

JORNADAS SOSTENIBLES EN SALINAS DE ORO 28/29 DE JUNIO
JASANGARRITASUNARI BURUZKO JARDUNALDIK
JAITZEN EKAINAK 28/29

28 DE JUNIO • EKAINAK 28



ORGANIZA / ANTOLATZAILE:



AYUNTAMIENTO DE
SALINAS DE ORO
JAIZKO UDALA

SUBVENCIONADO POR / DIRUZ LAGUNDU:



COLABORAN / LAGUNTZAILE:

www.visitnavarra.es



VER PROGRAMA



AYUNTAMIENTO DE
SALINAS DE ORO
JAIZKO UDALA

PROGRAMA
ACCESIBLE



29 DE JUNIO
JORNADA SOSTENIBLE GEOLÓGICA
EKAINAK 29. GEOLOGIA JARDUNALDIA JAITZEN

JORNADAS SOSTENIBLES EN SALINAS DE ORO.

28 Y 29 DE JUNIO

28 DE JUNIO SALINAS DE ORO.

LA FIESTA DE LA SAL DE MANANTIAL. ENTRADA LIBRE Y GRATUITA

A partir de las 10:00 h.

- Feria de artesanía.
- Exposición de ganado local de Salinas de Oro
- Paseos en poni
- Talleres infantiles con sal de manantial
- Teatralización medieval. El asedio de los orcos y lucha de orcos. Lobos Negros
- Taller de amasado de pan con pan de Abárzuza
- Reyno Gourmet. Degustación de nuez de Navarra y cereza de Milagro
- Luchas medievales y Taller de esgrima infantil. Orden de la Jarra
- Luchas romanas, juegos campesinos medievales. Navalarp
- Baños de agua salada de manantial natural y pediluvio. Se ruega ropa de baño y toalla.
- Gastronomía con Reyno Gourmet
- Concurso cata popular de quesos Urbasa-Andia de la mano de Artzai Gazta
- Animación musical Jaitzlisko

10:00 h. Presentación de la jornada y de la nueva cosecha de flor de sal de manantial y sal de oro.

11:00 h. Luchas romanas. Navalarp

11:00 h. El asedio de los orcos

11:30 h. Concurso cata popular de quesos Urbasa Andia de la mano de Artzai Gazta.

12:30 h. Captura y ejecución de orcos

13:00 h. Combates medievales con la Orden de la Jarra

13:30 h. Reyno Gourmet. Degustación de nuez de Navarra y cereza de Milagro

13:30 h. Taller participativo de tiro con arco

14:00 h. Sorteos gran cesta de productos de Tierras de Iranzu y lotes de sales ecológicas.

29 DE JUNIO

JORNADA GEOLÓGICA EN SALINAS DE ORO

CON RESERVA: 646 185264. info@tierrasdeiranzu.com. Precio: 8€. 4€ NIÑOS

10:00 h. TABERNA EL GRANERO

- Visita guiada geológica al diapiro de Salinas de Oro, presa. Geólogo docente Fran Sanz
- Visita a las salineras ecológicas de Salinas de Oro
- Baños en pediluvio de agua salada de manantial natural
- Exhibición de extracción de sal
- Cata de sales ecológicas con aceite D. O. Navarra y pan artesano.
- Degustación de vinos, embutidos, mieles y pacharán

JASANGARRITASUNARI BURUZKO JARDUNALDIAK JAITZEN.

EKAINAK 28 eta 29.

JAITZ. EKAINAK 28.

GATZAREN FESTA. SARRERA LIBREA ETA DOAKOA

10:00etatik aurrera

- Artisautza azoka.
- Jaitzko abereen erakusketa.
- Poni ibilaldiak
- Haur tailerrak iturriko gatzarekin
- Erdi Aroko antzerkigintza. Orkoen setioa eta orkoen borroka. Otso Beltzak
- Ogi oraketa-tailerra abartzuzako ogiarekin
- Reyno Gourmet. Nafarroako intxaurrak eta Milagroko gereziak dastatzeko aukera
- Haurrentzako esgrima-tailerra. Jarra Ordena
- Erdi aroko nekazal jokoak. Navalarp
- Bainuak eta pedilubioa iturriko ur gazian. Ekarri bainujantzia eta eskuoihala
- Gastronomía Reyno Gourmetekin
- Urbasa Andia gazta herri dastaketa-lehiaketa Artzai Gaztaren eskutik
- Jaitzlisko musika animazioa

10:00etan Jardunaldiaren eta iturriko gatz-lore eta urre-gatzaren uztza berriaren aurkezpena.

11:00etan Erromatar borrokak. Navalarp

11:00etan Orkoen setioa

11:30etan Urbasa Andia gazta herri dastaketa- lehiaketa Artzai Gaztaren eskutik

12:30etan Orkoak harrapatu eta hilketzea

13:00etan Erdi aroko borrokak la Larra Ordenarekin

13:30etan Reyno Gourmet. Nafarroako intxaurrak eta Milagroko gereziak dastatzeko aukera

13:30etan Arku-tiro tailer partehartzaila

14:00etan Irantzuko lurretako produktuen saski handiaren eta gatz ekologikoen sortaren zozketa.

EKAINAK 29.

GEOLOGIA JARDUNALDIA JAITZEN

ERRESERBAK: 646 185 264. info@tierrasdeiranzu.com.

Prezioa: 8€.haurrak: 4€

10:00etan EL GRANERO TABERNA

- Bisita geologiko gidatua jaitzko diapiroan, uharka. Fran Sanz geologia irakaslea
- Jaitzko gatzaga ekologikoei bisita
- Bainuak iturriko ur gaziaren pedilubioan
- Gatzata ateratzea. Erakustaldia
- Gatz ekologikoen dastaketa, Nafarroako sor markako olioarekin eta artisau-ogiarekin.
- Ardo, hestebete, ezti eta patxaran dastaketa