

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



AltaNavarra
GoiNafarroa
Pirineo / Pirinîoa

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
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



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 gozatzeko. 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
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 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:

Aldez aurretik erreserba egin behar da
Gutxieneko parte-hartzaile kopurua: 4 pertsona
Gehieneko parte-hartzaile kopurua: 17 pertsona
Taldea: 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

