

Del bosque al plato: sabores del reino fungi

Asociación de Guías Micológicas Saskiak

DISPONIBLE EN TODA LA ZONA DE ALTA NAVARRA

La experiencia comienza en el bosque, avanzando entre hayedos y robledales mientras se identifican las especies más representativas de la temporada. Durante el recorrido, la persona guía introduce los principios básicos de la micología, las normas de recolección responsable y el papel que los hongos desempeñan en el equilibrio del ecosistema.

Cada hallazgo permite comprender la relación entre suelo, árboles y clima, así como el vínculo histórico entre la población local y el aprovechamiento tradicional de las setas. Tras la salida, la jornada continúa en la cocina. Las setas recolectadas se limpian y clasifican para participar en un taller gastronómico donde se elaboran recetas sencillas con producto de temporada. La experiencia culmina con una degustación compartida, completando el recorrido del bosque al plato.

Ideal para:

Grupos, personas aventureras y amantes de la naturaleza que desean vivir una experiencia en el bosque y disfrutar de una propuesta culinaria ligada al territorio.

Temática

Naturaleza y ecoturismo
Micología
Gastronomía

Dirección: C/ Euntzeandia 1, 31160 Orkoién, Navarra

Web: www.saskiak.org

Mail: saskiak@guiasmicologicos.es

RRSS: @saskiak_navarra  



AltaNavarra
GoiNafarroa

Sakana Plazaola
Ultzamaldea

Horario:

De 9:00 a 15:00

Duración:

6 horas

Cuándo se realiza:

Experiencia a demanda, disponible todo el año. Salidas entre semana especialmente orientadas a colegios y asociaciones, adaptadas a las especies de cada temporada

Qué incluye:

Guía micológico especializado
Ruta guiada por el bosque
Taller gastronómico micológico
Degustación de setas de temporada y productos locales
Seguro de responsabilidad civil

Precio:

Adultos: 45 € por persona
Niños (6-12 años): 15 € por persona
Menores de 6 años: gratuito
Grupos privados (máx. 15 personas): 550 €
Consultar tarifas especiales para agencias y eventos

Idiomas disponibles:

Castellano
Inglés

Accesibilidad:

Se admiten mascotas

Condiciones y observaciones:

Se requiere reserva previa
N.º mínimo de participantes: 8 personas
N.º máximo de participantes: 15 personas por guía
Se recomienda llevar botas de monte y ropa adecuada para el bosque
Actividad sujeta a disponibilidad micológica y estacionalidad
Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



AltaNavarra
GoiNafarroa

Basotik platerera: fungi erresumako zaporeak

Saskiak Gida Mikologikoen Elkarte

NAFARROA GARAIKO EREMU OSOAN ESKURAGARRI

Esperientzia basoan hasten da, pagadi eta hariztien artean aurrera eginez, denboraldiko espezie adierazgarrienak identifikatzen diren bitartean. Ibilbidean zehar, gidariak mikologiaren oinarriko printzipioak, bilketa arduratsuen arauak eta onddoek ekosistemaren orekan betetzen duten papera azaltzen ditu.

Aurkikuntza bakoitzak lurzoruaren, zuhaitzen eta klimaren arteko erlazioa ulertzeko aukera ematen du, baita tokiko biztanleriaren eta perretxikoen aprobetxamendu tradizionalaren arteko lotura historikoa ulertzeko ere. Irteeraren ondoren, eguna sukaldian jarraituko da. Bildutako perretxikoak garbitu eta sailkatu egiten dira, sasoiko produktuekin errezeta errazak egiteko tailer gastronomiko batean parte hartzeko. Esperientzia amaitzeko, dastatzeko partekatua egiten da, basotik platererako ibilbidea osatuz.

Norentzat:

Basoan esperientzia bat bizi nahi duten eta lurraldeari lotutako sukaldaritzaren proposamen batez gozatu nahi duten talde, abenturazale eta naturzaleentzat.



Gaia:

Natura eta ekoturismoa
Mikologia
Gastronomia

Helbidea: Euntzeandia kalea 1, 31160 Orkoi, Nafarroa

Web: www.saskiak.org

E-mail: saskiak@guiasmicologicos.es

Sare sozialak: [@saskiak_navarra](https://www.instagram.com/saskiak_navarra)  



GoiNafarroa
AltaNavarra

Sakana Plazaola
Ultzamaldea

Orduetgia:

9:00etatik 15:00etara.

Iraupena

6 ordu.

Noiz dago eskuragarri:

Eskatutako esperientzia, urte osoan eskuragarri. Aste barruko irteerak, bereziki ikastetxei eta elkartei zuzendutakoak, denboraldi bakoitzeko espezieetara egokituak.

Zer hartzen du barne:

Gida mikologiko espezializatua.
Basoan zeharreko ibilbide gidatua.
Tailer gastronomiko mikologikoa.
Sasoiko perretxikoak eta bertako produktuak dastatzeko aukera.
Erantzukizun zibileko aseguru.

Prezioa:

Helduak: 45 € pertsonako.
Haurrak (6 urtetik 12 urtera): 15 € pertsonako.
6 urtetik beherakoak: doan.
Talde pribatuak (gehienez 15 pertsona): 550 €.
Agentzia eta ekitaldietarako tarifa bereziak kontsultatzea.

Hizkuntza aukerak:

Gaztelera
Ingelesa

Irisgarritasuna:

Maskotak onartzen dira.

Baldintzak eta oharrak:

Aldez aurretik erreserba egin behar da.
Gutxieneko parte-hartzaile kopurua: 8 pertsona.
Gehieneko parte-hartzaile kopurua: 15 pertsona gidako.
Mendiko botak eta basorako arropa egokia eramatea gomendatzen da.
Erabilgarritasun mikologikoari eta urtarokotasunari lotutako jarduerak.
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan enpresa antolatzailearekin.

