



F E R I A D E L A
TRUFA
 E N N A V A R R A
 IX
 TRUFAREN AZOKA NAFARROAN

Orisoain. Valdorba / Orbaibar
 12 de diciembre de 2010 / 2010ko abenduaren 12an
 www.valdorba.org Tel. 948 720 500



Presentación Aurkezpena

Hace ocho años que Valdorba celebra la Feria de la Trufa. Esta feria nació de un proyecto que salió adelante gracias al esfuerzo de las personas del valle que trabajaron, se esforzaron y sobre todo confiaron en dicho proyecto.

Era un proyecto arriesgado y novedoso, tanto por su contenido como por su meta: el desarrollo de una zona amenazada por la despoblación.

El organizar una feria de la trufa suponía entrar de lleno en un mercado basado en el secretismo y la especulación. Se trataba de sacar el producto a la luz y promover su venta directa, acercándola a los consumidores a pie de calle, animando a su consumo y revelando los secretos de este hongo para aprender a disfrutarlo.

En cada edición de la feria se pone a disposición de los visitantes, no solo la trufa, sino Valdorba en su totalidad, con sus paisajes, su historia, su arte, su gastronomía, su cultura y, sobre todo, su gente.

La Asociación para el Desarrollo de Valdorba, a través de sus seis ayuntamientos: Garínoin, Leoz, Olóriz, Orisoain, Pueyo y Unzué, apuesta de nuevo por la trufa y su divulgación para demostrar las ganas de vivir de este valle y como ejemplo para las personas que quieren mejorar el futuro.

Zortzi urtebete dira Orbaibarra Trufaren Azoka ospatzen hasi zenetik.

Azoka hau ibar honetako zenbait pertsonaren ahaleginari esker sortu zen. Proiektuak aurrera egin zezan lan egin zuten, saiatu egin ziren, eta, batik bat, konfiantza osoa jarri zuten proiektu hartan.

Proiektua arriskutsua bezain berritzailea zen, edukiagatik zein helburuagatik ere: jendez husten ari zen eskualde bat garatzea.

Boilurraren azoka antolatzeak ekarriko zuen ezkutukeria eta espekulazioan oinarritutako merkatuan bete-betean sartzea. Helburua zen, batetik, produktua kaleratzea, eta, bestetik, zuzeneko salmenta bultzatzea, boilurra kontsumitzaile arrunten eskura jarri eta hura kontsumitzera animatuz. Onddoaren sekretuak jakinaraziz, hartaz gozatzen ikasteko.

Azoka bakoitzean, bisitarien esku jartzen da ez bakarrik boilurra, Orbaibar bera baizik: paisaiak, historia, artea, gastronomía, kultura, eta, batik bat, bertako jendea.

Orbaibarraren Garapenerako Elkartek, berau osatzen duten sei udalerrien bitartez, Garínoin, Leoz, Olóriz, Orisoain, Pueyo eta Untzue, boilurraren alde eta berau hedatzearen alde egingo du berriro ere, ibar honen bizinahia adierazteko, eta euren etorkizuna hobetu nahi dutenentzako eredu izan dadin.

Cómo llegar a Valdorba Nola iritsi Orbaibarrera?

Visita www.valdorba.org

Orisoain está comunicada con las principales ciudades de la Comunidad Foral de Navarra (Pamplona, Tafalla) por medio de la carretera N-121.

Paralela a la N-121 discurre la autopista A-15, que tiene salida a la altura de Pueyo (salida 56). Tomando esta salida y por la N-121 dirección Pamplona se toma el cruce que indica Garínoin, Barásóain, Leoz.

La distancia hasta la localidad de Orisoain es de 3 km desde las poblaciones de Garínoin y Barásóain.

La comunicación de las distintas localidades de Valdorba con la N-121 se realiza por medio de carreteras comarcales.





Programa feria Azokaren programa

Sábado 11 de diciembre Larunbata, abenduak 11

11:00 horas / 11:00etan

Visita guiada por el románico de Valdorba. Confirmar asistencia en el teléfono de información 948 720 500

Bisitaldi gidatua Baldorbako erromanikoa ikusteko. Asistentzia baieztatzeko informazio-telefonoa deitu: 948 720 500

Domingo 12 de diciembre Abenduak 12, igandea

11:00 horas / 11:00etan

Apertura Oficial de la IX Feria de la Trufa en Navarra. Inauguración de la exposición y venta en la carpa instalada en la plaza de Orisoain.

Nafarroako Boilurraren IX. Azokaren hasiera ofiziala Orisoaingo plazan ezarria dagoen karpan, erakusketaren inaugurazioa eta produktuen salmenta.

En la feria se puede descubrir el mundo de la trufa de la mano de las personas que trabajan directamente con este producto, pudiendo satisfacer la curiosidad que despierta este succulento manjar.

Azokak aukera ematen du boilurrekin zuzenean lan egiten dutenen eskutik mundu hori ezagutu, eta jaki gozo honek sortzen duen jakin-mina asetzeko.

11:30 horas / 11:30etan

Charla: La trufa: Idea y sostenibilidad.

Impartida por "Manjares de la Tierra". Esta empresa ha recibido del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino el "Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales 2010" en su primera edición.

Lugar: Ecomuseo "Vivencias de Antaño".

Hitzaldia: Boilurra: ideia eta sostengagarritasuna.

"Manjares de la Tierra" emango du. Enpresa honek Ingurumen, Landa- eta Itsas Inguruneko Ministerioak lehen aldiz eman duen sari hau jaso du: "2010eko Emakume Nekazarietako Berrikuntzaren Bikaintasunari saria.

Non: "Garai bateko bizipenak" Ekomuseoa.

12:00 horas / 12:00etan

Demostración de recogida de trufa con jabalina en una parcela cercana al pueblo.

Basurde emearen laguntzaz egindako trufa-bilketaren erakustaldia herriko lursail batean.

12:30 horas / 12:30etan

Charla: Cómo usar la trufa en la cocina.

Ofrecida por Jorge Ochoa, del Restaurante "El Merca'0" de Pamplona.

Lugar: Sala del Románico de la C.R. Palacio de Orisoain (junto a la iglesia).

Hitzaldia: "Nola erabili boilurra sukaldaritzan".

Hizlaria: Jorge Ochoa, Iruñako "El Merca'0" Jatetxekoa.

Non: "Palacio de Orisoain" landetxeko Erromanikoaren aretoan. (Elizaren ondoan).

13:00 horas / 13:00etan

Entrega del "VIII Premio Tuber" a la innovación en la cocina de trufa, con la presencia de destacados cocineros y cocineras.

Trufaz egindako sukaldaritzaren berrikuntzari emandako "VIII. Tuber Saria"ren emanaldia. Sukaldari ezagunak izango dira bertan.

14:30 horas / 14:30etan

Clausura de la Feria con sorteo de trufa, y cesta de productos trufados.

Azokari amaiera emateko trufa eta trufaz ondutako produktuen saskia zozketatuko da.

Comida popular: Caldereta Valdorbasa Trufada.

Herri-bazkaria: Trufaz ondutako Baldorbar eltzekaria

Degustación de menús trufados en los restaurantes de la zona (reserva previa en los establecimientos):

Inguruko jatetxeetan trufaz ondutako menuak dastatzeko aukera izango da (aurrez eskatu jatetxeetan):

Restaurante "Coto Valdorba" jatetxea:

948 721 021

Restaurante "El Mirador" jatetxea:

948 720 059

Restaurante "Tubal" jatetxea:

948 700 852

A lo largo de la mañana: Pasacalles con los Gaiteros y Gigantes de Orisoain, Txistularis y dantzaris de "Baldorba Dantza Taldea", visita a la iglesia románica de San Martín de Tours ...

Goizean zehar: Orisoaingo Gaitari eta Erraldoien kalejira, "Baldorba Dantza Taldea"ren txistulari eta dantzarien kalejira, Tourseko San Martin eliza erromanikoari bisita...

Más información/Informazio gehiago:

Asociación Desarrollo Valdorba/Orbaibarrako

Garapenerako Elkartea

Teléfono 948 720 500

www.valdorba.org