

Vive el Invierno en el Pirineo: Nieve, Gastronomía y Tradición Roncalesa

PIRINEO

La experiencia comienza en Isaba, en el corazón del Valle del Roncal, con el alojamiento en la casa rural Catalingarde, punto de partida para adentrarse en el invierno del Pirineo navarro. Desde aquí, el paisaje nevado se convierte en el escenario de una jornada activa en Larra-Belagua, donde, acompañados por guías locales, se recorren espacios emblemáticos como el llano de La Contienda o las inmediaciones del monte Arlés, descubriendo la alta montaña a través de una ruta con raquetas de nieve.

La experiencia continúa con la gastronomía como elemento central, con una comida tradicional en El Ferial basada en el menú roncalés, donde productos como el cordero o el queso reflejan la identidad culinaria del territorio. Por la tarde, la visita a la quesería EKIA permite conocer de cerca la elaboración del queso Roncal, primera Denominación de Origen de Navarra, conectando el producto con la cultura pastoril del valle. Un recorrido completo que combina naturaleza, tradición y sabor, ofreciendo una forma auténtica de vivir el Pirineo en invierno.

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
Tel.: 699 646 175

Profesores Esquí Roncal:

Web: www.esquironcalprofesores.com
Tel.: 680 217 787

EKIA Quesos del Roncal:

Web: www.ekiaquesoroncal.com
Tel.: 686 998 077



AltaNavarra
GoiNafarroa

Pirineo / Pirinioa

Estructura del Paquete:

1. Alojamiento en casa rural Catalingarde (Isaba)
2. Ruta guiada con raquetas de nieve en Larra-Belagua
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 172 € 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



Negua Pirinioetan bizi: Elurra, Gastronomía eta Erronkari Tradizioa

PIRINIOA

Esperientzia Izaban hasten da, Erronkariko haranaren bihotzean, Catalingarde landetxean ostatu hartuta, Nafarroako Pirinioetako neguan barneratzeko abiapuntua. Hemendik, elurtutako paisaia Larra-Belaguako jardunaldi aktibo baten eszenatoki bihurtzen da, non, tokiko gidarien laguntzaz, La Contiadako lautada edo Arlas mendiaren inguruak bezalako espazio enblematikoak zeharkatzen diren, elur-erraketak dituen ibilbide baten bidez goi-mendia ezagutzen.

Esperientziak elementu nagusi gisa gastronomía izanez jarraitzen du, Erronkariko menuan oinarritutako janari tradizionalarekin, non arkumea edo gazta bezalako produktuek lurraldeko sukaldaritzaren nortasuna islatzen duten. Arratsaldean, EKIA gaztandegira egingo den bisitaren bidez, Erronkariko gazta, Nafarroako lehen Jatorri Deitura, gertutik ezagutu daiteke, produktua bailarako artzaintza-kulturarekin erlazionatuz. Natura, tradizioa eta zaporea konbinatzen dituen ibilbidea, Pirinioak neguan bizitzeko benetako modua eskainiz.

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
Tel.: 699 646 175

Erronkariko Eskiko Irakasleak:

Web: www.esquironcalprofesores.com
Tel.: 680 217 787

EKIA Erronkariko Gaztak:

Web: www.ekiaquesoronal.com
Tel.: 686 998 077



AltaNavarra
GoiNafarroa

Pirineo / Pirinioa

Paketearen egitura:

1. Catalingarde landetxean ostata (Izaba)
2. Ibilbide gidatua elur-erraketekin Larra-Belaguan
3. Bazkari tradizionala El Ferialeen (Erronkariko menua)
4. Interpretazio bisita eta dastaketa EKIA gaztandegian

Enpresa parte-hartzaileak:

Catalingarde Landetxea
Erronkariko Eskiko Irakasleak
El Ferial Jatetxea
EKIA Gaztandegia

Abiapuntua:

Catalingarde

Ordutegia:

Jarduera nagusia 10:00etatik 19:00etara

Iraupena:

Egun oso bat eta bi gau

Noiz dago eskuragarri:

Abendutik apirilera eskuragarri, aldeztu aurretik erreserbatuta

Preczioa:

172 €tik aurrera pertsona bakoitzeko

Hizkuntza aukerak:

Euskara
Gaztelera
Ingelesa
Frantsesa

Baldintzak eta oharrak

Aldez aurretik erreserba egin behar da
Gutxieneko parte-hartzaile kopurua: 4 pertsona
Gehiengo 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

