Nervión para la transformación de productos de las huertas desde una perspectiva agroecológica. Asociación sin ánimo de lucro, cuenta con la participación de productoras y productores de la comarca, que realizan conservas de manera artesanal, dando así salida a sus excedentes. Esto ayuda a la diversificación de la producción de baserritarras y es un complemento a la renta agraria.

Además, Maskilu ofrece el servicio de elaboración externa para aquellas personas no socias que quieran realizar embotados y mermeladas con sus productos de temporada. Asimismo, reciben visitas para dar a conocer el proyecto y compartir su experiencia.

Realizan intercambios con otras comunidades autónomas que recogen experiencias de obradores colectivos, también como parte de la formación del profesorado y de productoras y productores que están construyendo proyectos con valores similares.

TRABAJAN LA TIERRA DESDE UNA PERSPECTIVA AGROECOLÓGICA, RECUPERANDO EL SABER CAMPESINO TRADICIONAL E INCORPORANDO UNA VISIÓN FEMINISTA Y DE CUIDADOS

OBJETIVOS

- Habilitar un espacio donde cualquier persona procedente de huertas de autoconsumo comunitarias y productoras pueda embotar sus verduras y frutas de temporada durante todo el año.
- Recuperar y dignificar los conocimientos de los caseríos de la zona sobre la conservación de alimentos, investigar e innovar recetas y conservas creativas.
- Potenciar la agroecología y lo local, apostando por la agricultura campesina frente a un modelo agroindustrial.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

A consultar.

MUSEO DE OROZKO

ETNOGRAFIA



Museo de Orozko



Zubiaur Plaza, z/g. 48410 Orozko



946 339 823



museoa.orozko@bizkaia.org



www.orozkomuseoa.eus



Es un museo interactivo y participativo, donde las y los niños pueden aprender mientras se divierten con medios audiovisuales o juegan con maquetas. Consta de tres plantas, cada una de ellas destinada a reflejar un tema. La visita comienza en la planta baja, dedicada a recorrer la historia del valle de Orozko desde la prehistoria hasta la actualidad, así como las características propias del euskera que se hablaba y se sigue hablando en la zona.

En la primera planta podemos contemplar elementos significativos del patrimonio histórico del valle que revelan cómo era la vida tradicional, la importancia del río como fuente de energía y su utilización en las numerosas ferrerías y molinos, la alimentación, la agricultura y la artesanía tradicionales de Orozko.

La temática de la segunda planta se centra en la presencia humana en el Gorbea, en la que destacan las figuras de leñadores, carboneros y pastores. Así, es posible reconstruir el pasado del valle de Orozko de una forma clara, amena y atractiva.

Ofrecen los siguientes talleres y actividades:

- Taller de panaderas y panaderos por un día: el museo ofrece una visita a la panadería de Pablo Azkoaga que data del siglo XVIII y donde se elabora pan artesano. Este taller consiste en aprender la elaboración del pan a la manera tradicional, que, una vez horneado, podrás llevarte a casa.
- Taller a pedales: actividad lúdica y didáctica en Kalaka Jokuak. El taller relaciona las cosas primitivas con las actuales.

OBJETIVOS

- Dar a conocer a las actuales generaciones la historia y cultura de nuestros antepasados.
- Transmitir el cuidado y respeto por el medio ambiente.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Acesso y visitas guiadas gratuitas.

ORTUTIK AHORA

AGROECOLOGÍA, FORMACIÓN Y TRANSFORMACIÓN SOCIAL

 Sergio González
 San Bartolomé Auzoa, 48350 Busturia
 621 011 540 / 627 588 349
 info@ortutikahora.es
 <https://ortutikahora.wordpress.com/>



APOYAN Y DEFIENDEN LA LUCHA FEMINISTA, PARTICIPANDO DE FORMA ORGANIZADA EN ACTIVIDADES COMO EL 8M.

Ortutik Ahora es una asociación sin ánimo de lucro que trabaja todo lo referente a la alimentación desde una perspectiva agroecológica. Está formada por agricultoras, cocineras, nutricionistas y educadoras que buscan generar una nueva conciencia y cultura agroecológica en torno al sistema alimentario, la salud, el consumo y la nutrición. Apuestan por una alimentación responsable, consciente, saludable, sostenible, justa y creativa.

Junto a cuatro productoras de la zona, es el proveedor del comedor de la escuela Allende Salazar de Gernika. También abastece con sus productos a la Asociación de Consumidores de Urdaibai, Lurgozo (Ajangiz). Desarrolla diferentes actividades, como campamentos infantiles de cocina y huerta, actividades extra-escolares de cocina y huerta, talleres de reciclaje

profesional, talleres de cocina en los que el producto es el protagonista, y técnicas de cocina alternativa (cocina Raw, fermentos...). Y colaboran con ENEEK en la revista 'Ekolurra'.

OBJETIVOS

- **Producción:** disponen de una huerta ecológica situada en Busturia, corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Certificada en ENEEK, provee de alimentos a la cocina, talleres y demás actividades que desarrollan.
- **Transformación social:** su cocina es un medio para dar salida a las frutas y verduras de la huerta, así como una vía eficaz para la sensibilización en favor de un nuevo modelo de alimentación, salud y un consumo.
- **Formación:** trabajan la educación desde la soberanía alimentaria, el feminismo, la biodiversidad y la cooperación.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.

PEWMA LURRETIK ETXERA

AUTOCONSUMO Y AGRICULTURA ECOLÓGICA



Pewma Lurretik Etxera



Mentxakane Baserria, 48610 Urduliz



652 319 137 / 688 844 954



pewmabaserria@gmail.com



Pewma Lurretik Etxera (De la Tierra a tu Casa) se basa en la producción de cercanía con tratamientos poco invasivos y la venta de productos de la tierra: huevos, verduras, mermeladas y carnes ecológicas. Apelan a un estilo de vida sano y natural, especialmente en cuanto a alimentación se refiere, generando hábitos alimenticios conscientes y críticos con lo que consumimos.

Realizan agricultura y manejo ecológico, visitas guiadas al baserri (actividad de siembra, hamaiketako y charla), manejo ecológico intercultural de la tierra y sus productos, verduras y animales y venta directa.

OBJETIVOS

- Apuesta por la visibilidad del mundo agrario comunitario.
- Defensa de un cambio de modelo protagonizado por el mundo rural desde una perspectiva diferente, basada en la sostenibilidad, la conservación del medio ambiente y el desarrollo local.
- Desarrollo y aprovechamiento de producciones dotadas de carácter

propio. La agricultura y ganadería ecológicas como alternativa al modelo de producción masivo, volviendo al origen gracias a la maravillosa sabiduría ancestral del manejo de la tierra.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar. Depende de la degustación que se elija (2 opciones) y del número de personas y horas de visita.



SUSTRAIAK CATERINGA

CATERING VEGETARIANO Y AGROECOLÓGICO

-  Sustraiak Catering Koop. Elk. Txikia
-  Deustuibarra, 47. 48014 Bilbao
-  645 739 433 / 645 046 005
-  info@sustraiakcatering.com
-  www.sustraiakcatering.com



Desde sus comienzos en 2009 en Kukutza, el proyecto de Sustraiak Catering ha ido transformándose poco a poco. Además de dedicarse a catering para eventos, comidas populares y abastecer a grupos de consumo, también tienen una línea formativa en cocina vegetariana y vegana, utilizando productos cercanos, de temporada y calidad para aprender a alimentarnos de forma saludable y consciente.

UNO DE SUS PRÓXIMOS OBJETIVOS ES FORMAR PARTE DEL GRUPO ABIERTO DE MUJERES 'ETXALDEKO EMAKUMEAK'.

Imparten cursos y talleres de diferente duración y gran variedad de temáticas, siempre con un enfoque centrado en la soberanía alimentaria y agroecología: cocina silvestre comestible, hamburguesas vegetales, cocina de temporada, cocina sin gluten, cocina macrobiótica y energética, cocina vegetariana gourmet, cocina medicinal...

OBJETIVOS

- Dar a conocer técnicas culinarias, estilos de cocción y elaboraciones sin ingredientes de origen animal.
- Pensar la alimentación y el consumo de una forma más consciente con el entorno, nuestros cuerpos y emociones.
- Adquirir conocimientos de cocina y alimentación para el autocuidado y la autogestión de la salud.
- Fomentar la creatividad y diversidad en nuestros platos a través de sabrosas y variadas recetas.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar en función de cada taller.

TXARAMELA PASTA

AGRICULTURA ECOLÓGICA, RESTAURACIÓN Y EDUCACIÓN

 Ainara Baguer / Izaskun Urbaneta
 La Cadena Auzoa, 10. 48150 Muskiz
 605 738 783 / 605 728 385
 info@txaramelakoop.eus
 <https://txaramelakoop.eus>



Txaramela Pasta nace como alternativa al mercado agroindustrial, dando pasos hacia la soberanía alimentaria y en defensa de la Tierra. Sus creadoras son dos licenciadas en Ciencias que trabajando juntas en el ámbito de la educación ambiental deciden dar vida a un antiguo molino de agua. Han creado una escuela de educación alimentaria y ambiental con el objetivo de que sobreviva la cultura que se ha ido perdiendo con la desaparición de los molinos de agua y la siembra de cereal.



LAS CREADORAS DE ESTA INICIATIVA FORMAN PARTE DE 'ETXALDEKO EMAKUMEAK'.

Ofrecen talleres y actividades dirigidas a adultas/os y niñas/os.

OBJETIVOS

- Recuperar un antiguo oficio con molienda de cereal y cubrir una necesidad actual como es la producción de pasta, uno de los alimentos que más se consume en nuestros hogares a día de hoy.
- Producir de manera agroecológica pasta alimenticia y diseñar e impartir materiales didácticos dirigidos a diferentes sectores de la población, creando conciencia y transmitiendo nuevos valores basados en el respeto al medio ambiente.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.

VISTA ALEGRE BASERRIA

AGRICULTURA Y GANADERÍA ECOLÓGICAS Y TRANSFORMACIÓN

 Helen Groome
 Matienzo Auzoa, 30. 48891 Karrantza
 654 145 154
 info@vistaalegre.com
 www.vistaalegrebaserria.com



Vista Alegre es un caserío que se ha dedicado durante más de un siglo a la producción y venta de leche de vaca. La explotación agraria que dirige Helen Groome mantiene la tradicional diversidad de producción para autoconsumo (verduras, frutas, pollos, cerdos, conejos y ovejas) a la vez que se especializa en la producción láctea de cara al mercado.

SU CREADORA, HELEN GROOME, ES HORTELANA, MADRE, GEÓGRAFA, ASESORA DEL SINDICATO AGRARIO VASCO EHNE Y MIEMBRO DE LA PLATAFORMA 'EUSKADI LIBRE DE TRANSGÉNICOS'.

Está ubicado en el Valle de Karrantza (Bizkaia). Desde 2011 pasteurizan su propia leche y elaboran yogures y queso en una quesería-obrador construida en el caserío. Únicamente trabajan con su propia leche y prima la calidad. Desde abril de 2013, el caserío

está certificado como ecológico, al igual que los productos que elaboran.

OBJETIVOS

- Aumentar la sostenibilidad ambiental y social de la actividad ganadera mediante su paso desde una situación de producción convencional hacia una producción ecológica.
- Transformar la leche en la propia explotación.
- Vender leche, yogur y queso directamente a la población consumidora.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.

MÁS INFORMACIÓN

Ofrecen talleres y actividades dirigidas a adultas/os y niñas/os. Consultar en www.vistaalegrebaserria.com/index.php/eu/ikastetxeak.

GIPUZKOA



ALBERGUE AMBIENTAL BEIZAMA

EDUCACIÓN Y OCIO RURAL RESPONSABLE

 Albergue Ambiental Beizama
 Eskola Zaharra, 20739 Beizama
 630 181 994
 beizamabizia@gmail.com
 www.beizamakoaterpetxea.com



PARTICIPAN Y COLABORAN EN PROYECTOS DE LA COMARCA EN EL MARCO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LA COHESIÓN SOCIAL CON UN ENFOQUE FEMINISTA.

El Albergue Ambiental de Beizama es un servicio público municipal gestionado por la cooperativa Beizama Bizia. Ofrecen experiencias que ponen en valor el medio rural y su importancia para la sociedad, utilizando como recursos las instalaciones del albergue, el entorno natural de Beizama y la colaboración de las/los agricultores.

Para ello, desarrollan experiencias de turismo rural responsable, educación ambiental para la sostenibilidad y desarrollo comunitario:

- Programas educativos y estancias de escolares (Infantil, Primaria y Secundaria)
- Visitas guiadas a caseríos con degustación de productos locales: Arreta, queso de pastor con D.O. Idiazabal; Urki, crianza extensiva de cerdos Basatxerri; Leunda, ganadería de

vacuno de raza Limousin; Aleka bioelkartea, producción ecológica y artesanal de semillas; Aitzalde, caserío tradicional y diversificado; Urkizahar, viticultura y txakoli ecológico con D.O. Getaria; Agiñondo, pan artesanal ecológico elaborado con masa madre.

- Rutas guiadas por la naturaleza y elementos patrimoniales: 'Siente el bosque' y 'Beizamaren ahotsa'.
- Talleres gastronómicos: elaboración de pan y repostería.
- Juegos cooperativos y ludotecas.

OBJETIVOS

Ofrecer experiencias educativas y de ocio familiar que den a conocer la capacidad de producir alimentos locales, que motiven a las personas a vivir según comportamientos y valores más justos y sostenibles, que sean respetuosas con el medio ambiente, y que ayuden a fortalecer la comunidad de la que formamos parte.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todas aquellas personas interesadas. Consultar según actividad y grupo.

BEIZAMA ARTZAI GAZTA

GANADERÍA SOSTENIBLE Y SENSIBILIZACIÓN

 Patxi Otaegi / Idoia Leonet
 Caserío Arreta. 20739 Beizama
 943 815 951 / 670 784 586
 arreta@artzai-gazta.net
 www.beizamagazta.com



La quesería Beizama del caserío Arreta, situada en la localidad de Beizama –en el centro geográfico de Gipuzkoa– está dirigida por el matrimonio formado por Patxi Otaegi e Idoia Leonet. Está ubicada en una posición estratégica, sobre la cima de un monte con maravillosas vistas panorámicas, y cuenta con unos magníficos pastos, lo que propicia que sus ovejas produzcan una leche de primerísima calidad.

Durante los últimos años, los quesos que elaboran han sido premiados en diferentes certámenes de todo el mundo. Venden en ferias de Euskal Herria, en tiendas de Gipuzkoa y directamente en su caserío todos los días de la semana. También realizan envíos a cualquier parte del Estado.

OBJETIVOS

Elaboración de un queso de máxima calidad aunando principios artesanales, conocimiento e innovación, todo ello con el mayor respeto al medio ambiente.

A QUIÉN SE DIRIGE

Visitas guiadas de una hora de duración a grupos concertados, con posibilidad de visitar el establo, la sala de ordeño, el museo y la tienda.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.



EKAIN SAGARDOA

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y SENSIBILIZACIÓN

 Aitor Eizmendi
 Astotxiki Bidea, 4. 20740 Zestoa
 649 326 428
 ekainsagardoa@gmail.com
 <https://ekainsagardoa.wordpress.com>



Desde hace más de una década elaboran sidra ecológica, y este año también han empezado a elaborar zumo de manzana pasteurizada y vinagre. Este proyecto familiar tiene huerta, gallinas y diferentes frutales en el caserío Iruretxiki. Siempre respetuosos con el entorno, utilizan los recursos de la naturaleza lo más adecuadamente posible para producir productos de calidad.

Combinando la tradición de sus ancestros con los avances tecnológicos, trabajan en consonancia con la

naturaleza, sin usar fertilizantes, pesticidas químicos, organismos genéticamente modificados ni aditivos artificiales. Tienen un vínculo muy estrecho con la cueva de Ekain, ya que el origen de su familia se sitúa en el caserío Sastarrain, muy próximo a la entrada de la cueva.

OBJETIVOS

- Impulsar un modelo de agricultura sostenible y fortalecer la salud del ecosistema.
- Trabajar los manzanos y elaborar una sidra ecológica en el caserío.
- Dar a conocer los productos locales y la transformación que ha vivido el baserri, desde la producción convencional a la ecológica.
- Realizar visitas guiadas para dar a conocer su trabajo y la historia de su proyecto, encuentros que finalizan con una degustación.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todas aquellas personas interesadas.

TARIFAS

Consultar según actividad y grupo.

ELIKAGUNEA

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SENSIBILIZACIÓN

-  Elikagunea. Artxara Koop. Elk. Txikia
-  Plaza Nagusia 11, Azpeitia
-  688 688 696
-  info@elikagunea.eus
-  <http://elikagunea.eus/>



Se trata de un proyecto cooperativo que busca reforzar el sector primario a través de la promoción de los alimentos locales y del cambio del modelo de consumo del País Vasco. Tomando Azpeitia como centro, Elikagunea es el lugar que recoge las materias primas producidas en un radio de 150 kilómetros. Ahí se encuentran una tienda, una carnicería y una cocina.

Pero más allá de ser un punto de venta, pretende ser también un centro de cata y educación. Para ello, realizan iniciativas de todo tipo, como presentación y degustación de alimentos de los baserritarras; oferta de recetas con productos de temporada; cursos de cocina; sesiones de 'showcooking'; charlas sobre consumo sostenible; visitas a granjas de diferentes productores; y talleres prácticos infantiles.

PROYECTO CIUDADANO BASADO EN LA COOPERACIÓN, EL IMPULSO DEL EUSKERA, LA IGUALDAD Y LA FILOSOFÍA DE DESPERDICIO CERO.

OBJETIVOS

Poner en valor los productos autóctonos, potenciar el sector primario, informar a la ciudadanía, cambiar los hábitos de consumo mediante trabajos de sensibilización, incidir en la economía local, y revitalizar el mercado y la vida del pueblo.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.

IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA

SENSIBILIZACIÓN Y EDUCACIÓN

 Igartubeiti Baserri Museoa
 Ezkio Bidea, z/g. 20709 Ezkio-Itsaso
 943 722 978 / 943 725 107
 igartubeiti@gipuzkoa.eus
 www.igartubeitibaserria.eus



**IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA
DESARROLLA ACTIVIDADES CON
ENFOQUE DE GÉNERO MEDIANTE
EXPOSICIONES TEMÁTICAS Y
CELEBRA CADA AÑO EL 8 DE MARZO.**

Igartubeiti es un caserío-lagar construido en el siglo XVI que forma parte de la herencia cultural del pueblo vasco. Alcanzó su plenitud a principios del siglo XVII, momento en el que fue ampliado y sufrió una importante transformación para adaptarse a nuevas formas de vida y trabajo. Su estructura original de madera, excelentemente conservada, y la existencia en su interior de un gran lagar de sidra hacen de él uno de los caseríos más interesantes de Euskadi.

El entorno natural ha sido el principal recurso de un caserío que es más que una muestra de la arquitectura popular. Las y los baserritarras, mediante su trabajo, han humanizado el paisaje, dándole forma y sentido a lo que nos rodea, generando un conjunto de valores culturales que siguen vigentes.

OBJETIVOS

Experimentar cómo era la vida en el interior de un caserío vasco de hace cuatro siglos, con su iluminación, mobiliario y herramientas originales, e incluso con los olores y aromas que lo impregnaban.

A QUIÉN SE DIRIGE

Escolares en horas lectivas, asociaciones culturales y de tiempo libre, grupos de amigos/as y familias en tiempo de ocio.

TARIFAS

General 3 €. Escolares 2,50 €.

IRURE TXIKI BASERRIA

MICRO-GRANJA COLECTIVA ECOLÓGICA

-  Joxe Ramón Agirre / Arrate Otaegi
-  Letea, 36. 20737 Errezil
-  675 711 907 / 648 023 455 / 639 712 796
-  irurebaserria@gmail.com
-  <http://bielaytierra.com/19-de-agosto-de-2019-errezil>



Todo empezó hace 35 años, cuando la familia de este baserri decidió plantar manzanos a partir de la variedad Errezil. Posteriormente, empezaron a cultivar la huerta y elaborar pan. Y hace 4 años comenzaron a sembrar trigo. También tienen un molino en el que muelen la harina. En la actualidad, el equipo de Irure Txiki está formado por cuatro personas: Joxerra y Alice en la horticultura, y Edurne y Tomke en la elaboración del pan. La huerta consta de 15.000 metros cuadrados de superficie, y la plantación dedicada a la sidra ocupa una hectárea.

Desde el principio tuvieron claro que la explotación tenía que ser ecológica. Hacen venta directa mediante cestas en Azpeitia y Donosti. Y todas las semanas se les puede ver en la feria de Villabona. Realizan también talleres y visitas con centros educativos mediante una planificación anual de actividades.

OBJETIVOS

- Vivir con la naturaleza de manera respetuosa.
- Imitar el ciclo natural de la vida, dejando la menor huella posible y

cerrando círculos en las prácticas agrícolas.

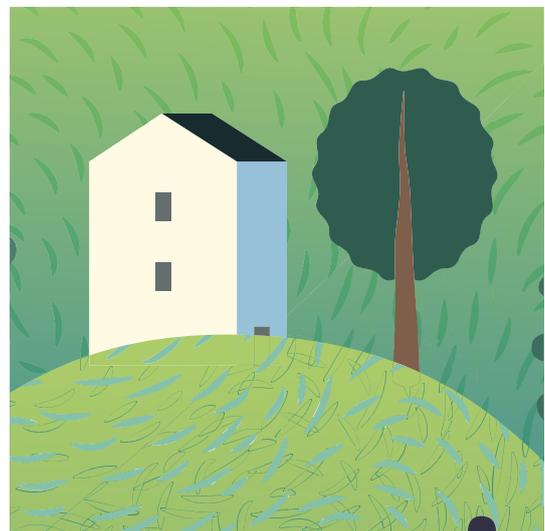
- Mantener una agricultura pequeña y de cercanía, y un caserío vivo siguiendo la tradición del valle.
- Ofrecer una gran variedad de alimentos.
- Seguir reflexionando sobre nuestras prácticas y adaptarse a las realidades tanto sociales como naturales.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar según actividad.



IZTUETA BASERRIA

GANADERÍA SOSTENIBLE Y SENSIBILIZACIÓN

-  Iztueta Baserría
-  Lazkao-Mendi Auzoa. 20210 Lazkao
-  667 947 173 / 626 701 330
-  iztueta@iztueta.eus
-  www.iztueta.eus

— 1925etik —
iztueta
—
esnetan bizi gara

Uno de los principales objetivos de Iztueta consiste en socializar sus valores y modo de vida. Para ello, organizan visitas guiadas para conocer el caserío.

Iztueta tiene una dilatada experiencia de varias generaciones que han trabajado con vacas lecheras de las razas Friso y Fleckvich. Comprometidos con la sostenibilidad y el medio ambiente, en el caserío se presta especial atención a la alimentación y el bienestar del ganado, desde que nacen los terneros hasta que los productos llegan a casa del consumidor. De esta forma, obtienen una leche y derivados lácteos de calidad excelente.

OBJETIVOS

- Ofrecer productos saludables y sabrosos producidos de forma sostenible.
- Promover mejoras continuas y conductas adecuadas en beneficio del medio ambiente.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

3 € niñas/os. 5 € adultas/os.



KARABELEKO

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y SENSIBILIZACIÓN



Odei Artutxa



Portu Auzoa, 34. 20120 Hernani



943 557 524 / 688 632 646



otarrak@karabeleko.org



www.karabeleko.org



Karabeleko es una finca experimental pionera en agricultura ecológica, creada a partir de la unión de esfuerzos de Agifes, Blasenea y Kimu Bat. Mediante esta asociación, sin ánimo de lucro, promueven una cultura de producción y consumo de horticultura ecológica.

Abierto al público en general y al sector hortícola ecológico profesional en particular, en Karabeleko analizan el comportamiento de las diferentes especies y variedades hortícolas y de otros productos para poder asesorar a los productores ecológicos de la vertiente cantábrica.

Ofrecen talleres y actividades dirigidas a adultas/os y niñas/os.

OBJETIVOS

- Respetar el medio ambiente.
- Garantizar las condiciones adecuadas y la igualdad de las personas.
- Promover las relaciones comerciales, el consumo y la economía local.
- Divulgar y sembrar estos valores en la sociedad a través de cursos de formación y visitas guiadas.

TRABAJAN EN LA NORMALIZACIÓN E INCLUSIÓN SOCIAL DE LAS PERSONAS CON ENFERMEDAD MENTAL, REIVINDICANDO SERVICIOS DE CALIDAD QUE FAVOREZCAN SU CALIDAD DE VIDA Y LA DE SUS FAMILIAS.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Dependiendo de la actividad, consultar.

MÁS INFORMACIÓN

<https://www.karabeleko.org/eu/zerbitzuak/prestakuntza-eta-bisita-gidatuak>

NATUR ESKOLA BIZIA

EDUCACIÓN Y TRADICIÓN



Josune Epelde



Santa Bárbara Errepidea, z/g. 20700 Urretxu



630 702 587



info@natureskolabizia.com



www.natureskolabizia.com

Natur Eskola Bizia es un entusiasta proyecto impulsado por varios baserritarras del Goierri. Su principal finalidad es que la ciudadanía conozca de primera mano quiénes producen los alimentos del huerto y la granja, quiénes conservan las tradiciones y la artesanía, y quiénes cuidan del paisaje. Es una iniciativa de educación ambiental, sostenible y transversal que pretende romper ideas preconcebidas e invitar a la reflexión.

Las actividades, de entre 3 y 6 horas de duración, se desarrollan en los mismos caseríos o en emplazamientos cercanos, como Aikur Museo de Miel, Pott Keramika, Ordiziako Azoka, Baztarrika Baserria, Igartubeiti Baserri Museoa y Hariztizabal Baserria.

Son los propios baserritarras quienes diseñan, dirigen y dinamizan actividades tan diversas como elaborar mermelada o pan, conocer la historia del pastoreo, descubrir las curiosidades de la vida social de las abejas y las aplicaciones de la apicultura, la construcción de los caseríos, mancharte

las manos de humus plantando hortalizas o de barro para crear tus obras de arte de cerámica, e incluso coser unas albarcas.

OBJETIVOS

Ofrecer recursos museísticos e interpretativos, talleres amablemente equipados, y materiales de calidad.

A QUIÉN SE DIRIGE

Escolares en sus horas lectivas, asociaciones culturales y de tiempo libre, grupos de amigos y familias en su tiempo de ocio.

TARIFAS

Del Goierri, según la actividad:

escolares entre 2 y 3,5€

personas adultas 3,5-6€

De otras zonas, según actividad:

escolares entre 4 y 7€

personas adultas 7-12€

SAKONA PROIEKTU AGROEKOLOGIKOA

AGROECOLOGÍA Y SENSIBILIZACIÓN

 Ioritz Igarataundi / Aioa Etxebarria
 Komuntzo Baserria, Izarraitz Auzoa. 20730 Azpeitia
 618 225 277
 sakonaetxaldea@gmail.com
 www.facebook.com/sakonaetxaldeekologikoa



Sakona Proiektu Agroekologikoa es un proyecto que aborda de forma ecológica diferentes áreas del entorno rural, como el pastoreo, la agricultura y la transformación de productos. Tienen alrededor de 100 ovejas, con las que elaboran leche pasteurizada y cuajada (de chocolate y natural) en época.

Disponen también de huertas (1,5 hectáreas de huerta exterior y 1.800 m² de invernadero) en las que las verduras son las protagonistas. Tienen diferentes vías de venta: mercado local, cestas semanales en la comarca y cuatro tiendas.

Por otro lado, aprovechando los frutos que tienen en casa, hacen mermeladas en la zona de transformación. Todos los años reciben visitas de niñas y niños de escuelas y colonias.

OBJETIVOS

- Potenciar el sector primario manteniendo vivo el caserío.
- Cuidar la salud mediante un consumo ecológico.
- Potenciar el comercio local mediante la venta de productos a diferentes lugares.
- Acercar la vida del caserío a la calle, permitiendo disfrutar de la naturaleza durante las próximas temporadas.
- Por encima de todo, cuidar la tierra y relacionarse con ella (dar/recibir).

A QUIÉN SE DIRIGE

Todos los públicos, escolares y colonias de verano.

TARIFAS

Consultar en función de la actividad.

MÁS INFORMACIÓN

<https://urolakosta.hitza.eus/2016/02/12/ioritz-igarataundi-eta-aioa-etxeberrria-sakona-baserritik-bizitzeko-dibertsifikatu-egin-behar-da/>

ZITUENE. PASTA OBRADORE KOOPERATIBOA

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y RESTAURACIÓN

 Naiara Retegi / Iker Eizagirre
 Erdiko Kalea, 10. 20100 Errenteria
 943 535 971
 info@zituene.eus
 www.zituene.eus


ZITUENE
pasta obradore kooperatiboa

COLABORAN CON COLECTIVOS FEMINISTAS, JUVENILES Y GRUPOS DE CONSUMO EN SU ANDADURA HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, ENERGÉTICA, TECNOLÓGICA Y FINANCIERA.

Zituene es un proyecto que dio sus primeros pasos en la cocina de casa. Tras un par de años de experiencia, y siempre en colaboración con movimientos y colectivos agroecológicos, creó su propio txoko en el centro de Errenteria.

En su pequeño obrador elaboran con cariño pasta artesana y ecológica con distintos cereales como ingredientes, mientras que la tienda contigua está dedicada a la venta directa de sus productos. Los dos principales cimientos por los que se rige el proyecto son, por un lado, la soberanía alimentaria y, por el otro, la economía social transformadora. Tanto los objetivos fijados como las decisiones

del día a día se crean en base a esos dos fundamentos.

Creen firmemente en la economía social y transformadora, y quieren ser una verdadera alternativa frente al modelo actual que ahoga las vidas. Ofrecen visitas y talleres de pasta.

OBJETIVOS

- Crear relaciones horizontales e igualitarias.
- Ofrecer productos de calidad desde el respeto hacia la tierra y las personas.
- Promover el uso activo del euskera, tanto en la relación directa con los clientes como en el área pedagógica del proyecto.

A QUIÉN SE DIRIGE

A todos los públicos.

TARIFAS

Consultar en función de la actividad.

