



Gure 0 km-ko produktuak dastatu nahi dituzu naturan jarduera jasangarriak egiten dituzun bitartean?

Urrian, gure Udalaren Gastronomikoaren egitarauaren proposamenen artean, Ondareari buruzko Europako Jardunaldiak barruan egingo diren doako jarduerak aurkituko dituzu. Jardunaldiak Bizkaiko Foru Aldundiko Ondare Zerbitzuak antolatzen ditu urtero, eta aurten ondare jasangarria dute gai nagusi. Urduñan jarduera guztiak dute osagai tokiko ekoizpen gastronomikoa. Zure erreserva nola egin dezakeun azalduko dizugu.

Txakolindegira bisitak egingo dituzte eta aratsaldean mahatsa biltzeko aukera izango da ere. Urria Onddotan jardunaldi mikologikoei bide emanetza amaituko da, abenduan jada babarrunaren munduan sartzeko.

Apuntatu?

¿Quieres saborear nuestros productos km 0 mientras realizas actividades sostenibles en plena naturaleza?

Este octubre, entre las propuestas de nuestro programa de otoño gastronómico encontrarás las actividades gratuitas que se realizarán dentro de las Jornadas Europeas de Patrimonio, organizadas desde el servicio de patrimonio de la Diputación de Bizkaia y que este año tienen como tema central el Patrimonio sostenible. En Urduña todas integran la producción gastronómica local. Te contamos como puedes hacer tu reserva.

A ellas acompañaran visitas a txakolinería y la posibilidad de vendimiar al atardecer. Octubre finalizará dando paso a las jornadas micológicas Onddotan, para introducirnos en diciembre en el mundo de la alubia.

¿Te apuntas?



ONDARE IRAUNKORRA PATRIMONIO SOSTENIBLE

Ondarearen Europako Jardunaldiak / Jornadas Europeas de Patrimonio Bizkaia 2022



Doako jarduerak / Actividades gratuitas - Erreserbak / Reservas: <https://ondareabizkaia.eus>
+ Info: 945384384 / www.ordinaturismo.com - 945 384 384

Urriak 1 de octubre

Tokiko ekoizleen azoka antzeztua / Mercado de productores locales teatralizado

Urriko merkatuan askotariko 0 km-ko produktuez gozatu ahal izango duzu: Euskal pastela, artisau gozogintza, Idiazabal J.D., eztia, eta ekoizpen ekologikoko marmeladak, zukuak, frutak, barazkiak eta ogia. Gainera, dinamizazio antzeztua izango du Katiuska eta Katiluren eskutik.

En el mercado de octubre podrás disfrutar de una gran diversidad de productos km 0, como el pastel vasco, repostería artesana, queso D.O. Idiazabal, miel, mermeladas, zumos, frutas y verduras, y pan de producción ecológica. Además, contará con una dinamización teatralizada a cargo de Katiuska eta Katilu.

Foru plaza / Plaza de los Fueros - 12:00 -13:30

Urriak 2 de octubre

Ipar martxa gosari agroekologikoarekin / Marcha nórdica con desayuno agroecológico

Anima zaitez gure inguruneko paisaiaz eta baliabide naturalez gozatzera, ibaldiaaren ondoren indarrak berritzeko gure 0 km-ko produktuak oinarri hartutako gosari agroekologiko batekin.

Anímate a disfrutar del paisaje y recursos naturales de nuestro entorno mediante la actividad "marcha nórdica" para después de la caminata reponer fuerzas con un desayuno agroecológico a base de nuestros productos km 0.

Urduñako turismo bulegoa / Oficina de turismo de Urduña - 9:30-13:30
Leku mugatuak / Plazas limitadas

Agroekologia eta gastronomía: Irteera agroekologikoa + sukaldaritza-tailerra
Agroecología y gastronomía: Salida agroecológica + taller de cocina

Agroekologiaren ikuspegitik eratua den Urduñako natura- eta ekoizpen-ondaretik ibilbide bat egitera gonbidatzen zaitugu, eta bertako ekoizleen eskutik sukaldaritza-tailer batean parte hartzera.

Te invitamos a realizar una ruta por el patrimonio natural y productivo de Urduña en clave agroecológica, y participar en un taller de cocina de mano de los/as productores/as locales.

Urduñako turismo bulegoa / Oficina de turismo de Urduña - 9:30-13:30
Leku mugatuak / Plazas limitadas

Hegaztien behaketarako irteera + hamaiketako tokiko produktuekin
Salida observación de aves + hamaiketako con producto local

Irteera honetan gure bailarako hegaztien aberastasunaz gozatuko dugu eta ibilbidean zehar gelditu egingo gara hamaiketako batekin indarberritzeko, bertako ekoizpen gastronómico oinarritura.

En esta salida disfrutaremos de la riqueza avícola de nuestro valle y en el transcurso de la ruta nos detendremos para reponer fuerzas con un hamaiketako en base a la producción gastronómica local.

Urduñako turismo bulegoa / Oficina de turismo de Urduña - 9:30-13:30
Leku mugatuak / Plazas limitadas
Beharrezko da norberaren ibilgailua / Necesario vehículo propio

Ongizatea naturan: baso-bainua + tokiko produktuez egindako hamabietakoa
Bienestar en la naturaleza: Baño de bosque + hamabietako con producto local

Lagun gaitzazu Shinrin Yoku teknikarekin baso batean barrena doan ibilbide erlaxatu honetan. Amaieran, km 0-ko gure produktuetako batzuk dastatzeko hamabietako bat aukera izango dugu.

Acompáñanos en esta relajada ruta por un bosque con la técnica Shinrin Yoku que incluye a su finalización un hamabietako en el que degustaremos algunos de nuestros productos km 0.

Urduñako turismo bulegoa / Oficina de turismo de Urduña - 11:00 -13:30
Leku mugatuak / Plazas limitadas
Beharrezko da norberaren ibilgailua / Necesario vehículo propio

Doako jarduerak / Actividades gratuitas - Erreserbak / Reservas: <https://ondareabizkaia.eus>
+ Info: 945384384 / www.ordinaturismo.com - 945 384 384

Urriak 9 de octubre

Mahats-bilketa ilunabarrean / Vendimia al atardecer

Txakolingile izan nahi duzu egun batez?. Gure Ahaleginak upeltegitiko Arkaitz izango da gure anfitrioa mahats-bilketa ilunabarrean, bailara eta Gorobel mendilerroa atze-oihal gisa. Jarduera ixteko askaria izango dugu etxeko txakolinaz lagunduta.

¿Quieres ser txakolinero por un día? Arkaitz de Gure Ahaleginak será nuestro anfitrión en la vendimia al atardecer, con el valle y sierra salvada de telón de fondo. Para cerrar la actividad disfrutaremos de una merienda y el txakoli de la casa.

Gure ahaleginak upeltegia / Bodega Gure Ahaleginak - 18:00-21:00
Salneurria / Precio: 10 € - Leku mugatuak / Plazas limitadas

Bizkaiko J.D. txakolindegira bisita / Visita a Txakolinería D.O. Bizkaiko

Gure Ahaleginak upeltegitiko Arkaitz bere mahastira hurbilduko zaitu eta ondoren bere txakolinaren dastaketa batean gidatuko zaitu bertako Idiazabal gaztaz lagunduta.

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

Gure ahaleginak upeltegia / Bodega Gure Ahaleginak - 11:00-13:30
Salneurria / Precio: 6 € - Leku mugatuak - Plazas limitadas

Erreserbak / Reservas: 945384384 / www.ordinaturismo.com/ms



MAHASTIK AHOSABAIRA DEL VIÑEDO AL PALADAR

