

Reserva previa en la web valdorba.org, correo: feria2015@valdorba.es, o T. 948 720 500.

Sábado 12 de diciembre

10:00 horas

Lugar: Centro Canino de Unzué. Curso de OLFATO con orientación a la formación de perro trufero. Duración aprox. 3 h. A cargo de la empresa local Escan (Escuela Canina Navarra).

Puede acompañarse de su perro (siempre y cuando no sea agresivo hacia otros perros o personas). Plazas limitadas. Consultas, precios y reserva previa en el número 619 430 960.

11:00 horas

Visita guiada por el románico de Valdorba. Salida desde las Antiguas Escuelas de Unzué. Visita gratuita. Se recomienda reserva previa. Ruta del Románico de Navarra. Turismo. Gobierno de Navarra.

18:30 horas

Maridaje de Vino y trufa realizado por Jesús Manuel Pérez de Ciriza (enólogo y propietario del Palacio de Orisoain establecimiento perteneciente a la Ruta del Vino de Navarra), amenizado por el dúo vocal Beltxaren. Precio 12 €/persona. Necesaria reserva previa (hasta el jueves 10 de diciembre).

20:00 horas

Concierto del dúo vocal Beltxaren (Lina Aldueza y Ana Telletxea) en la Iglesia parroquial de Orisoain con su repertorio de canciones tradicionales en enskera. Entrada gratuita, aforo limitado, se recomienda reserva previa. Ruta del Románico de Navarra. Turismo. Gobierno de Navarra.

Domingo 13 de diciembre

11:00 horas

Apertura Oficial de la XIV Feria de la trufa en Navarra. Inauguración de la exposición en la carpa instalada en la plaza de Orisoain. A la venta trufa fresca al detalle, productos trufados (paté, quesos, embutido, miel...), plantas micorrizadas, setas y productos relacionados con la micología.

11:30 horas

Agility humano y demostración de búsqueda entre personas voluntarias, en el frontón de Orisoain.

A continuación búsqueda de trufa con perro en parcela cercana al pueblo. A cargo de la empresa local Escan (Escuela Canina Navarra, de Unzué).

11:30 horas

Taller infantil de elaboración de trufas de chocolate (3 €/niña o niño o mediante invitación por la compra de 20 € de producto en la Feria).

12:00 horas

Demostración de recogida de trufa con jabalí en una parcela cercana al pueblo.

13:00 horas

Show cooking: a cargo del Restaurante Europa en la CRH Palacio de Orisoain: atrévete a cocinar con trufa. Aforo limitado será preciso reserva previa.

13:00etan/ 13:00 horas

Cripta de la Iglesia abierta para su visita.

14:30 horas

Clausura de la Feria con sorteo de trufa y cesta de productos trufados.

14:45 horas

Comida popular trufada. Plazas limitadas. Reserva previa. Si el mismo día quedan plazas libres se venderán los tiques en el puesto de la Asociación Desarrollo Valdorba.

Degustación de menú trufado en el Restaurante "Coto Valdorba" (reserva previa en el establecimiento T. 948 721 021).

El Restaurante Ángel (Barásoain) tendrá pintxos trufados desde el sábado al domingo noche (T. 948 720 039).

A lo largo de la mañana se realizarán diferentes actividades: Pasacalles con los Gaiteros, gaiteras y Gigantes de Orisoain, se encontrará abierto el Ecomuseo "Vivencias de Antaño" con degustación de migas de pastor trufadas...



Más información:



Síguenos en Facebook:





XIV.AZOKAREN PROGRAMA, 2015

Aldez aurreko erreserbak valdorba.org webgunean, feria2015@valdorba.es helbide elektronikoa edota 948 720 500 informazio-telefonoren bidez.

Larumbata, abenduak 12

10:00etan

Lekua: Untzueko Txakur Zentroa. USAIMEN ikastaroa boilurra bilatzeko txakurrak hezitzeko bideratuta. Iraupena: 3 ordu inguru. Escan tokiko enpresaren eskutik (Escuela Canina de Navarra). Norberaren txakurra eramatea badago, baldin eta beste animalia edota pertsonekin oldarkorra ez bada. Plaza mugatuak. Kontsultak, prezioa eta aurretiko erreserba 619 430 960 zenbakian.

11:00etan

Orbaibarreko erromanikoa ikusteko bisita gidatua. Abiapuntua: Untzueko Eskola Zaharrak. Aldez aurretik erreserbatzea gomendagarria da. Nafarroako Erromanikoaren Ibilbidea. Turismoa. Nafarroako Gobernu.

18:30etan

Ardo eta boilurrez egindako uztauketak Jesús Manuel Pérez de Cirizaren eskutik (enologoa eta "Palacio d'Ardo eta boilurrez egindako uztauketak Jesús Manuel Pérez de Cirizaren eskutik (enologoa eta "Palacio de Orisoain" landetxeko jabea, Nafarroako Ardoen Ibilbidearen barne) eta Beltxaren bikoteak lagunduta. Prezioa: 12€/perts. Aldez aurreko erreserba beharrezkoa da. (Abenduaren 10a, osteguna, azken eguna).

20:00etan

Orisoaingo elizan kanta tradizionalak euskaraz Beltxaren bikotearekin (Lina Andueza eta Ana Telletxea). Sarrera doan, plaza mugatuak, aldez aurreko erreserbatzea gomendagarria da. Nafarroako Erromanikoaren Ibilbidea. Turismoa. Nafarroako Gobernu.

Igandea, abenduak 13

11:00etan

"XIV. Boilurraren Azoka Nafarroan" hasiera ofiziala. Erakusketaren inaurazazioa, Orisoaingo enparantzan dagoen karpan. Boilur freskoaren xebeka salmenta, produktu boilurdunak (patea, gaztak, bestebeteak, ezti...) landare mikorritatuak, zizak eta mikologiarekin inguruko produktuak.

11:30etan

Giza-Agility eta pertsona boluntarioen artean bilaketaren erakustaldia, Orisoaingo frontoian. Ondoren, txakurrarekin boilur bilaketa herriko lursail batean. Escan tokiko enpresaren eskutik. (Untzue).

11:30etan

TTxokolatzeko trufak egiteko haurrentzako tailerra (3 € haur bakoitzeko edo gonbidapenaren bitartez Azokan 20€-ko gastua egiteagatik).

12:00etan

Basurdearekin Boilur bilketaren erakustaldia herriko lursail batean.

13:00etan

Show cooking: Europa Jatetxearen eskutik Orisoaingo Jauregian: Boilurrez kozinatzerara ausar zaitetz! Plaza mugatuak direla eta, aurretiko erreserba beharrezkoa da.

13:00etan

Elizako kripta irekita bisitatu ahal izateko.

14:30ean

Azokari amaiera emateko boilurra eta produktu boilurdunak zozketatuko dira.

14:45etan

Boilurrez ondutako herri bazkaria. Plaza mugatuak. Aldez aurreko erreserba. Egunean bertan plazak balunde, Orbaibarreko Garapenerako Elkarteko mahaian salgai egongo dira.

"Coto Valdorba" Jatetxean boilurrez ondutako menu dastaketa (Aurretiko erreserba jatetxean bertan - 948 721 021 - Sansoain).

Ángel jatetxeak boilurrez ondutako pintxoak eskeiniko ditu asteburu osoan, ostiraleko gauek aurrera 948 720 039 (Barásain).

Goizean zehar bainbat ekitaldi egingo dira: Orisoaingo Gaitari eta Erraldoien kalejira, "Vivencias de antaño" Ekomuseoa zabalik egongo da boilurrez ondutako artzain apurrak dastatzeko aukerarekin.

Informazio gehiago:



Facebook-en jarrai gaitzazu!

