

IDIAZABAL



Idiazabal, villa conocida por sus afamados quesos, se sitúa al sur del territorio de Gipuzkoa. Emplazada en un entorno natural de excepción, entre las sierras de Aralar y Aizkorri, se encuentra rodeada de cimas que no superan los 1.000 metros de altitud.

VER FICHA:

<http://turismo.euskadi.eus/es/localidades/idiazabal/aa30-12375/es/>

Donde comer:

<http://turismo.euskadi.eus/aa30-15634x/es/s12PortalWar/buscadoresJSP/buscadorB1.jsp?r01kLang=es&municipalityCode=200043&municipality=IDIAZABAL>

Donde dormir:

<http://turismo.euskadi.eus/aa30-15633x/es/s12PortalWar/buscadoresJSP/buscadorA1.jsp?r01kLang=es&municipalityCode=200043&municipality=IDIAZABAL>

Oficinas de Turismo:

<http://turismo.euskadi.eus/aa30-15613x/es/s12PortalWar/buscadoresJSP/buscadorE1.jsp?r01kLang=es&municipalityCode=200043&municipality=IDIAZABAL>

PUNTO DE INTERES



MONUMENTO AL PASTOR

Este documento se erigió en honor a todas esas personas que viven del pastoreo. Se trata de un trabajo esculpido con gran detalle. El pastor, vestido con uno de los trajes típicos vascos, sujeta en sus brazos a un cordero, mientras un perro situado a su derecha le observa.

VER FICHA:

<http://turismo.euskadi.eus/es/patrimonio-cultural/monumento-al-pastor/aa30-12375/es/>

EXPERIENCIAS



TERRITORIO IDIAZABAL. EL QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN. LA TRADICIÓN MÁS GENUINA: QUESERÍAS DE GOIERRI Y TOLOSALDEA

El interior guipuzcoano es un territorio tradicionalmente ligado al pastoreo y cuna del queso Idiazabal, uno de los productos gastronómicos vascos de mayor renombre internacional. Protegido con denominación de origen, nuestros pastores han sabido preservar, a lo largo del tiempo, la tradición artesana de elaborar queso y la esencia de su oficio.

VER FICHA:

<http://turismo.euskadi.eus/es/top-viajes/territorio-idiazabal/aa30-12378/es/>

Reservar:

<http://viajesporeuskadi.es/es/a/21-territorio-idiazabal-visita-a-queserias-del-goierri>