

# *Ydazken* gastronomikoa *Otoño* gastronómico



**Gastronomía edonon**  
**Gastronomía siempre presente**

**Irailaren 30etik Abenduaren 17ra**  
**Del 30 de septiembre al 17 de diciembre**

# *Ydazken* gastronomikoa

# Otoño gastronómico

Gastronomia edonon  
Gastronomía siempre presente

**Beste urte batez, Urduñak bere 0 km-ko produktuak dastatzeko aukera eskaintzen dizu, jarduera ezberdinak egiten dituzun bitartean, gehienak natura betean. Eta, zer garai hoberik naturan murgiltzeko udazkena baino, uzta biltzeko garaian eta mila tonu desberdineko urre eta gorri kolore bikaineko paisaiaz blai.**

**Gastronomía, kirola, paisaia, natura... uztartze perfektua Urduñan!**

*Un año mas Orduña te ofrece la posibilidad de degustar sus productos km. 0 mientras realizas diferentes actividades; la mayoría en plena naturaleza. Y, ¿Qué mejor época para sumergirse en la naturaleza que el otoño, época de recolección y con paisajes de magníficos colores dorados y rojos de mil tonos diferentes.*

*Gastronomía, deporte, paisaje, naturaleza..... ¡el maridaje perfecto en Orduña!*

**Informazioa eta erreserbak / Información y Reservas:**  
[www.ordunaturismo.com/ms](http://www.ordunaturismo.com/ms) / 945 384 384  
[turismo@urduna.com](mailto:turismo@urduna.com)

Irailek 30 de septiembre

Mahats-bilketa iluntzean Vendimia al atardecer

Gutxi falta da mahastizainentzat urteko unerik garrantzitsunerako; mahats-bilketa. Ilunabarrean mahatsa biltzeko esperientzia bizi nahi al duzu Urduñako bailarari begira, Gorobel mendilerroa atzean dagoela? Aurten ere jarduera honetan parte hartzea proposatzen dizugu, Arkaitz Larrazabalek gidatuta, nola egin erakutsiko dizuna. Lana amaitutakoan, bere txakolina dastatu ahal izango duzu familiak prestatuko digun askarian.

Falta poco para el momento mas importante del año para los viticultores, la vendimia.

¿Quieres vivir la experiencia de vendimiar al atardecer contemplando el valle de Orduña con Sierra Salvada de telón de fondo? Un año mas te proponemos participar en esta actividad guiados por Arkaitz Larrazabal que te mostrará cómo hacerlo, una vez finalizada la labor podrás degustar su txakolí en la merienda que nos prepara la familia.

Iraupena | Duración: 18:00 - 21:00 Topagunea | Punto de encuentro: Gure Ahaleginak Upeltegia

Gomendioak | Recomendaciones: Oinetako eroso eta egokiak, meteorologiaren arabera / Calzado cómodo y apropiado s/g metereología Prezioa | Precio: 10,00 € Plaza mugatuak | Plazas limitadas

Urriak 1 de octubre

Ibilbide agroekologikoa + hamarretako Ruta agroecológica + hamarretako

Mikel Kormentzanak Urduñako garapen agroekológicoan barneratuko gaitu, bailaran zeharkako ibilbide baten bidez; burututako proiektuak eta abian direnak ezagutuz. Ikasiko dugu ere nola laguntzen duten tokiko ekonomiek planetaren iraunkortasunean. Ondoren, hamarretako bat dastatuko dugu, 0 km-ko produktuekin.

Mikel Kormenzana nos introducirá en la progresión de Orduña en el desarrollo agroecológico a través de una ruta por el valle; los proyectos realizados y los que están en desarrollo. Conocerás como favorecer las economías locales contribuyen a la sostenibilidad del planeta. A continuación degustaremos un hamarretako con productos km 0.

Iraupena | Duración: 9:30 – 13:30 Topagunea | Punto de encuentro: Urduñako Turismo Bulegoa

Gomendioak | Recomendaciones: Oinetako eroso eta egokiak, meteorologiaren arabera / Calzado cómodo y apropiado s/g metereología Prezioa | Precio: 5,00 € Plaza mugatuak | Plazas limitadas

Urriak 7 de octubre

Tokiko ekoizleen merkatua Mercado de productores locales

10:00-14:00 - Foru Plaza

Hileko lehen larunbatero bezala, gure ekoizleek euren lanaren produktua aparteko jakien bidez eskura jartzen dizkigute: idiazabal gazta, eztia, ekoizpen ekologikoko ogi, mermelada, zuku, barazki eta fruituak... Benetako luxu eskuragarria.

Como cada primer sábado de mes nuestros productores y productoras nos acercan el producto de su trabajo a través de auténticos delicatessen; Queso Idiazabal, eztia, ekoizpen ekologikoko ogi, mermelada, zuku, barazki eta fruituak... Un auténtico lujo a tu alcance.

**Urriak 7 de octubre**

**Talo ekologikoaren tailerra merkatu produktuekin**

**Taller de talo ecológico con productos del mercado**

**Merkatuaren bitartean, gainera, taloa nola egin ikasi ahal izango duzu, ondoren dastatzeko, gure 0 km-ko produktuekin.**

*Durante el mercado podrás además aprender como elaborar tu propio talo para degustarlo después acompañado de nuestros productos km.0 del mercado.*

Iraupena | Duración: 11:30 – 14:00

Topagunea | Punto de encuentro: Foru Plaza / Plaza de los fueros Prezioa | Precio: 5,00 €

**Urriak 8 de octubre/ Azaroak 12 de noviembre/ Abenduak 10 de diciembre**

**Bizkaiko J.D.ko txakolindegira bisita Visita a txakolinería D.O. Bizkaiko**

**Larrazañabala familiaren upategian mahastia nola lantzen duten eta bertako ardoak nola egiten dituzten ezagutuko duzu. Bisita amaitzeko, etxeko txakolina dastatuko duzu inguruko gaztarekin.**

*En la bodega de la familia Larrazabal conocerás su forma de trabajar el viñedo y de elaborar sus diferentes vinos para finalizar la visita degustando su txakolí acompañado de queso de la zona.*

Iraupena | Duración: 11:00 - 12:15 Topagunea | Punto de encuentro: Gure Ahaleginak Upeltegia  
Prezioa | Precio: 6,00 € Leku mugatuak | Plazas limitadas

**Urriak 8 de octubre**

**Ipar-martxa + hamarretako agroekologikoa**

**Marcha nórdica + hamarretako agroecológico**

**Berriz abiatzen gara! Iazko jardueraren arrakastaren ondoren, berriro ere makilak hartuko ditugu inguruneaz gozatzeko eta, ondoren, galduztako indarrak berreskuratzeko Tologorri mermelatokiko ekoizleek prestatutako gosari agroekologikoa dastatuko dugu, bertako produktuak osagai izango dituena.**

*¡¡¡Reanudamos la marcha!!!. Después del éxito de la actividad del año pasado volvemos a coger los bastones para disfrutar del entorno y a continuación recuperarnos del esfuerzo realizado con un desayuno agroecológico a base de productos locales de la mano de Mermelada Tologorri.*

Iraupena | Duración: 9:30 – 13:30 Topagunea | Punto de encuentro: Urduñako Turismo Bulegoa  
Prezioa | Precio: 10,00 € Plaza mugatuak | Plazas limitadas

**Informazioa eta erreserbak / Información y Reservas:**

[www.ordunaturismo.com/ms](http://www.ordunaturismo.com/ms) / 945 384 384

[turismo@urduna.com](mailto:turismo@urduna.com)

**Urriak 15 de octubre/ Azaroak 19 de noviembre/ Abenduak 17 de diciembre**

**Hegazti behaketa + hamaiketako tokiko produktuak osagai**

**Salida observación de aves + hamaiketako con producto local**

**Hegaztiak behatzea, Equinoccio Naturak bere berezitasunei buruz ematen dituen azalpenekin gozatzea: itxura, hegaldia, kantua, ohiturak eta abar..., naturan eta bertako paisaian murgiltzea eta gure produktuekin egindako hamarretako txiki batez elkarrekin gozatzea. Hau da plana, animatzen zara?**

*Observar aves, disfrutar con las explicaciones de Equinoccio Natura sobre sus particularidades: aspecto, vuelo, canto, costumbres..., hacer inmersión en la naturaleza y nuestro paisaje y disfrutar juntos de un pequeño almuerzo con productos locales. Este es el plan, ¿te animas?*

**Iraupena | Duración:** 09:30 - 13:30 **Topagunea | Punto de encuentro:** Urduñako Turismo Bulegoa

**Prezioa | Precio:** 5,00 € **Norberaren ibilgailua behar da | Se requiere vehículo propio**

**Plaza mugatuak | Plazas limitadas**

**Urriak 22 de octubre**

**Baso-bainua + tokiko produktuez egindako hamabietakoa**

**Baño de bosque + hamabietako con producto local**

**Honek harrapatu egiten zaitu! Baso barrena lasai paseatzea naturaz blai eta zentzumenak guztia adi, terapeutikoa da eta ongizatea sortzen digu. Zuk zeuk egiaztatu dezakezu udazken honetan gure basoetan. Jarduera honetan zehar gure produktuekin prestatutako hamaiketako txiki bat partekatuko dugu.**

*¡Esto engancha!. Pasear de modo relajado por un bosque y dejarnos envolver por la naturaleza abriendo los sentidos es terapéutico y nos genera bienestar. Compruébalo tu misma este otoño en nuestros bosques. Durante la actividad compartiremos un pequeño almuerzo con productos locales.*

**Iraupena | Duración:** 9:30 – 13:30 **Topagunea | Punto de encuentro:** Latxa gaina / Alto de la Choza

**Prezioa | Precio:** 5,00 € **Norberaren ibilgailua beharrezko | Se requiere vehículo propio**

**Plaza mugatuak | Plazas limitadas**

**Azaroak 26 de noviembre**

**Mendi ibilbide gidatua + hamarretako km.0**

**Salida de montaña guiada + hamarretako km 0**

**Julen Reketa mendizale profesionalak Gorobel mendilerroan barrena gidatuko gaitu. Behin gailurrera iritsita, haitzartetik jarraituko dugu beste gailur batuetara ailegatzeko. Jardueran zehar geldialdia egingo dugu indarrak berreskuratzeko hamarretako txiki batekin, tokiko produktuez osatutakoa.**

*El montañero profesional Julen Reketa nos guiará por esta ruta montañera ascendiendo a Sierra Salvada y cresteando por algunas de sus cumbres. En el desarrollo de la actividad habrá un momento para recuperar fuerzas con un pequeño hamarretako con algunos productos locales.*

**Iraupena | Duración:** 9:30 – 14:30 **Topagunea | Punto de encuentro:** Urduñako Turismo Bulegoa

**Prezioa | Precio:** 10,00 € **Plaza mugatuak | Plazas limitadas**

**Abenduak 2 de diciembre**

**Tokiko ekoizleen azoka Mercado de productores locales 10:00-14:00 - Foru Plaza**

Hileko lehen larunbatero bezala, gure ekoizleek euren lanaren produktua aparteko jakien bidez eskura jartzen dizkigute: idiazabal gazta, eztia, ekoizpen ekologikoko ogi, mermalada, zuku, barazki eta fruituak... Benetako luxu eskuragarria.

*Como cada primer sábado de mes nuestros productores y productoras nos acercan el producto de su trabajo a través de auténticas delicatesen; Queso Idiazabal, eztia, ekoizpen ekologikoko ogi, mermalada, zuku, barazki eta fruituak... Un lujo a tu alcance.*

### **Babarrun sukaldaritza-tailerra Taller de cocina de alubias**

**Tailer honetan babarrunaren munduaz gehiago ikasteko aukera izango dugu Marmita Elkartearen eskutik.**

*En este taller podremos aprender más del mundo de la alubia, Marmita Elkartea será la encargada de hacerlo.*

**Iraupena | Duración: 10:00 - 12:00 Topagunea | Punto de encuentro: Alondegia - Urduñako Turismo Bulegoa Prezioa | Precio: 5,00 € Plaza mugatuak | Plazas limitadas**

### **Putxera-babarrunen dastaketa Degustación de alubias de putxera**

**12:30etatik aurrera, ekoizleen merkatuan, putxeran prestatutako babarrunak dastatzeko aukera izango duzu.**

*A partir de las 12:30 en el mercado de productores tendrás la oportunidad de degustar alubias preparadas en putxera.*

**Iraupena | Duración: 12:30 - 14:00 Topagunea | Punto de encuentro: Foru plaza / Plaza de los fueros Prezioa | Precio: 1,50 €**

**Txartel salmenta turismo bulegoan egun berean. 12:00ak arte. 12:15etik Aurrera merkatuan / Venta de tickets en oficina de turismo el mismo día hasta las 12:00 h. A partir de las 12:15 en el mercado.**

**Informazioa eta erreserbak / Información y Reservas:**

[www.ordunaturismo.com/ms](http://www.ordunaturismo.com/ms) / 945 384 384

[turismo@urduna.com](mailto:turismo@urduna.com)