



PRENTSA OHARRA

Plazaolak “Plazaola Gastronomika” sustatu du, lurraldeko landa-nortasun gastronomikoa ikusarazteko proiektu pilotua

Ekoizleak eta turismoa elkartuta, nortasun propioa duten esperientziak sortzeko Plazaolan

Plazaolako Partzuergo Turistikoak Plazaola Gastronomika jarri du abian, Plazaola-Mendialdea lurraldeko aberastasun gastronomikoa balioan jartzeko eta tokiko produktura lotutako helmuga landatar, jasangarri eta benetako gisa duen nortasuna indartzeko sortutako proiektua.

Plazaola historikoki lurrari eta lurraren zaintzaile diren pertsonei lotutako lurraldea da. Bertako herrietan elkarrekin bizi dira, besteak beste, Idiazabal Jatorri Izendapena duen ardi-gazta, sagardo artisaua, Euskal Txerri arraza, basoko fruituak, gaztainak, perretxikoak eta baratzeiko produktuak; guztiak ere kultura eta paisaiaren parte diren elikagaiak.

Proiektu pilotu hau Nafarroako Unibertsitate Publikoak (NUP) kudeatzen dituen “Enogastronomiako I+G+B Mikroproiektuen” barruan kokatzen da, eta Turismo Zuzendaritza Nagusiaren NEXT funtsen finantzaketa du. Helburu nagusia landa-ingurunearen zeregina gastronomian ikusaraztea, lurraldeko ekoizle eta enpresen arteko sinergiak sortzea eta produktua, paisaia eta pertsonak lotzen dituzten kalitatezko esperientzia turistikoak diseinatzea da.

Produktua jatorritik ezagutzeko lau esperientzia

Testuinguru honetan, otsailaren 27an eta 28an eta martxoaren 1ean egingo diren lau esperientzia gastronomiko diseinatu dira. Proposamen hauek aukera emango dute produktua, hura ekoizten duten pertsonak eta garatzen den ingurune naturala bertatik bertara ezagutzeko.

Egitaraua

Otsailak 27, ostirala – 18:00

Beloki Mendia Gaztandegia – Uztegi (Araitz)

Malloen magalean ekoiztutako ardi latxaren gazta mota ezberdinen dastaketa gidatua. Esperientziak gaztagintza-prozesuaren azalpena eta Madotzen (Larraun) kokatutako Perkatzenean sagardotegiko sagardoarekin egindako uztarketa barne hartzen ditu.

Otsailak 28, larunbata – 11:00

Maskarada jatetxea – Lekunberri

Showcooking saioa bost hestebete mota ezberdinekin (kristal txorizoa, basoko saltxitxoa, itsas saltxitxoa, saltxitxoi zitrikoa eta Ezpeletako txorizoa), baita kristal piperrekin egindako papada ere, guztiak San Martin Unxeko Máximo Abete upategiko ardoekin uztartuta.

Otsailak 28, larunbata – 18:00

Curly Creek Ranch – Oskotz (Imotz)



Kalabazarekin eta sasoiko barazkiekin egindako errezeten dastaketa, Perkatzenea sagardotegiko zukuekin eta sagardoarekin lagunduta. Bisita rancho-ra ere barne hartzen du, non energia berriztagarria eta kudeaketa holistikoa uztartzen diren naturarekin konektatutako bizimodu ereduan.

Martxoak 1, igandea – 12:00

Mendukiloko koba – Astitz (Larraun)

Bikain gaztandegiko (Etxarri, Larraun) gazten itsu-dastaketa Aralarko mendilerroaren barrenean. Kobazuloko ibilbidean zehar, sagardo eta zukuekin egindako uztarketak egingo dira, eta Aralarko ur ezberdinen dastaketa berezia ere eskainiko da.

Izen-emateak eta prezioak

Parte hartzeko, beharrezkoa da aurretiaz izena ematea otsailaren 25a baino lehen.

Astebururako prezio berezia:

- Helduak: 15 €
- 14 urtetik beherakoak: 10 €

Izen-emateak: <https://labur.eus/plazaolagastronomika2026>

Telefonoa: 639 418 463

Informazio gehiago: <https://plazaola.eus/plazaola-gastronomika/>

Lurraldetik sortutako proiektua

Plazaola Gastronomika diseinatzeko, Plazaolako Partzuergo Turistikoak ekoizle eta enpresa elkartuen arteko bilerak sustatu ditu, lankidetzaz indartuz. Horrez gain, otsailaren 12an eta 13an hainbat dastaketa pilotu egin ziren, lurraldeko ostatu eta enpresen parte-hartzearekin.

Proba hauek aukera eman dute denborak doitzeko, bisiten edukiak hobeto zehaztea, uztarketak koordinatzea eta proiektuaren mezu nagusia indartzea: ekoizleen funtsezko eginkizuna paisaia, ingurumen, ohitura eta tokiko kulturaren zaintzan.

Ekimen honen bidez, Plazaolak ez du soilik tokiko produktuen kontsumoa sustatzen bisitari eta ostalarien artean; aldi berean, ekoizleen eta turismo-zerbitzuen arteko ezagutza eta elkarlana indartzen ditu, denboran iraungo duten esperientziak sortuz eta lurraldera bisitari berriak erakarrit.

Datorren otsailaren 19an, proiektua Iruñeko Baluartan aurkeztuko da, Enogastronomiako Nazioarteko I. Turismo Kongresuan, beste Mikroproiektu batzuekin batera. Gainera, otsailaren 20tik 22ra, partzuergoak stand bat izango du NAVARTUR azokan, esperientzia bakoitzari eta eskualdeko beste baliabide batzuei buruzko informazio zabalagoa eskaintzeko.

Lekunberri, 2026ko otsailaren 18an