

Urduña

Orduña

Udazken

gastronomikoa

Ostoño

gastronómico

Urriak 2 - abenduak 18

2 de octubre - 18 de diciembre





Txakolinaren inguruko esperientziak
Experiencias txakolineras



Jardunaldi mikologikoak
Jornadas micológicas



Tailerrak eta dastaketak
Talleres y degustaciones



Gure 0 km-ko azoka
Nuestro mercado km. 0

urria *octubre*

<i>al</i>	<i>ar</i>	<i>az</i>	<i>og</i>	<i>or</i>	<i>lr</i>	<i>ig</i>
<i>lun</i>	<i>mar</i>	<i>mie</i>	<i>jué</i>	<i>vie</i>	<i>sáb</i>	<i>dom</i>
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

- 2: **Tokiko ekoizleen azoka**
Mercado de productores locales
- 9: **Gaueko mahats-bilketa** Vendimia nocturna
- 10: **Bisita txakolindegira** Visita a txakolineria
- 17: **Bisita txakolindegira** Visita a txakolineria
Putxera dastaketa solidarioa
Degustación de putxera solidaria
- 24: **Bisita txakolindegira** Visita a txakolineria
- 30: **Miko-ibilbidea** Mico Ruta
- 31: **Miko-ibilbidea** MicoRuta
Bisita txakolindegira Visita a txakolineria

azaroa *noviembre*

<i>al</i>	<i>ar</i>	<i>az</i>	<i>og</i>	<i>or</i>	<i>lr</i>	<i>ig</i>
<i>lun</i>	<i>mar</i>	<i>mie</i>	<i>jué</i>	<i>vie</i>	<i>sáb</i>	<i>dom</i>
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

- 1: **Miko-ibilbidea** Mico Ruta
- 6: **Ezusteko tailerra** Taller sorpresa
Tokiko ekoizleen azoka
Mercado de productores locales
Talo ekologiko tailerra Taller de talo ecológico
- 7: **Mirene upelako txakolina**
Txakoli de barrica Mirene
- 14: **Kakao krema ekologikoa eta intsusa txanpaina**
Crema de cacao ecológica y champán de sauco
- 21: **Gozogintza tradizionala** Repostería tradicional
- 28: **Turroiak, trufak, pastak...** Turrones, trufas, pastas...

abendua *diciembre*

<i>al</i>	<i>ar</i>	<i>az</i>	<i>og</i>	<i>or</i>	<i>lr</i>	<i>ig</i>
<i>lun</i>	<i>mar</i>	<i>mie</i>	<i>jué</i>	<i>vie</i>	<i>sáb</i>	<i>dom</i>
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

- 4: **Ezusteko tailerra** Taller sorpresa
Tokiko ekoizleen azoka
Mercado de productores locales
- 5: **Pintxo karta berriaren aurkezpena sareetan**
Presentación en redes de la nueva carta de pintxos
- 18: **Gabonetako azoka berezia**
Mercado especial de Navidad

Ezin konta ahala jarduera udazkena dastatzeko

Un sinfín de actividades para
saborear el otoño

Urriaren 2tik abenduaren 18ra arte
Del 2 de octubre al 18 de diciembre

**Udazken honetan zerbait berezia
prestatu dugu Orduñan. Hostoak
erortzearekin batera, mahats-bilketa
eta lurreko produktuen uzta iristen
dira; horregatik, aurten handitasunez
ospatu nahi dugu. Begiratu urriaren
2tik abenduaren 18ra arte prestatu
dugun guztia. Tailerrak, dastatzeak,
txakolindegietara bisitak eta
ezustekoren bat.**

Este otoño tenemos preparado algo
muy especial en Orduña. Con la caída
de las hojas llegan la vendimia y la
cosecha de los productos de la tierra,
es por esto que este año queremos
celebrarlo por todo lo alto. Echa un
vistazo a todo lo que tenemos
preparado desde el 2 de octubre al 18
de diciembre. Talleres, degustaciones,
visitas a txakolinerías, y alguna que
otra sorpresa.

Aurkibidea

Índice


Egutegia <i>Calendario</i>	2
Aurkezpena <i>Presentación</i>	3
1. Txakolin esperientziak <i>Experiencias txakolineras</i>	5
Gaueko Mahats bilketa <i>Vendimia nocturna</i>	
Bisita txakolindegira <i>Visita a txakolinería</i>	
2. Jardunaldi mikologikoak <i>Jornadas micológicas</i>	7
Miko-ibilbidea <i>Mico-ruta</i>	
3. Tailerrak eta dastaketak <i>Talleres y degustaciones</i>	10
Tailerrak <i>Talleres</i>	11
Dastaketak <i>Degustaciones</i>	12
Pintxo karta berriaren aurkezpena sareetan	14
<i>Presentación en redes de la nueva carta de pintxos</i>	
4. Gure 0 km-ko merkatua <i>Nuestro mercado km. 0</i>	15

Txakolinaren inguruko esperientziak
Experiencias txakolineras





Gaueko mahats-bilketa *Vendimia nocturna* 10€

 **Urriak 9** de octubre,
18:00-21:00

 **GURE AHALEGINAK**
Ibazurra auzoa,1
945 3841 26 /
658 744 181


Plaza mugatuak | Plazas limitadas
Izen-ematea | Reservas:
www.ordunaturismo.com/ms

Esperientzia enoturistiko hau proposatzen dizugu, eguneko une magikoenean mahatsa biltzen duen mahats-biltzailearen zereginak modu dibertigarrian ezagutzeko eta bizitzeko eta, ondoren, mahastian askaltzeko.

Te proponemos esta experiencia enoturística donde conocerás y experimentarás de un modo divertido las tareas propias de un/a vedimiador/a recogiendo la uva en el momento mas mágico del día para después merendar en el viñedo.



Txakolindegirako bisitaldia *Visita a txakolinería* 6€

 **Urriak 10, 17, 24 y 31** de
octubre, **11:00 h**

 **GURE AHALEGINAK**
Ibazurra auzoa,1
945 3841 26 /
658 744 181

Plaza mugatuak | Plazas limitadas
Izen-ematea | Reservas:
www.ordunaturismo.com/ms

Gure Ahaleginak txakolindegiko Arkaitzek bere mahastira hurbilduko zaitu, eta, ondoren, gidari izango duzu inguruko Idiazabal gazta ere eskainiko duen txakolin-dastaketan.


Arkaitz de la bodega Gure ahaleginak te acercará a su viñedo y a continuación te guiará en una cata de su txakolí acompañado de queso Idiazábal de la zona.

Jardunaldi mikologikoak
Jornadas micológicas





Perretxikoen ibilbidea *Mico-ruta*

 **Urriak 30, 31, eta azaroak 1**
30.31 de octubre y 1 de noviembre

 **Taberna parte-hartzaileen zerrenda**
Relación de tabernas:
Belatz-gorri, Politena, Urioste, Lupardika, Rómulo, Gorobel, Bar X, Orduña Plaza, Sukalki, Batzoki, Hiria, Meli's, Gernika, La Posada, Sutegi, Sortetxe, Hikei, Mugalde

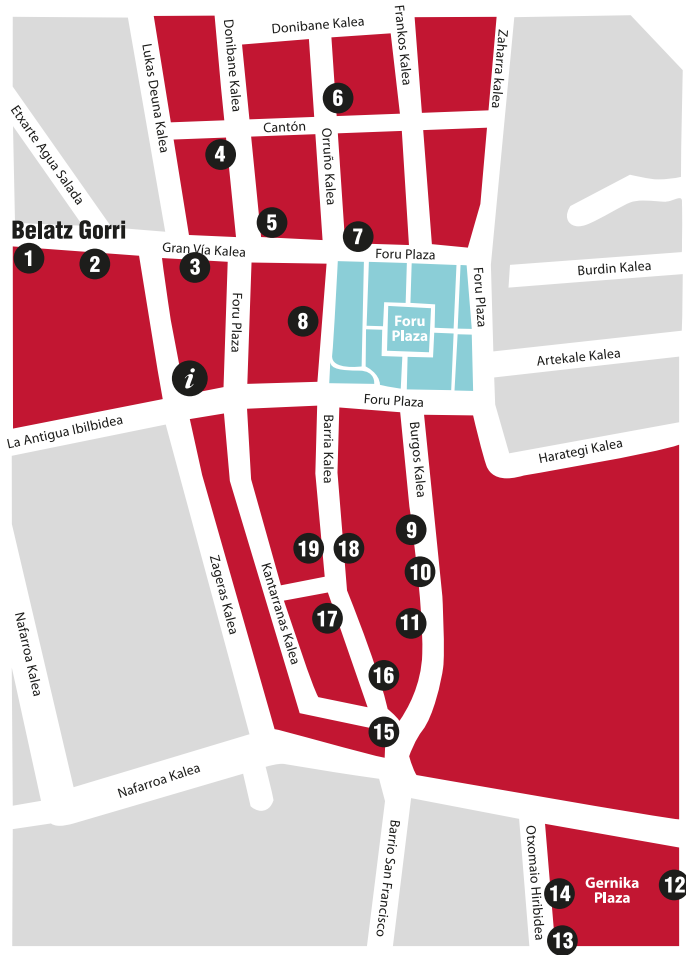
Urduñako gune historikoan barruratzeko aitzakia paregabea da bertako tabernek eta jatetxeek eskaintzen dizkiguten **pintxo mikologikoak** dastatzera joatea.

Una buena excusa para adentrarse en el casco histórico de Orduña es hacerlo degustando los **pintxos micológicos** que nos ofertan sus tabernas y restaurantes.



Tabernen mapa

Mapa de tabernas



- 1- Belatz-gorri
- 2- Politena
- 3- Urioste
- 4- Lupardika
- 5- Rómulo
- 6- Gorobel
- 7- Bar X
- 8- Orduña Plaza
- 9- Llarena
- 10- Sukalki

- 11- Batzoki
- 12- Hiria
- 13- Meli's
- 14- Gernika
- 15- La Posada
- 16- Sutegi
- 17- Sortetxe
- 18- Hikei
- 19- Mugalde

Tailerrak eta dastaketak
Talleres y degustaciones




Tailerrak Talleres

Tailerra: Urduñako eta bailarako zaporeen eta sentsazioen EZUSTEKOA

5€

Taller *SORPRESA* de sabores y sensaciones de Orduña y el valle

 **Azaroak 6** de noviembre
Abenduak 4 de diciembre
12:30

Harri eta zur geratuko zara Urduñako ekoizleek Urduñako eta inguruko zaporeak eta sentsazioak zer formatutan aurkeztuko dizkizuten ikustean. Horraino irakurri dezakegu, ez galdu!

 **Foru plaza – Tokiko ekoizleen azoka hileko lehenengo larunbatean**
Mercado de productores locales del primer sábado de mes

Te sorprenderá el formato en el que los productores de Orduña te presentan los sabores y las sensaciones de Orduña y su entorno. Hasta ahí podemos leer, ¡no te lo pierdas!

Plaza mugatuak | Plazas limitadas Izen-ematea | Reservas: www.ordunaturismo.com/ms



Talo ekologikoaren tailerra Taller de talo ecológico

5€

 **Azaroak 6** de noviembre,
11:00

Baserriko dendak artoaren munduan modu entretenigarrian murgiltzea porposatzen dizu zure taloa eginez, ondoren bertako produktuekin dastatzeko

 **Foru plaza – Tokiko ekoizleen azoka hileko lehenengo larunbatean**
Mercado de productores locales del primer sábado de mes

Baserriko denda te propone adentrarte en el mundo del maíz de un modo entretenido; elaborarás tu propio talo para degustarlo después con productos locales del mercado.

Plaza mugatuak | Plazas limitadas Izen-ematea | Reservas: www.ordunaturismo.com/ms

AZAROA 7, IGANDEA 12:30

DOMINGO 7 DE NOVIEMBRE 12:30

Mirene barrikako txakolin berria.
Nuevo txakoli de barrica Mirene.

Gure Ahaleginak txakolindegia

Tokikoena den ardoak adinaz egiten du
hobera.

Nuestro vino más local mejora con la edad.



AZAROA 14, IGANDEA 12:30

DOMINGO 14 DE NOVIEMBRE 12:30

**Xokola, sagar eta kakaoz egindako krema
eta Intsusa-txanpain berria.**

Xokola, crema de kakao y manzana y
champán de Saucó.

Tologorri Mermelatokia

Zapore natural eta harrigarri berriak.
Sabores naturales y sugerentes.



AZAROA 21, IGANDEA 12:30

DOMINGO 21 DE NOVIEMBRE 12:30

**Santa Klara komentuko gozogintza
tradizionala.**

Repostería tradicional Convento de Santa
Clara.

Convento de Santa Clara

Arreba klaratarrek bere gozo artisauak
eskaintzen dizkigute.

Las hermanas clarisas nos ofrecen su
variedad de dulces artesanos.



AZAROA 28, IGANDEA 12:30

DOMINGO 28 DE NOVIEMBRE 12:30

Turroiak, trufak, pastak...

Turrónes, trufas, pastas...

Arantzazu Gozogintza

Gozogintzako artisautza: dastatzen den
tradizio familiarraren laztana.


Artesanía repostera; el mimo de la tradición
familiar que se paladea.






Dastaketa solidarioa

Degustación solidaria

 **Urriak 17** de octubre
a partir de las **14:00etatik**
aurrera

 **Foru Plaza**

Helburu solidarioetarako putxeren dastatzea,
ARAXIA TELANGIECTASIAren (AT) ikerketan
laguntzeko.

Degustación de putxeras con fines solidarios
para colaboración en la investigación de la ATAXIA
TELANGIECTASIA (AT).

Gure ostalaritzako establezimenduen espezialitatea diren pintxoen karta berria sareetan aurkeztea

Presentación en redes de la nueva carta de pintxos especialidad de nuestras tabernas

 **Abenduak 5** de diciembre

Pintxoen espezialitateen karta jaitsi ahal izango duzu gure turismo-webgunean, sare sozialetan edo Turismo Bulegoan bertan.

Podrás descargar la carta de especialidades de pintxos en nuestra web de turismo, Redes sociales o en la misma oficina de turismo.



HORREZ GAIN...

Zatoz eta Urduñako gozogintza tradizionala nahiz 0 km-ko produktuak ezagutu.

Y ADEMÁS....

Te invitamos a que conozcas la repostería tradicional de Orduña y nuestros productos km. 0.

Gure 0 km-ko merkatua

Nuestro mercado km. 0



Bertako produktuen azoka

Mercado de productores locales



URDUÑAKO ZAPOREAK

Urduñako Ekoizleen Elkartea

Asoc. de Productores y Productoras de Orduña.

Urduñako zaporeekin gozatu nahi baduzu, hilero, lehenengo larunbatean, zita bat duzu Foruen Enparantzan. Ekoizleak ezagutzeko aukera izango duzu bertan.

Si quieres disfrutar de los sabores de Orduña tienes una cita todos los primeros sábados de cada mes en la Plaza de Los Fueros donde además conocerás en persona a las productoras y productores.



**2021eko GABONETAKO AZOKA
BEREZIA - abenduak 18
MERCADO ESPECIAL DE
NAVIDAD - 18 de diciembre**



**BEDARBIDE ELKARTEA / Urduñako
Abeltzainen Elkartea
Asociación de Ganaderos/as de
Orduña**

**Abeltzainek ere beraien haragia
zuzenean erosteko aukera
eskaintzen dizute.**

También el colectivo de ganaderos y ganaderas te ofrecen la posibilidad de comprar directamente su carne.



Telefonoa 660 49 10 01

Betiko gozogintza

Repostería de siempre

CONFITERÍA LARREA

Bertako produktu guztiak artisau eran eginda daude. Azpimarragarriak dira txokolatea, sobatuak eta krock bizkotxoak (urte osoan zehar), eta baita turroiak eta trufak ere (eguberrietan).



Todos sus productos son artesanales, si hemos de resaltar alguno serán sus chocolates, sobaos y bizcochos krock durante todo el año y sus turrone y trufas en época navideña.

Telefonoa: 945 384 044
Foru plaza s/n

MANTECADAS BADILLO

Bada produktu bat Urduñara etorritz gero nahitaez probatu beharrekoa: Badilloko mantekatuak. Familia negozio honek ere ehun urtetik gora ditu, eta bertako mantekatuaren bilgarrian adierazita dagoen moduan, produktu "imitaezina" da. Larrea gozotegian gertatzen den bezalaxe, eguberrietan derrigorrezkoa da bertako turroiak probatzea.



Si hay un producto que no puedes pasar sin probar al visitar Orduña, son las mantecadas Badillo, tal como reza en su envoltorio, "inimitables". Al igual que Larrea, en Navidad es obligado probar alguno de sus turrone.

Foru plaza, 3
Telefonoa: 945 384 029
Facebook: mantecadasBadillo

PASTEL VASCO

Euskal gastronomiako klasikoetako bat da, eta Arantza Meabek artisau eran egiten du. Horrexegatik jaso ditu hainbat sari. Miraria dirudi jatorri guztiz xumea duen produktu honek halako bilakaera jasan eta gaur egun gure gastronomiako postre preziatuenetako bat izatea.



Es un clásico de la gastronomía vasca, el que te ofrece Arantza Meabe está hecho de modo totalmente artesanal, de ahí los reconocimientos y premios que ha recibido. Podrás comprar todos sus riquísimos productos en el mercado de productores locales del primer sábado de mes.

Etxera eramate | Servicio a domicilio:
www.baserrikozaporeak.huertaproxima.eus
Crta. Zedelika, 27
Telefonoa: 945384353 607941478
www.pasteleriaarantzazu.wordpress.com
Instagram: pasteleriaarantzazu
Facebook: pastelería.arantzazu



SANTA KLARA KOMENTUA CONVENTO SANTA CLARA

Klaratarrek era guztietako artisau-produktuak eskaintzen dizkizute: pestiñoak, mostatxoiak, madalenak, erretxinezkoak, aingeru-ilezko empanadillak eta etxeko mermeladak. Monasterioan bertan erosi ahal izango dituzu egunero edo hileko leheneko larunbateko tokiko ekoizleen azokan.

Las clarisas te ofrecen todo un abanico de productos artesanales; pestiños, mostachones, madalenas, roñosos, empanadillas de cabello de ángel y mermeladas caseras. Puedes adquirirlos en el mismo monasterio todos los días de 10:15 a 21:00 h o en los mercados de productores locales de los primeros sábados de mes.

Monasterio Santa Clara.
Sta. Clara auzoa,1
Teléfono: 944 541 357



Gure txakolinak *Nuestros txakolis*

Urduñan eta bailaran hainbat dira gure lurraldeko ardoa egiten duten ekoizleak. Etxeko ardoa.
Hainbat aukera dituzu: txakolinaren sekretuak ezagutu, dastatu, bakarrik edo maridatuta disfrutatu, etxera eramateko edo zure zain dagoen eta maite duzun horri oparitzeko erosi.

En Orduña y el valle hay varios productores de este vino de la tierra, el de casa. Con ellos podrás conocer sus secretos, catarlo, disfrutarlo solo o maridándolo, comprarlo para llevártelo a casa junto con la experiencia vivida o para regalarlo a quien te espera y aprecias.

NON AURKITU ETA DASTATU DÓNDE CONOCERLO Y CATARLO

Visita a bodega **Gure Ahaleginak** upeltegiara bisita.

Dastaketa eta pintxo, dastatze-ikastaroa egiteko aukera eskaintzen dute ere. Cata y pintxo, posibilidad de curso de cata.

Ezinbestekoa da aldez aurretik erreserbatzea.

Imprescindible reserva previa.

Telf.: 605 746 277 / 658 744 181

www.gureahaleginak.com

NON EROSI DÓNDE COMPRARLO

Ekoizleei (ezinbestekoa da aldez aurretik erreserbatzea)

A los propios productores (llama previamente)

Gure Ahaleginak - Barrio ibazurra, 1 - Telf.: 945 384 126

Llarena - Eras de Polancos, 13 - Telf.: 945 384 300

Turismo bulegoan.

En la oficina de turismo.

Azoketan eta merkatuetan.

En mercados y ferias.

NON DISFRUTATU ETA MARIDATU DÓNDE DISFRUTARLO Y MARIDARLO

Eskatu herrigune historikoko taberna eta jatetxeetan.

Pídelo en los bares y restaurantes del casco histórico.

Tokiko ekoizpen ekologikoa

Producción ecológica local

MERMELADAS Y ZUMOS ECOLÓGICOS TOLOGORRI (Mikel Kormenzana)

Sta. Clara Baserría - Telf.: 660 491 001

mikelordu@yahoo.es

Facebook, Instagram: [@tologorrimermelada](#)

Salmenta zuzena mermelatokian eta hileko lehenengo larunbateko tokiko ekoizleen azokan. Baratzera zein obradorera bisitaldiak eskaintzen dituzte (ikasle-taldeentzat eta partikularrentzat), baita dastatze eta gosari ekologikoak ere. Era berean, azoka ekologikoetan ere badaude salgai; esate baterako, Gustoko, Biokultura...



Venta directa en la mermeladera y en el mercado de producto local del primer sábado de mes.

Ofertan visitas a la mermeladera y desayunos ecológicos.

También puedes encontrarlos en ferias ecológicas como Gustoko, biocultura...

Etxez etxeko zerbitzua Servicio a domicilio:

www.baserrikozaporeak.huertaproxima.eus/

ARRAUTZ EKOLOGIKOAK OILOBIDE (Ainhoa Álava)

B° Poza,1 - Lendoñobeiti

Telefonoa: 606 150 949

info@oilobide.com | www.oilobide.com

Instagram, Facebook: [@oilobide](#)

Ainhoak arrautzatik eta oilotik eratorritako era guztietako produktuak eskaintzen dizkigu: arrautzak, salda, oilo-hamburgesak eta flana. Bere Instagramen kontsultatu zer dandatan merkaturatzen diren bere produktuak.



Ainhoa nos ofrece todo un abanico de productos derivados del huevo y la gallina; huevos, caldo, pechuga de gallina escabechada, hamburguesas de gallina y flan. Puedes consultar en su Instagram las tiendas donde comercializa sus productos.

AITZIBER SÁEZ

Lendoñobeiti s/n
Telefonoa: 696 564 509

Arrautz ekologikoa.
HOBEA markaren bidez merkaturatzen du.

Huevo ecológico.
Comercializa a través de la marca HOBEA.



VERDURAS Y HORTALIZAS LANDETXE (Bittor Elorriaga)

B° Ukerria, 2 - Telf.: 697 222 913
landetxeortue@gmail.com

Bittorrek baratzeko sasoiko produktuak eskaintzen dizkigu bere ekoizpen ekologikoan. Era berean, hileko lehenengo larunbateko tokiko ekoizleen azokan ere badaude salgai.

Bittor nos ofrece productos de huerta de temporada de su producción ecológica. Le encontrarás también en el mercado de productores locales del primer sábado de mes.





Egin zure erreserbak QR kode hau eskaneatuz
zure smartphone-aren kamerarekin edo
www.ordunaturismo.com/ms webgunean

Haz tus reservas escaneando este código QR
con la cámara de tu smartphone o en la web
www.ordunaturismo.com/ms

Informazio gehiago: Turismo bulegoa
Más información: Oficina de turismo
945384384

turismo@urduna.com

  @ordunaturismo

Udazken
gastronomikoa
Otoño
gastronómico

