

## COLABORAN / LAGUNTZEN DU

- Hotel Xavier
- Asoc. Hostelería Navarra
- Gobierno de Navarra
- Departamento de Turismo Salla
- Departamento de Desarrollo Rural, Medioambiente, y Ordenación del Territorio
- Nezakarritza Garapena, Inguñurigoa eta Lurralde Artolekeita Salla.
- IS-FOOD UPNA
- SLOW FOOD Pamplona-Iruña
- Consorcio Tierras de Javier/ Xabierren Lurrak Par.
- Mancomunidad de Sangüesa/ Zangozako Mark.
- CEDERNA
- INPIA
- CPAEN-NNPEK
- JOSENEA
- Ayuntamientos de Yesa, Sangüesa.....Udalak
- Restaurantes: Gourmet Hotel Zenit de Pamplona; Mugaritz
- Jateteak
- Piscifactoría Pyrneá Caviar Per Sé (Yesa)
- Viveros Elizalde de Sangüesa
- Borda Egulitor (Iruizoki)
- Pittinika Gasnategia (Erratzu - Baztán)
- Golkoa
- Bodegas: Azpea, Aristu, Mendiko y Bodega Soc. Coop. San Francisco
- laver 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:**



ASOCIACIÓN  
HOSTELERÍA  
NAVARRA



NAFARROAKO  
GOBIERNUA



GOBIERNO  
DE NAVARRA



XABIER



TERRAS  
DE JAVIER

**INSCRIPCIONES  
IZEN EMATEA**  
*plazo hasta el 2 de noviembre*  
*Epea azaroraren 2-a bitartean*

*arangoitiasam@gmail.com*  
Tel.: 652317257 bitartez

**PROFESIONALES  
ADITUAU: 80 €**

**PÚBLICO EN GENERAL  
BESTEAK: 70 €**

**ESTUDIANTES  
IKASLEAK: 15 €**

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 Pochá, Plantas Medicinales y Aromáticas para su uso en la cocina, Piscifactoría de Yesa, Bodega Azpea de Lumbier

Potxa, Senbelar eta usatsi suak, Esa-ko arciñ horatzlegia eta Irunberriko Azpea ardotelegia 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 pochá

Elkardura osasuntsur; lorea eta bere nutrizio balioa; eta loren erabilera sukaldetan; senbeldar eta usatsi suak sukaldetan; lan ekologiko eta teknikoak potxarekin.

**13:30 Almuerzo  
Batzarria**

**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 azaroraren 10-a*



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