

ÍNDICE

PRÓLOGO Batis Otaegi, coordinador de Gomiztegi Artzain Eskola	8
INTRODUCCIÓN Jesús M. Sánchez-Dehesa	10
LAS CAÑADAS EN NAVARRA Fernando Martínez, secretario de la Asociación Cañadas de Navarra.....	13
NAFARROA	16
1. Valle de Araiz. Beloki desde Intza.....	18
2. Ttuturre y Alborta desde Errazkin.....	24
3. Arruazu – Uztoki Bordak – Saldisgain.....	28
4. Puerto Viejo de Bakedao – Balcón de Ubaba – Dólmenes.....	32
5. Ermita de la Trinidad de Iturgoien desde Lezaun	36
6. Alto de la Bordas Viejas desde Goñi.....	40
ARABA	48
7. Colada de Opakua y cima de Arrigorrista.....	50
8. Mirutegi y los Rasos de Legaire desde Andoin	54
9. Gorbeia por la senda de Egillolarra.....	58
10. Ermita de Santa Teodosia, Txandi y Kapitite	62
11. Zaldundo – Miripil – Urbia.....	66
12. Bagatza – Ermita de Etxaurren – Eskorieta	70
TRAS LOS PASOS DE JOAKIN BALERDI Y LAGUN	74
ARTZAIN ESKOLA	78
UN QUESO DE ALTURA	81
GR-282, LA SENDA DEL PASTOREO	84
ESQUILADO DE LA OVEJA	86
GIPIZKOA	88
13. Camino de los Pastores en Otsaurte.....	90
14. Brinkola – Azkiolaundi – Aizkorgain.....	94
15. Aranguren y Majada de Degurixa desde Araotz.....	98
16. Atxurbide y Andrelorriaga desde Idiazabal.....	104
17. Calzada de Enirio, tras las huellas de los gentiles	108
18. Valle de Arritzaga desde Amezketa.....	114
19. Aia – Gazume – Zelatun.....	118
BIZKAIA	122
20. Zeanuri – Zanburu – Campas de Arraba.....	124
21. Ganekogorta desde el valle de Okondo	128
22. Saibi por la Senda del Pastoreo	132
23. Humedal de Saldropo – Aldamiñape – Aldamin.....	136
24. Astoagana y Oiz desde Maguma	140
25. Sagasta – Astxiki – Atxarte.....	144
CANTOS DEL PASTOREO	148

CAÑADAS Y SENDEROS DE PASTORES



1 VALLE DE ARAITZ

Beloki desde Intza

En el valle de Araitz todavía quedan caminos antiguos por donde los pastores suben sus rebaños hasta las praderas de Aralar. En esta ocasión, ascenderemos por una ruta muy poco transitada que es utilizada hoy en día por algunos pastores que llevan las ovejas en temporada estival hasta las campos de Beloki.

El pequeño pueblo de Intza es, en realidad, una suma de caseríos agrupados en distintos barrios y diseminados por la ladera de las Malloas. No dispone de un núcleo de referencia, ya que apenas un par de viviendas se encuentran junto a su iglesia, dedicada al apóstol Santiago. Una de las razones para explicarlo estriba en el gran corrimiento de tierras que acaeció en el siglo XVIII, que hizo

desaparecer la mitad del pueblo y dejó en pie los caseríos diseminados.

Por otro lado, en el vecino Uztegi, ubicado en los contrafuertes desprendidos de las Malloas, se rodaron algunas imágenes de la película *Akelarre*, dirigida por Pedro Olea.

La ruta que describimos desde Intza hasta las campos de Beloki atraviesa el collado de Abategaño y es una de las más bellas e interesantes as-

La pista entre Igaratza y Baraibar cruza los rasos de Unaga.





Borda en la ladera del monte Beloki.

censiones que se pueden realizar a través de las Malloas. Otrora ruta pecuaria de gran importancia, ha sido hollada por los pastores durante muchos años. Hoy en día la utilizan los pocos pastores de Araitz. Con esta aportación reivindicamos la importancia que estos caminos han tenido y tienen para los habitantes de este precioso valle.

Desde el antiguo ayuntamiento de Intza continuamos en ascenso con el vehículo por la pista asfaltada hasta alcanzar el caserío Elizalde (395 m), donde aparcamos. Comenzamos a caminar por la pista de cemento que sube hasta el caserío Antsonegoikoa, donde finaliza el hormigón. En la bifurcación, continuamos por la izquierda y giramos unos veinte metros más adelante hacia la derecha, con lo que tomamos un camino muy empinado por el que vemos un par de hitos de

piedra que señalizan la ruta. Por unos momentos salimos del bosque, aunque rápidamente nos volvemos a introducir bajo el arbolado. El sendero es muy evidente, tanto que hay tramos que nos parece que caminamos por una antigua calzada.

Pasamos por el paraje conocido como Arratondo, donde confluyen los términos municipales de Intza y Betelu. El trazado está diseñado con inteligencia, ya que salva el fuerte desnivel gracias a unos zigzags desde los cuales disfrutamos de las vistas sobre las Malloas con la espectacular proa rocosa de Balerdi al fondo, alzado sobre el valle de Araitz. La traza amenaza con desaparecer en algunos tramos, tragada por la maleza, y es entonces cuando valoramos el trabajo de mantenimiento que realizan los rebaños como el de Peio Goikoetxea, que dos veces al año

transitan por estos caminos y “colaboran” en las labores de mantenimiento.

Alcanzamos el rincón herboso donde se encuentra la fuente de Aginaga (864 m), momento que aprovechamos para refrescarnos y avituallarnos. A partir de aquí comienza la parte más dura y salvaje de este recorrido, ya que nos enfrentamos a una fuerte subida por la ladera herbosa hasta alcanzar el saliente rocoso de Mintxikolargañe. En este punto confluye el sendero que viene desde Errazkin por la izquierda, tras pasar entre dos enormes fresnos. En adelante, iremos ganando la loma mientras discurremos pegados a la divisoria que separa los términos de Intza y Betelu.

Cruzamos una vieja alambrada colocada para que los animales no bajen al valle, y ascendemos entre varias dolinas, en una de las cuales todavía observamos los restos de la borda de Estanga. Recorremos el alargado paso de Abatagañe (1.152 m, 1 h 50 min), situado entre las cimas de Alborta (1.224 m) y Ttutturre (1.282 m).

Continuamos hacia el sur por un sendero que, por la izquierda, se adentra en un terreno rocoso por el interior del hayedo y desemboca en un terreno despejado con vistas a la cima de Beloki, a donde nos dirigimos. Llegamos hasta un poste indicador de madera situado en la pista que viene de Baraibar, por la izquierda, y comunica con Igaratza. Encaminamos nuestros pasos directamente hacia la loma herbosa de Beloki, a cuya cima llegamos en pocos minutos (1.276 m, 2 h 30 min). Es una atalaya referencial sobre los rasos de Unaga, donde se encuentra una pequeña laguna kárstica conocida con el nombre de Unagako potzua. El paisaje de pastizales que se muestra hacia la vertiente norte de esta cumbre contrasta sobremanera con las extensas masas forestales que cubren la vertiente sur, hacia la carretera que sube hacia Guardetxe. Las vistas son muy amplias a nuestro alrededor, pero si fijamos la mirada en el noreste y justo debajo

GUÍA PRÁCTICA



de donde nos encontramos, observaremos una borda. Si coincide con la temporada estival, seguro que avistamos un rebaño de ovejas por sus alrededores. En esta chabola, ubicada en las faldas del monte Beloki, una familia de pastores de Uztegi elabora queso de manera artesana.

Regresamos por el mismo itinerario de esta clásica ruta que comunica el valle de Araitz con los pastos de altura de la sierra de Aralar.

A photograph of a shepherd in a blue shirt and dark pants, carrying a staff and a dog, herding a large flock of sheep in a green, rocky mountain landscape. The sheep are clustered in the foreground, while the shepherd and dog are in the middle ground. The background shows rolling hills and mountains under a clear sky.

UNA TRADICIÓN FAMILIAR

El pastoreo es una actividad que ha pervivido en Euskal Herria durante siglos, siempre en permanente contacto con la naturaleza, y ha sabido adaptarse a los cambios acaecidos a lo largo de la historia. En la actualidad, muchas de las explotaciones pastoriles se han transformado en empresas familiares en las que la elaboración de quesos es una actividad muy importante. El pastoreo y la elaboración de modo tradicional y artesano del queso ha permitido a muchas familias vivir de una manera sostenible y ejercer su trabajo en la conservación de la diversidad natural y cultural. Es el caso de Maider Agirrebarrena, Peio Goikoetxea y su hermano Ion Goikoetxea, que gestionan la quesería Antsona, ubicada en Uztegi.

En primavera, esta familia de pastores sube con su rebaño de ovejas *latxa* por un sinuoso y duro camino que atraviesa la muralla caliza de las Malloas y alcanza los pastos de altura situados entre los montes Beloki y Tutturre, en la sierra de Aralar. Además de cuidar sus 400 ovejas y de elaborar los quesos D.O. Idiazabal, realizan una buena gestión comercial para venderlos de manera directa desde la quesería y en los mercados de la zona, así como a través de su página web, el acceso para su clientela más lejana. Es así como la tradición, la sostenibilidad y la innovación hacen posible la elaboración de un producto artesano de calidad que sirve para la salvaguarda del pastoreo, un oficio muy familiar de larga tradición.

TRÁS LOS PASOS DE JOAKIN BALERDI Y LAGUN

Sara Carte Moriones



Joakin y su rebaño cruzan el collado de Andraitz.

Madrugamos para reunirnos con Joakin Balardi, del caserío Uerkalde de Brinkola, un barrio de Legazpi. Hoy es el día para subir las ovejas a la sierra de Aizkorri, desde las campas que están cerca del caserío a las praderas de altura por los alrededores del monte Andraitz, donde pastarán durante todo el verano.

Iniciamos el camino cuando ha reunido el rebaño con la ayuda de Lagun, su precioso perro

pastor de raza Gorbeia. Joakin se pone en cabeza y el rebaño le sigue obediente, a pesar de que las ovejas conocen de otros años el camino que se dirige a los pastos de altura. En casa siempre han tenido perro pastor. Joakin nos dice que es de gran ayuda porque ordena el rebaño, pero que hay que ejercitarlo de continuo para que el entrenamiento no se corte. Nos cuenta que, cuando tenía diez años, empezó a ayudar con las ovejas

junto a su hermano, bajo la directriz de la madre. Ella les enseñó lo que tenían que saber sobre el manejo del rebaño, la elaboración del queso, la limpieza de las cuadras y todo lo relacionado con el ganado. Nos llama la atención que ya entonces elaboraban el queso en casa y le preguntamos sobre ello, si era costumbre hacer queso. El rebaño nos sigue y come la hierba de ambos lados del camino; no para. Es un paso tranquilo pero continuo y nuestra conversación prosigue al mismo ritmo que nuestro andar pausado. Según nos cuenta, en el caserío la madre elaboraba uno o dos quesos al día, pero en 1970 se plantearon aumentar la producción y él y su mujer se unieron a esas labores.

Seguimos por la pista que transita por el interior de un bosque de roble albar, el mayor de Gipuzkoa, nos dice Joakin. Según ascendemos por las faldas de la sierra de Aizkorri, el camino se interna por un precioso hayedo y, en un momento dado, algunas ovejas se rezagan, se entretienen a comer. Lagun, a una señal de Joakin, las rodea con suavidad por detrás y las obliga a avanzar con el rebaño. Una vez reunidas, paramos un momento en la fuente de Txifategieta para descansar y beber un poco. Joakin continúa con su relato y nos cuenta que, generalmente, las sube a principio de junio y bajan a mediados de octubre, pero, en función del tiempo, pueden adelantar o retrasar ambas fechas. Tiene el oficio bien aprendido, son muchos años de rutas con los animales. Recuerda que cuando la madre comenzó a subirlas, él la acompañó todos los días durante los dos primeros años, desde junio hasta octubre. Las subía a las cuatro de la mañana, a los pastos bajo el monte Andraitz, y ellas solas bajaban al caserío por la tarde. De esta manera aprendieron el itinerario y a quedarse en esos pastos.

Esa época fue muy dura, pero a partir de que las ovejas hacen suyos estos conocimientos hay una transmisión de lo aprendido de las ovejas veteranas a las jóvenes. Así, cuando en primavera comienza la subida a las praderas de montaña, las ovejas más



Oteamos desde los contrafuertes de Arbelaiz.

viejas se ponen delante del grupo y las jóvenes, por detrás, se dejan guiar hacia la zona donde permanecerán durante la temporada estival.

En la actualidad, Joakin sube una vez a la semana para ver por dónde andan o si alguna necesita de su atención. Mientras compartimos con él el camino y la conversación, llegamos a la zona donde Joakin deja a las ovejas que sigan adelante solas. Desde este punto, ellas se orientan y siguen hasta la falda de Andraitz, donde pastarán hasta octubre. Nosotros aprovechamos para sacar el almuerzo de la mochila, sentarnos y disfrutarlo a la sombra de un gran fresno. Vemos pasar a una pareja de montañeros acompañada de su perro atado y es cuando Joakin nos cuenta los problemas que los perros sueltos en la montaña ocasionan a los rebaños. Las ovejas, asustadas, se suelen dispersar, alguna puede abortar o incluso despeñarse por los contrafuertes rocosos que miran al norte de la sierra. Recuerda que el año anterior le costó toda una mañana reunir el rebaño. Estaban desperdigadas por la cara sur del monte Arbelaiz, separadas en dos grupos, y enseguida se dio cuenta de que faltaban bastantes animales. Tuvo que regresar al caserío sin poder encontrarlas, lo que le obligó a volver a

□ RUTA DEL QUESO – GR 283

Esta ruta senderista que transcurre por las comarcas guipuzcoanas del Goierri, Urola Garaia y Debagoiena se compone de seis etapas con una longitud total de 95.7 kilómetros. Tiene un desnivel acumulado de 9.777 metros, con un desnivel positivo de 4.920 metros y negativo de 4.857. Está pensada para hacer una etapa al día y en cada final de cada jornada dispone de buenos alojamientos para reponer fuerzas y garantizar el descanso necesario antes de proseguir el recorrido. Hay que destacar que la travesía cruza por los parques naturales de Aizkorri-Aratz y Aralar, por lo que debemos cumplir las normativas específicas de cada parque. A lo largo del itinerario podemos conocer el ciclo productivo del queso de Idiazabal de principio a fin: los prados de los parques naturales de Aralar y Aizkorri-Aratz, donde pasta la oveja *latxa*, las queserías donde se elabora, los mercados donde se comercializa, en especial el de Ordizia, y el pueblo que da nombre a la denominación de origen, Idiazabal.

Etapa 1: ORDIZIA – SEGURA [3 h 55 min / 13 km]

Toda la etapa discurre bajo la atenta mirada de la espectacular pirámide rocosa que es el monte Larrunari /Txindoki. Merece la pena hacer una pequeña parada en el conjunto histórico de Igartza, ya que es un lugar donde se pueden observar perfectamente los oficios y los tipos de edificación del Goierri desde la Edad Media hasta nuestros días. Entre prados llegamos a Olaberria. Si la cima de Larrunari es la atalaya, la localidad de Olaberria es el balcón del Goierri. De allí a Idiazabal, pueblo

que da nombre a la ruta y a la denominación de origen. En el pueblo se pueden visitar el monumento al pastor y el centro de interpretación del queso Idiazabal. La etapa finaliza en Segura, un pueblo repleto de historia.

Etapa 2: SEGURA – MIRANDAOLA [4 h 25 min / 12,6 km]

No todo es queso en el parque natural de Aizkorri-Aratz, ya que la minería y la ferretería protagonizan esta etapa. El itinerario asciende desde Segura a Zerain, donde cerca de nuestro recorrido se encuentran los hornos de Aizpea, utilizados a principios del siglo XX para elaborar el mineral a partir de lo extraído de la Montaña de Hierro, ejemplo representativo de la ingeniería de entonces. A continuación, la ruta baja a la par de la regata Troi y, más adelante, hasta Mutiloa, por un tramo lleno de restos mineros. Subimos hasta Aztiria, para posteriormente volver a descender a Legazpi. Allí termina esta etapa, en la histórica forja de Mirandaola, una ferretería famosa por su pasado y que hoy en día se puede admirar a pleno rendimiento.

Etapa 3: MIRANDAOLA – ARANTZAZU [4 h 45 min / 12 km]

Mirandaola testimonia la siderurgia antigua. Si surge la ocasión, durante la mayoría de los domingos del año, es muy recomendable ver a los ferrones trabajando. Desde Mirandaola partimos en busca de otro oficio representativo de la zona, representado en el ecomuseo del pastoreo, ubicado en el caserío Erreizabal del barrio legazpiarra de Telleriarte. Una

vez pasado el museo, atravesamos el barrio de Brinkola y, tras superar el embalse de Barrendiola, nos encontramos con las bordas de Jandoain. Ascendemos al paso de Biozkorna para alcanzar al punto más alto de esta etapa. Bajamos a Malla, mientras nos encandila la belleza de un entorno de túmulos y caballos que pastan. Por las chabolas de Duru, enfilamos el camino que nos deja en Arantzazu.

Etapa 4: ARANTZAZU – ETZEGARATE [7 h 35 min / 20,7 km]

El santuario de Arantzazu encarna la aportación vasca a las vanguardias artísticas del siglo XX, a la vez que es un centro importante de producción cultural. Fue punto de partida del euskara batua, entre otras cosas. Desde Arantzazu ascendemos a las campas de Urbia. Los megalitos y las cabañas del lugar demuestran que es una zona habitada desde hace mucho tiempo. Tomar un caldo para reponer fuerzas en la Fonda de Urbia es una más que buena idea. Desde Oltza llegamos al paso de San Adrián, histórica ruta de comunicación con Castilla que ha visto innumerables sucesos, idas y venidas desde la época romana. Nuestra ruta continúa por Añabaso, con lo que nos acercamos al límite entre Nafarroa, Araba y Gipuzkoa. Alcanzamos el puerto de Etzegarate, el final de la etapa.

Etapa 5: ETZEGARATE – LIZARRUSTI [5 h 40 min / 14,5 km]

Nuestros antepasados recorrieron esta etapa de la Ruta del Queso en incontables ocasiones. Es lo que nos cuentan, a pesar de estar

en silencio, el montón de túmulos y megalitos que hay en el camino. Al principio, casi de salida, podemos observar el gran hayedo de Altzania, desde donde surge el único río de Gipuzkoa que alimenta el Mediterráneo. El túmulo de Igartza Oeste, la preciosa calzada de Bernoa, Zelatamuño... los jalones del camino son jovencitos al lado de los restos de los que habitaron estas tierras hace miles de años. Surcamos una arista con Gipuzkoa a un lado, Nafarroa al otro. Miremos donde miremos la vista impresiona. Y de repente, casi sin darnos cuenta, cuesta abajo por un camino estrecho llegamos a Lizarrusti.

Etapa 6: LIZARRUSTI – ORDIZIA [7 h 55 min / 22,93 km]

El camino nos lleva de la montaña a las calles, por una zona kárstica rica en megalitos, en una ruta habitual de pastores. Bajo nuestros pies, aunque emerja en contadas ocasiones, discurre el elemento clave que ha modelado el entorno: el agua, que reluce con todo su esplendor en el embalse de Lareo. El paisaje está salpicado con numerosos rebañes que pastan en los prados con sus respectivas bordas -Oidui es la más representativa-. Después de pasar por Zaldibia llegamos a Ordizia, donde nos espera uno de los mercados más importantes de Euskal Herria. A comienzos de septiembre suelen celebrar el día de la bajada de pastores y la ya célebre subasta de queso.

Más información:
www.rutadelquesoidiazabal.com
Tel.: 943 882 290