

COLABORAN / LAGUNTZEN DU

-Hotel Xavier
-Asoc. Hostelería Navarra
-Gobierno de Navarra
-Departamento de Turismo Saila
-Departamento de Desarrollo Rural, Medioambiente, y Ordenación del Territorio
Nezakaritza Garapena, Ingurugiroa eta Lurralde Antolaketa Saila.
-IS-FOOD UPNA
-SLOW FOOD Pamplona-Iruña
-Consortio Tierras de Javier/
Xabierren Lurrak Par.
-Mancomunidad de Sangüesa/
Zangozako Mank.
-CEDERNA
-INTIA
-CPAEN-NNPEK
-JOSENEA
-Ayuntamientos de Yesa, Sangüesa.....Udalak
-Restaurants:
Gourmet Hotel Zenit de Pamplona, Mugariz
Jatetxeak
-Piscifactoría Pyreina
Caviar Per Sé (Yesa)
-Viveros Elizalde de Sangüesa
-Borda Eguillor (Irurozki)
-Pittinka Gasnategia (Erratzu - Baztán)
-Goikoa
-Bodegas: Azpea, Aristu, Mendiko y Bodega Soc. Coop. San Francisco Javier de Liédena
-Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería

Todos y todas las conferenciantes, así como empresas de la zona, voluntarios y entidades, han colaborado desinteresadamente en este proyecto de la Baja Montaña de Navarra.

HIZLARIAK, INGURUKO ENPRESAK, BOLONDRESAK
ETA ERAKUNDEAK, DENEK ESKUZABAL PARTE HARTU
DUTE NAFARROAKO MENDI BEHERA LAGUNDUZ.

Organiza / Antolatzen du:



INSCRIPCIONES IZEN EMATEA

Plazo hasta el 2 de noviembre
Epea azaroaren 2-a bitartean

PROFESIONALES
ADITUAU: 80 €
PÚBLICO EN GENERAL
BESTEAK: 70 €
ESTUDIANTES
IKASLEAK: 15 €

arangoitiesam@gmail.com
Tel.: 652317257 bitartez

PROGRAMA DE LAS CONFERENCIAS, SALIDAS, ETC.

HORARIO 9:30-18:30

EGITARAUAREN HITZALDIAK, IRTEERAK, ETAB.

ORDUTEGIA 9:30-18:30

Salidas para conocer la producción de Pocha, Plantas Medicinales y Aromáticas para su uso en la cocina, Piscifactoría de Yesa, Bodega Azpea de Lumbier

Potxa, Senabelar eta usaitsuak, Esa-ko arrain haraztegia eta Irunberriko Azpea ardotegia ezagutzeko irteerak.

Conferencias sobre alimentación saludable; flores y su valor nutricional; y el uso de las flores en la cocina; plantas aromáticas y medicinales en la cocina, trabajo ecológico y técnico con la pocha

Elikadura osasuntsua; lorea eta bere nutrizio balioa; eta loren erabilera sukaldean; sendabelar eta usaitsuak sukaldean; lan ekologiko eta tekniko potxarekin.

**13:30 Almuerzo
Bazkaria**

**18:30 Conclusiones y clausura institucional
Ondorioak eta kausura instituzionala**

I JORNADAS de FORMACIÓN de GASTRONOMÍA NAVARRA en TIERRAS de JAVIER

Igo. FORMAZIO JARDUNALDIAK NAFARROAKO GASTRONOMIA XABIERREN LURRAN

10 de noviembre de 2016
2016-ko azaroaren 10-a



Auditorio del Castillo de Javier y Hotel Xavier (Javier / Navarra)
Xabierreko Gazteluaren Entzutegian eta Xavier Hotela (Xabier / Navarra)