



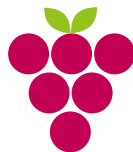
UDAZKEN GASTRONOMIKOA OTOÑO GASTRONÓMICO



www.ordunaturismo.com

Mahats-bilketa ilunabarrean + askaria

Vendimia al atardecer + merienda



Irailak 12, larunbata
12 de septiembre, sábado

18:00



Gure Ahaleginak upeltegia
Bodega Gure Ahaleginak



10 €

Gure Ahaleginak upeltegiak mahastizain sentiaraziko zaitu, bere mahastiaren fruitua bilduz eta jarraian askaria izango duzu etxeko txakolinaz lagunduta.

La bodega Gure Ahaleginak hará que te sientas viticultor recogiendo el fruto de su viñedo y, a continuación, podrás disfrutar de una merienda acompañada con vinos de su bodega.

Sagar-zukua tailerra

Taller de zumo de manzana

Euskara | Castellano

Irailak 18, ostirala
18 de septiembre, viernes

17:30–20:00



Tologorri mermelatokia
Mermeladera Tologorri



Umeak | Niños: 3 €
Helduak | Adultos: 5 €

Hazien Sareak eta Tologorri marmeladek egindako hezkuntza-tailerra. Familiiei zuzenduta dago eta bertan bertako sagar bariatateak bildu eta ezagutuko ditugu ondoren zukua egiteko.

Taller educativo realizado por Hazien Sarea y Mermeladas Tologorri. Está dirigido a familias donde recolectaremos y conoceremos las variedades locales de manzana para, a continuación, elaborar zumo con ellas.



Hegazti-behaketarako ibilbidea

Ruta para la observación de aves

Irailak 20, igandea
20 de septiembre, domingo

9:30–13:30

Artomañatik Delikarako ibilbide: natura, kultura eta gastronomia. Arrastaria bailara ezagutu, hegaztien behatu eta hamarretako 0 km-ko produktuez gozatu egingo ditugu batera.



Artomañako plazako parkina
Parking de la plaza de Artomaña



Umeak | Niños: 3 €
Helduak | Adultos: 5 €

Ruta de Artomaña a Delika: naturaleza, cultura y gastronomía. Conoceremos el valle de Arrastaria, observaremos aves y disfrutaremos de un hamarretako de productos km 0.



Urriak 11, igandea
11 de octubre, domingo

9:30–13:30

Mendeikatik Babioko begiratokirako hegaztien behaketarako ibilbidea eta hamarretako 0 km-ko produktuekin.



Mendeikako elizaren ondoko aparkalekua
Aparcamiento al lado de la iglesia de Mendeika

Ruta de observación de aves de Mendeika a mirador de Babio acompañado de hamarretako km 0.

Azaroak 15, igandea
15 de noviembre, domingo

9:30–13:30



Uzkianoko aparkalekua
Aparcamiento Uzkiano



Umeak | Niños: 3 €
Helduak | Adultos: 5 €

Uzkianotik Askuren-San Pedrorako hegaztien behaketarako ibilbidea eta hamarretako 0 km-ko produktuekin.

Ruta de observación de aves de Uzkiano a Askuren-San Pedro acompañado de hamarretako km 0.

Abenduak 13, igandea
13 de diciembre, domingo

9:30–13:30

Antiguako Santutegiatik La Rondinarako hegaztien behaketarako ibilbidea eta hamarretako 0 km-ko produktuekin.



Antiguako Santutegian
Santuario de la Antigua



Umeak | Niños: 3 €
Helduak | Adultos: 5 €

Ruta de observación de aves: Santuario de la Antigua - La Rondina - Orduña acompañado de hamarretako km 0.

Gastro Gravel

Irailak 27, igandea
27 septiembre, domingo

9:00–14:00

Urduña bizikletaz dastatzen da. Bizi Urduñako bihotzean irteera eta helmuga duen esperientzia hau. Urduña inguruko bide eta pista enblematikoenak eta Gorobel mendilerroko paisaia bikaina zeharkatzen dituen ibilbide grabea. Horri tokiko produktua duen hamarretako bat gehituko diogu.



Antiguako Santutegian
Santuario de la Antigua



10 €

Orduña se saborea en bici. Vive una experiencia con salida y llegada en el corazón de Orduña. Una ruta gravel que recorre los caminos y pistas más emblemáticas del entorno de Orduña y el magnífico paisaje de Sierra Salvada. A ello le sumaremos un hamarretako con producto local.



Urriak 11, igandea
11 de octubre, domingo

9:00–14:00

Urduña bizikletaz dastatzen da. Errepide ibilbide zorrotz eta ikusgarria Urduña inguruan. Ikusmenak asko mereziko du, batez ere horri bertako produktua duen hamarretako bat gehitzen badiogu.



Foru Plaza



10 €

Orduña se saborea en bici. Un recorrido de **carretera** exigente y espectacular por el entorno de Orduña. Las vistas harán que merezca muy mucho la pena si además lo acompañamos con un hamarretako con producto local.



+ info

<https://beroutes.com/otono-gastronomico>

Yoga naturan

Yoga en la naturaleza



Urriak 3, larunbata
3 de octubre, sábado

18:00–20:30



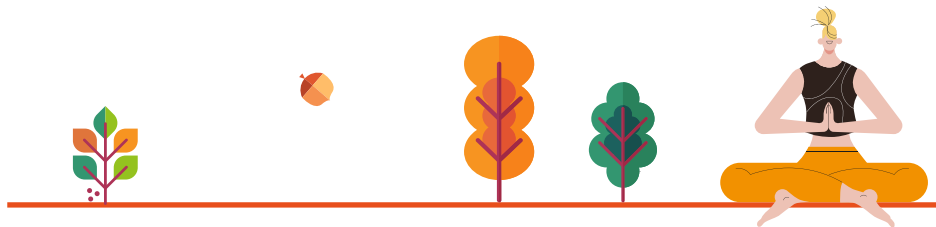
La Txozako atsedeen lekua
Zona de esparcimiento de
La Txoza



5 €

Yoga Urduñan: arnasketa, mugimendua eta lasaitasuna aire zabalean ongizate-esperientzia paregabe batez goatzeko.

Yoga en Orduña: respiración, movimiento y calma para que disfrutes de una experiencia de bienestar al aire libre.



Baso erresilientetiko ibilbidea + gastro esperientzia

Ruta bosque resiliente + experiencia gastronómica



Urriak 4, igandea
4 de octubre, domingo

10:00–14:00



Latetako atsedeen lekuko parkina
Parking de la zona de
esparcimiento Lateta



5 €

Iraunkortasuna eta elikadura interesatzen zaizkizu? “Baso erresilienteak” interpretazio-ibilbidea, mendiaren erabilera anitzeko sistema implementatuak ezagutzeko. Ibilbide erraza, jarduerari lotutako esperientzia gastronomiko batekin amaitzen dena.

¿Te interesa la sostenibilidad y la alimentación? Ruta interpretativa “Bosques resilientes” para conocer los sistemas implementados de uso múltiple del monte. Recorrido sencillo que finaliza con una experiencia gastronómica unida a la actividad.



“De Bizkaia de toda la vida” erakusketa

Exposición “De Bizkaia de toda la vida”



Urriaren 5etik 16ra
5-16 de octubre

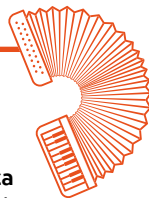


Andra Mari plazan
Plaza Andra Mari

“De Bizkaia de toda la vida” erakusketa lurraldeko hainbat eskualde eta udalerritan erakusketa ibiltaria da, Bizkaiko Foru Aldundiak bultzatua, Jon Uriarte idazlearen liburuan eta Tomás Ondarraren ilustrazioetan oinarritua. Lurraldeko oroimen kolektiboari, ohiturei, tradizioei eta bizitzeko moduei omenaldia egiten die.

La exposición “De Bizkaia de toda la vida” es una muestra itinerante por distintos comarcas y municipios del territorio impulsada por la Diputación Foral de Bizkaia basada en el libro del escritor Jon Uriarte y las ilustraciones de Tomás Ondarra. Rinde homenaje a la memoria colectiva, costumbres, tradiciones y formas de vivir del territorio.

Akordeoi-kontzertua | Concierto de acordeones



Urriak 9, ostirala
9 de octubre, viernes



Familia Sakratuaren eliza
Iglesia de la Sagrada familia

18:30

La Orquesta Sinfónica de acordeones de Bilbao, dirigida por la talentosa Amagoia Loroño, nos sumergirá en un mundo lleno de emociones, tradición y música en directo.

Bilboko Akordeoi Orkestra Sinfonikoak, Amagoia Loroño talentudunak zuzenduta, emozio, tradizio eta musika zuzeneko mundura eramango gaitu.

Txakolindegirako bisita + km 0 askaria

Visita a txakolinería + merienda km 0



Urriak 10, larunbata
10 de octubre, sábado



Gure Ahaleginak upategia
Bodega Gure Ahaleginak

18:00–19:30



8 €

Gure Ahaleginak upeltegia ezagutuko dugu, eta bisita amaitzeko, etxeko txakolina dastatuko dugu bertako produktuekin prestatutako askari batez lagunduta.

Conoceremos la bodega familiar Gure Ahaleginak y finalizaremos la visita con una cata del txakolí de la casa acompañado de una merienda con productos locales.

Gilda egiteko tailerra | Taller de gildas

Urriak 17, larunbata
17 de octubre, sábado

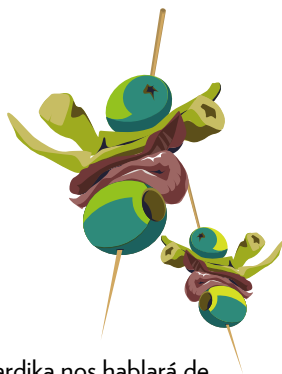
18:00–20:30



Alondegia
Alhóndiga



8 €



Lupardika tabernako Xabik gildaren historia eta jatorria azalduko dizkigu. Ondoren, gure gilda propioak sortzen lagunduko digu, geroago haiekin lehiaketa batean parte hartuz.

Xabi de la taberna Lupardika nos hablará de la historia y origen de la gilda y después nos guiará para elaborar nuestras gildas con las que concursaremos.

Miko-pintxoen ibilbidea | Ruta mico pintxos

Urriak 24–25
24–25 de octubre

11:00–14:00



Urduñako tabernetan
Bares de Orduña



La Barcako Peñak antolatuta, gure hiri-gune historikoko tabernetan prestatutako hainbat onddo-pintxo goxoenez gozatzen aukera izango dugu.

Organizado por la Peña de la Barca podremos degustar los diferentes pintxos micológicos que nos proponen las tabernas de nuestro casco histórico.

Tindaketa ekologikoa + km 0 askaria

Teñido ecológico + merienda km 0

Urriak 24, larunbata
24 de octubre, sábado

17:00–21:00



Mendeikako txokoa
(Arteondo Landetxea)
Txoko de Mendeika
(Casa Arteondo)



10 €



Ezagutu nola transferitu landareen pigmentu naturalak ehun noble batera, eta sortu kolore naturalekin pieza paregabeak.

Aprende a transferir los pigmentos naturales de las plantas a un textil noble y crea piezas únicas con colores naturales.

Baso bainua | Baño de bosque

Urriak 25, igandea
25 de octubre, domingo

10:00–13:00



La Txozako atsedeen lekua
Zona de esparcimiento de
La Txoza



5 €

Baso-bainuaren bidez naturak ematen dizkizun onurak eta ongizatea sentitu Urduñan.

Siente los beneficios y bienestar que te da la naturaleza a través de la actividad de baño de bosque en Orduña.



Kalabazekin egiteko kandelen tailerra + Gau baltzako gozogintza dastaketa | Taller de velas con calabazas + degustación de gozogintza Gau baltza

Urriak 31, larunbata
31 de octubre, sábado

18:00–20:00



Alondegia
Alhóndiga



Umeak | Niños: 3 €
Helduak | Adultos: 5 €

Kuiaik tailer bat eskainiko digu kalabaz egindako kandela eramailuak sortzen ikasteko eta ondoren Gau baltza gozogintza dastatuko dugu.

Kuia nos ofrece un taller en el que aprender a crear portavelas con calabaza y, a continuación, degustaremos repostería de Gau baltza.



Zaporen tailerra | Taller de los sabores

Azaroak 1, igandea
1 de noviembre, domingo

11:00–13:30



Alondegia
Alhóndiga



5 €

Slow food Arabak zaporeen munduan sartuko gaitu 0 km-ko gure produktuak dastatzuz.

Slow food Araba nos introducirá en el mundo de los sabores degustando nuestros productos km 0.

Egun mikologikoa | Día micológico



Azaroak 1, igandea

1 de noviembre, domingo



Foru Plaza



10:00–14:30

Bara eta makileen erakusketa. Pintxo mikologikoen dastaketa.

Exposición de varas y makilak. Degustación de pinchos micológicos.

Tokiko ekoizleen hileko azoka | Mercado mensual de productores locales

Kalabaza onenaren nekazaritza lehiaketa. Kalabazaz egindako gozogintza–dastaketa | Concurso agrario a la mejor calabaza. Degustación de repostería con calabaza



Azaroak 1, igandea

1 de noviembre, domingo



Foru Plaza



10:00–14:30

Zatoz gure lehiaketako kalabaza bikainen erakusketaz gozatzer a kalabazarekin egindako gozogintza dastatzera ere.

Acércate a disfrutar de la exposición de las magníficas calabazas de nuestro concurso y a degustar repostería hecha con calabaza.

Larruazabaletik ibilbide etnografikoa Ruta etnográfica por Ruzabal

Euskara | Castellano

Azaroak 8, igandea

8 de noviembre, domingo



Mendeikako elizaren ondoko aparkalekua

Aparcamiento de la iglesia de Mendeika

9:30–13:30



5 €

Ibilaldi honetan Larruazabalgo Batzordea ezagutuko dugu bere historia, etnografia eta tradizioetatik eta ibilaldia amaitzean bertako produktuekin egindako hamarretako batekin indarberrituko gara.

En esta ruta senderista conoceremos la Junta de Ruzabal desde su historia, etnografía y tradiciones y al finalizar la caminata repondremos fuerzas con un hamarretako con productos locales km 0.

Ipar-martxa gozari agroekologikoarekin

Marcha nórdica con desayuno agroecológico

Azaroak 21, larunbata

21 de noviembre, sábado

9:30–13:30



Urduñako Turismo bulegoa

Oficina de turismo de Orduña



10 €

Ipar-martxa eginez Urduña eta Arrastaria bailaran zehar ibiliko gara, hamaiketako ekologiko batekin amaituz Tologorri mermelatokian.

Ruta de marcha nórdica por el valle de Orduña y Arrastaria que finaliza con un reponedor hamaiketako ecológico de la mano de Mermeladera Tologorri.



Ibilbide geologiko eta kulturala km 0 hamarretakoarekin

Ruta geológica y cultural con hamarretako km 0

Azaroak 22, igandea

22 de noviembre, domingo

10:30–13:00



Antiguako Santutegia

Santuario de la Antigua



5 €

Ibilbide xume bat proposatzen dizugu bailaran barrena, haren eraketa geologikoa eta Urduñako hamaika alderdi historiko ezagutuz. Amaitzean tokiko produktuak dastatuko ditugu.

Te proponemos una sencilla ruta por el valle donde conoceremos su formación geológica y un sinfín de aspectos históricos de Orduña. Al finalizar degustaremos productos locales.



Txakolindegirako bisita gidatua + 0 km-ko hamaiketako

Visita guiada a txakolinería + hamaiketako km 0

Azaroak 22, igandea
22 de noviembre, domingo

11:00–12:30

Gure Ahaleginak upeltegia ezagutuko dugu, eta bisita amaitzeko, etxeko txakolina dastatuko dugu bertako produktuekin prestatutako hamarretako batez lagunduta.



Gure Ahaleginak
upategia
Bodega Gure
Ahaleginak



Conoceremos la bodega familiar Gure Ahaleginak y finalizaremos la visita con una cata del txakolí de la casa acompañado de un hamaiketako con productos locales.

Tokiko ekoizleen hileko azoka | Mercado mensual de productores locales

Gabonetako dekorazio tailerra | Taller de decoración navideña

Abenduak 5, larunbata
5 de diciembre, sábado

12:00–13:30

Gabonetako apaingarriak sortzeko tailer sortzaile batera gonbidatzen zaitugu. Zure eskulanak egin, irudimena askatu eta une polit bat partekatu ahal izango duzu, magia eta sormen giroan.



Foru Plaza



Dohainik
Gratis

¡Dale un toque artesanal a tu Navidad! Te invitamos a disfrutar de un taller creativo de decoración navideña, donde podrás crear tus propios adornos, dejar volar tu imaginación y compartir un rato especial en un ambiente lleno de magia.

Tokiko ekoizleen hileko azoka | Mercado mensual de productores locales

Intxaursaltsa eta ardo beroaren dastaketa

Degustación de intxaursaltsa y ardo beroa

Abenduak 5, larunbata
5 de diciembre, sábado

12:00

Zatoz azokara eta dastatu Gabonetako plater tipiko hau ardo beroarekin.

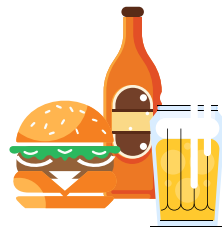


Foru Plaza



Acércate al mercado y degusta este plato de nuestra gastronomía mas navideña acompañada de ardo beroa.

Belardi hanburesak, destilatu eta Troj garagardoen uztartzea eta dastatzea Maridaje y degustación de hamburguesas Belardi con destilados y cervezas Troj



Abenduak 6, igandea
6 de diciembre, domingo

11:00–13:30



**Belardi Haragiaren
Transformazio zentroa**
Centro de Transformación
Cárnica Belardi



5 €

Jarduera honetan, Santi Bronchalesek Belardiren hanburesak tokiko beste produktu batzuekin, destilatuekin eta Troj artisau-garagardoekin uztartzen ikasiko dugu.

Santi Bronchales nos guiará en esta actividad donde aprenderemos a maridar hamburguesas de Belardi con otros productos locales, destilados y cervezas artesanas Troj.

Tokiko ekoizleen hileko azoka | Mercado mensual de productores locales

Gabonetako azoka berezia | Mercado especial de navidad

Abenduak 19, larunbata
19 de diciembre, sábado

10:00–14:00



Foru Plaza

Tokiko ekoizleen merkatu honetan, urteari amaiera emoteko, pintxoren bat dastatzera gonbidatzen zaitugu bertoko zukuak edo txakolinak lagunduta eta trikitixaz alaituta.

En este mercado de productores para despedirnos del año, te invitamos a degustar algún pintxo acompañado de zumo o txakolí, todo amenizado con trikitixa.

www.ordunaturismo.com



945 384 384
turismo@urduna.com

