

ekoplanes

CONOCE TU ENTORNO ECO
EZAGUTU ZURE EKO-INGURUA



[Zona Eco—Paseo—Gastronomía] [Eko zonaldea—Txangoa—Gastronomia]



PAMPLONA-IRUÑA

- 01** **VERDURAS ECO A ORILLAS DEL ARGA** 4
BARAZKI EKOLOGIKOAK ARGAREN ERTZETAN
- 02** **PASTA ECO EN BERIÁIN** 5
PASTA EKOLOGIKOA BERIAINEN
- 03** **PASEO EN BICI POR LA COMARCA DE PAMPLONA** 6
BIZIKLETA IBILALDIA IRUÑERRITIK

NORTE NAVARRA-NAFARROAKO IPARRALDEA

- 04** **SIDRA ECO DE LA ULTZAMA** 7
ULTZAMAKO SAGARDO EKOLOGIKOA
- 05** **MIEL ECO DE BERA** 8
BERAKO EZTI EKOLOGIKOA
- 06** **VINO ECO DE BAZTÁN** 9
BAZTANGO ARDO EKOLOGIKOA

PIRINEOS-PIRINIOAK

- 07** **LÁCTEOS ECO DE RONCESVALLES** 10
ORREAGAKO ESNEKI EKOLOGIKOAK
- 08** **JACA NAVARRA EN EL PIRINEO** 11
NAFARROAKO ZALDIKOA PIRINEOETAN

TIERRA ESTELLA-LIZARRALDEA

- 09** **ACEITE Y VINO ECO EN TIERRA ESTELLA** 12
OLIO ETA ARDO EKOLOGIKOA LIZARRALDEAN
- 10** **VINO ECO EN TIERRA ESTELLA** 13
ARDO EKOLOGIKOA LIZARRALDEAN
- 11** **QUESO Y CERVEZA ECO A LOS PIES DE URBASA-ANDÍA** 14
GAZTA ETA GARAGARDO EKOLOGIKOA URBASA-ANDIAKO OINETAN

MERINDAD SANGÜESA-ZANGOZAKO MERINDADEA

- 12** **VINOS ECO DE LA BAJA MONTAÑA** 15
BEHE-MENDIKO ARDO EKOLOGIKOAK
- 13** **PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES BORDABLANCA** 16
BORDABLANCA LANDARE AROMATIKO ETA SENDAGARRIAK
- 14** **EQUINO EN EL VALLE DE EGÜÉS** 17
ZALDIAK EGUESIBARREAN

ZONA MEDIA-ERDIALDEA

- 15** **VINO Y CONSERVAS ECO DE LA RIBERA ESTELLESA** 18
LIZARRALDEKO ERRIBERAREN ARDO ETA KONTSERBA EKOLOGIKOAK
- 16** **FALCES EN ECOLÓGICO** 19
FALTZES EKOLOGIKOAN
- 17** **ACEITE Y VINO ECO DE TALLAFA/OLITE** 20
TAFALLA ETA ERRIBERRIKO OLIO ETA ARDO EKOLOGIKOA
- 18** **HUEVOS ECO DE SAN MARTIN DE UNX** 21
SAN MARTIN UNXEKO ARRAUTZ EKOLOGIKOAK

RIBERA-ERRIBERA

- 19** **HUEVOS ECO DE LA RIBERA** 22
ERRIBERAKO ARRAUTZ EKOLOGIKOAK
- 20** **PASEO EN BICI POR LA RIBERA DEL EBRO** 23
BIZIKLETA IBILALDIA ERRIBERAN

VERDURAS ECO A ORILLAS DEL ARGA

BARAZKI EKOLOGIKOAK ARGAREN ERTZETAN

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

ELKARKIDE

Vuelta de Aranzadi, 4
31014 Pamplona-Iruñea



Las huertas de Elkarkide se sitúan en el centro de Pamplona. Disponen de terreno al aire libre e invernaderos donde se cultivan diversas variedades de hortalizas y verduras de temporada. Pueden adquirirse en un Punto de Venta allí mismo de lunes a viernes.

Elkarkideko baratzeak Iruñeko erdigunean daude. Lursail zabala eta berotegiak dituzte, eta, horietan, sasiko barazki mota ugari landatzen dira. Horbertan dagoen saltokian eros daitezke, astelehenetik ostiralera.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes 09:00 -14:00. Visitas bajo petición
Astelehenetik larunbatera 09:00-14:00. Bisitak eskaerekin

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 01ga 948 213 136 @ elkarkide@elkarkide.com


📍 www.elkarkide.com

[PASEO. TXANGOA]

PARQUE FLUVIAL DEL ARGA

Cuenca de Pamplona como Burlada, Villava, Arre, Barañáin o Zizur Mayor.




33 km. arte
Hasta 33 km


Ibilbidearen arabera
Según recorrido


Erraza
Fácil

Se trata de un camino de once kilómetros de longitud que discurre a orillas del río Arga. Se adentra en la ciudad por las huertas de la Magdalena, cruza el barrio de la Rochapea y, tras aproximarse al casco urbano de la ciudad, se aleja por el barrio de San Jorge.

Arga ibaiaren ertzetik doan hamaika kilometroko bidea da. Magdalenako baratzeetatik hirian sartzen da, Arrotxapea auzoa zeharkatzen du eta, hirigunera hurbildu ondoren, Sanduzelai auzotik urruntzen da.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

@ parquefluvial@pamplona.es

📍 www.parquefluvialdepamplona.es/parquefluvial/es/rio_arga/paseo_fluvial_arga.asp

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

BARATZA MAKROBIOTIKA

Travesía Bernardino Tirapu, 5-7
31014 Pamplona-Iruñea



Cocina saludable, ecológica, macrobiótica, vegana y bio-energética. Todos los platos y repostería están elaborados en su mayoría con productos ecológicos y con verduras de Navarra. Cuentan con menús, platos y postres sin gluten.

Sukaldaritza osasungarria, ekologikoa, makrobiotikoa, beganoa eta bio-energetikoa. Plater eta gozogintza gehienak produktu ekologikoekin eta Nafarroako barazkiekin eginda daude. Glutenik gabeko menuak, platerak eta postreak dituzte.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes
13:15 -15:45
Sábados y festivos
13:15-16:00

Astelehenetik ostiralera
13:15-15:45
Larunbat eta jaiegunetan
13:15-16:00

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 04 66 25 📍 www.bartzamakrobiotikoa.com

PASTA ECO EN BERIÁIN

PASTA EKOLOGIKOA BERIAINEN

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

PASTA MARTINELLI

Polígono Industrial Morea Sur Ampliación C/B, 2
31191 Beriáin



Se trata de una empresa joven y dinámica que creen que una alimentación saludable es la base para una buena salud. En la visita se ofrece una visita a la fábrica donde se podrá conocer el proceso de fabricación y preparación de la pasta.

Enpresa gazte eta dinamikoa da, eta elikadura osasungarria izatea osasunaren oinarria dela uste dute. Bisitan, fabrika bisitatzen da, eta bertan pasta egiteko prozesua ezagutu ahal izango da.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes 11:00 - 14:30

Astelehenetik ostiralera 11:00 - 14:30

CONTACTO. KONTAKTUA

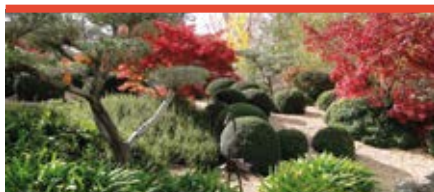
☎ Jose 663 488 934 @ info@pasta-martinelli.com

📧 www.pasta-martinelli.com

[PASEO. TXANGOIA]

PARQUE DE LOS SENTIDOS

Plaza de los Fueros, 2 A bajo
31110 Noáin



800 m autogidatuak
800m autoguiados



Ibilbidearen arabera
Según recorrido



Erraza
Fácil

En el año 2006 se inauguró el Parque de los Sentidos de Noáin que ocupa una superficie de 25.000 m². La imaginación se recrea entre gustos, olores, texturas, sonidos y colores. Todo dispuesto a jugar con los sentidos.

2006an inauguratu zen Noaingo Zentzumenen Parkea, 25.000 m²-ko azalera hartzen duena. Irudimena zapore, usain, testu, soinu eta koloreen artean birsortzen da. Dena zentzumenekin jolasteko prest.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a domingo de 09:00 a cierre con el sol

Astelehenetik igandera, 09:00etatik eguzkia ezkatuta arte

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 www.noain.es/es/el-valle/parque-de-los-sentidos

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

LA HACIENDA

C. Cam. de Labiano, 47
31192 Mutilva Alta



Bar y restaurante que apuestan por platos elaborados con alimentos de Navarra con ingredientes de temporada. Especialistas en comida tradicional a la brasa con producto de la mejor calidad.

Nafarroako jakiekin eta sasoiko elikagaiekin egindako plateren aldeko apustua egiten duen taberna eta jatetxea. Txingarreten egindako janari tradizio-nalean adituak, kalitate oneneko produktuarekin.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

De lunes a viernes:

10:00 - 00:00 h

Sábados y domingos:

11:00 - 00:00 h

Domingo, lunes, martes y miércoles tardes cerradas hasta primavera.

Astelehenetik ostiralera:

10:00 - 00:00

Larunbat eta igandeetan:

11:00 - 00:00

Igande, astelehen, astearte eta asteazkenetan arratsalde izxita udaberrira arte.

CONTACTO. KONTAKTUA

@ lahaciendamutilva@gmail.com

📍 www.restaurantelahacienda.net

☎ 948 235 579

PASEO EN BICI POR LA COMARCA DE PAMPLONA

BIZIKLETA IBILALDIA IRUÑERRITIK

El uso de la bicicleta en la ciudad como medio de transporte sostenible y saludable abre un gran abanico de posibilidades. Esta ruta propone un bicipaseo de 1 hora de duración y visitar 7 iniciativas distintas vinculadas con la alimentación ecológica y saludable.

Hirian bizikleta garraibide jasangarri eta osasungarri gisa erabiltzeak aukera ugari ematen ditu. Ibilbide honek ordubeteko bizikleta-ibilaldia proposatzen du, eta elikadura ekologiko eta osasungarriarekin lotutako zazpi ekimen bisitatzen ditu.



01 Ecotienda Joxenea [Tienda-Denda]

- 📍 Mayor, 29 bajo - 31001 Pamplona-Iruñea
- 🕒 Lunes a viernes **Astelehenetik ostiralera**: 9:30 - 14:00 / 17:30 - 20:00
Sábados **Larunbata**: 9:30 - 14:00
- 👉 facebook.com/EcotiendaJoxeneaPamplona

02 La Piparrika [Huerta-Baratza]

- 📍 Jarauta, 5 - 31001 Pamplona-Iruñea
- 🕒 **INVIERNO**: lunes a domingo 09:00 - 18:00
NEGUA: **astelehenetik igandera** 09:00 - 18:00
VERANO: lunes a domingo 08:30 - 21:00
UDA: **astelehenetik igandera** 08:30 - 21:00

03 Landare [Tienda-Denda]

- 📍 Joaquin Beunza, 9 - 31014 Pamplona-Iruñea
- 🕒 Lunes a viernes **Astelehenetik ostiralera**: 09:00 - 20:00
Sábados **Larunbatak**: 10:00 - 14:00
- 👉 landare.org

04 Elkarkide [Huerta-Baratza]

- 📍 Vuelta de Aranzadi, 4 - 31014 Pamplona-Iruñea
- 🕒 Lunes a viernes 09:00 - 14:00.
Visitas bajo petición
Astelehenetik ostiralera 09:00-14:00.
Bisitak eskaerarekin
- 👉 www.elkarkide.com

05 Ondalankoop

- [Microcooperativa-Mikrokooperatiba]
- 📍 San Francisco, 13 - 31600 Burlada-Burlata
 - 🕒 Visitas bajo petición
Bisitak eskaerarekin
 - 👉 www.ondalankoop.eus

06 Afortunato Cafés

- [Restauracion-Sukaldaritzza]
- 📍 Cataluña, 4 trasera - 31006 Pamplona-Iruñea
 - 🕒 Lunes a viernes 09:00-13:30 / 17:00-20:30
Sábados 09:00-13:30
Astelehenetik ostiralera 09:00-13:30 / 17:00-20:30. **Larunbatak** 09:00-13:30
 - 👉 afortunato.com/local-afortunato

07 Geltoki [Restauracion-Sukaldaritzza]

- 📍 Avda Conde Oliveto, 6 - 31002 Pamplona-Iruñea
- 🕒 Lunes a jueves 10:00-21:00
Viernes 10:00-00:00
Sábados 11:00-00:00
Astelehenetik ostegunera 10:00-21:00
Ostirala 10:00-00:00
Larunbatak 11:00-00:00
- 👉 www.geltoki.red

SIDRA ECO DE LA ULTZAMA

ULTZAMAKO SAGARDO EKOLOGIKOA

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

SAGARDIKO ETXEA

San Cristóbal, 48
31869 Oskotz



Son una familia de agricultores en torno a la manzana de sidra y diversifican su actividad con el agroturismo con el objetivo de vivir en el medio rural desde la perspectiva del cuidado del entorno y de ellos mismos para disfrutar de dos bebidas como son la sidra y el zumo de manzana.

Sagardo-sagarraren inguruko nekazari-familia bat dira, eta nekazal turismoarekin dibertsifikatzeko dute beren jarduera, landa-ingurunean bizitzeko ingurunea zainduz, sagardoa eta sagar-zukua bezalako bi edariez gozatzeko.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

A convenir con
cada grupo

Talde bakoitzarekin
hitzartu beharrekoak

CONTACTO. KONTAKTUA

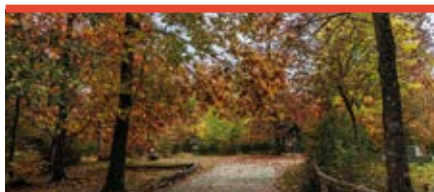
☎ Leire 659 787 688 @ info@sagardikoetxea.com

📍 www.sagardikoetxea.com

[PASEO. TXANGOIA]

BOSQUE DE ORGI

Diseminado, s/n
31799 Lizaso



2-10 km
2-10 km



Ibilbidearen arabera
Según recorrido



Erraza
Moderata

Se trata de un bosque milenario de 80 hectáreas, que se extiende al sur del Valle de la Ultzama, a 25 km. de Pamplona. Único testigo de los robledales húmedos de Navarra.

80 hektareako milaka urteko basoa da, Ultzama haren hegoaldean dago, Iruñetik 25 kilometrorra. Nafarroako harizti hezeen lekuko bakarra da.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes 10:00-14:00 . Sábados y domingos 09:00 - 20:00

Astelehenerik ostiralera
10:00-14:00. Larunbata
eta igandeak 09:00 - 20:00

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

☎ 663 957 783 ☎ 629 126 499

📍 www.bosquedeorgi.com

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

GRANJA ESCUELA ULTZAMA

Calle San Simón, 54
31799 Lizaso



La Fundación Ultzama se crea en 2013 y es una entidad sin ánimo de lucro y de interés social. La compone la Granja Escuela, Proyecto Caracol (Restauración), Quesería educativa y tienda con productos locales. Como indica su traducción, "comida lenta", este fenómeno persigue la vuelta a la gastronomía de toda la vida, la que se prepara en casa con productos frescos y locales y se saborea sin prisas en la mesa.

Ultzama Fundazioa 2013an sortu zen, eta irabazi-asmorik eta interes sozialik gabeko erakundea da. Base-ri-eskola, Caracol Proiektua (Sukaldaritza), Gaztagintza hezitzailea eta denda bertako produktuekin. Bere izenak dioen moduan, bertako sukaldaritzako proiektuaren helburua betiko gastronomiara itzultzea da, etxean bertako produktu freskoekin prestatzen dena eta mahaian presarik gabe dastatzen dena.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 629 126 499 @ info@granjaescuelaultzama.es

📍 www.granjaescuelaultzama.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

ERLANKIXokoa behea, 41
31780 Bera

Mikel Lertxundi y Haizea Belarra, son productores de miel ecológica y ofrecen una visita al colmenar con vistas hacia el monte Larrun. En ella se podrá ver las cajas de abejas e incluso abrir una de ellas y para terminar catar la exquisita miel ecológica.

Mikel Lertxundi eta Haizea Belarrak ezti ekologikoa egiten dute. Larrun mendira begira duten erletegira bisita eskaintzen dute. Erle-kutxak ikusi, eta nahi izatekotan kutxaren bat ireki daiteke barrutik ikusteko. Bisita amaitzeko, ezti dastaketa bat.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a sábado
a las 10:00 y 11:30
Visitas de media hora

Astelehenetik larunbatera
10:00etan eta 11:30etan.
Ordu erdiko bisitak

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 680 634 434

✉ hmerlankiak@gmail.com

[PASEO. TXANGOA]

SAN JUAN XARDiseminado, s/n
31790 Igantzi

5,1 km
5,1 km



Ibilbidearen arabera
Según recorrido



Erraza
Fácil

Entre las localidades de Igantzi y Arantza se ubica la Reserva Natural de San Juan Xar. Un santuario natural declarado Reserva Natural en 1987 por atesorar el único bosque autóctono de carpas también conocidos como abedulillos, de la península.

Igantzi eta Arantza herrien artean San Juan Xar Natur Erreserba dago. 1987an Natura Erreserba izendatu zuten, penintsulako xarma izenez ezagutzen den bertako baso bakarra izategatik.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 www.rutasnavarra.com/Rutas/San-Juan-Xar-Igantzi_San-Juan-Xar-Palacio-de-Aranibar_1255.html

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

DONAMARIAKO BENTABentak Auzoa, 4
31750 Donamaria

Ubicado en Donamaria, entre preciosos prados y montañas, se encuentra este restaurante donde disfrutar de unos platos deliciosos y un ambiente ideal para toda la familia. Es un restaurante donde sienten pasión por lo casero y lo natural.

Jatetxe hau Donamariar dago, zelai eta mendi zogararren artean. Plater gozoez eta familia osoarentzako giro ezin hobez gozatzeko aukera dago. Etxekoa eta naturala maite duten jatetxea da.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Martes a sábado 13:30-15:30 / 20:30-22:30
Domingos 13:30-15:30
Asteartetik larunbatera, 13:30-15:30 / 20:30-22:30
Igantzetan 13:30-15:30

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 450 708 ✉ info@donamariako.com

📍 www.donamariako.com

VINO ECO DE BAZTÁN

BAZTANGO ARDO EKOLOGIKOA

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

BAZTANGO XURIE

Larrebazterrea 11.
31713 Arizkun-Baztan



En 2013 Ana e Iñaki realizaron la primera plantación de viñedos en Baztan, iniciando el proyecto Baztango xurie. Trabajan 3 hectáreas de terreno, todo en ecológico, en el pueblo de Arizkun. En la visita se puede visitar el viñedo y la bodega, donde también se puede degustar vino acompañado, si se quiere, de un pintxo.

2013. urtean lehenengo mahasti landaketa egin zuten Anak eta Iñakik Baztanen, Baztango xurie proiektua abiatuz. 3 ha lur lantzen dute, dena ekologikoa, Arizkun herrian. Bisitan mahastia eta upategia bisitatzeko aukera dago, eta bertan ardoa dastatzeko ere bai, nahi izanez gero pintxo batekin lagunduta.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Sábados 11:00-13:00 Larunbatetan 11:00-13:00
[reservando con antelación] [aldeaz aurretik erreserbatzen]

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 660 890 007 [Ana] / 616218719 [Iñaki]

@ info@baztangoxurie.eus

🌐 www.baztangoxurie.eus

[PASEO. TXANGOIA]

CASCADA DE XORROXIN

Diseminado, s/n
31714 Erratzu




7,5 km
7,5 km


2 ordu
2 horas


Ertaina
Moderado

Nacedero del río Bidasoa, un recorrido circular de 7 kilómetros de distancia, en el que el senderista podrá conocer el pueblo de Erratzu, el barrio de Gorostapolo y ver en el camino búnkers, caleras, ermitas,...

Bidasoa ibaiaren iturburu, 7 kilometroko ibilbide zirkularra. Bertan, aukera dago mendi-ibilbideak egiteko Erratzu herrian, Gorostapolo auzoa eta bunkerrak, karobiak, baselizak eta baselizak ezagutzeko aukera dago.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 www.baztan-bidasoa.com/espacios-naturales/xorroxin-nacedero-del-bidasoa/

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

POSADA ELBETE

Calle Mayor, 1
31700 Elbete



Carta amplia y generosa con variadas opciones y deliciosos postres caseros. De elaboración propia y realizados diariamente.

Platos Km "0": Elaborados con productos de zona (hasta 100kms); de productores locales, ecológicos.

Karta zabala, aukera anitzekin eta etxeko postre gozoekin. Bertan prestatuak eta egunero egindakoak.

Km/ko platerak: eskualdeko produktuekin eginak [100 km-raino]; tokiko ekozilean, ekologikoak.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

De miércoles a domingo Asteazkenetik igandera:
13:15-15:30 / 20:30-22:30 13:15-15:30 / 20:30-22:30

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 581 519 @ info@posadaelbete.com

🌐 www.posadaelbete.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

ASPACE BIONTEGRA

31650 Roncesvalles/Orreaga



La quesería Roncesvalles es parte del centro especial de empleo de ASPACE Navarra, basado en el sistema vacuno lechero de pastoreo ecológico y su posterior transformación en productos lácteos ecológicos, sostenibles, inclusivos y de cercanía. Disfruta de una visita guiada por la granja y una pequeña degustación de sus productos.

Orreaga gaztandegia ASPACE Navarraren enplegu-zentro bereziaren parte da. Proiektu hori artzaintza ekologikorako esnetarako behi-sisteman oinarritzen da, eta, ondoren, esneki ekologiko, jasangarri, inklusibo eta hurbilekoak elaboratzen ditu. Gozatu baserrira bisita gidatu batez eta produktu dastaketa txiki batekin.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

A concretar

Zehazteke

CONTACTO. KONTAKTUA

@ roncesvalles-orreaga@aspacenavarra.org

[PASEO. TXANGOA]

CASCADA DE IRURREKAETACrta. NA-1720 de Arce, km 27,5
31438 Valle de Arce - Artzibar3 km
3 kmOrdu bat
1 horaErtaina
Media

Uno de los lugares con más encanto del Pirineo Navarro. A través de un sencillo paseo de unos tres kilómetros, podemos admirar un paisaje de cuento, formado por bosques mágicos de hayedos llenos de musgo. La ruta hasta la cascada transcurre paralela al barranco del mismo nombre.

Nafarroako Pirinioetan xarma gehien duen tokietako bat. Hiru kilometro inguruko ibilaldi xume batean zehar, goroldioz betetako pagadien baso magikoz osatutako ipuin-paisaia bat ikus dezakegu. Ur-jauzirako bidea izen bereko amildegiearako paraleloa da.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO
www.casamonaut.com/la-cascada-irurrekaeta-paso/
www.misescapadaspornavarra.com/pirineo-central-2/737-cascada-irurrekaeta-valle-de-arce/

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

RESTAURANTE BARATZECtra. Pamplona - Valcarlos, Km. 42
31694 Espinal-Aurizberri

Desde el restaurante, se puede apreciar el privilegiado entorno en el que se encuentra mientras se disfruta de la cocina y servicios. Además cuentan con un parque infantil y zonas de actividades al aire libre.

Jatetxetik, sukaldaritza eta zerbitzuez gozaten den bitartean dagoen ingurune pribilegiatua ikus daiteke. Horrez gain, haurrentzako parkea eta aire zabaleko jarduerak egiteko guneak dituzte.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Del 1 de abril al 1 de noviembre abierto todos los días. Del 1 de noviembre al 1 de abril abierto solo fines de semana y festivos del viernes a las 18:30 al domingo a las 18:30.

Apirilaren 1etik azaroaren 1era egunero zabalik. Azaroaren 1etik apirilaren 1era soilik asteburuetan eta ostiraleko jaiegunetan 18:30etik igandeko 18:30era.

CONTACTO. KONTAKTUA

948 760 200

www.restaurantebaratze.com

restaurante@restaurantebaratze.com

JACA NAVARRA EN EL PIRINEO

NAFARROAKO ZALDIKOA PIRINIOETAN

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

JACA NAVARRA ECOLÓGICA

31417 Isaba/Izaba



Visita la manada de yeguas de Raza Jaca Navarra que pastan en la zona alta del Valle de Roncal. En la zona de Belagua desde Yeguceros hasta la Reserva de Larra-Aztaparreta. Una raza autóctona, rústica y adaptada al medio de forma excepcional. Las yeguas están en régimen extensivo durante todo el año.

Erronkaribarreko goiko aldean bazkatzen ari diren Nafarroako Zaldikoa arrazako behor taldea bisitatu. Belagua aldean, Yegucerosetik Larra-Aztaparreta Erreserbaraino. Arraza autoktonoa, landatarra eta ingurunera ohiz kanpo egokitua. Behorak erregimen estentsiboan daude urte osoan.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

A concretar / Zehazteke

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Silvia Erlanz - 659 874 572

@ info@gentianapirineo.es

🌐 www.gentianapirineo.es

[PASEO. TXANGOIA]

CAMINO DE ZEMETO

31417 Isaba/Izaba



4,5 km
4,5 km



Ordu bat
1 hora



Erraza
Fácil

Esta ruta nos permite conocer una zona de gran interés natural. Se trata de un paseo circular de 4,5 km de longitud por los alrededores del antiguo refugio de Belagua, en pleno Pirineo. Es un recorrido que se puede hacer perfectamente en familia y conocer el Valle de Belagua.

Zemetoko bidearen ibilbideak interes natural handiko gune bat ezagutzeko aukera ematen digu. 4,5 km-ko luzera duen pasealeku zirkularra da Belaguako aterpe zaharraren inguruan, Pirinioen erdian. Familian ezin hobeto egin daitezkeen ibilbidea da.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 rutaspirineos.org/rutas/camino-de-zemeto-belagua

📍 senderosvalledeeroncal.com/si-na-senderos-locales/si-na-82-zemeto

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

BITXITOZA

Carretedra de Francia, 45

31417 Isaba/Izaba



El punto gastronómico sería el bar-restaurante Bitxitoza situado en Mata de Haya, abierto fines de semana, festivos y verano [a diario]. Disfruta de sus platos, terraza, juegos, paseos entre hayas y ¡mucho más!

Gune gastronomikoa Bitxitoza taberna-jatetxea izango litzateke, Mata de Hayan kokatuta dagoena, asteburu, jaiegun eta udan irekita [egunero]. Gozatu bere plateraz, terrazaz, jokoez, pago arteko ibilaldiez eta askoz gehiago!

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Viernes y sábados 12:00 a 20:00. Domingos 10:00 a 19:00 Ostiraletan eta Jaiegunetan: 12:00etatik 20:00etara Igandeetan 10:00etatik 19:00etara.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 699 272 777

@ bitxitoza@gmail.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

OLEOHEALTH BIOSASUN

Carretera Allo-Arroniz, s/n
31263 Dicastillo



Pequeña empresa dedicada a la producción ecológica de: aceite de oliva virgen extra y probióticos como kéfir de agua y kombucha enriquecidos con polifenoles de olivo, mango, hibisco, jengibre... Ofrecen visitas a las instalaciones para ver los procesos.

Oliba-olio birjina estra eta probiotikoak [Urezko kefirra eta Kombucha, bestek beste, mangoz, jengibrez eta olibako polifenolez aberastuta] modu ekologikoan ekoizten dituen enpresa txikia da. Bisitak eskaintzen dituzte.

📞 Eduardo 647 922 945

✉ biosasun@biosasun.eu

🌐 www.biosasun.eu

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

ASOCIACIÓN ALLOTARRA

Plaza de los Fueros, 11
31262 Allo



Agrupación de propietarios de olivo ecológico y productores de oliva ecológica del Sur de Montejurra, donde disponen de más de 50 Has de olivos en producción ecológica además de almendros, cerezas, espárragos... Ofrecen visitas a los olivares ecológicos.

Jurrამენდი hegoaldeko olibondo ekologikoen jabeen eta oliba ekologikoaren ekoizleen elkarte. Bertan, 50 ha olibondo baino gehiago dituzte ekoizpen ekologikoan, baita almendrondoak, gezeziak eta zainzuriak ere. Olibondo ekologikoetara bisitak eskaintzen dituzte.

📞 Aingeru e Itziar 670 498 195

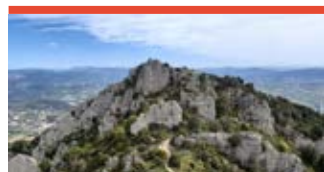
✉ allotarra@allotarra.eu

🌐 www.allotarra.eu

[PASEO. TXANGOIA]

MONTEJURRA-JURRAMENDI

31208, Irache



9 km
9 km



2 ardu
2 horas



Erraza
Fácil

Montaña enclavada en Tierra Estella. Tres cimas. Tres coronas. Y mucha historia. Durante la ascensión se puede visitar la Ermita de San Cipriano, desde donde podrás disfrutar de unas impresionantes panorámicas.

Lizarraldean kokatutako mendia. Hiru gailur. Hiru koroa. Eta historia asko. Igoeran zehar San Cipriano basiliza bisita daiteke, bertatik panoramika ikusgarriez gozatzeko aukera izango duzu.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 es.wikiloc.com/rutas-senderismo/montejurra-por-el-via-crucis-circular-47818181

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

BODEGAS LEZAUN

Egiarte, s/n
31292 Lácar-Lakar



Rodeados de barricas, se disfrutan menús elaborados con los mejores productos de temporada. Una bodega centenaria en la que se pueden realizar catas de vinos y degustaciones con menús típicos de esta tierra.

Upelez inguratuta, sasoiko produktu onenekin egindako menuak dastatzzen dira. Ehun urteko upategia da, eta bertan ardo-dastaketak eta dastaketak egin daitezke lur honetako menu tipikoekin.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Abierto viernes mediodía hasta domingo mediodía y entre semana, bajo encargo, a partir de 8 personas.

Ordutegia: Ostiral eguerditik aurrera irekita igande eguerdira arte eta aste barruan, enkarguz, 8 lagunetik gor.

📞 948 541 339 🌐 www.lezaun.com

VINO ECO EN TIERRA ESTELLA

ARDO EKOLOGIKOA LIZARRALDEAN

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

BODEGAS QUADERNA VÍA

Carr. Estella-Logroño, Km 4,
31208 Igúzquiza / Iguzkiza



Raúl y Jorge Ripa lanzaron su primer vino eco al mercado en 1998 siendo una de las bodegas pioneras en España y Europa de este tipo de vino. Ofrecen visita a la bodega y viñedos, cata informal de 3 vinos con juegos, y aperitivo con productos locales.

Raúl eta Jorge Ripak 1998an merkaturatu zuten lehen ardo ekologikoa; Espainian eta Europan ardo mota horren aitzindarietako bat izan zen. Upategia eta mahastiak bisitatzeko eskaintzen dute, jokoekin egindako 3 ardoren dastatze informala eta tokiko produktuekin egindako aperitiboa.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

A concretar

Zehazteke

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 554 083

@ cristina@quadernavia.com

🌐 www.quadernavia.com

[PASEO. TXANGOIA]

CAÑÓN DEL RÍO IRANZU

31178 Abárzuza



5 km
5 km



Ordu bat
1 hora



Erraza
Fácil

Sendero lineal que transita por una zona de pastos, robles y hayas.

El recorrido comienza desde el Monasterio de Iruñe, junto a un bello crucero de piedra. Se trata de una sencilla pista que asciende entre las peñas que encierran el cañón del río Iruñe, en el que confluyen varias regatas.

Bidexka lineala, larre, haritz eta pagoen eremu batek igarotzen dena.

Ibilbidea Iruñeko monasteriotik hasten da, harrizko gurutze eder baten ondok. Pista sinplea da, Iruñe ibaiaren arroila inguratzen duten harkaitzen artean igotzen dena. Errekasto batzuk elkartzeko dira han.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 tierrasdeiranzu.com/es/ocio-y-turismo/rutas-de-senderismo/canon-de-rio-iranzu/

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

LA DROGUERÍA

Arrieta, 3
31100 Puente la Reina-Gares



Pretende ser un local diferente en todos los aspectos del mismo ofreciendo una amplia y variada carta de actividades culturales. Todos los ingredientes de los platos están realizados con productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.

Bere alderdi guztietan lokal desberdina izan nahi du, kultur jardueren karta zabala eta askotarikoa eskainiz. Plateren osagai guztiak produktu ekologikoekin eta ingurumena errespetatzen dutenekin egiten dira.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Domingo-lunes Igandea-astelehena 10:00-23:00

Martes Asteartea Cerrado Itxita

Miércoles-jueves Asteazken-osteguna 11:00-23:00

Viernes Ostirala 11:00-00:30 | Sábado Larunbata 10:00-1:00

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 340 217

🌐 ladrogueriapuerto.com

@ gares@ladrogueriapuerto.com

QUESO Y CERVEZA ECO A LOS PIES DE URBASA-ANDÍA

GAZTA ETA GARAGARDO EKOLOGIKOA URBASA-ANDIAKO OINETAN

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

AXURIBELTZ

San Antón, 15
31176 Iturgoyen/ Iturgoien



Pastores de ovejas Latxa, sami ardi y yeguas que elaboran productos en su casa y comercializan en venta directa y circuitos cortos. Se visita la quesería y/o al rebaño en la que se explica el manejo del ganado y la elaboración de productos.

Latxa, sami-ardi eta behor artzainak, etxean produktuak egiten dituztenak eta salmenta zuzenaren bidez eta zirkuitu laburretan merkaturatzen dituztenak. Gaztandegia eta/edo artaldea bisitatzen dira, eta ganaduaren kudeaketa eta elikagaien elaborazioa azaltzen dira.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Mirian 619 402 384
@ info@casanabarro.com
📧 www.axuribeltz.eus

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

ELKEA

San Antón, 3 bajo
31272 Améscoa Baja
/ Ameskoa Barrena



Proyecto que apuesta por una agricultura ecológica, responsable, diversificada y sostenible socialmente, fomentando la venta directa, el consumo local y de temporada. Ofrecen visitas a la micro cervecería, catas-degustación de sus cervezas y otras visitas guiadas.

Nekazaritza ekologikoa, arduratsua, dibertsifikatua eta sozialki jasangarriaren aldeko apustua egiten duen proiektua, zuzeneko salmenta eta to-kiko eta sasoiako kontsumoa sustatuz. Bisitaldiak eskaintzen dituzte mikro-garagardotegira, garagardoen dastaketak eta beste bisita gidatu batzuk.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ David 636 100 524
@ ekoelkea@gmail.com
📧 ekoelkea.wordpress.com

[PASEO. TXANGOIA]

MIRADOR DE LAZKUA

31290 Eraul



4 km
4 km

2 ardu
2 horas

Erraza
Fácil

Uno de los miradores más espectaculares de Navarra. No solo por las vistas que se disfrutan sino por el mismo mirador. Es un balcón cortado de manera natural, en un paredón calizo.

Nafarroako begiratokirik ikusgarrienetako bat da. Ez bakarrik bistengatik, baizik eta begiratoki beragatik. Modu naturalean moztutako balkoia da, ka-reharrizko paredoi batean.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 tierrasdeiranzu.com/es/ocio-y-turismo/rutas-de-senderismo/mirador-de-lazkua

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

LA PANPINELA

Ticularrenta, 12
31290 Eraul



Unai y Mariela decidieron abrir una pizzería artesana para cocinar pizzas con ingredientes naturales en horno de leña a 400 grados durante 2 minutos! La mayoría de los ingredientes son ecológicos y de comercio de proximidad.

Unai eta Marielak artzau pizzeria bat irekitzea erabaki zuten, osagai naturalekin pizzaz egurraren labean egiteko, 400 gradutan, 2 minutuz! Osagai gehienak ekologikoak eta hurbilekoak dira.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Viernes noche, sábados y domingos todo el día. Abierto de Semana Santa hasta noviembre.

Ostiral gauetan, larunbatetan eta igandeetan egun osoan. Aste santutik azarora arte irekita.

☎ 609 629 208 📍 lapanpinela.com

VINOS ECO DE LA BAJA MONTAÑA

BEHE-MENDIKO ARDO EKOLOGIKOAK

12
ekoplan

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

BODEGA MENDIKO

Camino del Monte, s/n
31460 Aibar-Oibar



Victor e Imanol, padre e hijo de Aibar, son viticultores y bodegueros que disponen de 13 ha de viñedos ecológicos. Se puede visitar la bodega y los viñedos, además de degustar y disfrutar de sus vinos acompañados de un pincho.

Bitor eta Imanol Oibarko aita- semeak dira, mahastainak eta ardogileak, eta mahasti ekologikoetako 13 hektarea dituzte. Upategia eta mahastiak bisitatzeari eskaintzen dute, baita ere mahasti horietatik sortzen dituzten ardoak dastatzea ere, familiarteko Mendiko upategi txikian.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Sábados y domingos 09:00-13:00 previa reserva. Posibilidad de otros horarios, reservando con anticipación
Larunbat eta igandeetan 09:00-13:00 aldez aurretik erreserbatzen. Beste ordutegi batzuetan posible da

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Imanol 671 031 371 @ info@bodegamendiko.com

📍 www.bodegamendiko.com

[PASEO. TXANGOIA]

CLUB HÍPICA

San Pedro, 5
31454 Usún



Ibilbidearen arabera
Según recorrido



Erraza
Fácil

Ubicado en el pueblo de Usún, valle de Romanzado, a escasos 500 m de la Foz de Arbayún, desde 1992. Organizan rutas a caballo, clases de equitación, actividades infantiles, etc.

Usun herrian dago, Erromantzatu bailaran, Arbaiungo arrolatik 500 metro eskasera, 1992tik. Zaldi-ibilbideak, zaldi-eskolak, haurrentzako jarduerak, etab. antolatzen dituzte.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

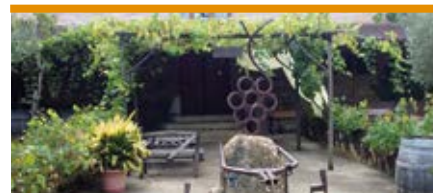
☎ 608 865 786 @ info@clubhipicoarbayun.es

📍 www.clubhipicoarbayun.es

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

BODEGAS AZPEA

Camino del Iturbero, s/n
31440 Lumbier/Irunberri



Es una bodega de carácter familiar fundada en el año 2000 situada en la Villa de Lumbier. En el Restaurante se puede disfrutar de un Menú Degustación [totalmente apto para celíacos] acompañado de todos sus vinos.

Familia izaerako upeltegia da, 2000. urtean Irunberri sortua. Jatetxean dastatze menu batez goza daiteke [gutziz egokia zeliakoentzat] bere ardo guztiekin batera.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a domingo 11:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00
Astelehenetik igandera 11:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 880 433 @ info@bodegasazpea.com

📍 www.bodegasazpea.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

JOSENEA

Ctra. San Sebastian s/n
31400 Lumbier/Irunberri



Empresa de inserción socio-laboral sin ánimo de lucro. Se ofrecen visitas guiadas a las instalaciones: la sección de servicios ambientales, planta compostaje (proyecto piloto), primer parque de la economía circular y futuros proyectos.

Irabazi asmorik gabeko gizarteratze eta laneratze enpresa, Bisita gidatuak eskaintzen dira instalazioetara: ingurumen-zerbitzuen atala, konpostaje-planta (proiektu pilotua), ekonomia zirkularraren lehen parkea eta etorkizuneko proiektuak.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes a las 10:00 y a las 12:00 y sábados 11:00

Astelehenetik ostiralera 10:00 eta 12:00etan eta larunbatetan 11:00etan

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 662 381 227

📧 www.josenea.bio

@ reservas@parquebordablanca.com

[PASEO. TXANGOA]

FOZ DE SANTA COLOMBA

31450 Aspurz-Navascués/ Aizpurgi-Nabaskone



3 km
3 km



1,5 ordu
1,5 horas



Erraza
Fácil

Bonita y sencilla ruta desde el pueblo de Aspurz [Valle de Romanzado]. La foz de Santa Colomba se origina por un profundo corte creado, con el paso de los años, por el río Egúrzanos en el roquedo de las faldas del monte Idokorri.

Ibilbide polit eta erraza Aizpurgi herritik [Erromanztatua]. Santa Colombako arroila urteek aurrera egin ahala Egurzanos ibaiak Idokorri mendiaren magaleko harkaitzean sortutako ebaki sakon baten ondorioz sortu zen.

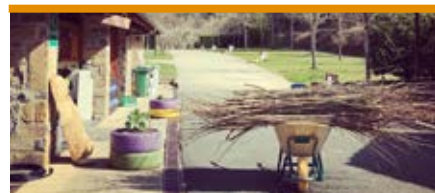
MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 es.wikiloc.com/rutas-senderismo/foz-de-aspurz-foz-de-santa-colomba-navascues-17427095

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

CAMPING MURKUZURIA

Sta. María, s/n
31453 Esparza de Salazar/ Espartza Saraitzu



Bar restaurante donde se pueden encontrar en su carta productos ecológicos de Navarra como carnes, vinos, zumos, sidras, infusiones y algunas verduras según temporada.

Taberna jatetxe honetan, Nafarroako produktu ekologikoak aurki daitezke kartan: haragia, ardoa, zukuak, sagardoa, infusioak eta zenbait barazki, sa-soiaren arabera.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Otoño-invierno: fines de semana, puentes y festivos, 13:00 a 15:00 / 20:00 a 22:00. Desde S.Santa miércoles a domingo, y verano todos los días 8:00-00:00.

Udazkena-Negua: asteburuak, zubiak eta jaiegunak. 13:00etatik 15:00etara / 20:00etatik 22:00etara. Aste Santutik aurrera asteazkenetik igandera, eta udan egunero 08:00etatik 00:00etara.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 609 222 460

@ info@campingmurkuzuria.com

📍 campingmurkuzuria.com

EQUINO EN EL VALLE DE EGÜES

ZALDIAK EGUESIBARREAN

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

MANUEL DE MIGUEL

Sagaseta
31486 Valle de Egues/Eguesibar



Productores ecológicos de carne de potro y ternera. Visita guiada al campo para ver cómo y dónde viven los animales, que infraestructura se necesita, cierres, abrevaderos, balsas, manga de manejo, etc

Posibilidad de realizar una cata de carne en una sociedad cercana.

Zaldi- eta txahal-haragiaren ekoizle ekologikoak. Landa-eremura bisita gidatua, animaliak nola eta non bizi diren, zer azpiegitura behar den, itxiturak, askak, putzuak, manga, etab.

Hurbileko elkarte batean haragi-dastaketa bat egi-teko aukera.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Mañanas Goizetan

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Manu de Miguel 626 750 393

✉ manueldemiguelde@gmail.com

[PASEO. TXANGOIA]

BOSQUE ANIMADO Y CASTILLO DE IRULEGI

31192 Ilundain




5,5 km
5,5 km


2 ordu
2 horas


Erraza
Fácil

El recorrido comienza y finaliza en Ilundain. Permite recorrer el "bosque Animado", visitar la microrreserva de la mariposa Graellsia y conocer el castillo de Irulegi. Está señalizado con la silueta de una "brujilla" que indicará el camino a seguir.

Ibilbidea Ilundainen hasi eta amaitzen da. "Baso Animatua" zeharkatzen du, Graellsia tximeletaren mikroserva bisitatzeko eta Irulegiko gaztelua ezagutzeko aukera ematen du. Jarraitu beharreko bidea "sorgina" baten siluetarekin seinaleztatuta dago.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 fundacion-ilundain.com/bosque-animado-de-ilundain

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

AKARI GASTROTEKA

Avd. Cataluña, 8
31006 Pamplona/Iruñea



Situado en el barrio del Soto Lezkairu. El nombre Akari viene del japonés de luz, luminoso. Akari Gastroteka es un espacio que propone cocina de alta calidad y de vanguardia sin olvidar los platos tradicionales, incluyendo en su oferta alimentos ecológicos de Navarra.

Soto Lezkairu auzoan kokatua. Akari izena japoniar argitik dator, argitsua. Akari Gastroteka kalitate handiko eta abangoardiako sukaldaritza proposatzen du, plater tradizionalak ahaztu gabe, bere eskaintzan Nafarroako elikagai ekologikoak barne.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes-martes-miércoles 9:00-24:00. Jueves-viernes-sábado 9:00-01:00. Domingos 10:00 - 24:00
9:00-24:00 Astelehen-astearte-asteazken. 9:00-01:00 Ostegun-ostiral-larunbat 10:00-24:00 Igandeak

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 570 736

📍 www.akarigastroteka.com

VINO Y CONSERVAS ECO DE LA RIBERA ESTELLESA

LIZARRALDEKO ERRIBERAREN ARDO ETA KONTSERBA EKOLOGIKOAK

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

BODEGAS BAGORDI

Carretera Estella, Km 32
31261 Andosilla



Bodega familiar acogida a la D.O.C. RIOJA con viñedo ecológico propio que elabora vinos eco desde 1998. Disponen de unas 65 Hectáreas de viñedo. La bodega tiene establecidos varios itinerarios de interés turístico y paisajístico, que se adaptan a los deseos y tiempo que el visitante solicite y disponga.

Errioxako jatorri izendapeneko upeltegi familiarra. Mahasti ekologiko propioa du, eta 1998tik ardo ekologikoak egiten ditu. 65 bat mahasti-hektarea dituzte. Upategiak interes turistikoa eta paisajistikoa duten hainbat ibilbide ditu, bisitariak eskatzen duen eta eskura duen denborara eta nahietara egokitzen direnak.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes todo el día. Sábados y domingos de 9:00-14:00. Cita previa
Astelehenetik ostiralera egun osoan. Larunbat eta igandeetan 9:00-14:00. Aurretiko hitzordua

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Luis 600 459 099 @ info@bagordi.com

🌐 www.bagordi.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

CONSERVAS NAVARRICO

Ribera, 31
31570 San Adrián



Ubicado en la Ribera de Navarra, la antigua fábrica de Monjardín Organic, da cobijo a la historia de la conserva de la localidad. Con más de 300 m², la Fábrica Vieja Museo de la Conserva de San Adrián es un museo por y para todos.

Monjardín Organic fabrika zaharra Nafarroako Erriberan dago, eta herriko kontserbaren historiari batesa ematen dio. 300 m² baino gehiagorekin, San Adriango Kontserbaren Museo Zaharra guztiontzako museoa da.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Martes a sábado Asteartetik larunbatera,
10:00-14:00 / 17:00-19:00 10:00-14:00 / 17:00-19:00

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 672 791 @ info@lafabricavieja.com

🌐 www.lafabricavieja.com

[PASEO. TXANGOA]

PINARES DE LERÍN

31260



Son los pinares de pino carrasco espontáneos más occidentales de Navarra. Las condiciones climáticas y del suelo, muy rigurosas, determinan las especies que pueden crecer. Hay señalizadas 6 rutas naturalísticas en los pinares de Lerín con el fin de mejorar de la oferta turística vinculada a los recursos naturales existentes.

Nafarroako berezko pinudirik mendebaldekoenak dira. Klimaren eta lurzorua baldintza oso zorrotzek zehazten dituzte hazi daitezkeen espezieak. Leringo Udalak sei ibilbide natural seinalizatatu ditu bertako pinudietan, Leringo udalerrian dauden baliabide naturalei lotutako turismo-eskaintza hobetzeko.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

🌐 www.lerin.es/wp-content/uploads/sites/12/2017/03/Descripciorutasweb.pdf

FALCES EN ECOLÓGICO FALTZES EKOLOGIKOAN

16
ekoplan

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

ECOLÓGICOS ARANDA

Calle Jesús Elorz, 1 bajo
31370 Falces/ Faltzes



En el año 2010, siguiendo su filosofía de cuidar a la madre tierra se adentraron en el proyecto del cultivo de un olivar ecológico. 18 hectáreas, unos 3800 olivos de la variedad Arróniz y Arbequina. La plantación está hecha al tres-bolillo, de manera que los olivos no se cosechan con cosechadora sino con vibradora.

2010ean, ama lurra zaintzeko filosofiari jarraituz, olibondo ekologiko bat landatzeko proiektuan sartu ziren. 18 hektareako hedadurarekin, Arroniz eta Arbequina barietateko 3800 olibondo inguru dituzte. Landaketa hiru-bolilloan egiten da, eta, beraz, olibondoak ez dira biltzen uzta biltzeko makinarekin, bigragailuarekin baizik

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Jesús 948 933 137

@ info@ecologicosaranda.com

👉 www.ecologicosaranda.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

LOREGAR

Termino de Sotoño
31370 Falces/ Faltzes



Empresa agrícola que se fundó en el año 2.000 y que se dedican a la producción de tomate rosa y almendra. Toda la explotación la tienen registrada como ecológica. El tomate lo tienen registrado con su propia marca: Tomate de Falces: "Maia". Su objetivo es ofrecer un producto de la máxima calidad.

2000. urtean sortu zen nekazaritza-enpresa, tomate arrosa eta almendra ekoizten dituen. Ustiategi osoa ekologikoa da. Tomatea bere markarekin erregistratuta daukate: Faltzesko Tomatea: "Maia". Bere helburua kalitate goreneko produktu bat eskaintzea da.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Javier 699 461 633

@ info@loregar.com

👉 www.loregar.com

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

AJOS OLITE TAINTA

Coballeta 3
31370 Falces/ Faltzes



Familia dedicada al cultivo del Ajo rojo de Falces de agricultura ecológica. Este producto, emblema de la localidad, se lleva cultivando desde hace siglos.

En la visita se conocerá el cultivo, cualidades y tareas de elaboración de las horcas de ajo.

Faltzesko baratxuri gorria nekazaritza ekologikoan lantzen duen familia. Produktu hau, herriaren ikurra dena, mendeetan landu da.

Bisitan baratxuriak nola landatzen diren, lanak eta baratxuri-txirikorda nola egiten den ezagutuko da, besteak beste.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 605 166 684

@ auguoli3@hotmail.com

[PASEO. TXANGOEA]

PASEO DE LAS CIGÜEÑAS

31370 Falces/ Faltzes



📍
7 km
7 km

🕒
2 ardu
2 horas

📈
Erraza
Fácil

Partiendo de las excavaciones arqueológicas de la Villa Romana de San Esteban, se asciende por el cortado hasta la parte más alta, en el que una colonia de unas 80 parejas de cigüeñas tienen sus nidos.

San Esteban Erromatar Hiribilduko indusketa arkeologikoetatik abiatuta, moztutako parterik garaienera igoko gara, 80 zikoina bikoteko kolonia batek habiak dituen lekura.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

👉 es.wikiloc.com/rutas-senderismo/mirador-de-las-ciguenas-ruta-1-falces-8373954

ACEITE Y VINO ECO DE TALLAFA/OLITE

TAFALLA ETA ERRIBERRIKO OLIO ETA ARDO EKOLOGIKOA

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

BODEGAS OCHOA

Calle Miranda de Arga, 35
31390 Olite-Erriberri



Forma parte de la 6ª generación de una bodega familiar fundada en 1845. Tienen viñedo propio en cultivo ecológico. Su máxima es hacer vinos de calidad con el máximo respeto al medio ambiente. A 8 minutos de paseo desde el Castillo de Olite, te proponen la Visita "Vivimos el Vino".

Familia upategi baten 6. belaunaldiko kide da, 1845ean sortua. Laborantza ekologikoko mahastiak dituzte. Kalitateko ardoak egitea du helburu, inguru-arena ahalik eta gehien errespetatuz. Oliteko Gaztelutik 8 minutuko paseora, "Vive el Vino" bisita proposatzen dute.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Jueves a domingo 12:00 Ostegunetik igandera,
12:00etan

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 740 006 @ info@bodegasochoa.com
🌐 www.bodegasochoa.com/enoturismo

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

BALGORRA

Polígono Fuente del Rey
31300 Tafalla



Es un proyecto de recuperación y puesta en valor del olivar tradicional de Tafalla. Realizan un paseo guiado de 7 km. por el término de Balgorra, haciendo paradas en los diversos olivares que forman parte del proyecto para explicar las características del olivar ecológico.

Tafallako olibadi tradizionala berreskuratzeko eta balioa emateko proiektua da. 7 km-ko ibilaldi gidatua egiten dute Balgorra udalerritik, proiektua osatzen duten olibondoetan geldialdiak eginez, inguruko olibadi ekologikoaren eta paisaia tradizionalaren ezaugarriak azaltzeko, eta "la Feli" finkan olioia eta kilometro zeroko beste produktu batzuk dastatzeko.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

A demanda, con cita previa
Eskariaren arabera, hitzordua eskatuta

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ Javier 629 871 611 @ aceite@balgorra.com
🌐 www.balgorra.com

[PASEO. TXANGOA]

LAGUNA DE PITILLAS

31392 Pitillas



3 km. arte
Hasta 3 km



Ordu eta erdi
1,5 horas



Erraza
Fácil

La laguna de Pitillas es un humedal de origen endorreico ("sin desagüe") situada entre las localidades navarras de Pitillas y Santacara, tiene una superficie de 216 Ha localizados en su mayoría en terrenos del término municipal de Pitillas.

Pitillaseko aintzira jatorri endorreikoko hezegune bat da ["hustubiderik gabea"], Nafarroako Pitillas eta Santacara herrien artean kokatua, eta 216 hektareako azalera du.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

🌐 www.lagunadepitillas.org

HUEVOS ECO DE SAN MARTIN DE UNX

SAN MARTIN UNXEKO ARRAUTZ EKOLOGIKOAK

18
ekoplan

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

GUNEKO

Polígono 6 Parcela 870, San Martín de Unx
(Camino Dirección Norte en km 12.100 de carretera NA-6900)



Granja familiar de los hermanos Igor y Mikel. Producción de huevos ecológicos desde 2013, olivar, Bio-construcción en paja, barro (Kop), muros secos, madera...Se explica manejo de la granja, clasificación, reparto, trayectoria, realidad ganadera.

Cata con productos de la granja. Visita de 2 horas más o menos. En euskera y en castellano.

Igor eta Mikel anaien etxalde familiarra. 2013tik arrautza ekologikoak ekoizten, olibardia, lastozko bio-erakuntza, lurrezkoak (Kop), harresi idorra, zura...etxaldearen maneia bere osotasunean azaltzen da, bilketa, klasifikazioa, banaketa, ibilbidea, abeltzaintzaren errealitatea.

Etxaldeko ekoizkinekin dastaketa. Bi ordu inguruko bisita. Euskaraz eta gaztelerez.

CONTACTO. KONTAKTUA

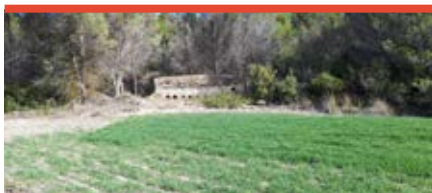
☎ Mikel 688 848 696 @ olitearibe@hotmail.com

🌐 www.guneko.com

[PASEO. TXANGOA]

ABEJERAS DE AKITANA

31300 Tafalla



13 km
13 km



2 ordu eta 30 minutu
2 horas y 30 minutos



Zailtasun ertaina
Moderada

El itinerario comienza en el km 28.900 de la carretera de Estella-Lizarrá [N-132] en la entrada de un camino con un pequeño puente yendo en dirección Estella-Lizarrá. Ahí se visita la fuente de Valditres, que ha sido recuperada en el año 2022 por el grupo Auzolan de Voluntariado urbano.

Ibilbidea Lizarrá errepedeko [N-132] 28.900 km-an hasten da, Lizarrarako bidean zubi txiki bat duen bide baten sarreran. Bertan, Valditreseko iturria bisitatu da, 2022an Hiriko Bolondres Auzolan taldeak berreskuratu duena.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 <https://es.wikiloc.com/rutas-senderismo/itinerario-abejeras-de-valdiferrer-ibilbidea-128248949>

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

HOSTAL CASA PERICO

Ctra. Berbinzana, 12
31251 Larraga



La carta y menús que ofrecen es estacional, para ofrecer siempre lo mejor de cada temporada. Por otro lado, ofrecen la posibilidad de disfrutar de una amplia variedad de menús.

Eskaintzen dituzten karta eta menuak urtarokoak dira, denboraldi bakoitzean beti onena eskaintzeko. Bestalde, menu aukera zabala eskaintzen dute.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Desayuno Gosaria
7:30 - 10:30
Comida Bazkaria
13:00 - 15:30

Cena Afaria
20:30 - 22:30
Cerrado domingos noche
Ilgande gauetan itxita.

CONTACTO. KONTAKTUA

☎ 948 711 246 @ info@villadelarraga.com

🌐 villadelarraga.com/el-hostal/

HUEVOS ECO DE LA RIBERA ERRIBERAKO ARRAUTZ EKOLOGIKOAK

[ZONA ECO. EKO ZONALDEA]

CORRAL DE MALAYETO

Polígono 48 Parcela 260 de Tudela/Tutera
(Camino Dirección Norte en km 12.100 de carretera NA-6900)



La empresa se llama "El corral de Malayeto" y hace mención al término en el que está ubicada la granja. Se trata de una empresa dedicada a la producción de huevo y almendra todo en ecológico. En las visitas ofrecen una visita completa por el interior y exterior de las instalaciones.

Enpresak "El corral de Malayeto" izena du eta base-
rria kokatuta dagoen terminoa aipatzen du. Arrau-
tza eta almendra ekologikoa ekoizten duen enpresa
da. Bisitetan, instalazioen barnealdea eta kanpoal-
dea bisitatzen dituzte, baita zonaldeko ibilbideei bu-
ruzko informazioa ere.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Martes, viernes y sábados 12:00-14:00 Astearte, ostiral eta larun-
batetan 12:00-14:00

CONTACTO. KONTAKTUA

📞 Jorge 617 380 368 @ jorgeayensa@gmail.com

[PASEO. TXANGOIA]

CIRCUITO DE LAS ROSCAS

31593 Fitero




8 km. arte
Hasta 8 km


2 ordu eta 30 minutu
2 horas y 30 minutos


Erraza
Fácil

Este circuito se inicia en el cruce de las carreteras que, desde Fitero, conducen hasta Cascante y Valverde. El principal atractivo del recorrido se encuentra en la espectacularidad geomorfológica de macizo.

Zirkuitu hau Fiterotik Cascante eta Valverderaino doa-
zen errepideen bideturtean hasten da. Ibilbidearen
erakargarritasun nagusia mendiguneko ikusgarritasun
geomorfologikoan dago, "Las Roscas" izenekoa. Tami-
na desberdineko bloke eta ertz ugaz osatutako
konglomeratuz osaturik.

MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO

📍 [www.turismofitero.com/fiteroesnaturalezayrutas/
circuito-de-roscas/](http://www.turismofitero.com/fiteroesnaturalezayrutas/circuito-de-roscas/)

[GASTRONOMÍA. GASTRONOMIA]

HOTEL RESTAURANTE REMIGIO

Calle Gaztambide Carrera, 4
31500 Tudela/Tutera



Decano de todos los establecimientos Hosteleros de Tudela, enmarcado en pleno corazón de la ciudad, data de antes de 1850. Su restaurante ofrece menú del día, menús de temporada y una amplia carta con la que degustar platos típicos de Tudela y Navarra.

Tuterako ostalaritza guztien dekanoa, hiriaren biho-
tzean kokatua, 1850 baino lehenagokoa da. Jate-
txeak eguneko menua, sasoiako menua eta Tuterako
eta Nafarroako plater tipikoak dastatzeko karta za-
bala eskaintzen ditu.

HORARIOS. ORDUTEGIAK

Lunes a viernes 11:30-22:00	Astelehenetik estiralera 11:30-22:00
Sábados y domingos 11:30-23:00	Larunbat eta igandek 11:30-23:00

CONTACTO. KONTAKTUA

📞 948 820 850 @ info@hotelremigio.com

📍 www.hotelremigio.com

PASEO EN BICI POR LA RIBERA

BIZIKLETA IBILALDIA ERRIBERAN

El uso de la bicicleta en la ciudad como medio de transporte sostenible y saludable abre un gran abanico de posibilidades. Esta ruta propone un bicipaseo de **4 horas de duración** y visitar 2 iniciativas distintas vinculadas con la alimentación ecológica y saludable y un punto medioambiental importante del sur de Navarra.

Hirian bizikleta garraibide jasangarri eta osasungarri gisa erabiltzeak aukera ugari ematen ditu. Ibilbide honek **4 orduko bizikleta-ibilaldia** proposatzen du, bai eta elikadura ekologiko eta osasungarriarekin lotutako 2 ekimen eta Nafarroako hegoaldeko ingurumen-puntu garrantzitsu bat bisitatzea ere.

01/05 Recicleta

- 📍 Centro Cívico Molinar - Centro de Interpretación de La Huerta, P.º del Cristo, 89, 31500 Tudela
- 🕒 Martes de 18.00 a 20.00 **Astearteetan 18.00etatik 20.00etara**
- 🌐 www.recicletaribera.com
- 📧 recicletaribera@gmail.com

03 Aceite Artajo

- 📍 Finca Los Llanos, Autovía A-68, Km 102, 31512 Fontellas
- 🕒 **Sábados de 11.00 a 12.30**
Larunbatetan 11:00etatik 12:30era
- 📞 948 386 225
- 🌐 www.artajo.es

02 Mejana Gourmet

- 📍 La Mejana Tudela
- 🕒 A convenir con cada grupo
Talde bakoitzarekin hitzartzeko
- 📞 604 243 950
- 🌐 www.mejanagourmet.org
- 📧 cristina@villajavier.org

04 El Bocal

- 📍 Fontellas
- 📞 948 825 158
- 🌐 fontellas.es/cultura-ocio-y-turismo/el-bocal/
- 📧 ayuntamiento@fontellas.es





@navarraecologica

¿Qué son los Ekoplanes?

Se trata de una propuesta para el público en general de conocer diferentes iniciativas ecológicas de Navarra.

Cada Ekoplan propone una **zona Eko** para visitar a personas que producen y elaboran alimentos ecológicos certificados por CPAEN/NNPEK, un **paseo** cercano y una propuesta **gastronómica**.

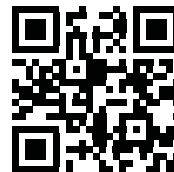
En definitiva, una forma de concienciar sobre la alimentación ecológica conociendo directamente a las personas y los lugares donde se producen.

Zer dira Ekoplanak?

Nafarroako hainbat ekimen ekologiko ezagutzeko publiko orokorrarentzako proposamenak dira.

Ekoplan bakoitzak **gune ekologiko bat** proposatzen du, CPAEN/NNPEK bidez ziurtatutako elikagai ekologikoak ekoizten eta elaboratzen dituzten pertsonak bisitatzeko, hurbileko **ibilaldi bat** eta proposamen **gastronomiko bat**.

Azken batean, elikadura ekologikoaz kontzientziatzeko modu bat, ekoizleez gain, elikagaiak ekoizten dituzten lekuak zuzenean ezagutzuz.



+ INFO



CPAEN
NNPEK
EKOLOGIKOAK

