

GOIERRIKO INTERPRETAZIO ZENTROA
ELIKADURA ETA GASTRONOMIA GUNEA

delikatuz

CENTRO DE LA ALIMENTACIÓN Y LA GASTRONOMÍA
CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL GOIERRI
ORDIZIA

Ordiziako Feriaren Ibilbidea

Ordiziako azokan sasoi bakoitzeko fruiturik estimatuenak aurkitzen ditugu, bertako ekoizleen eskutik. Sortu zenetik azokan tokiko nekazaritza-produktuak eskaintzen dira, gure baserrietan ekoiztiak eta sasoi egokienean jasoak, hala, freskotasun eta kalitate bermea dute eta, horregatik, gastronomia onena dasta dezakegu gure elikadura eta osasuna zainduz.

Ibilbideari hasiera emateko D'elikatuz zentrora bisitaldia egiten da, zehatz-mehatz, Gastronomia eta Elikadura eta Nutrizioa aztergai diren zentroetara. Asteazkena bada, Museoan ikusitako gauza ugariak bertatik bertara ezagutzea izango da onena, horretarako, azokara inguratuko gara. Goizari amaiera emateko, Ordizian dauden jatetxeetako batean menu gustagarri eta bertako produktuekin prestatutakoa dastatuko dugu.

PREZIOA PERTSONAKO: 3 EURO/DELIKATUZ ZENTRORA BISITA
BAZKARIA: 20 EURO

Informazio gehiago jasotzeko eta erreserbak egiteko: 943 882290 | turismo@ordizia.org

Menuak

TXINDOKI JATETXEA

- ▶ Porru pastela barrengorrien saltsarekin
- ▶ Babarrun gorriak odolkiarekin
- ▶ Idiazabal Gaztaren Tarta
- ▶ Ura, ardoa eta kafea

MARTINEZ JATETXEA

- ▶ Barazkien panatxea
- ▶ Babarrun gorriak odolkiarekin
- ▶ Idiazabal gaztaren izozkia
- ▶ Ura, ardoa, sagardoa eta kafea

TXIMISTA SAGARDOTEGIA

- ▶ Barazki-pastela
- ▶ Babarrun gorriak odolkiarekin.
- ▶ Idiazabal Gazta, irasagar eta intxaurrekin
- ▶ Ura, sagardoa, ardoa eta kafea



Ordiziako Udala



EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

GOIERRIKO INTERPRETAZIO ZENTROA
ELIKADURA ETA GASTRONOMIA GUNEA

delikatuz

CENTRO DE LA ALIMENTACIÓN Y LA GASTRONOMÍA
CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL GOIERRI
ORDIZIA

Ruta de la Feria de Ordizia

La feria de Ordizia nos ofrece en cada época sus más preciados frutos de la mano de los propios productores. Desde su origen esta feria ha estado estrechamente vinculada con los productos agrícolas locales, producidos en nuestros propios caseríos y recogidos en su mejor momento, siendo garantía de frescura y calidad, y por ello nos posibilitan disfrutar de la mejor gastronomía y cuidar nuestra alimentación y nuestra salud.

La ruta comienza con la visita del Centro D'elikatuz, en concreto de sus Centros dedicados a la Gastronomía y a la Alimentación y Nutrición. Si es miércoles lo ideal es conocer en la práctica muchas de las cosas vistas en el Museo, con la visita de la feria. Terminaremos la mañana con un delicioso menú elaborado con productos típicos de nuestra comarca, en alguno de los restaurantes de Ordizia

PRECIO POR PERSONA: 3 EUROS/VISITA
CENTRO DELIKATUZ
COMIDA: 20 EUROS

Para más información y reservas: 943 88 22 90 | turismo@ordizia.org

Menús

RESTAURANTE MARTINEZ

- ▶ Panaché de verduras de temporada
- ▶ Alubias rojas con morcilla
- ▶ Helado de queso Idiazabal con jugo de grosellas
- ▶ Agua, vino, sidra y café

RESTAURANTE TXINDOKI

- ▶ Pastel de puerros con salsa de champiñones
- ▶ Alubias rojas con morcilla
- ▶ Tarta de queso Idiazabal
- ▶ Agua, vino, sidra y café

SIDRERIA TXIMISTA

- ▶ Pastel de verduras
- ▶ Alubias rojas con morcilla
- ▶ Queso Idiazabal con nueces y membrillo
- ▶ Agua, sidra, vino y café



Ordiziako Udala



euskadi



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE