



PRENTSA OHARRA

“Plazaola Gastronomika” berriro ere martxan da proposamen berriekin, martxoaren 19an eta 21ean.

Oraingoan, esperientziek gaztagileak, sagardogileak, kalabaza ekoizleak eta fruitu lehorrak lantzen dituzten ekoizleak elkartzen dituzte.

Consortio Turístico Plazaola-k **Plazaola Gastronomika** jarri zuen abian, Plazaola-Mendialdea lurraldeko aberastasun gastronomikoa balioan jartzeko eta landa-helmuga autentiko, jasangarri eta tokiko produktuari lotu gisa duen nortasuna indartzeko asmoz sortutako proiektua.

Testuinguru horretan, lau esperientzia gastronomiko diseinatu ziren; horietatik bi otsailaren 28an eta martxoaren 1ean egin dira, hurrenez hurren, Maskarada-n eta Mendukilo-n (Larraun).

Hurrengo hitzorduak martxoaren 19an eta 21ean izango dira, Uztegin (Araitz) eta Oskotzen (Imotz). Proposamen hauek aukera ematen dute produktua, ekoizleak eta ekoizpena garatzen den ingurune naturala bertatik bertara ezagutzeko.

Egitaraua

Martxoak 19, osteguna – 10:30

Beloki Mendia gaztandegia – Uztegi (Araitz): Latxa ardi-esnez egindako gazta mota desberdinen dastatze gidatua, Malloen magalean ekoiztiak. Esperientziak ekoizpen-prozesuaren azalpena eta Perkatzena sagardotegiko sagardoarekin egindako uztarketa barne hartzen ditu.

Martxoak 21, larunbata – 11:00

Curly Creek Ranch – Oskotz (Imotz): Kalabazarekin egindako errezeten eta BasaBIOtza-ko fruitu lehorrekin prestatutako pateen dastaketa, zukuekin eta Perkatzena sagardoarekin lagunduta. Esperientziak ranchoaren bisita ere barne hartzen du; bertan, energia berriagarriak eta kudeaketa holistikoa uztartzen dira, naturarekin konektatutako bizimodu-eredu batean.

Izen-emateak eta prezioak

Parte hartzeko, aldeztu aurretik izena eman behar da martxoaren 16a baino lehen. Esperientzia bakoitzerako prezio berezia. Helduak: 15 € eta 14 urtetik beherakoak: 10 €

Izen-emateak: 639 418 463 eta galdetegian: <https://labur.eus/aovtgwgh>

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



Ekoizleak eta turismoa, Plazaolan identitatez beteriko esperientziak sortzen

Plazaola historikoki lurrarekin eta lurra lantzen duten pertsonekin lotutako lurraldea da. Herrietan elkarrekin bizi dira Idiazabal J.D. duen ardi-gazta, sagardo artisaua, Euskal Txerri txerria, basoko fruituak, gaztainak, perretxikoak eta baratzeak produktuak, besteak beste; guztiak ere kulturaren eta paisaiaren parte.

Proiektu pilotu hau Nafarroako Unibertsitate Publikoak kudeatutako “Enogastronomian I+G+b mikroproiektuak” programaren barruan kokatzen da, eta Turismo Zuzendaritza Nagusiaren NEXT funtsek finantzatzen dute. Helburu nagusia landa-ingurunearen zeregina gastronomian ikusaraztea da, lurraldeko ekoizleen eta enpresen arteko sinergiak sortzea eta produktu, paisaia eta pertsonak lotuko dituzten kalitatezko esperientzia turistikoak diseinatzea.

Otsailaren 28an lehen esperientzia egin zen Maskarada jatetxean (Lekunberri). Euskal Txerri arrazako bost hestebete mota dastatu ziren (kristal txorizoa, basoko saltxitxoa, itsas saltxitxoa, saltxitxoi zitrikoa eta Ezpeletako txorizoa), baita papada piper kristalekin ere, Bodega Máximo Abete-ko ardoekin uztartuta.

Ondoren, martxoaren 1ean, bigarren esperientzia egin zen Cueva de Mendukilo-n (Astitz, Larraun). Bikain gaztandegiko gazten itsu-dastaketa egin zen Aralarko mendilerroaren barruan. Kobazuloan zeharreko ibilbidean, Perkatzena sagardoa eta zukua dastatu ziren, baita Aralarko uren dastaketa berezi bat ere.

Bi esperientziak oso positiboki baloratu dituzte antolatzaileek eta ekoizleek, bai publikoaren erantzunagatik, bai produktu-konbinazioagatik eta aukeratutako formatuagatik. Hala ere, etengabe eboluzionatzen jarraitu nahi duen proiektu bizia da, merkatu turistikoan aurkezteko modua hobetzen jarraitzeko.

Lurraldetik sortutako proiektua

Plazaola Gastronomika diseinatzeko, Consorcio Turístico Plazaola-k ekoizle eta enpresa bazkideen arteko bilerak sustatu ditu, elkarlana indartuz eta lurraldeko ostatu eta enpresak dastatze pilotuetan inplikatur.

Proba horiek aukera eman dute denborak egokitzeko, bisiten edukia zehazteko, uztarketak koordinatzeko eta proiektuaren mezu nagusia sendotzeko: ekoizleek paisaia, ingurumena, ohiturak eta tokiko kultura zaintzeko duten funtsezko rola.

Ekimen honen bidez, Plazaolak ez du soilik tokiko produktuen kontsumoa sustatzen bisitarien eta ostalarien artean; aldi berean, ekoizleen eta turismo-zerbitzuen arteko ezagutza indartzen du, denboran iraungo duten esperientziak sortuz eta lurraldera bisitariak erakartzen lagunduz.

Lekunberri, 2026ko martxoaren 2a.