

# Iníciate en el Esquí de Fondo: Nieve, Gastronomía y Tradición en el Roncal

## PIRINEO

En invierno, Larra-Belagua se transforma en un amplio paisaje blanco donde la montaña marca el ritmo. Esta experiencia propone una primera toma de contacto con el esquí de fondo, una disciplina que combina técnica, resistencia y conexión con la naturaleza, en un entorno privilegiado del Pirineo navarro.

La estancia comienza en Isaba, con alojamiento en la casa rural Catalingarde, desde donde se accede a la estación para disfrutar de una clase guiada de esquí de fondo. Durante la sesión, el equipo local introduce a las personas participantes en los fundamentos del deslizamiento y el equilibrio, adaptando la actividad al nivel de cada persona y permitiendo descubrir la nieve desde una perspectiva activa y accesible.

Tras la actividad, la experiencia continúa con una comida tradicional en El Ferial, donde el menú roncalés pone en valor la gastronomía local. Por la tarde, la visita a la quesería EKIA permite conocer el proceso de elaboración del queso Roncal y su vínculo con la cultura pastoril del valle, finalizando con una degustación. Un paquete que combina deporte de invierno, paisaje pirenaico y tradición en el Valle del Roncal.

### Ideal para:

Personas que buscan una experiencia de invierno en el Pirineo navarro, combinando actividad en la nieve, naturaleza y gastronomía local en un entorno rural auténtico.

### Temática

Naturaleza y ecoturismo  
Turismo activo  
Alojamiento  
Gastronomía

### Datos de contacto:

#### Catalingarde:

Web: [www.catalingarde.com](http://www.catalingarde.com)  
Tel.: 699 646 175

#### Profesores Esquí Roncal:

Web: [www.esquironcalprofesores.com](http://www.esquironcalprofesores.com)  
Tel.: 680 217 787

#### EKIA Quesos del Roncal:

Web: [www.ekiaquesoroncal.com](http://www.ekiaquesoroncal.com)  
Tel.: 686 998 077



AltaNavarra  
GoiNafarroa  
Pirineo / Pirinioa

### Estructura del Paquete:

1. Alojamiento en casa rural Catalingarde (Isaba)
2. Clase de iniciación al esquí de fondo en Larra-Belagua (con guía)
3. Comida tradicional en El Ferial (menú roncalés)
4. Visita interpretativa y degustación en quesería EKIA.

### Empresas participantes:

Casa Rural Catalingarde  
Profesores Esquí Roncal  
Restaurante El Ferial  
Quesería EKIA

### Punto de partida:

Catalingarde

### Horario:

Actividad principal de 10:00 a 19:00

### Duración:

Un día completo y 2 noches

### Cuándo se realiza:

Disponible de diciembre a abril, bajo reserva previa

### Precio:

A partir de 194 € por persona

### Idiomas disponibles:

Euskera  
Castellano  
Inglés  
Francés

### Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa  
Nº mínimo de participantes: 4 personas  
Nº máximo de participantes: 17 personas  
Grupos: consultar disponibilidad  
Se recomienda ropa y calzado cómodos y adecuados para la actividad y el entorno  
Los idiomas disponibles pueden variar según la empresa organizadora. Consultar disponibilidad en cada experiencia.  
Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



# Iraupen-eskia: Elurra, Gastronomía eta Tradizioa Erronkarin

## PIRINIOA

Neguan, Larra-Belagua paisaia zuri zabal bihurtzen da, mendiak erritmoa markatzen duelarik. Esperientzia honek iraupen-eskiarekin lehen kontaktua proposatzen du, teknika, erresistentzia eta naturarekiko lotura uztartzen dituen diziplina, Nafarroako Pirinioetako ingurune pribilegiatu batean.

Egonaldia Izaban hasten da, Catalingarde landetxean ostatu hartuz. Bertatik estaziora sartzen da iraupen-eskiko eskola gidatu batez goatzeko. Saioan zehar, tokiko taldeak irristatzearen eta orekaren oinarrietan sartzen ditu parte-hartzaileak, jarduera pertsona bakoitzaren mailara egokitzuz eta elurra ikuspegi aktibo eta irisgarri batetik deskubritzeko aukera emanez.

Jardueraren ondoren, esperientziak El Ferialeko bazkari tradizional batekin jarraitzen du, non Erronkariko menuak tokiko gastronomiari balioa ematen dion. Arratsaldean, EKIA gaztandegira egingo den bisitak Erronkariko gaztaren elaborazio prozesua eta haraneko artzain kulturarekin duen lotura ezagutzeko aukera ematen du, dastaketa batekin amaituz. Neguko kirola, Pirinioetako paisaia eta Erronkari ibarreko tradizioa konbinatzen dituen pakete bat.

### Norentzat:

Elurretan, naturan eta tokiko gastronomian egindako jarduerak benetako landa-ingurunean konbinatuz, Nafarroako Pirinioetan neguko esperientzia bat bilatzen duten pertsonentzat

### Gaia:

Natura eta ekoturismoa  
Turismo aktiboa  
Ostatua  
Gastronomia

### Harremanetarako datuak:

#### Catalingarde:

Web: [www.catalingarde.com](http://www.catalingarde.com)  
Tel.: 699 646 175

#### Erronkariko Eskiko Irakasleak:

Web: [www.esquironcalprofesores.com](http://www.esquironcalprofesores.com)  
Tel.: 680 217 787

#### EKIA Erronkariko Gaztak:

Web: [www.ekiaquesoronal.com](http://www.ekiaquesoronal.com)  
Tel.: 686 998 077



AltaNavarra  
GoiNafarroa

Pirineo / Pirinioa

### Paketearen egitura:

1. Catalingarde landetxean ostatua (Izaba)
2. Iraupen-eskiaren hastapen klasea Larra-Belaguan (gidarekin)
3. Bazkari tradizionala El Ferialean (Erronkariko menua)
4. Interpretazio bisita eta dastaketa EKIA gaztandegian.

### Enpresa parte-hartzaileak:

Catalingarde Landetxea  
Erronkariko Eskiko Irakasleak  
El Ferial Jatetxea  
EKIA Gaztandegia

### Abiapuntua:

Catalingarde

### Orduetgia:

Jarduera nagusia 10:00etatik 19:00etara

### Iraupena:

Egun oso bat eta 2 gau

### Noiz dago eskuragarri:

Abendutik apirilera eskuragarri, aldeztu aurretik erreserbatuta

### Prezioa:

194 €tik aurrera pertsona bakoitzeko

### Hizkuntza aukerak:

Euskara  
Gaztelera  
Ingelesa  
Frantsesa

### Baldintzak eta oharrak:

Aldeztu aurretik erreserba egin behar da  
Gutxieneko parte-hartzaile kopurua: 4 pertsona  
Gehieneko parte-hartzaile kopurua: 17 pertsona  
Taldeak: kontsultatu erabilgarritasuna  
Arropa eta oinetako eroso eta egokiak gomendatzen dira jarduerarako eta ingurunerako  
Hizkuntza aukerak enpresa antolatzailearen arabera alda daitezke.  
Kontsultatu esperientzia bakoitzaren erabilgarritasuna.  
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan enpresa antolatzailearekin

