TOUR 1 – DE LA AGRICULTURA COOPERATIVA A LA INNOVACIÓN FAMILIAR: DOS MODELOS DE ELABORACIÓN DE QUESO EN GRANJAS

BIZKAIGANE (Errigoiti, Vizcaya)

BIZKAIGANE es un proyecto ganadero y agroalimentario situado en Errigoiti, creado en 1983 como una iniciativa colectiva que, desde el principio, se ha comprometido con un modelo vinculado a la tierra, la producción extensiva y la venta directa, alejándose del modelo familiar clásico para trabajar de forma cooperativa. Desde sus primeros años, BIZKAIGANE ha desarrollado un sistema de producción de leche basado en una gestión ganadera extensiva que integra tanto ganado vacuno como ovino, y que posteriormente evolucionó hacia la producción ecológica.

Inicialmente centrada en la venta directa de leche, la cooperativa inició con el tiempo un proceso de diversificación, incorporando la elaboración de queso para añadir valor a su producción. Actualmente, BIZKAIGANE produce queso fresco, queso curado, yogur y otros productos lácteos, principalmente a partir de leche de vaca, además de elaboraciones con leche de oveja, todas procedentes de la propia granja y bajo criterios de producción ecológica.

El proyecto ha crecido de forma progresiva, llevando a cabo un proceso de relevo generacional mediante la incorporación de nuevas personas, lo que ha permitido mejorar la organización del trabajo y la calidad de vida de sus miembros, junto con la modernización de las instalaciones.

Además de la actividad ganadera, BIZKAIGANE mantiene producciones complementarias, como huertas o una línea de derivados cárnicos, elaborados a partir de animales criados en la propia granja, principalmente destinados al consumo y a la venta local.

La visita incluye un recorrido por la granja y la quesería, así como una degustación final de sus productos.

SOLOITZA Gaztandegia (Arespalditza, Álava)

SOLOITZA es una quesería familiar ubicada en Arespalditza, creada con el objetivo de dar valor añadido a la leche producida en la propia explotación ganadera de la familia Urruela. La actividad quesera comenzó en 2021 como resultado de un proceso de reflexión sobre la sostenibilidad económica y social de la producción lechera.

La explotación ganadera tiene sus orígenes en la década de 1960 y se profesionalizó en los años setenta, con una clara apuesta por la modernización. En la actualidad, produce alrededor de un millón de litros de leche de vaca al año, de los cuales una parte creciente se transforma en queso y otros productos lácteos. El resto de la leche se vende a la cooperativa de ganaderos KAIKU.

La quesería destaca por integrar innovación tecnológica y sostenibilidad, tanto en el diseño del edificio como en los procesos productivos. Dispone de sistemas de ordeño robotizado y de equipos modernos de elaboración, que permiten un control preciso de la calidad de la leche y del bienestar animal.

Soloitza produce actualmente queso fresco, queso azul, yogur y leche pasteurizada, todos ellos elaborados con leche de vaca de su propia explotación, combinando tecnología avanzada con una clara orientación hacia un producto artesano de alta calidad.

La visita incluye la explotación ganadera, la quesería y una explicación de los sistemas de producción, innovación y diversificación, además de una degustación de sus productos.

TOUR 2 – EL QUESO DE LECHE DE CABRA Y EL PAISAJE VITIVINÍCOLA DE LA RIOJA ALAVESA

MORAITA (Laguardia, Rioja Alavesa – Álava)

La Quesería MORAITA es una quesería artesana de cabra situada en el casco histórico de Laguardia. Se trata de un proyecto familiar vinculado a una explotación ganadera de larga tradición, dedicada a la producción de leche de cabra desde hace varias generaciones.

La ganadería cuenta con un rebaño de aproximadamente 300 cabras de raza malagueña. Durante varios años, la totalidad de la leche producida se destinó a la venta a terceros. Con el objetivo de mejorar la sostenibilidad económica de la explotación y aportar valor añadido a su propia producción, se decidió diversificar la actividad mediante la transformación de la leche en quesos.

Tras un proceso de formación y definición del proyecto, la quesería inició su actividad en julio de 2023, transformando progresivamente parte de su producción en diferentes tipos de queso. En su primer año de funcionamiento, se transformó alrededor del 40 % de la leche producida, es decir, unos 24.000 litros.

Desde sus inicios, la quesería está adherida a la marca de calidad Eusko Label, y la explotación ganadera cuenta con la certificación Euskal Esnea, elaborando y comercializando todos sus productos conforme a los correspondientes pliegos de condiciones.

Actualmente, Moraita elabora: *Txuria*, queso fresco de cabra con leche pasteurizada; *Auntzai Ondua*, queso curado de cabra con leche cruda; y *Otzara*, queso madurado de pasta blanda con leche pasteurizada. La quesería representa un ejemplo reciente de diversificación ganadera y transformación artesana, integrada en un entorno urbano histórico y estrechamente vinculada a su territorio.

La visita incluye un recorrido por la quesería, una explicación del proyecto ganadero y del proceso de elaboración, y una degustación de sus quesos.

🍷 Visita a bodega

La jornada se completa con la visita a una bodega de la zona de Rioja Alavesa, permitiendo conocer el paisaje vitivinícola característico de la región y su relación con la producción agroalimentaria local. (Información detallada a confirmar en el programa definitivo).

TOUR 3 – LA PRODUCCIÓN DE QUESO VINCULADA A LA GANADERÍA EXTENSIVA

TELLERIA (Mutiloa, Gipuzkoa)

TELLERIA es una explotación ganadera y quesera situada en el entorno rural de Mutiloa. La actividad se basa en la cría de vacas de raza Fleckvieh, manejadas en un sistema de producción ecológica y semiextensiva, con un fuerte vínculo con el territorio y el aprovechamiento de los pastos.

Con la leche producida en la propia explotación, Beñat elabora quesos de vaca mediante procesos artesanales y a pequeña escala. La quesería trabaja con una gama reducida de productos (queso tierno, queso semicurado y queso azul), centrada en la calidad de la materia prima y en el control directo de todo el proceso, desde el manejo del ganado hasta la elaboración.

La visita incluye un recorrido por la explotación y la quesería, con una explicación del sistema productivo, el manejo del ganado y los procesos de elaboración, así como una degustación de sus quesos.

ONDARRE (Segura, Gipuzkoa)

Ubicada en la localidad de Segura, en la provincia de Gipuzkoa (País Vasco), y muy cerca del pueblo de Idiazabal (que da nombre a la reconocida DOP), Ondarre es una quesería artesana profundamente arraigada en las tradiciones pastoriles de la región. Situada en un paisaje de colinas verdes y pastos de montaña, refleja la fuerte identidad cultural y agrícola de este territorio.

La actividad de Ondarre está estrechamente vinculada al pastoreo tradicional de ovejas. La quesería tiene un rebaño propio de ovejas latxa, una raza autóctona perfectamente adaptada al entorno montañoso del País Vasco. Los rebaños se gestionan mediante sistemas extensivos de pastoreo, manteniendo una relación directa con la tierra y los ciclos estacionales. Este enfoque no solo garantiza altos estándares de bienestar animal, sino que también desempeña un papel clave en la preservación de la biodiversidad y del paisaje rural.

La quesería se especializa en la producción de queso curado tradicional de leche de oveja cruda bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Idiazabal. Elaborados con leche cruda y siguiendo métodos tradicionales (incluido el uso de cuajo natural), los quesos de Ondarre expresan las características únicas del territorio. El proceso de maduración, cuidadosamente controlado durante varios meses, da lugar a quesos de textura firme, con un perfil aromático rico y la intensidad y equilibrio característicos del Idiazabal.

Además de la producción quesera, Ondarre ha desarrollado una destacada actividad de agroturismo, ofreciendo a los visitantes la posibilidad de conocer de primera mano todo el proceso, desde el pastoreo hasta el producto final. Las visitas guiadas incluyen explicaciones sobre el manejo del rebaño, el ordeño, las técnicas de elaboración y catas sensoriales. Este enfoque experiencial fomenta una mayor comprensión de la producción artesana y refuerza el vínculo entre consumidores y tradiciones rurales.

TOUR 4 – DEL CASERÍO AL QUESO: DESCUBRIENDO LAS EXPLOTACIONES DE VACUNO Y OVINO

BELAZE (Elorrio, Bizkaia)

BELAZE es una explotación agroganadera y quesería ubicada en un caserío de Elorrio, fruto del proyecto de vida de Berenize y Markel. Aunque en sus inicios se concibió como un modelo orientado al autoconsumo, con el paso del tiempo ha evolucionado hasta convertirse en un proyecto profesional dedicado a la producción y transformación de leche, estrechamente vinculado al territorio y a su entorno rural.

Durante sus primeros años, la actividad del caserío se caracterizó por su diversidad y por el aprovechamiento integral de los recursos propios, combinando producciones agrícolas y ganaderas. Con el tiempo, el proyecto incorporó nuevas líneas de producción, como la avicultura, la cría de ganado vacuno de carne y el cultivo de frutales.

En 2018, la explotación dio un paso decisivo al orientar su actividad hacia la producción lechera y apostar por la elaboración de productos lácteos a partir de su propia leche. Esta transformación estuvo acompañada por la adopción de los principios de la agroecología, adaptando los sistemas productivos a criterios de sostenibilidad, respeto medioambiental y gestión responsable de los recursos naturales.

En la actualidad, BELAZE trabaja con un pequeño rebaño de vacas de raza Fleckvieh-Simmental, una raza de aptitud mixta que permite compatibilizar la producción de leche con la cría de terneros. La producción se gestiona a pequeña escala y se ajusta a la capacidad de transformación de la quesería, garantizando un control directo de todo el proceso, desde la obtención de la leche hasta la elaboración del producto final. Entre los productos que elaboran destacan los yogures, los quesos frescos y una variedad de quesos artesanales, todos ellos elaborados a partir de la leche producida en la propia explotación.

La visita a BELAZE permite conocer la explotación, el caserío y su modelo de producción agroecológica, así como el proceso de transformación de la leche. La experiencia finaliza con una degustación de sus productos artesanales.

GOMIZTEGI (Oñati, Gipuzkoa)

GOMIZTEGI está situada en el entorno de Arantzazu, dentro del Parque Natural de Aizkorri-Aratz. Además de ser una explotación ganadera y quesera, es la sede de la Escuela de Pastores (Artzai Eskola), desempeñando un papel clave en la formación de nuevas generaciones de pastores y pastoras.

La explotación gestiona un rebaño de ovejas latxa, con el que produce queso de oveja DOP Idiazabal, además de otros tipos de quesos y derivados lácteos. El manejo del rebaño se realiza mediante el aprovechamiento de pastos naturales y comunales.

Gomiztegi combina de forma ejemplar tradición e innovación, manteniendo vivo el patrimonio de la ganadería ovina vasca y adaptándolo a las necesidades actuales del sector. Además de la actividad productiva, desarrolla una intensa labor de formación, divulgación y sensibilización en torno al pastoreo y la cultura quesera.

La visita incluye un recorrido por el rebaño y la quesería, una explicación del sistema de producción y del papel formativo de la Escuela de Pastores, así como una degustación de sus quesos.

TOUR 5 – DIVERSIDAD Y ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESO EN LEA ARTIBAI

Esta visita tiene lugar en la región de Lea Artibai, donde se encuentra el Centro Lácteo ESNEKI, y reúne tres queserías artesanas que reflejan la diversidad de sistemas ganaderos, especies y enfoques de elaboración quesera de la zona.

Txikiñena Esnekixek (Etxebarria, Bizkaia)

Txikiñena Esnekixek está gestionada por Aimar y Amalur, quienes se encargan tanto de la ganadería como de la producción quesera. Su explotación se basa en una producción mixta compuesta por alrededor de una docena de vacas (principalmente de raza Fleckvieh, con algunas suizas pardas) y un rebaño de cabras alpinas y de raza Florida.

Los animales pastan libremente en los prados que rodean la granja, siguiendo un sistema estrechamente ligado al entorno local. Parte de la leche se vende directamente al consumidor, mientras que el resto se transforma in situ en una amplia variedad de productos lácteos, como yogur, queso fresco, quesos de coagulación láctica y pastas blandas.

El proyecto destaca por su diversidad de especies, su variedad de productos y la relación directa entre el pastoreo, la producción de leche y la elaboración de queso, ofreciendo un ejemplo completo de diversificación a pequeña escala y venta local.

Baskaran Gaztak (Santamañe, Bizkaia)

Baskaran Gaztak es una quesería de oveja dirigida por Bidane y Arkaitz, quienes han asumido la gestión de la explotación y quesería, dando continuidad a la tradición familiar.

Gestionan su propio rebaño de ovejas latxa, raza autóctona de la zona. Toda la leche se transforma en queso DOP Idiazabal, manteniendo un firme cumplimiento de los estándares de producción establecidos y de la herencia local de la elaboración quesera.

La quesería representa un modelo de relevo generacional dentro de un sistema tradicional, combinando continuidad, conocimiento familiar y una estrecha conexión con la producción vinculada a la denominación de origen.

Larruz Gaztak (Markina, Bizkaia)

Larruz Gaztak es la quesería de los hermanos Gorka e Iban, quienes gestionan su explotación caprina centrada en la transformación de su propia leche.

Manejan un rebaño de cabras alpinas, actualmente en transición hacia la raza murciano-granadina. Toda la leche producida se transforma en la propia granja en quesos de cabra frescos y semicurados, con un claro enfoque en la valorización del producto local.