

DONOSTIA KMO

CATÁLOGO DE PRODUCTO LOCAL



la esencia de lo auténtico

"A menudo expresé que el mejor poeta es la persona que nos entrega el pan de cada día: el panadero más próximo, que no se cree Dios. Él cumple su majestuosa y humilde faena de amasar, meter al horno, dorar y entregar el pan con una obligación comunitaria". Pablo Neruda.







DONOSTIA, PRODUCTO DE LA NATURALEZA

*Cuidamos la tierra que
nos abriga. La mimamos.
Somos la mar que nos
mece. Nos empapamos
de ella. Su sabor da forma
a nuestra convivencia.
Vibramos con su esplendor.
Disfrutamos de sus frutos.
Somos Donostia. Somos
producto de la Naturaleza.*

FRESCO & LOCAL

donostia
guztiona *Cluster Agroalimentario
de Donostia - San Sebastián*

El Cluster Agroalimentario Guztiona es una red de empresas, instituciones y agentes socioeconómicos del sector agroalimentario creada para fomentar sinergias y colaboraciones entre sus miembros, poner en valor el producto local y mejorar la competitividad del sector Agroalimentario en la ciudad de Donostia y su entorno.



En el año 2013 el Ayuntamiento de San Sebastián, a través de Fomento de San Sebastián, inició su apuesta por promover el sector Agroalimentario y en concreto, el producto local. Durante estos años se han realizado diferentes actuaciones para promover el consumo y la oferta de producto local en la ciudad: campañas de visibilización del mismo en hoteles y comercios, participación en la Feria Gastronomika, celebración del Día del Producto Local de San Sebastián, el proyecto de agroemprendizaje Urban Lur, etc.

En los últimos tiempos diferentes voces del sector han sugerido la necesidad de preparar un catálogo de las y los productores del Cluster Guztiona, con un doble objetivo: por un lado, informar y sensibilizar a la ciudadanía acerca del producto local que tienen a su disposición en su entorno y, por otra parte, utilizar el catálogo como una herramienta útil en sus procesos de comercialización.

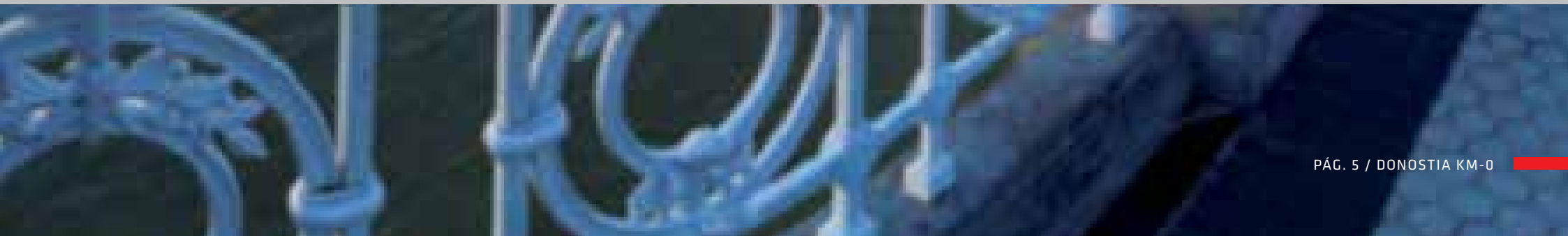
Siendo conscientes de la importancia de la puesta en valor del producto local, con el objeto de que pueda competir con el resto de productos, en este catálogo, además de resaltar su calidad, se muestran las historias y experiencias que enmarcan estos productos. Esto permite dotarles de un valor diferencial y de hacerlos más atractivos.

Son 22 las y los productores que han participado en esta edición del Catálogo “Donostia Km0”, quedando abierto a más incorporaciones en el futuro.

●● *Love Donostia, Taste Donostia* ●●



donostiasustapena
fomentosansebastián



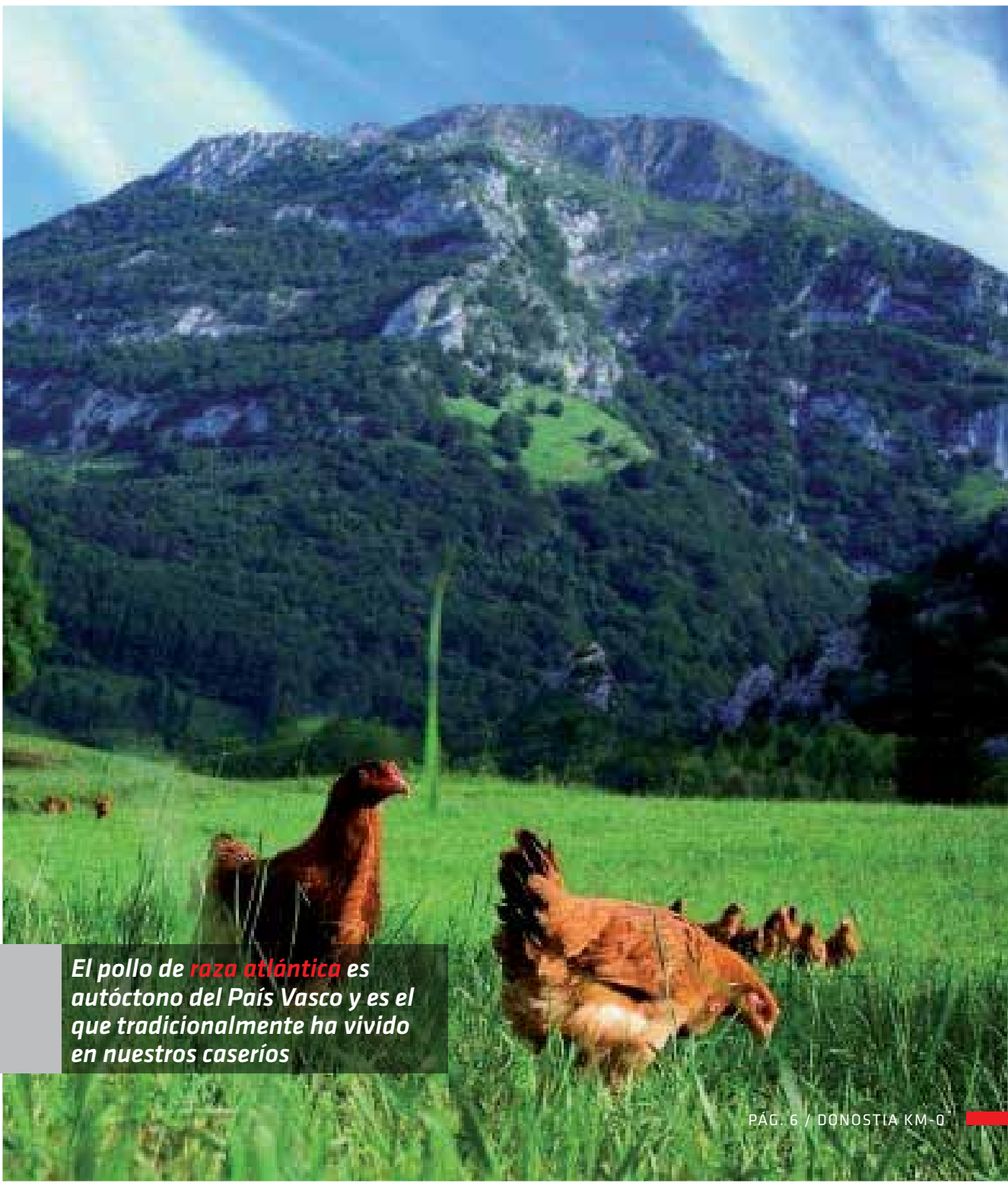
Carnes y Pescados

13/ **EZKURTXERRI**
EL OBRADOR ARTESANO
DEL CERDO VASCO

15/ **GOIBURU**
DERIVADOS DEL PATO

17/ **LUMAGORRI**
POLLO DE CASERÍO

19/ **MAISOR**
LA EXPERIENCIA DEL CANTÁBRICO



El pollo de *raza atlántica* es autóctono del País Vasco y es el que tradicionalmente ha vivido en nuestros caseríos

Frutas y Verduras



Las hortalizas **ecológicas** están libres de sustancias contaminantes para la naturaleza y las personas de Getaria

22/ **AZKONOBETA**
EL SABOR DE LAS VERDURAS

24/ **GOXORRUBI** FRESA, FRANBUESA
Y OTROS PRODUCTOS

26/ **HARITZ LUJANBIO**
VERDURAS DE LA TIERRA

28/ **IÑIGO ELGUEA**
HORTALIZAS ECOLÓGICAS

30/ **KARABELEKO**
UN PROYECTO INTEGRADOR

32/ **LURRARTE**
DIRECTAMENTE DEL CASERÍO

34/ **MUNO BASERRIA**
DEL SIGLO XVI HASTA HOY

36/ **ONEIN** ¡MERMELADAS ECOLÓGICAS
Y MUCHO MÁS!

38/ **URBAN BARATZA**
AGRICULTURA ORGÁNICA

40/ **WIL-MAR**
DE LA HUERTA A LA MESA



La **conservación de pescado** es una técnica que ya en época romana dio importancia al puerto de Getaria

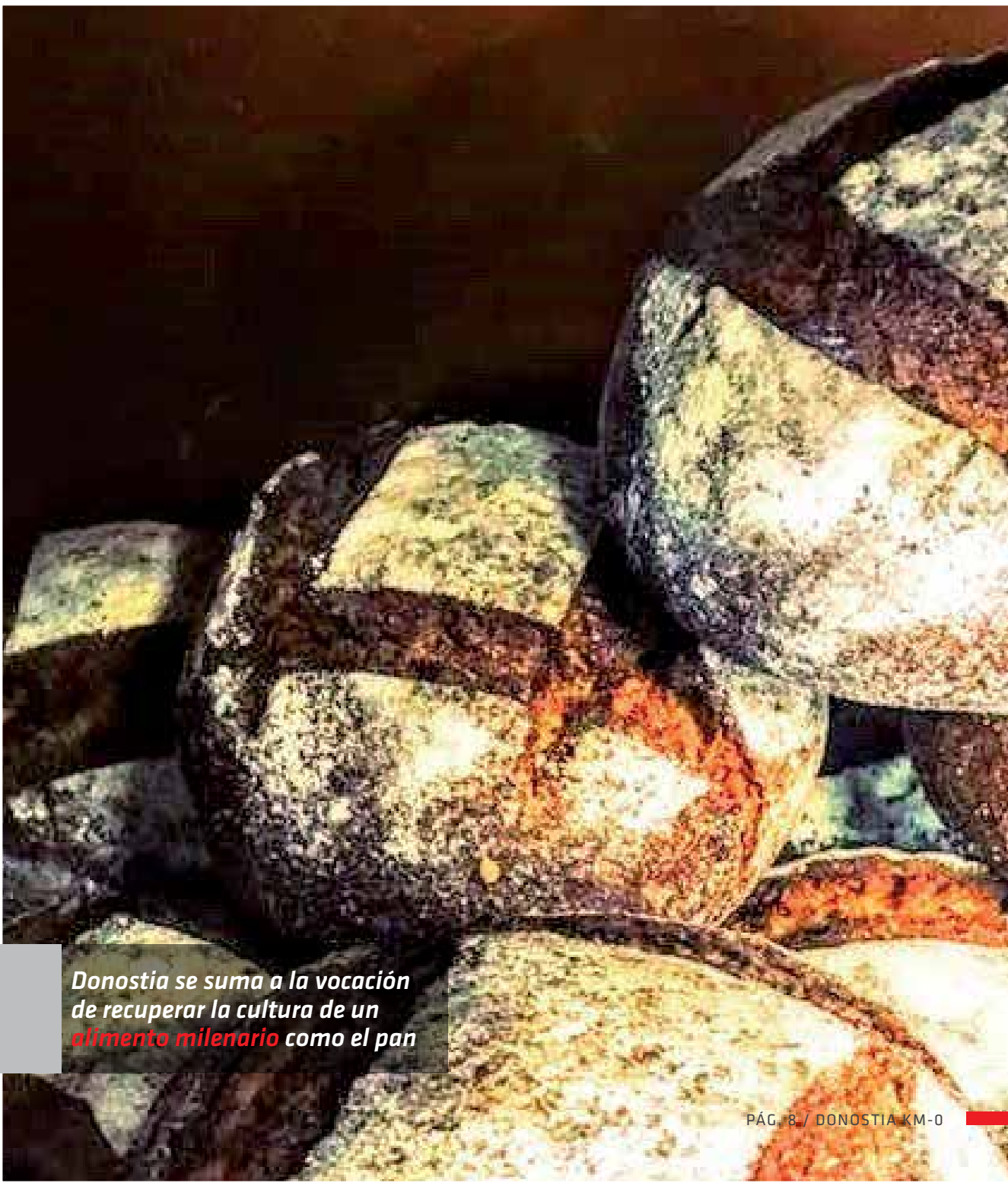
Pan y Repostería

43/ **ÁLKHEMI LABORATORY**
MAGIA EN LA REPOSTERÍA ARTESANA

45/ **MAÑEKO**
TRADICIÓN REPOSTERA
EN HORNO DE LEÑA

47/ **RAFA GORROTXATEGI**
REPOSTERÍA ARTESANA
DE ALTA GASTRONOMÍA

49/ **THE LOAF**
PAN DE VERDAD



*Donostia se suma a la vocación
de recuperar la cultura de un
alimento milenario como el pan*

Lácteos



Yogures hechos con leche
pasteurizada de vaca,
sin ningún tipo de aditivo
ni conservante

52/ **ADARRAZPI**
ARTESANOS DE LA LECHE DE OVEJA

54/ **BORDAZAR**
LA LECHE DE CASERÍO MÁS FRESCA

56/ **EGOTZA**
QUESO DE CABRA ARTESANO

58/ **ETXEBERRI GOIKOA**
LA LECHE DE CASERÍO MÁS FRESCA

60/ **GOENAGA**
LA DIFERENCIA NATURAL

62/ **GOINE**
MAESTROS QUESEROS

64/ **IGELDOKO ESNEA**
NATURALMENTE, LECHE DEL DÍA

66/ **LEIZURI IZOZKIAK**
HELADOS NATURALES



La producción y consumo de
leche natural se ha convertido
en un **valor de la ciudad**

Cervezas

69/ BAGA BIGA
FÁBRICA DE CERVEZA,
RESTAURANTE Y CERVECERÍA

71/ BASQUELAND BREWING
REVOLUCIÓN EN LA CERVEZA

73/ GROSS
LA CERVEZA CON DENOMINACIÓN

75/ MALA GISSONA
LA CERVEZA DE LOS BALLENEROS

Donostia cuenta con cervezas
artesanas reconocidas
internacionalmente y
apreciadas en la ciudad



Txakolis



El *txakoli* es un
elemento distintivo
de la cocina *vasca*

78/ **TXAKOLI OLATU**
UN VINO ÚNICO EN UNA TIERRA ÚNICA

80/ **TXAKOLI ZUDUGARAI**
UN GUIÑO DE SABOR Y ORIGINALIDAD

82/ **HIRUZTA BODEGA**
PATRIMONIO CULTURAL

84/ **MASTI ORIAMENDI**
LA AVENTURA DE RECUPERAR EL
TXAKOLI EN DONOSTIA



Donostia, en el
epicentro de la
cultura de la *sidra*

DONOSTIA KMO

CARNES Y PESCADOS

• •

*Respetando la Naturaleza,
redescubriendo su cercanía*

EZKURTXERRI/

EL OBRADOR ARTESANO DEL CERDO



Ezkurtxerri es una empresa familiar de Getaria, dedicada a la cría y elaboración de productos derivados del cerdo.

Sus cerdos viven desde su nacimiento en total libertad, alimentándose de las encinas centenarias de su caserío, pero también de las hierbas, tubérculos y setas que nacen en su entorno. Son de dos razas, la más numerosa, es una raza autóctona en peligro de extinción: el Cerdo Vasco o Euskal Txerria.

Este pequeño obrador artesano, surge por un lado, como respuesta al declive de mataderos de cerdos que ha tenido lugar en el País Vasco en estos 10 últimos años. Por otro, vieron también una oportunidad de elaborar un producto hecho en casa y de calidad.

Actualmente el obrador emplea a 3 personas que se encargan de todo el ciclo productivo; desde la cría, hasta organizar los encargos.

Ofrecen visitas guiadas a su caserío y obrador, así como la posibilidad de degustar sus productos.



Agrodiversidad

Ezkurtzerri contribuye a la conservación y difusión de la raza autóctona (en peligro de extinción) de cerdo vasco que comenzó a recuperarse en Aldudes (Baja Navarra) en 1988.



Hábitats

La cría de estos animales ha posibilitado la conservación de un hábitat del que existe muy poca superficie en Gipuzkoa: el encinar cantábrico.



Bienestar animal

Los cerdos viven en libertad, alimentándose de hierbas, tubérculos y setas en un encinar cantábrico.

Especialidades

Carne de cerdo Ezkurtzerri

Ezkurtzerri, gracias a sus instalaciones pioneras, realiza un exhaustivo control de calidad en todos los productos que ofrece, especialmente en aquellos que son frescos. Por su calidad y sabor auténtico destacan el solomillo, la costilla de cerdo, la chuleta y el lomo.

Embutidos artesanos

El producto elaborado más popular de su obrador es la txistorra. Pero también elaboran salchichas, hamburguesas, chorizos, morcillas... así como una serie de productos denominados de gama alta o V gama: cochinillo asado, codillo.



www.ezkurtzerri.com



[ezkurtzerri](https://www.facebook.com/ezkurtzerri)



[@ezkurtzerri](https://twitter.com/ezkurtzerri)



[@ezkurtzerri](https://www.instagram.com/ezkurtzerri)

Meagas Auzoa, 31
20808 Getaria
628 202 768



GOIBURU/

DERIVADOS DEL PATO



Goiburu es una pequeña empresa familiar guipuzcoana situada en Urnieta, en las cercanías del monte Adarra.

Su actividad se centra principalmente en la elaboración de derivados del pato. De hecho, se trata de una de las pocas, sino la única granja que con técnicas artesanales elaboran foie en Gipuzkoa.

En Goiburu se ha priorizado la calidad a la cantidad, por eso, la producción es limitada pero de alto sabor.





Empresa familiar

con más de 30 años de experiencia.



Sin Aditivos

Todos los productos están elaborados sin aditivos artificiales.



Sostenibilidad

Se prioriza la calidad del producto a la producción de grandes cantidades.



Especialidades

Foie gras micuit

Con hígados de primera calidad y tras un delicado proceso de elaboración se obtiene el mi cuit. Este manjar está listo para comer y se puede acompañar con reducción de módena, consiguiendo así un agradable contraste de sabores.

Jamón de pato

El jamón de pato Goiburu se obtiene tras el secado y ahumado natural del magret. Para una buena degustación del producto se recomienda servirlo en un plato previamente templado en el horno.

Salteado de hongos y confit de pato

Elaborado con hongos y confits de pato, ideal para calentar y añadir a la ensalada, consiguiendo una exquisita ensalada templada en pocos minutos.



www.granjagoiburu.com



[granjagoiburu](https://www.facebook.com/granjagoiburu)

Mercado de San Martín de
San Sebastián en la planta -1

GRANJA GOIBURU S.L.
Bº Goiburu 6
20130 Urnieta
943331586



LUMAGORRI/

POLLO DE CASERÍO



Lumagorri nace en 1993, cuando 10 baserritarras (8 de Gipuzkoa, 1 de Álava y 1 de Bizkaia) se asocian con la intención de recuperar el Pollo de Caserío y con él, uno de los sabores más apreciados de nuestra gastronomía.

La iniciativa surge también como una forma de explorar vías de producción de calidad, más respetuosas con el bienestar animal y que el modelo productivo intensivo no es capaz de garantizar.

Los pollos LumaGorri se crían en libertad y su alimentación es natural, basada principalmente en maíz, hierba fresca y otros cereales, libres de transgénicos.

Su calidad es reconocida por el sello de garantía Euskolabel, siendo esta iniciativa la primera en obtener esta certificación en 1993.

Prácticamente el 70% de los establecimientos que abastecen directamente son pequeño comercio local.





Agrodiversidad

El pollo de raza atlántica es autóctono del País Vasco y es el que tradicionalmente ha vivido en nuestros caseríos.



Empleo local

Actualmente emplean a unas 80 familias, siendo una oportunidad para mantener vivo el medio rural vasco.



Cría en libertad

El Pollo de Caserío se cría libre en pradera con una alimentación natural. El 60% de su dieta es maíz.



Sostenibilidad

Las explotaciones son de pequeño tamaño y la cría de pollos es extensiva.

Especialidades

Carne de pollo de caserío

El pollo LumaGorri tiene un sabor único, propio de un pollo criado en libertad, como tradicionalmente se ha hecho en nuestros caseríos. Ideal para asar o preparar cualquier receta, entero o despiezado (pechuga, alas o muslos).

LumaBurger

Una forma diferente de gozar del sabor del Pollo LumaGorri. La hamburguesa LumaBurger está elaborada con 100% carne de pollo de caserío.



www.lumagorri.es



LumaGorri



@lumagorri



@lumagorrioilaskoa

Zabalegi aldea
20214 Zerain
943 800 100



MAISOR/

LA EXPERIENCIA DEL CANTÁBRICO



Esta empresa familiar de tradición pesquera, abrió su obrador artesano en el mismo puerto de Getaria en el año 1999, para dar continuidad a la costumbre que ha hecho de esta localidad una referencia en la elaboración de conservas de anchoas.

Su proximidad a la lonja les permite elaborar las conservas con el mejor pescado que cada temporada ofrece la pesca de bajura.

Comprometidos con la calidad del producto, en Maisor trabajan para que cada persona se lleve a su mesa una conserva hecha como en casa.

Aunque la anchoa sea la estrella, también elaboran conservas con otras especies como el verdel o el bonito. Todos estos productos los puedes encontrar en tiendas gourmet, en restaurantes de calidad o pedir directamente on-line.

Encuentra su pequeño obrador artesanal a pie de puerto. Puedes descubrir cómo conservan artesanalmente las especies capturadas por la flota local.





Pesca sostenible

La flota de bajura de Getaria está comprometida con el uso de técnicas de pesca sostenibles reconocidas internacionalmente con la certificación MSC.



Gastronomía

La conservación de pescado es una técnica que en época romana dio importancia a puertos como el de Getaria. Sabores que desde entonces están muy arraigados en nuestra cultura gastronómica.



Empleo Local

Este pequeño obrador da empleo directamente a 10 familias, manteniendo un oficio muy arraigado en Getaria y un conocimiento transmitido generación tras generación.

Especialidades

Conservas de Anchoa en Salazón

La anchoa del cantábrico (*Engraulis encrasicolus*) tradicionalmente se ha conservado, primeramente dejando madurar en sal y posteriormente en aceite, el cual, además de ayudar a su conservación, aporta propiedades cardio-saludables. Maisor, apuesta por utilizar un aceite suave, manteniendo las propiedades de la anchoa, sin interferir en su sabor auténtico.

Ahumados de Pescado

Maisor elabora también con otros pescados del cantábrico, una gama de ahumados. Esta semi-conserva se realiza con madera de roble autóctono, buscando que el pescado mantenga siempre la frescura del Cantábrico



www.maisor.com



[AnchoasMaisor](https://www.facebook.com/AnchoasMaisor)



[@ItsasMendiGutiziak](https://www.youtube.com/channel/UCsMendiGutiziak)



[@maisorgetaria](https://www.instagram.com/maisorgetaria)

Edif. Astillero, Puerto 3
20808 Getaria
943 140 993



DONOSTIA KMO

FRUTAS Y VERDURAS

• •

*Simbiosis de la ciudad con
los frutos de la tierra*

AZKONOBieta/

EL SABOR DE LAS VERDURAS



Inaxio Intxausti e Isabel Asurmendi son Azkonobieta Barazkiak. Situados en el Parque Agroecológico de Urreleku, este proyecto familiar produce de forma artesanal hortalizas ecológicas en los terrenos de este antiguo case-río de Lezo.

El objetivo de estos productores es recuperar el sabor de las verduras en nuestras recetas. Para ello, seleccionan variedades ecológicas de proximidad y manejan los cultivos con el esmero y el cuidado que sólo es posible en una pequeña explotación.

Sus verduras son siempre frescas y de temporada. Puedes encontrarlas en tiendas ecológicas de Donostia - San Sebastián. También abastecen a varios grupos y cooperativas de consumo de Donostia y Oarsoaldea.





Especialidades

Hortalizas ecológicas

Azkonobieta barazkiak producen durante todo el año hortalizas ecológicas de temporada. Entre sus productos destacan por su sabor los tomates, por su finura las guindillas y por su aroma y frescura, las vainas.

Cuando hay excedentes de producción, sobre todo en verano, aprovechan para elaborar en casa, mermeladas y conservas que completan las cestas de los grupos de consumo. Destaca la mermelada de calabacín y las guindillas en conserva.



azkonobieta.barazkiak

AZKONOBETA
BARAZKIAK
Urreleku Baserria
20100 Lezo
658 719 095



Agricultura familiar

Hay sabores que sólo puede ofrecer una huerta trabajada artesanalmente como si fueran para casa.



Agricultura ecológica

Las hortalizas que elaboran son ecológicas, por lo tanto son respetuosas con la naturaleza y las personas.



Parque Agroecológico Urreleku

Supone una oportunidad laboral para varios productores de la comarca y la reactivación del caserío Urreleku.

GOXORRUBI/

FRESA , FRAMBUESA Y OTROS PRODUCTOS



Goxorrubi es un proyecto empresarial de producción urbana sostenible de fresa, frambuesa y otros productos de la huerta en la propia ciudad de San Sebastián. Se enmarca en la iniciativa del Ayuntamiento de San Sebastián, a través de Fomento de San Sebastián, llamada “Urban Lur”, en la zona de Auditz-Akular del barrio de Altza.

Arranca en el 2020 en plena pandemia, y es liderado por la bióloga Begoña Julián (Donostia, 1982). Su localización le permite llevar producto fresco directamente de la huerta a la tienda en la propia ciudad y en los pueblos de alrededor. El producto estrella -con el que se ha arrancado este proyecto- es la fresa, pero se quiere trabajar también con otros productos, algunos típicos de nuestros campos y otros menos, contribuyendo a la diversificación del producto local.

Comprometidos con la calidad, se manejan variedades de fresa de excelentes cualidades organolépticas, que se pueden encontrar en tiendas gourmet, restaurantes de calidad o a pie de parcela. Se están trabajando también productos derivados, como las exquisitas mermeladas de fresa. Descúbrelo.





Especialidades

Fresa fresca Cultivan variedades francesas (*Charlotte* y *Mariguette*) de pequeño tamaño, gran aroma y sabor. Su temporalidad, de corta duración (abril a octubre aprox.), las hace ideales para circuitos de consumo local. Son frutas muy diuréticas que poseen micronutrientes minerales y vitamínicos de interés. Su contenido en vitamina C, carotenoides, polifenoles y antocianinas hacen de la fresa una de las frutas de mayor interés por su capacidad antioxidante.

Frambuesa fresca Cultivan también frambuesa de la variedad suiza *Himbo top*, vigorosa, dulce y con un punto perfecto de acidez. Las frambuesas son frutos delicados y muy sabrosos que tienen importante contenido en potasio, vitamina C, ácido fólico y fibra.

Mermelada de fresa Se está explorando y empezando a elaborar también productos derivados de los cultivos principales, teniendo de momento una mermelada exquisita elaborada con fresa en una conservera cercana, situada en el pueblo de Hernani.



[begona.julian.3/photos_albums](https://www.facebook.com/begona.julian.3/photos_albums)

GOXORRUBI
Paseo Félix Irazu s/n,
Parcela nº 3
20017 San Sebastián
611 107 118



Sabor

Se produce una fresa que sabe a fresa, con gran intensidad.



Diversificación del producto local

Se contribuye a la diversificación de los productos que se producen en nuestro entorno y que llega a nuestros mercados.



Sostenibilidad

Por ser una producción urbana, local y ecológica

HARITZ LUJANBIO/

VERDURAS DE LA TIERRA



Haritz lleva cerca de 8 años trabajando como agricultor profesional. Desde sus comienzos ha apostado por producir hortalizas y legumbres como ecológicas.

Desde 2016 se ha asociado con Nekane Tomasena para compartir su conocimiento y experiencia en la producción y comercialización de verduras.

Su intención es crear una cooperativa de producción agroecológica con otros productores que suelen colaborar con ellos.

Reparten semanalmente unas 100 cestas de verduras frescas que producen en los terrenos de los caseríos Guardapлата (Donostia-San Sebastián) y Urreleku.

También, puedes encontrar sus productos en el mercado de Erretería.





Cultura de mercado

Dos o tres veces a la semana bajan al mercado de Erreterria para vender sus hortalizas, manteniendo la cultura del mercado.



Relevo generacional

La apuesta de este joven y sus compañeros por la agricultura ecológica es fundamental para mantener vivo nuestro sector primario.



Parque Agroecológico Urreleku

Supone una oportunidad laboral para varios productores de la comarca y la reactivación del caserío Urreleku generación tras generación.

Especialidades

Hortalizas y legumbres ecológicas

Haritz Lujanbio elabora durante todo el año hortalizas y legumbres ecológicas de temporada. Las hortalizas más demandadas por su frescura y sabor son los tomates y el nabo daikon, pero además, su especialidad son las zanahorias y los puerros, que se producen muy bien en los terrenos de Urreleku.

Entre las legumbres, destacan por su sabor las alubias. Cultiva una variedad local que tradicionalmente se ha cultivado en los caseríos del entorno, contribuyendo así, a la conservación de la agrobiodiversidad.

HARITZ LUJANBIO
Urreleku Baserria
20100 Lezo
635 745 260



IÑIGO ELGUEA/

HORTALIZAS ECOLÓGICAS



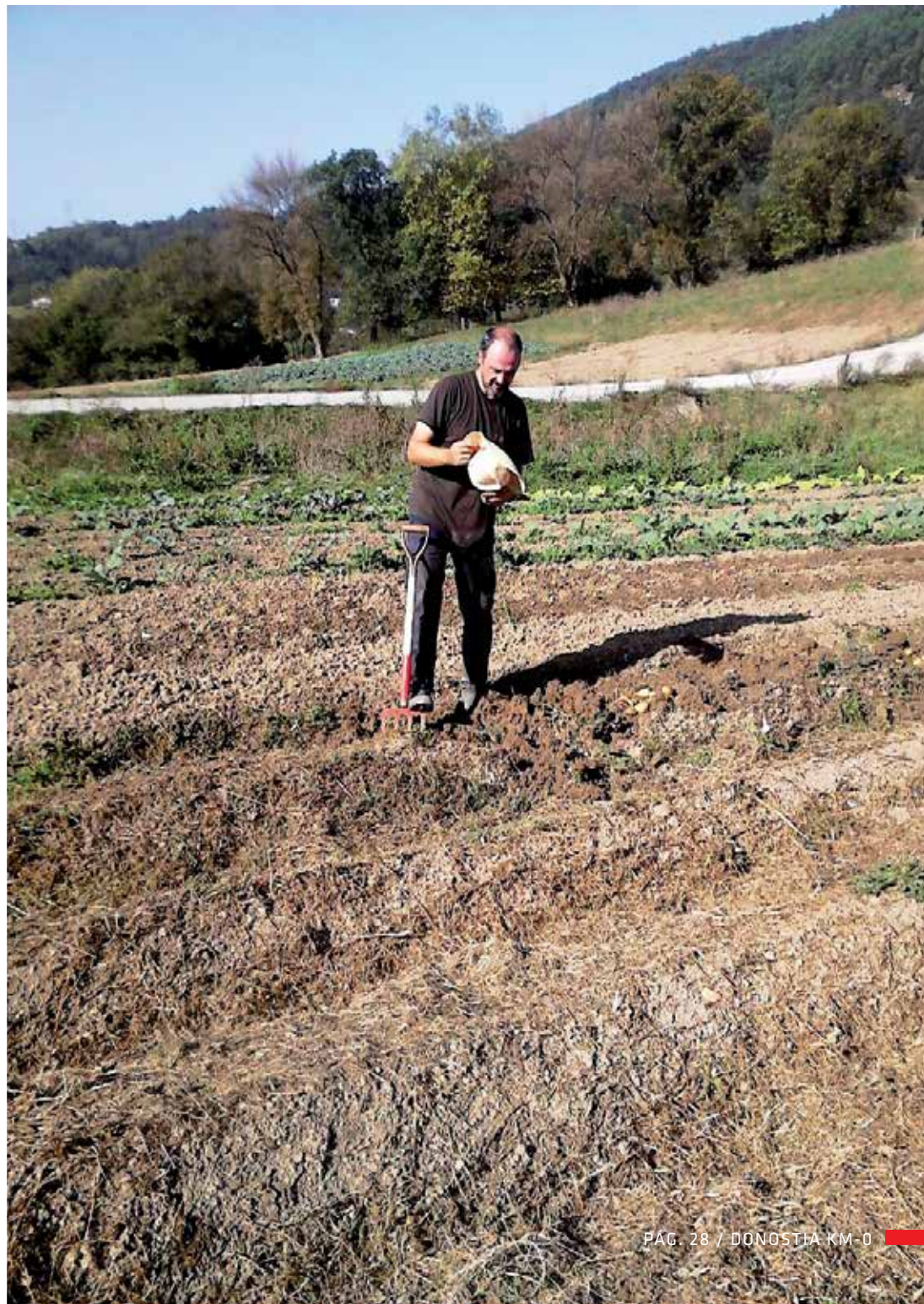
Iñigo Elguea es amante de la naturaleza. Ha trabajado siempre en contacto con ella, por lo que tiene claro que la producción de alimentos debe ser respetuosa con el entorno en el que vive.

Cuando tuvo la oportunidad de cultivar un huerto de forma profesional en el Parque Agroecológico de Urreleku (Lezo), Iñigo no lo dudó.

La selección de variedades, el manejo de la tierra y de los cultivos es artesanal y todos los alimentos que produce tienen la certificación ecológica.

Las verduras que ofrece son fresquísimas, siempre de temporada y de primerísima calidad.

Iñigo Elguea abastece a varios grupos y cooperativas de consumo de Donostia y Oarsoaldea.





Especialidades

Hortalizas ecológicas

Iñigo Elguea elabora durante todo el año hortalizas ecológicas de temporada.

Entre sus productos destacan por su sabor los tomates y sus guisantes, de la variedad maravilla.



IÑIGO ELGUEA
Urreleku Baserria
20100 Lezo
617 707 920



Relevo generacional

Iñigo Elguea es de los pocos jóvenes productores que se aventuran en el mundo de la agricultura. Un relevo generacional muy importante sobre todo en entornos urbanos.



Agricultura ecológica

Las hortalizas que produce están libres de sustancias contaminantes para la naturaleza y las personas.



Parque Agroecológico Urreleku

Supone una oportunidad laboral para varios productores de la comarca y la re-activación del caserío Urreleku generación tras generación.

KARABELEKO/

UN PROYECTO INTEGRADOR



Karabeleko es una finca experimental pionera en agricultura ecológica, creada a partir de la unión de AGIFES (Asociación Gipuzkoana de Familiares y Personas con Enfermedad Mental), Blasenea (vivero de semillas y plantas ecológicas) y Kimu Bat (empresa de jardinería y paisajismo).

Además de promover la producción y el consumo de hortalizas ecológicas de temporada, funcionan como centro de rehabilitación psicosocial para personas con enfermedad mental y otros colectivos en situación de exclusión, ofreciendo así una oportunidad para la inserción social y laboral.

Abastecen a varios restaurantes y actualmente están produciendo 160 cestas para varios grupos de consumo.

En la finca disponen de una Ecotienda donde ofrecen sus verduras y otros alimentos de productores con los que colaboran. También realizan visitas guiadas a grupos y escolares.





Especialidades

Hortalizas ecológicas

En Karabeleko se trabaja a diario para conseguir las mejores hortalizas ecológicas de temporada y proveer tanto a los grupos de consumo como a su propia Ecotienda y a restaurantes de la ciudad.

Su carácter experimental les lleva a probar continuamente nuevas variedades de hortalizas.

Plantas y semillas ecológicas

En la finca experimental Karabeleko puedes conseguir además de hortalizas, plantel y semilla certificada como ecológica y herramientas para hacer tu propia huerta.



www.karabeleko.org



Karabeleko



Karabeleko Ekonekazaritza



@karabeleko

Portu Auzoa, 34
20120 Hernani
943 557 524



Inserción socio-laboral

Karabeleko es una oportunidad de desarrollo personal y profesional para personas con enfermedades mentales o en riesgo de exclusión.



Agricultura ecológica

Karabeleko apuesta por la producción ecológica por los beneficios sociales y ambientales que supone.



Creatividad gastronómica

Colaboran con los restaurantes y centros gastronómicos más relevantes del País Vasco por la labor de recuperación de variedades locales y el desarrollo de nuevas variedades hortícolas.

LURRARTE/

DIRECTAMENTE DEL CASERÍO



Antton Olaizola e Inaxio Artola llevan casi 30 años trabajando los manzanos y kiwis de los caseríos familiares de Unanue Zar (Añorga) y Santakutz (Azkoitia).

El pequeño tamaño de sus plantaciones asegura una cosecha de primera categoría ya que, desde el manejo de los árboles hasta la recolección, se realizan con un esmero extraordinario.

Para satisfacer la demanda de manzana Lurmin, su fruta más apreciada, colaboran con otros productores de Europa para abastecer con los mismos parámetros de calidad nuestros mercados y fruterías.

Su carácter emprendedor les ha llevado también a explorar nuevas formas de comercialización de sus productos, abriendo una tienda para la venta directa y ofreciendo visitas guiadas para conocer más de cerca sus explotaciones.



Agrodiversidad

La manzana de Errezil es una de las variedades locales más antiguas y arraigadas del País Vasco. Por su versatilidad, este tipo de manzana reineta está muy vinculada también a nuestra gastronomía.



Variedades sostenibles

Lurmin es la manzana estrella de Lurrarte. Es una variedad de montaña de origen centro-europeo que se ha adaptado favorablemente a nuestro clima. La baja necesidad de recursos la convierten en una variedad muy versátil e interesante para la sostenibilidad.

Especialidades Manzanas del caserío

La manzana Lurmin es la estrella de Lurrarte. Presenta dos colores (rojo y amarillo), muy sabrosa, crocante y con un punto acidulado. También producen manzana de Errezil, una fruta muy versátil en la cocina, que destaca por su sabor ácido y su color verde-amarillento.

Kiwi Hayward

El kiwi es una de las frutas exóticas que mejor se ha adaptado al clima del País Vasco. La variedad Hayward, originaria de Nueva Zelanda, es la que Lurrarte cultiva en sus caseríos.

Zumos y mermeladas

Actualmente han comenzado a elaborar zumos y mermeladas de manzana y kiwi, que destacan por su carácter artesano y natural.



www.lurrarte.eus

Añorga hiribidea,17
20018 Donostia
943 693 074



MUNO BASERRIA/

DEL SIGLO XVI HASTA HOY



El caserío Muno (Ibaeta, Donostia) lleva en funcionamiento desde el siglo XVI hasta la actualidad produciendo frutas, verduras, sidra (con tolare propio que mantiene hoy en día) y leche que ha vendido en el mercado tradicional de La Bretxa desde hace generaciones.

En 2020, de mano de la nueva generación del caserío nace el comercio **Muno Baserria** (Gros, Donostia) con la intención de trasladar al consumidor el producto local de manera directa, al tiempo que de dar salida a productos de pequeños productores locales y de proximidad, con especial atención a los productores artesanales con medios de distribución limitados.





Especialidades

Tomate jack Una de las variedades mejor adaptadas al clima húmedo, en Muno dejamos que se madure completamente en la mata hasta que alcanza su máximo nivel de sabor. Más allá de criterios de productividad, optamos por mantener las plantas hasta noviembre (e incluso comienzos de diciembre).

Frutas tradicionales Mantenemos y apostamos por continuar la producción de frutales tradicionales como la muxika, la mizpira o algunos tipos de manzana (palestrina, txalaka, etc.) con producciones cortas en el tiempo pero de enorme calidad.

Cultivos innovadores Con la voluntad de mantener activo el interés del consumidor apostamos por incorporar productos bien adaptados al entorno pero no autóctonos. Así llevamos años produciendo kiwano (pepino africano), tupinambo (alcachofa de Jerusalem), coliflor morada, etc.



www.munobaserria.eus



@munobaserria



@munobaserria



@munobaserria

MUNO BASERRIA
Plaza Nafarroa Beherea, 4,
20001, Donostia
638 812 134



Empresa familiar

Todas las actividades de Muno Baserria (producción, distribución, venta, etc.) son realizadas por la familia Irizar-Cincunegui con lo que ello conlleva de cuidado del producto por lo que implica de carta de presentación personal, cuidado del entorno que es la casa familiar, etc.



Agricultura tradicional

Se trabajan los frutales y las huertas de la misma manera que lo hacían nuestros antepasados. Adaptando a las herramientas y necesidades actuales pero dándole a los procesos naturales el tiempo que requieren.



Vocación pedagógica

Tanto en el caserío como en los puntos de venta de La Bretxa y Gros apostamos por formar e informar a los consumidores acerca de las características y usos culinarios de los productos rompiendo la monotonía en el proceso de compra y acercando el mundo de la producción rural al consumidor final.

ONEIN/

¡MERMELADAS ECOLÓGICAS Y MUCHO MÁS!



Bego Villar dejó a un lado su trabajo de programadora para dar un giro radical a su vida laboral. Durante año y medio fue dando forma a su idea y en 2015 hizo realidad su proyecto.

Vive con su familia en el barrio Martindegi de Hernani, donde estuvo el caserío de los abuelos de su marido. Cultiva hortalizas y algunos frutos que luego transforma allí mismo para elaborar mermeladas y platos veganos en conserva. También se abastece de otros productores (en su mayoría de la zona). Todo 100% certificado ecológico.

Pone mucha pasión en sus recetas disfrutando y buscando sorprender y agradar a sus clientes. Siempre tiene en mente un nuevo producto y le gusta escuchar las sugerencias del público.

También, consciente de la responsabilidad que supone elaborar alimentos, compaginando con el trabajo, ha dedicado dos años a formarse en Markina para obtener el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad de la Industria Alimentaria.





Especialidades

Mermeladas extra de frutas y hortalizas

El porcentaje de fruta u hortaliza es superior al 70% y el azúcar es de caña. Las de fruta están más orientadas al desayuno y las de hortalizas a ser utilizadas en platos salados, aunque se usen de forma indistinta. Muchas se aromatizan con hierbas aromáticas, flores, ...Son mezclas atrevidas y equilibradas que enamoran.

Platos veganos preparados

Algunos, pensados para utilizar como salsas o guarniciones y otros, listos para calentar y comer (cómodos para llevar al trabajo porque se presentan en ración individual). Con recetas tradicionales y otras más novedosas.

Dulce de manzana Elaborado con manzana Errezil exclusivamente. Es un dulce muy agradable al paladar, con la acidez característica de esta manzana tan nuestra y la delicadeza de su textura.



Alimentos ecológicos

El sello de garantía de nuestros productos, asegura que los ingredientes utilizados están libres de pesticidas, abonos químicos y transgénicos. Las elaboraciones y envases utilizados también cumplen con todas las garantías de la normativa ecológica.



Gastronomía

Recetas innovadoras que conservan la cultura culinaria de nuestra tierra.



Mercado local

Sus productos se encuentran en pequeños comercios de Gipuzkoa y en algunos mercados organizados en la ciudad y en la provincia.



Sostenibilidad

La elaboración artesanal a pequeña escala, permite controlar mejor todos los procesos y recursos. Desde la utilización de biopropano en la cocina hasta hacer compost con los residuos para devolverlos a la huerta.



oneinkontserbak.com



@oneinkontserbak

Martindegi bailara, 39
20120-HERNANI
618 342 871



URBAN BARATZA/

AGRICULTURA ORGÁNICA



Urban Baratza es una finca de producción de vegetales ubicada en Donostia donde se practica una agricultura orgánica, ecológica y sostenible enmarcada en la iniciativa del Ayuntamiento de San Sebastián, a través de Fomento de San Sebastián, llamada “Urban Lur”. Se pone especial atención a la conservación y regeneración del suelo donde se respetan los periodos de siembra con los ciclos lunares y elaboran su propio compost y vericompost para luego devolver en forma de humus los nutrientes a la tierra.

El promotor del proyecto es un donostiarra con gran vocación agrícola y apasionado de la horticultura, titulado en ingeniería técnica agrícola y una experiencia de 25 años como horticultor. Con este proyecto pretende formar una red comercial de suministro de verduras frescas, de alta calidad nutricional y gastronómica para proveer a familias y restaurantes de la comarca.



Urban Baratza

Sostenibilidad

Urban Baratza nace con una vocación de apostar y fomentar la sostenibilidad ya no solo en el proceso sino también en el consumo.



Ecología

Se cuidan todos los materiales y productos de la huerta para que sean ecológicos y libres de tóxicos.



Soberanía alimentaria

Se apuesta por una estrategia de producción, distribución y consumo sostenible con base en la pequeña y mediana producción en el entorno local.



Comercio proximidad

Se busca dar servicio a la ciudadanía del entorno con productos de temporada y de producción local.



Especialidades

Packs de verduras

Se presentan en bolsa de papel Kraft (orgánico) una selección de verduras y hortalizas de temporada cosechadas en el mismo día de entrega y repartidas a domicilio.

Productos de la huerta

Tomate, guisantes, alubia, lechuga, puerros...

Venta en finca

con Urban Baratza tenemos la oportunidad de visitar la finca a escasos metros de la estación de topo de alza y comprar verduras en la misma finca.



www.urbanbaratza.com



@urbanbaratza



@urbanbaratza

URBAN BARATZA
Paseo Felix Irazo s/n
20017, Donostia
608 488 033



WIL-MAR/

DE LA HUERTA A LA MESA



Wil-Mar es una empresa familiar que se formó en el 2021 enmarcada en la iniciativa del Ayuntamiento de San Sebastián, a través de Fomento de San Sebastián, llamada “Urban Lur”. Enfocada en las hortalizas ecológicas, les caracteriza su compromiso y buen hacer. Apuestan por los productos de temporada y tienen el claro objetivo de ofrecer siempre productos frescos y de alta calidad.

Su huerta se ubica en el barrio de Altza en San Sebastián y buscan cumplir con su lema “de la huerta a la mesa”. Para ello apuestan por un servicio cercano con la intención de llegar a cada hogar y promover la alimentación saludable, local y de temporada.





Especialidades

Hortalizas de temporada

Su objetivo es ofrecer productos de alta calidad en los que destaque el sabor y la frescura. La mejor forma que encuentran de hacerlo es cuidando la calidad del suelo que cultivan, y cosechando los vegetales frescos al momento de ser adquiridos. Destacan como productos estrella el tomate, el pimiento italiano y la lechuga.

Los productos son de estación, por lo que varía su disponibilidad en función de factores como el clima, pero también la planificación.



WIL-MAR
Molinao Bidea, 43
20017 Donostia, Gipuzkoa
689 734 698



Sostenibilidad

Como empresa familiar, se encargan de que todo el proceso, desde el sembrado, el cuidado, el propio fruto y la entrega sea lo más cuidadosa con el medioambiente.



Ecología

Las hortalizas que producen están libres de sustancias contaminantes para cuidar el medio ambiente



Empleo

Apuesta por crear un empleo local en su entorno.

DONOSTIA KMO

PAN Y REPOSTERÍA

• •

*La majestuosidad
de lo cotidiano*

ÁLKHEMI LABORATORY/

LA MAGIA DE LA REPOSTERÍA ARTESANA



Álkhemi Laboratory es un obrador artesano que elabora pastelería y repostería a la carta. Arte y creatividad se aúnan para crear sabores, texturas y formas únicas que te sorprenderán.

Desde los dulces más clásicos a la repostería más innovadora, en Àlkhemi Laboratory quieren que no te quedes sin probar ninguno de sus postres; por ello se han especializado en repostería para personas con intolerancias alimentarias o que tienen una alimentación vegana.

Comprometidos con la calidad y con los productores de alimentos locales, intentan utilizar el mayor número de ingredientes de proximidad en sus recetas.





Ingredientes de proximidad

Este pequeño obrador busca en su entorno más próximo los ingredientes más saludables, conscientes y de calidad.



Alimentos saludables y responsables

Los postres de Àlkhemi Laboratory son el mejor ejemplo de que se puede disfrutar de una alimentación sana y saludable respetando el medio ambiente.

Especialidades

Repostería para todos los públicos

La especialidad de Àlkhemy Laboratory son sus esponjosos bizcochos. La estrella de este obrador es el Bizcocho Vegano de Limón con glaseado cítrico. Elaborado con ingredientes de primera calidad, sin lácteos ni ningún alimento de origen animal, perfecto para cualquier persona con intolerancia o con una dieta vegana.

El Carrot Cake Vegano es otro de los bizcochos más demandados por cafeterías y restaurantes por su sorprendente sabor y esponjosidad. Elaborado con deliciosas zanahorias, está hecho sin leche, sin huevo y sin mantequilla, por lo que además de original, es apto para cualquier tipo de dieta.

La repostería que mejor representa la apuesta de Àlkhemy Laboratory por los alimentos de proximidad es el Bizcocho de Yogur Goenaga con Frambuesas. Un bizcocho de Km 0, con ingredientes de calidad.



alkhemilaboratory.com



alkhemilaboratory



@alkhemi.laboratory

PManteo, 1 Bajo C
20013 Donostia
722 790 320



MAÑEKO/

TRADICIÓN REPOSTERA EN HORNO DE LEÑA



Mañeko S. Coop, es una pequeña empresa familiar ubicada en el caserío Mañe Azpi en Mallabia, en el corazón de Bizkaia. Dedicada desde hace más de 30 años a la repostería siguen elaborando en el caserío todas las recetas que en su día dejaron como legado sus antepasados; con procesos naturales y artesanales y haciendo uso de en un horno de leña.

La experiencia y el saber hacer de sus antepasados ha sido transmitido a los predecesores, que han añadido nuevas técnicas que mejoran la calidad y agilizan los procesos de la repostería. Buscan con su actividad disfrutar con los clientes y amigos de unos alimentos tratados desde la artesanía que supone una producción propia y la venta directa al consumidor final. Todo ello hecho siempre desde la calidad y con materias primas naturales.



Producto local

Los productos que se utilizan durante el proceso son de origen local y de alta calidad.



Relevo generacional y empleo local

Los antepasados dejaron un legado que todos sus descendientes han seguido, mantenido y superado. A día de hoy Mañeko S. Coop da empleo a más de 10 familias.

Especialidades

Pan artesanal

Pan elaborado diariamente en horno de leña y respetando el proceso de fermentación, para conseguir una masa madre única "made in Mañeko".

Rosquillas fritas

Las rosquillas de anís son el "producto estrella" Se trata de una rosquilla elaborada con la receta antigua, manteniendo su sabor tradicional: el anís. Recientemente, también han añadido las rosquillas de limón.

Pastel vasco

Receta de origen vasco-francés. Muy apreciado en todos los hogares, y adaptado a los paladares particulares.



www.mañe.eus



@maneko_mane



@maneko_mane

Mañe Azpi baserria 9
48269 Mallabia
943 845 200



RAFA GORROTXATEGI/

REPOSTERÍA ARTESANA DE ALTA GASTRONOMÍA



Rafa Gorrotxategi es la tercera generación de la Familia Gorrotxategi. Desde su niñez ha vivido entre hornos y mangas pasteleras.

A los 24 años comenzó a trabajar junto a su aita Joxe Mari Gorrotxategi en el obrador familiar. Mientras trabajaba, asistió a diversos cursos de Confitería y Chocolatería en Alemania, Francia y también en España. Poco a poco fue cogiendo cada vez más responsabilidades y finalmente fue quien se puso al mando del obrador, coordinando las tareas de producción con las de I+D+I.

En 2016 Rafa comenzó su carrera en solitario poniendo en marcha la empresa RAFA GORROTXATEGI 1680, S.L. Esta nueva apuesta fue un salto adelante en calidad e innovación, aunque sigue manteniendo las buenas costumbres que aprendió de su padre en cuanto a artesanía, cuidada selección de materias primas, etc. Siempre nos sorprende con nuevos productos y novedosos maridajes que pretenden llevar la repostería artesanal a niveles de alta gastronomía.

Durante todos estos años nos ha enseñado que la alta chocolatería no tiene misterios para él y ahora nos está demostrando que la alta confitería tampoco.





Ecología

Se utilizan materias primas de la mejor calidad y que han sido cultivadas de forma respetuosa con la naturaleza.



Empleo

Este pequeño obrador, da empleo a 10 familias y mantiene un oficio tradicional que viene desde hace ya muchos años en Tolosa.



Sostenibilidad

Se trabaja con cacaos de origen, cultivados y recogidos de manera sostenible en fincas y cooperativas de todo el mundo.



Relevo generacional

Rafa es la tercera generación y desde hace ya un tiempo, su hijo Armintz está tomando su posición para recoger el testigo de su aita.



Especialidades Gorrotxas

Pastelitos de yema y almendra – macaron basque: Deliciosos pastelitos de yema confitada y crema de almendra. Es la creación estrella de Rafa y lo ha bautizado con este nombre en homenaje a su padre, José Mari Gorrotxategi, quien popularizó las Delicias de Tolosa.

Turrón con mandarina y yuzu de trufa blanca

Tierno turrón de trufa blanca con un toque de mandarina y Yuzu, un aromático cítrico originario de Japón que aporta un perfume intenso y fresco.

Téjas de almendra al estilo Rafa Gorrotxategi

Deliciosas téjas crujientes y sabrosas, elaboradas artesanalmente con una cuidada selección de almendras, mantequilla, azúcar de caña y harina de arroz, ingredientes con los que se consigue un sabor y una textura inigualables.



rafagorrotxategi.eus



@RafaGorrotxategi



@gorrotxategi1



rafagorrotxategi1680

Polígono Industrial
Usabal, 14
20400 TOLOSA
943 89 03 06



THE LOAF/

PAN DE VERDAD



The Loaf es una pequeña cadena artesana de Donostia que nace con la vocación de recuperar la cultura de un alimento milenario como es el pan. Aunque abrió sus puertas hace más de 4 años, sus fundadores llevan muchos más años investigando para dar con los panes que mejor definan la filosofía The Loaf.

En un mundo donde la uniformidad y las prisas son cada vez más habituales, ellos reivindican un pan hecho con masa madre, sin aditivos, a mano, respetando los tiempos de fermentación y cocinado en horno de piedra.

Además en su obrador-cafetería de Zurriola, también elaboran repostería artesana y realizan talleres y formaciones para impulsar la cultura del buen pan.



Filosofía slow

The Loaf reivindica el pan artesano, hecho sin prisas y mimado al detalle. Pero también reclama un estilo de vida diferente, más pausado y a la vez, inquieto y creativo.



Harinas ecológicas

Las diferentes harinas son ecológicas, por lo que son más saludables y generan un menor impacto en el medio ambiente.



Empleo local

Esta minicadena artesana ha abierto varios puntos de venta en Donostia-San Sebastián y en Errentería y da empleo a casi una treintena de personas.

Especialidades

Pan de hogaza y mucho más...

La especialidad de The Loaf son los panes de hogaza. Entre ellos destaca por su popularidad el Extreme, una hogaza de medio kilo, hecho con una mezcla de harinas de trigo ecológicas.

En la sección de panes integrales, la estrella es el pan de Centeno, 100% elaborado con harina integral. Destaca por su larga fermentación y un sabor lleno de matices que sólo se consigue cociendo el pan con horno de piedra.

No dejes de probar su Brownie, como ellos aseguran, es el mejor del mundo.



www.theloaf.es



[TheLoaf.es](https://www.facebook.com/TheLoaf.es)



[theloafbakeries](https://twitter.com/theloafbakeries)



[@theloaf_es](https://www.instagram.com/theloaf_es)

Zurriola hiribidea, 18
20002 Donostia
943 265 030



DONOSTIA KMO

LÁCTEOS

..

*Salud, excelencia e
innovación para una
Producción Sostenible*

ADARRAZPI/

ARTESANOS DE LA LECHE DE OVEJA



En Goiburu, uno de los barrios rurales de Urnieta, a menos de 15 minutos de Donostia, bajo la silueta del monte Adarra se encuentra la quesería Adarrazpi.

Aquí Inma Iriondo y Mikel Beldarrain desde hace más de 10 años se dedican a la cría de ovejas latxas para elaborar artesanalmente quesos, cuajada, requesón o crema.

Las ovejas pasan el invierno en Urnieta y en verano suben a los prados de la sierra de Aralar, realizando así un manejo tradicional extensivo de un rebaño formado por 450 ovejas.

Son ellos mismos los que venden directamente sus productos en el Mercado de San Martín (Donostia-San Sebastián).

Actualmente realizan visitas guiadas a la quesería, en la que, además de poder participar en la elaboración de queso o cuajada, han habilitado un espacio para la cata de sus productos y poder saborear una tradicional corderada de pasto.





Especialidades

Queso D.O. Idiazábal

La especialidad de Adarrazpi son los quesos elaborados con leche cruda de oveja latxa, fermentos lácticos, cuajo natural y sal. Con una maduración mínima de dos meses, este queso D.O. Idiazábal es un alimento para comer sólo, elaborar pintxos o reforzar ensaladas. Puedes comprarlo directamente en la quesería o a las mañanas en el mercado San Martín de Donostia.

Cuajada

Elaborada con leche pasteurizada de oveja latxa, sal y cuajo natural. La puedes adquirir en la propia explotación o todas las mañanas en el mercado San Martín de San Sebastián. Ideal como postre para comer al natural, con azúcar o con miel.



www.adarrazpi.com



Adarrazpi Gaztandegia



Goiburu auzoa, 33C
20130 Urnieta
649 939 097



Red Natura 2000

La conservación de los valores ambientales y culturales de la sierra de Aralar pasa por un manejo extensivo de los pastos de altura.



Gastronomía

La cuajada es uno de los postres caseros que mejor representa nuestra gastronomía.



Cultura de mercado

Todos sus productos son frescos y carecen de ningún aditivo, ni conservante. Adarrazpi garantiza la frescura y el sabor de sus productos, mediante la venta directa en su puesto del Mercado de San Martín.

BORDAZAR/

LA LECHE DE CASERÍO MÁS FRESCA



ñaki Zapirain encontró en el sector lechero una oportunidad para especializarse profesionalmente y dar así continuidad a una generación más al caserío de su familia.

Además de seguir abasteciendo a importantes empresas lecheras, en el año 2010 probó a comercializar él mismo parte de su producción.

La proximidad del caserío Bordazar a Donostia le permitió recuperar una forma directa de venta que hiciese más accesible el consumo de leche fresca, incorporando la tecnología que asegura el mantenimiento de todas sus propiedades.

Para ello puso en marcha tres puntos de venta en San Sebastián localizados en la Plaza Easo, en Trintxerpe y en el Centro Comercial Arcco de Amara.





Especialidades

Leche de vaca

Diariamente, Iñaki ordena sus vacas para obtener una leche pasteurizada, fresquísima y de calidad. Al ser una leche fresca mantiene todas sus propiedades, convirtiéndola en un alimento muy saludable.

El cuidado y atención de las 75 vacas que componen la explotación, así como una dieta sana y equilibrada, que Iñaki cuida al detalle, aseguran además de un bienestar animal, que la leche que produce sea de excelente calidad.



Cerrando ciclos

La alimentación del ganado es la clave para su bienestar y para obtener una leche de calidad. Iñaki elabora los alimentos en casa, empleando su propia cosecha y manzanas sobrantes del proceso de elaboración de sidra.



Energías renovables

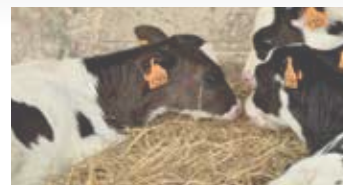
Las instalaciones se autoabastecen con energía solar.



Puntos de venta automatizados

Estas expendedoras hacen posible que nos llegue directamente a casa una leche de calidad, con todas sus propiedades.

BORDAZAR ESNEA
Zona de San Marcos, 48
20100 Errenteria
655 702 714



EGOTZA/

EGOTZA QUESO DE CABRA ARTESANO



Egotza artisau ahuntz gazta nace de la idea de conciliar la familia con la vida rural. Se dio comienzo a este proyecto con un rebaño de cabras que son parte de la familia de Egotza.

A base de aprendizaje, esfuerzo, cariño y mucho mimo hacia los animales y la naturaleza, estos años se ha conseguido que el proyecto despegue. Destacan el trato cercano con el cliente, al que les gusta transmitir su manera de hacer y con el que buscan mejorar día a día. Apuestan por el producto de calidad y diferente, el queso elaborado con mimo consigue un sabor suave, con un regusto fino y agradable.





Especialidades

Pasta prensada

Queso elaborado con leche cruda procedente del rebaño de cabras de raza alpina francesa de Egotza. El queso se elabora con fermentos y cuajo, no se le añade ningún otro aditivo ya que se apuesta por el producto natural. Tras su elaboración, se sala manualmente y se deja madurar 60 días en cámaras de frío hasta que se obtiene el matiz deseado.



begona.julian.3/
photos_albums

EGOTZA
Egotza baserria,
Txurruka 7.
615 763 062 – 659 554 139



Ecología

Los quesos se elaboran sin aditivos ni conservantes químicos



Rural

Toda la actividad se realiza en un entorno rural al que se le da vida y actividad de manera respetuosa.



Sostenibilidad

Por ser una producción respetuosa con el entorno y los animales.

ETXEVERRI GOIKOA /



Etxeberri Goikoa es un pequeño caserío de la comarca de Goierri que basa su estrategia en la diversificación. En su actividad ganadera el pastoreo es fundamental y permite la conexión con la tierra. En el caserío tienen gran importancia las diez vacas, así como las transformaciones de la leche que aportan. El bosque por su parte, además del aprovechamiento de la madera, ofrece protección a sus animales.

Apuestan por las relaciones cercanas, cuentan con las materias primas que necesitan para su actividad -incluida la mezcla ecológica de cereales y legumbres- de zonas próximas; y asimismo destinan la venta de sus productos a tiendas locales, ferias y grupos de consumo de la zona.

La autonomía y ciclos cerrados permiten que el proyecto sea más viable y sostenible, por eso compostan los residuos para utilizarlos en sus pastos y han apostado por las energías renovables a través de placas solares.





Especialidades

“Tantai” gazta. Queso de pasta prensada semi curado de corteza natural, con color amarillo pajizo. Textura mantecosa con sabores que recuerdan a nata y leche, y durante la maduración ganan en intensidad y evolucionan a mantequilla.

“Barrenzuri”. Queso de pasta blanda con textura cremosa y sabor suave con notas limpias de leche fresca. Corteza enmohecida con *Penicillium Candidum* que recuerda a la suavidad del champiñón.

“Andramaztei”. Queso láctico de textura friable y untuosa con matices ligeramente ácidos y lácticos en el sabor. Corteza aterciopelada y blanca que le hace evolucionar a texturas cremosas y fundentes.

“Zain urdin”. Queso azul de venas, sabroso y con textura mantecosa.



www.behiekogaztak.eus

ETXEBERRI GOIKOA Baserria
20212 Olaberria (Gipuzkoa)
620 785 852/699 203 321



Ecología

Producción y transformación ecológica



Empleo

Desarrollo de nuevo proyecto en el caserío mediante relevo generacional y creación de nuevos empleos.



Sostenibilidad

Empleo de energía renovable mediante placas solares y compostaje de la materia orgánica.

GOENAGA/

LA DIFERENCIA NATURAL



El yogur es la pasión de la familia Goenaga. Llevan más de 35 años dedicados a la elaboración de este producto natural.

En 1983 quisieron aportar un valor añadido a la leche que producían en el caserío Pokopandegi y comenzaron a producir un yogur de calidad de forma artesanal.

El secreto de este yogur está en su elaboración. Un proceso que parte de una alimentación de calidad del ganado, del manejo y cuidado de una raza seleccionada de vaca parda, de la obtención de una leche de calidad, libre de antibióticos y otras sustancias, pasando por unos sencillos procesos de pasteurización y fermentado.

Puedes visitar el caserío, donde además de conocer de primera mano cómo elaboran sus productos, puedes llevártelos directamente a casa.





Empleo local

En Goenaga trabajan 14 personas en todo el proceso de elaboración y comercialización del yogur.



Bienestar animal

El ganado crece en libertad durante el día en los pastos y se estabula a la noche. La alimentación es equilibrada y libre de transgénicos.



Optimización de procesos

La nata eliminada en el proceso de elaboración del yogur desnatado, se aprovecha para hacer crema de nata.

Especialidades

Yogures naturales y desnatados

Hechos con leche pasteurizada de vaca, los yogures naturales y desnatados, son los que han dado fama a Goenaga. Sin ningún tipo de aditivo ni conservante, están elaborados con leche seleccionada.

Crema de nata

Con la nata retirada en el proceso de elaboración de los yogures desnatados, Goenaga ha creado este nuevo producto. La crema de nata es un sustituto ideal de la mantequilla, pues además de tener menos grasa es más untuosa. Ideal para postres, pero también para cremas de verduras o ensalada.

Cuajada de leche de oveja

En temporada, Goenaga también elabora este delicioso postre. También sin conservantes ni aditivos.



www.yogurgoenaga.com



yogur goenaga



@goenaga-yogur

Pokopandegi Baserria, 36
20018 Donostia
943 216 327



GOINE/

MAESTROS QUESEROS



A los pies del monte Hernio se encuentra el caserío Gorua-Goiena. En él, José Antonio Otegi y María Jesús Hidalgo comenzaron en 2007 la elaboración de quesos dentro de la Denominación de Origen Idiazábal y desde entonces, no han dejado de crecer en popularidad, pero tampoco de crear nuevos productos.

Han logrado numerosos premios de prestigio internacional (plata y bronce en varias ediciones de los World Cheese Awards), galardones que avalan no sólo la calidad de sus quesos, sino que reconocen sobre todo el esfuerzo diario por elaborar un producto mejor.

Aseguran que el secreto está en los pastos de los que se alimentan sus 900 ovejas latxas, pero también en el especial cariño con el que son cuidadas.

Esta quesería emplea a 5 personas y desde su comienzo ha tendido a la especialización e innovación de nuevos productos lácteos.





Conservación de nuestro paisaje

Las ovejas latxas, una raza arraigada a nuestras montañas, se crían en libertad, aprovechando los pastos de las laderas del monte Hernio. Aseguran que en este paisaje está el secreto de su éxito.



Alimentos naturales

La elaboración de los productos lácteos es artesana, sin aditivos ni conservantes.



Actualizar la tradición

Goine no deja de explorar nuevos sabores y colaborar con otros productores. Prueba de ello es la recuperación del tradicional Gaxure.

Especialidades

Quesos de oveja, naturales y ahumados

Elaborados con leche cruda de oveja latxa, han sido premiados internacionalmente. Su secreto está en los pastos de los que se alimenta el ganado, pero también en su elaboración. Son quesos finos, con una curación variable, en los que el cuajo no tiene tanto protagonismo para resaltar el sabor a leche fresca.

Postres de leche de oveja latxa

Con la leche de oveja latxa elaboran numerosos postres, entre los que destacan los yogures con mermeladas, naturales o azucarados. Así como otros postres tradicionales como el gaxure.

Primer queso de vaca con Euskolabel

Como novedad, acaban de empezar a elaborar en colaboración con Kaiku, el primer queso de vaca con Euskolabel.



www.lacteosgoine.com



Gorua-Goiena Baserria
20158 Asteasu
615 296 613



IGELDOKO ESNEA/

NATURALMENTE, LECHE DEL DÍA



En el caserío Ondazarte de Igeldo varias generaciones han vivido de la leche que se ha producido en el caserío. Hace 38 años decidieron comercializar ellos mismos la leche, como una forma de seguir ofreciendo un producto fresco con todas sus propiedades y sabor.

Para estos jóvenes productores, el bienestar del ganado es fundamental para obtener la mejor leche. Por ello su alimentación es cuidada y la apuesta ha sido buscar un equilibrio, manteniendo un número pequeño de vacas de raza frisona.

Sensibilizados con el medio ambiente comercializan la leche en cajas de cartón, facilitando su reciclaje.

También, han instalado dos máquinas expendedoras de leche en los barrios de Gros y Antiguo para que la leche fresca pueda llegar a nuestras casas directamente.





Especialidades

Leche de vaca

La leche de Igeldo se ha labrado su fama en San Sebastián desde hace décadas. Destaca por ser una leche de vaca pasteurizada y fresca, por lo que mantiene todas sus propiedades.

Esta lechería abastece a diario a numerosas cafeterías, restaurantes y tiendas, pero también a las heladerías más emblemáticas de Donostia.



igeldoko esnea

Ondazarte Baserria
20008 Igeldo - Donostia
645 735 762



Gastronomía local

Los helados de San Sebastián seguramente no serían tan famosos sin la leche de Igeldo. Esta lechería abastece a las heladerías más reseñadas de la ciudad.



Empresa familiar

Es una empresa familiar que ofrece una oportunidad de empleo a jóvenes de Igeldo.



Alimentación sostenible

La alimentación del ganado proviene de sus pastos y se completa con maíz y alfalfa, provenientes de productores de confianza.

LEIZURI IZOZKIAK/

HELADOS NATURALES CERCA DE TÍ



Leizuri Izoziak nace tras más de 20 años al frente del restaurante Yalde. En 2018, la pareja Iñigo y Rocío deciden dar un cambio y dedicarse en exclusiva al mundo de la heladería.

Iñigo Olatziregi, cocinero y asador, comenzó a elaborar helado porque no encontraba en el mercado ningún producto que llevara su filosofía, que era y sigue siendo: producto de calidad, cercano, de producción sostenible y/o ecológica. Esa misma ausencia de un helado de calidad y artesano preparado para restaurantes es la que decidió a la pareja a dar el paso definitivo en junio 2018 y dedicarse en exclusiva a la elaboración de helado, tanto para restaurantes como para heladerías.

El obrador se encuentra ubicado en Astigarraga, en el mismo local en el que antes estaba el restaurante. Desde el propio obrador se produce y reparte el producto tanto a restaurantes como comercios. La venta directa al público la realizan con su heladería rodante (food truck) una apuesta con el objetivo de que los helados de calidad, naturales y artesanos llegaran a aquellos lugares donde no llegan las tiendas físicas.





Especialidades

Cuentan con una amplia gama de helados en diferentes formatos que van desde sabores dulces hasta salados.

Los productos se pueden clasificar en:

- *Helado crema, con leche*
- *Helado sin leche,*
apto para intolerantes a la lactosa
y veganos



Leizuri-Izozkiak



@leizuri_izozkiak

Oialume bidea, 34
20115 Astigarraga
(Gipuzkoa)
660 408 109



Artesanía

La selección y posterior elaboración de las materias primas se realizan con detenimiento para asegurar mantener los sabores originales. Sin uso de saborizantes, colorantes, ni aromas artificiales.



Innovación

El maestro heladero es una mente inquieta y siempre encuentra productos con los que realizar nuevas creaciones.

Además, la pequeña estructura de trabajo con la que cuentan permite colaborar estrechamente con los restaurantes para la creación de nuevos productos y seguir innovando.



Sostenibilidad

El cuidado del Medio Ambiente es parte de su filosofía. Tratando siempre de generar el menor impacto posible.

En la venta directa, no se emplean envases de plástico y en la hostelería los envases se devuelven.

DONOSTIA KMO

CERVEZAS

..

*Aportando
Innovación y Personalidad
a un culto universal*

BAGA BIGA Faktoria/

FÁBRICA DE CERVEZA, RESTAURANTE Y CERVECERÍA



La actividad de Baga Biga consiste en la fusión entre la Fabricación de Cerveza artesana y el servicio de restauración de alta calidad, todo ello desarrollado en un mismo establecimiento y ubicado en el centro de Donostia.

Se trata de una idea original de Javier Gurrutxaga quién con mucho cariño, ilusión y constancia, en el año 2019, consiguió hacer realidad un proyecto complejo, novedoso y atractivo para los amantes de la cerveza artesana.

Los clientes pueden ver cómo Arnau Estrader elabora cerveza en el propio establecimiento mientras degustan algunos de los platos basados en productos locales y acompañados de una de las cervezas recién elaboradas. Adicionalmente se ofrecen visitas guiadas a las instalaciones y catas maridadas.



BAGA BIGA
FAKTORIA

Proximidad

El proceso de producción permite reducir al mínimo los residuos y garantizar la máxima frescura del producto ofreciendo a los cerveceros que acuden a nuestro establecimiento un producto km 0, elaborado in situ.

Calidad

Las instalaciones permiten controlar al detalle los parámetros óptimos durante el proceso de elaboración y la conservación del producto final.

Ecología

Los cereales utilizados en el proceso de producción de cerveza, después de la maceración, son aprovechados por los ganaderos de la zona para dar de comer a sus animales, consiguiendo aprovechar al máximo posible el uso de las materias primas, reduciendo los residuos orgánicos.

Sostenibilidad

El proceso de producción de cerveza contempla el reaprovechamiento del agua en el ciclo de enfriamiento que ocurre desde la cuba de cocción a los fermentadores mejorando sustancialmente la eficiencia energética del proceso.



Especialidades

En Baga Biga elaboramos las cervezas que nos gustan. Actualmente se ofrecen 7 estilos diferentes en el mercado, pero nos encanta ir variando y poco a poco vamos añadiendo nuevas recetas a nuestro humilde pero selecto catálogo. **¡Os animamos a probar alguno de los 3 estilos que más nos gustan!**

Green Jungle: Cerveza de estilo IPA con 5,7% de alcohol, doble dry hopping, muy aromática, con notas a frutas tropicales y hierba fresca, con amargor medio.

Russian Red: Red Ale rojiza y de espuma blanca y densa, con 6,2% de alcohol. Es genial si eres amante de las cervezas maltosas, tiene toques dulces y un amargor muy suave. Premiada con medalla de plata en la categoría Irish Ale en el último campeonato de cervezas nacionales celebrado en Barcelona.

Eklipse: Cerveza doble IPA, con 8,2% de alcohol. Elaborada con los mejores lúpulos americanos. Muy aromática, amarga y con cuerpo. ¡Tal y como tiene que ser una Doble IPA! Es la ganadora, con medalla de oro, en el último campeonato de cervezas nacionales celebrado en Barcelona.

 bagabigafaktoria.com

 bagabigafaktoria

 @bagabigafaktoria

Paseo Ramón María Lili
Nº8 - Bajo
20002 DONOSTIA
943 381 753



BASQUELAND BREWING PROJECT/

LA REVOLUCIÓN DE LA CERVEZA ARTESANA



Esta cervecería es un proyecto de tres socios estadounidenses que nace en Hernani con la idea de maridar la creatividad de las cervezas artesanas con la gastronomía vasca.

Basqueland Brewing es la mayor productora de cerveza artesana del País Vasco y en apenas dos años y medio, ha conseguido situar sus cervezas en muchos de los restaurantes de nuestra geografía reconocidos con Estrellas Michelin, cosechando además, numerosos premios nacionales e internacionales.

En la cervecería disponen de una sala de catas, donde además de conocer sus instalaciones, se pueden comprar directamente cualquiera de sus cervezas.





Especialidades

Cervezas artesanas internacionales

Adéntrate en el mundo de la cerveza artesana con **Capitán Norbert Kölsch**, una cerveza sencilla y floral creada por Basqueland Brewing Project para iniciados.

Sorpréndete con la popular **Imparable**. Una cerveza IPA (India Pale Ale) hecha al estilo de la costa este estadounidense, donde el amargor del lúpulo contrasta con la frescura de las frutas tropicales.

No dudes en probar **Coco Chango**, una cerveza elaborada con centeno y un toque de chocolate, que ha sido infusionada con coco natural tostado. Toda una experiencia de sabores.



www.basquebeer.com



BasquelandBrewingProject



@basquelandbrew



@basquelandbrew

Akarregi Industrialdea, 4B
20120 Hernani
615 513 368



Espíritu colaborativo

Sólo gracias al carácter artesano es posible plantearse nuevos retos. Basqueland Brewing Project colabora con importantes marcas internacionales de cerveza artesanal y también con restaurantes locales para crear nuevos sabores, compartir conocimientos y mejorar con cada experiencia.



De temporada

Basqueland Brewing Project elabora seis cervezas diferentes. No obstante, desde la apertura de la cervecería, su reto es crear para cada estación, al menos, dos cervezas nuevas acordes con los sabores, aromas y colores propios de cada temporada.

GROSS/

LA CERVEZA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Si hay una palabra que define a Gross, es actitud. El reto de elaborar en cada temporada una cerveza artesana de calidad es lo que motiva a crear nuevas colaboraciones e ideas.

En el año 2017 Gross abrió sus puertas como micro-cervecería y Tap Room. Aunque el recorrido de Andoni Galdós en el mundo de la cerveza empieza en 2013, cuando crea, como productor nómada, la primera cerveza de la marca, la Amber Ale.

Actualmente elaboran entre 4 ó 5 cervezas. Dos son siempre fijas y el resto, se producen según las tendencias y sabores que mejor se ajusten a cada temporada (invierno / verano). Su reto es hacer unas 10-15 cervezas diferentes.

Para Gross, la proximidad siempre es una garantía. No sólo porque es más fácil establecer un diálogo con el consumidor, sino porque así, se mantienen todo el sabor y aromas de una cerveza recién hecha.





Especialidades

Cerveza artesana local

Cerveza artesana elaborada con ingredientes de la mejor calidad. Destaca por su popularidad, la Amber Ale, la carta de presentación de Gross. Es una cerveza fácil de beber y se caracteriza por la presencia de lúpulo, pero también por sus notas afrutadas.

La **Sticky Hops**, es una IPA (India Pale Ale), una cerveza muy equilibrada que está sorprendiendo por su sabor, pues es aromática y seca a la vez.

Mama Loves Mango es una cerveza IPA muy refrescante, ideal para el verano por su baja graduación alcohólica y por estar elaborada con zumo de mango.



www.gross.beer



[grossbeer](https://www.facebook.com/grossbeer)



[brewGROSS](https://www.youtube.com/brewGROSS)



[@brewgross](https://www.instagram.com/brewgross)

Pilotegi, 8
20018 Donostia
656 744 929



GROSS

Jóvenes productores

El proyecto GROSS es promovido por tres jóvenes donostiarros que elaboran con honestidad una cerveza artesana para ser apreciada en su ciudad.



Materiales reciclados

La cerveza artesana Gross es envasada en latas de aluminio reciclado y reciclable. Una manera sostenible de mantener todo su sabor y frescura.



Cultura colaborativa

Colaborar siempre es una oportunidad para aprender y enfrentarse a nuevos retos. Gross colabora con otras cervecerías artesanas y proyectos afines a su filosofía.

MALA GISSONA/

LA CERVEZA DE LOS BALLENEROS VASCOS



Manu e Iván son unos apasionados por la cerveza. Hace siete años que se enrolaron en la aventura de elaborar cervezas artesanas.

Arrancaron haciendo colaboraciones con otras cervecerías artesanas del norte de Europa y poco a poco han ido aumentando su fama, hasta convertirse en una cervecería referencial tanto en bares como en restaurantes distinguidos.

No sólo se trata de elaborar cervezas, también se trata de hacer comunidad. La cercanía es un valor clave para poder establecer un diálogo con su público. Por ello, abrieron un bar en Donostia como una vía de dar a conocer no sólo sus cervezas sino la de otras cervecerías con las que colaboran. Un punto de encuentro para divertirse disfrutando el sabor de las cervezas con los productos de nuestra tierra.

Sensibilizados con las ventajas de construir una economía de proximidad, intentan proveerse de productos locales para elaborar sus cervezas.





Especialidades

Tradición, exploración y valentía

Entre colaboraciones y creaciones propias, son ya más de una veintena las cervezas que Mala Gissona tiene en su carta.

Su buque insignia son 6 cervezas, entre las que destaca por su popularidad la cerveza **Shackleton**. Una magnífica IPA (India Pale Ale) con aroma a frutas carnosas, con frescas notas balsámicas y especiadas.

La Apatxe (APA), es una cerveza que gusta a los paladares más cerveceros. Las sensaciones dulces, dejan paso un agradable amargor que ensalza la frescura de esta increíble cerveza.

La Höfn (Porter) es pura esencia de sabores tostados y chocolates, para degustar al abrigo del viento, del mar y de la sal.



www.malagissona.beer



malagissona



@malagissona



@malagissona

Basque Beer House SL.
Astigarragako Bidea 1,
20180 Oiartzun
943 045 253



Maridajes con los productos locales

Sus cervezas son perfectas para explorar nuevos maridajes con productos de nuestra tierra.



Cerrando ciclos

Las maltas sobrantes de sus procesos son aprovechadas como alimento por ganaderos locales.



Sostenibilidad

En sus procesos productivos aprovechan el agua y el calor optimizando consumos y reduciendo el impacto ambiental.

DONOSTIA KMO

TXAKOLI Y SIDRA

• •

*El refinamiento
de un Patrimonio Cultural
centenario*

TXAKOLI OLATU/

UN VINO ÚNICO EN UNA TIERRA ÚNICA



Olatu elabora Txakoli desde hace 45 años en la bodega familiar Akarregi Txiki de Getaria, donde se combinan tradición con técnicas enológicas de vanguardia.

Las mejoras que han aplicado en la producción, han dado como resultado un Txakoli único, tanto en sabor como en calidad.

Su secreto está en realizar el cultivo de la variedad autóctona Hondarribi Zuri de forma tradicional, cuidando el desarrollo de la uva y siempre de una manera sostenible. Es también su localización, cerca de la costa y en las laderas más soleadas protegidas de los vientos, la que confieren un carácter y sabor especiales a este vino.

Su calidad les ha llevado a convertirse en una de las marcas que más txakoli exporta al extranjero.

Para conocer mejor cómo es el proceso de elaboración, realizan paseos por sus viñedos y visitas guiadas a sus bodegas, donde se puede degustar su magnífica cata marinada con productos de nuestra tierra.





Especialidades

Un vino bañado por las aguas del mar

El Txakoli Olatu es un vino que evoca mar y brisa costera.

Un caldo único, joven de aromas intensos y agradables con finales afrutados, fresco, chispeante y con una elegante acidez.

Está elaborado únicamente con la variedad de uva autóctona Hondarribi y su fermentación es tres meses en barrica.

El proceso de elaboración pasa por estrictos controles para ser parte de la D.O. Getariako Txakolina.

Se sirve fresco y golpeado, desprendiendo así el carbónico y ofreciendo el sabor y aroma peculiar de este vino.



www.txakoliolatu.com



[tripleawines](#)



San Prudentzio Auzoa,
27, 20808 Getaria
943 224 340



Olatu
TXAKOLI

Agrodiversidad

En la elaboración del txakoli Olatu se emplean las variedades locales Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza.



Paisaje único

Los viñedos junto al mar es un paisaje único que se ha ido recuperando en las zonas donde el txakoli tiene mucho arraigo, como Getaria y Zarautz.



Gastronomía

Las catas de txakoli en la bodega se maridan con los mejores pescados de nuestra costa, siendo las anchoas y el bonito los más recomendables.

TXAKOLI ZUDUGARAI/

UN GUIÑO EXTRA DE SABOR Y ORIGINALIDAD



En Zudugarai se mantiene la esencia y la personalidad del TXAKOLI de la denominación de origen “Getariako Txakolina”.

Txakoli Zudugarai es una bodega familiar, en la que confluyen el esfuerzo y la dedicación de tres generaciones vinculadas a la elaboración de txakoli de máxima calidad, salvaguardando el carácter autóctono y tradicional del Txakoli de Getaria.

Zudugarai controla directamente todos los procesos de la elaboración, tanto en la viña al seleccionar la uva, como en la bodega, al incorporar las tecnologías más modernas a la tradicional forma de elaborar sus txakolis, combinando así lo tradicional y lo moderno, con el fin de obtener un vino con características propias que mantiene la esencia de la tradición y la mejora para favorecer las sensaciones y el disfrute del vino.





Especialidades

Prestigio y personalidad

El Txakoli Zudugarai se caracteriza por su sabor refrescante y afrutado .
Txakoli Zudugarai. Rosado. Txakoli Rosado, de fermentación temprana y agujilla natural.

Txakoli Zudugarai. Blanco. Elaborado a partir de la uva procedente del viñedo Zudugarai. Viñedo mas antiguo del cantábrico.

Txakoli Antxiola. Blanco. Elaborado a partir las uvas procedentes del viñedo Landarbide dentro del Parque Natural de Pagoeta.

Txakoli Antxiola. Rosado. Txakoli Rosado, de baja fermentación, con chispa natural. Evoca frescura, jugosidad y finura.

Txakoli Amats. Rosado. Txakoli joven, con agujilla natural. Sabor profundo y elegante. Acidez de fruta de fresa. Ligero como el mar.

Txakoli Amats. Blanco. Elaborado a partir de las uvas procedentes del viñedo Amats estructurado en parral.



txakolizudugarai.com



TxakoliZudugarai



Carretera Zarautz-Aia.
 20809 Aia
 943 83 03 86



Agrodiversidad

En la elaboración del txakoli Zudugarai se emplean las variedades autóctonas Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza vendimiadas en las condiciones idóneas, vinificadas según la tradición de la zona, procesadas con la tecnología más avanzada y aplicando los máximos cuidados a la tierra y a los productos.



Paisaje único

Tiene su viñedo situado en el Parque Natural de Pagoeta, fiel reflejo del equilibrio entre el medio natural y el medio humano.



Gastronomía

El txakoli es un elemento distintivo de la cocina vasca. Como aperitivo, como condimento principal y, cómo no, como acompañamiento perfecto de numerosos platos de nuestra gastronomía.

HIRUZTA BODEGA/

PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONOMÍA



Hiruzta ha recuperado la tradición centenaria de la producción y elaboración de txakoli para Hondarribia, pueblo que da nombre a las variedades autóctonas con las que se elabora este vino: Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza.

Hiruzta, única bodega de Hondarribia, es el sueño de la familia Rekalde. La recuperación de la tradición txakolinera por Hiruzta ha colocado a Hondarribia en una posición destacada en el mapa internacional del enoturismo. Las visitas guiadas, su restaurante y su terraza, hacen de Hiruzta un lugar único y de obligada visita para los amantes del vino y del turismo de calidad.

Una marcada vocación innovadora y una visión a largo plazo dotan al proyecto de una línea enológica que apuesta por las posibilidades de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri, al tiempo que la bodega asume el compromiso por fomentar la cultura del vino a través de una amplia gama de txakolis.





Especialidades

Vinos de Hondarribia al mundo

Los txakolis Hiruzta nacen en el pequeño pueblo de Hondarribia para conquistar los paladares del mundo entero.

Hiruzta Txakoli. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En copa se observa la presencia de finísimas burbujas de gas carbónico.

Hiruzta Berezia. Txakoli con un bonito color amarillo pálido verdoso. Ofrece intensos aromas de frutos blancos, cítricos y tropicales, arropados con un sutil perfume floral.

Hiruzta Rosé. Txakoli rosado color rosa grosella, con intensos aromas a frutos rojos donde destaca la fresa y el cassis, con un fondo cítrico y notas vegetales de gran calidad.

Basque Brut Nature. Basque Brut Nature es un vino espumoso natural brut nature. Limpio y brillante.

Parcela N°3. Txakoli 2014 (1297 botellas). Parcela No 3 es un txakoli de añada que refleja el carácter de la finca Hiruzta.



www.hiruzta.com



Hiruzta



Hiruzta Bodega Upategia



@hiruztabodega



Bº Jaizubia 266,
20280 Hondarribia
943 64 66 89



HIRUZTA
TXAKOLINA

Patrimonio cultural

Hiruzta Bodega ha recuperado la tradición centenaria de la producción y elaboración de Txakoli para Hondarribia, cuna de la variedad autóctona de uva con la que se elabora el txakoli: la Hondarrabi Zuri y Beltza.



Paisaje único

14 hectáreas de viñedos en un lugar privilegiado, orientado al sur que tiene la máxima insolación y recibe la brisa marina de los acantilados más espectaculares del País Vasco: Acantilados de Jaizkibel que unen Hondarribia y Pasai Donibane.



Innovación

HIRUZTA participa en el proyecto innovador ELIKA-PEF para calcular y verificar la huella ambiental de productos alimentarios en el País Vasco.

MASTI ORIAMENDI/

LA AVENTURA DE RECUPERAR EL TXAKOLI EN DONOSTIA



MASTI ORIAMENDI es un proyecto que nace de la iniciativa de la familia Aramburu, maestros sidreros de historia centenaria, que, tras la experiencia vinícola del Hotel Viura en la Rioja Alavesa, se embarcan en la aventura de recuperar la tradición del txakoli en Donostia.

Siguiendo la tradición familiar de emprender proyectos que aúnen tradición y modernidad, se propone la idea de crear un pequeño lugar vitivinícola que vaya a dar un salto cualitativo en la recuperación de la tradición del txakoli en Donostia, elaborando de nuevo txakoli producido con uvas de plantaciones de la misma ciudad.

Para ello se elige una ubicación inmejorable, en la ladera del monte Oriamendi acariciado por la brisa del mar, a medio camino entre la ciudad y el enclave rural. Ahí nace MASTI ORIAMENDI, viñedo pionero de la nueva era del txakoli donostiarra. Una finca de más de 32.000 m² ubicada en la ladera oeste del cerro de Oriamendi, entre el Paseo Oriamendi-Miramón y el barrio de Añorga. Un espacio natural junto al casco urbano de Donostia, en el que podemos encontrar una amplia variedad de vegetación, fauna y bosque de diferentes especies autóctonas.

El resultado es el txakoli 100% donostiarra, LUKU, racimo de uva en euskera, que, con su sabor elegante, espumoso y ligeramente afrutado, evoca la Belle Époque, el cancan, el juego del casino y el estraperlo.





Especialidades

LUKU.

El primer txakoli de Donostia

Txakoli de sabor elegante, espumoso y ligeramente afrutado. Nacido en las faldas de Oriamendi y acariciado por la brisa del mar, LUKU es el primer txakoli con uva 100% donostiarra, que pretende reavivar la chispa de la historia del txakoli en Donostia.



www.mastioriamendi.com



@mastioriamendi

Paseo Oriamendi 70 bis
Donostia – San Sebastián
Gipuzkoa
943 362 049



Txakoli y enoturismo

Se ofrece a los visitantes la experiencia de vivir en primera persona el proceso de la elaboración del txakoli en su entorno natural por primera vez en Donostia.



Recuperación de un entorno natural

Se recupera un entorno natural en la ciudad y se da a conocer, creando actividades ecológicas y de enoturismo.



Proyecto innovador y en crecimiento

LUKU es el primer resultado del proyecto Masti Oriamendi, pero le seguirán otros vinos y productos, el turismo gastronómico, la divulgación cultural y la promoción de la ciudad.





Donostia producto de la naturaleza



www.fomentosansebastian.eus

naider

donostia
guztiona
NEKAZARITZA ELIKAGAIEN KLUSTERRA
CLUSTER AGROALIMENTARIO
AGRI-FOOD CLUSTER

 DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Ekonomia Bultzatzeko Zinegotzigoa
Concejalía de Impulso Económico

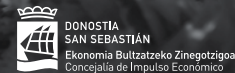
donostiasustapena
fomentosansebastián
DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKO GARAPEAN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT

DONOSTIA KMO

Donostia Udala - Ayuntamiento de San Sebastián
Donostia Sustapena - Fomento de San Sebastián | Cluster Guztiona
Teléfono: +34 943 482 800
www.fomentosansebastian.eus
fomentoss@donostia.eus

naider

donostia
guztiona



donostiasustapena
fomentosansebastián