

LURRAMA

2019

AZAROAREN 8 - 9 - 10

HALLE D'IRATY - BIARRITZ-MIARRITZE

NOVEMBRE



LA FERME
PAYS BASQUE



14garren LURRAMA !

LURRAMA laborantza herrikoiairen 14garren edizioa 2019-ko azaroaren 8, 9 eta 10ean iraganen da Miarritzeko Irati erakustazokan. Laborariek eta 600 laguntzaileek hiru egunez 6000 m² okupatuko dituzte.

Publiko zabalarentzat erakusketak, animazioak, bazkari afariak eta konferentziak proposatuak izanen dira, beti ere LURRAMA-n ezaguna den giro onean !

Baionan 5 edizio eta Miarritzen 8 eginik, LURRAMA-k Euskal Herriko kostaldeko gertakari nagusien artean kokatzea lortu du. Orain arte lortu duen arrakastak LURRAMA-ren helburua egokia dela ongi adierazten du: etxaldeko kabalak, laborariak, kontsumitzaileak, heldu diren belaunaldiak, eta ingurumena zaintzen duen laborantza baten sustatzea !

2019 edizioaren berritasuneri buruzko begirada

NAFARROA dugu aurten gomitatu : lehen aldikotz Euskal Herriko lurralde bat aurkeztuko dugu Lurraman. Bere mozkinen aniztasuna, kabalak eta sukaldaritza berezitasunak deskubritzeko xantza ukanen dugu. Nafarroa gutarik hurbil bada ere, paisaiak eta laborantza lurrak desberdinak ditu.

Landare gune berri bat : Garroko SCIC, Navarre lizeoa eta Hazparneko CFaren laguntzarekin, gune berri bat sortu dugu Euskal Herriko baratze, fruitu eta zerealen kulturen erakusteko. Gure lurraldearen bioaniztasuna landua biziartzen duten emazte eta gizonak ohoratuko dira. Ere horten baratze gintza, Herriko ogia eta Nouste Ekilili elkartuko dira hemengo laborantza lurrek eskaintzen dutena ezagutzeko.

Arto Gorriaren eihera

Arto Gorria elkarrekin bere eihera ibiltari eta kolektiboa erakutsiko du. Taloak %100 arto gorritz eginak dastatzen ahalko ditugu ere bai !

Igandean, borrokalarien gaualdia !

Azaroaren 11a pesta eguna baita, igandean animazioek berant arte iraunen dute. Laborantza arloko borrokalariek ohoratu nahi ditugu. Aurtengo aktualitatean izan den ELBko ahateen auziari oihartzun berezia emanen zaio The Inspector Cluzo Landesetako ahate hazle-rokeroen presentziarekin. Laborantza herrikoia sustengatzeko, gaualdi berezia eskainiko digute. Ez ohiko rock talde horrek, ez nahi izanik ere, laborantza industrial eta herrikoiairen arteko gatazkan murgildua da : heien etxalde ondoko ekoizle batek ekoizpen industrial egiteko asmoz handitu nahi luke haien eremua mehatxatuz. Borrokalariekin gaualdia edo erresistitzen duten guzien omenaldia !

LURRAMA 2019
AZAROAREN 8-9-10 NOVIEMBRE
HALLE D'IRATY – MIARRITZE

KLIMA, BIZIA DA – 2019ko tematika

Klima nahasmenduak mehatxatzen gaitu (lehorte-ekaitzak-goseteak-jendalde lekualdatzeak...).

Berotzearen ondorioak kaltegarriak izan daitezke naturarentzat, baina ere jendartearen biziarentzat.

Badakigu giza jarduerak egoera hortara eraman gaituela. Laborantzak ere mail hortan eragin du, laborariak lehen biktimak bilakaraziz...

Klimaren erronka izugarria da, etorkizuneko belaunaldien bizitza baldintzatzen du. Horregatik LURRAMA saloinak Slow Food-en "KLIMA, BIZIA DA" formula hartu du 2019ko tematika gisa.

Lurraman, tematika bat aukeratzen dugularik, osotasunean tratatzen dugu, izan dadin orokorki edo lokalki.

Laborantza herrikoiak, ingurumena, kontsumitzaileak eta laborariak errespetatzen ditu. Kliman, elikaduran eta osasunean dituen eragin baikorrak azaldu nahi ditugu eta argira eraman lokalki jokatzuz ikuspegi zabalago bat elikatzen dugula.

Gaur egun klima aldaketa, gizartearen kezka nagusietariko bat delarik, parada dugu gai horren inguruan aditu ospetsuen errezibitzea.

Aurtengo ekitaldia babesteko, gazama eta gazaita ditugu : Valérie Masson Delmotte, GIECeke kolehendakaria, eta Piero Sardo, Slowfood eta Bioaniztasuna elkartearen lehendakaria.

Bakoitzaren errola klima aldaketari buruz zer den gogoetatzera gomitatzen gaituzte izan gaitezen laborari, kontsumitzaile, erabakitzaile edo herritar.

2019KO GAZAMA ETA GAZAITA

Valérie Masson Delmotte

Fisikan doktorea, Pariseko Ecole Centralen diplomatua, klimatologoa, CEAKo (Energia atomikoaren eta energia alternatiboaren agentzia) klima eta ingurumenaren zientzien laborategian ikerlaria, GIECKo (Klima aldaketari buruzko gobernu arteko taldea) kolehendakaria da, eta klima aldaketari buruz herriari adarra jotzen duten 5. txostenaren idazleatarik bat da.

2018an, *Nature* aldizkari ospetsuak hamar zientzialari garrantzitsuenen artean izendatu zuen. Bere jakitatearen transmisioa, bere erantzukizunen bat dela kontsideratzen du : haurrendako liburuak idazten ditu, eta eskola, kolegio eta lizeoetara joaten da dakiena ikasleekin partekatzen. CEAKo ate idekitzeetan ere parte hartzen du... dio bere denboraren %20a jakitatearen partekatzean pasatzen duela.



Piero Sardo



Bra hirian (Italia) 1946an sortua, Slow Food eta Bioaniztasuna Fundazioko presidentea da 2004az geroztik. Slow Food-en sortzaileetako bat eta Radio Libere lehen kontseilu nazionaleko kidea da. Kazetaria da eta besteak beste arnogintzaz axolatzen da.

Hainbat libururen egilea, gasna eta produktu tipikoeri buruz, dastatzailea eta Italiako arno gidaren argitaratzailea da. Gaur egun Slowfood kazetan eta astekari eta hilabetekari desberdinetan kolaboratzen du.

Slow Food proiektu garrantzitsuenetariko batzuen sortzailea da (Gustuaren arkuak, Zentinelak, Lurrako merkatuak) Slow Foodeko kanpaina desberdinetan parte hartzen du, batez ere kalitatezko produktuen etiketa egokia eta animalien ongizatea lortzeko..

UNIBERTSITATE HERRIKOIAREN EGITARAUA

Hitzaldi guziak euskarara itzuliak izanen dira.

Azaroaren 8, ostirala

9 : 30, lehen estaia - Sukaldea, berriz asmatzeko den lanbidea

Mahain ingurua Antoine Chepy (Alliance des Cuisiniers Slow Food sukaldarien aliantza) eta Xavier Hamon-ekin (Finisterako Plouhinec-eko Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques)

10 : 00, Hall 1 - Idekidura ofiziala

11 : 00, Hall 1 - Klima eta bioaniztasuna, gure elikadura jokoan ?

Valérie Masson Delmotte – Piero Sardo

17 : 00, lehen estaia - Gizarte zibila mobilizatzen delarik

Marie Toussaint « Notre affaire à tous » ONGko lehendakaria

Malika Peyraut, Bizi ! Koordinaketaren kide eta ANV-COP21 Europako Alternatibaren koordinatzailea

Maïna Rivière eta Romain Foucaud, Fridays for future Pays Basque-eko kideak

Azaroaren 9a, larunbata

11 : 00, lehen estaia - Klimarekin bateragarria den hazkuntza

Paul Ariès, politologoa, elikaduraz aditua, Zindigné.e.s kazetaren erredaktorea, Doakotasunaren Nazioarteko Behatokiko zuzendaria, eta etxaldeetako animalien eta laborantza herrikoien aldeko kolektiboaren animatzailea.

Xole Aire, Urepelen hazlea

15 :00, lehen estaia - Zer egiten ahal dugu orain eta hemen gure laborantza praktikak hobetzeko ?

Belazkabieta - Ezpeleta

Uhartia, GAEC Biok – Gamarte

Larrous – Burgue Erriti

Jauberría – Amenduze-Onaso

Bodega Mendiko - Nafarroa

15 : 00, lehen estaia, gela 4-5 – Food Coop

Filmaren proiektzioa Otsokop-ekin partaidetzan

17 : 00, lehen estaia - Gaur, nola egin biharko? Acclimaterra txostena Akitanian

Hervé Le Treut, klimatologoa

Françoise Coutant, Akitania Berriako klima eta trantsizio energetikoaren Lehendakari ordea.

Martine Bisauta, Euskal Herriko Elkargoko energia eta trantsizio energetikoaren lehendakari ordea

Azaroaren 10a, igandea

11 : 00, lehen estaia - On va déguster !

France Inter irratiko emankizun gastronomikoa. Publikoari idekia.

2010-eko edizioaz geroztik, LURRAMAk lurralde edo eskualde bat gomitatzen du. Nafarroako laborariak LURRAMA-ra etorriko dira haien eskualdearen aberastasuna eta berezitasunen aurkeztera. EHNE (Euskal Herriko Nekazarien Elkarte) laborantza iraunkorraren aldeko sindikatuaren inguruan bildurik eta INTIA (Nekazaritzako Elikagaien, Teknologien eta Azpiegituren Nafarroako Institutua)-ren laguntzari esker, hiru egunez toki desberdinetan atxemaiten ahalko ditugu.



EHNE (Euskal Herriko Nekazarien Elkarte)

EHNE Nafarroa 1986ko apirilaren 3an sortua da. Bere helburua da eredu familiar eta sozialago batera iristea. Ekoizleoi kalitatean eta gertutasunean oinarritutako produktuak eskaintzeko aukerak zabalduko dituen nekazaritza eredu jasangarri baten alde borrokatzen du. Ama lurra errespetuz landuko duen eta guztiontzat prezio duinak bermatuko dituen nekazaritza nahi du. Elikadura burujabetzaren kontzeptua garatu eta landuko duen nekazaritza eredu nahi dugu. Belaunaldi aldaketa eta nekazari gazteak sektorerara bultzatuko dituen neurriak aldarrikatzea eta hartzea ezinbestekoa ikusten dugu. Baita ere Ikusmolde eta balio feministak txertatu eta patriarkatutik datorkigun baliabideen menperatze ikusmolde horretatik, natura eta gizakion arteko harremana errespetutsu batera jo nahi dugu.

INTIA

INTIA (Nekazaritzako Elikagaien, Teknologien eta Azpiegituren Nafarroako Institutua) enpresa publikoa da, Nafarroako Gobernuarekin lotuta. Nafar elikagai ekoizpeneko baliozko kate osoan egiten du lan, zorrotasunarekin eta irizpide tekniko independentearekin.

Enpresak lan desberdinak egiten ditu eta zerbitzu eskaintza zabala du. Laguntza tekniko zuzena ematen die nekazaritzako elikagaien sektoreko profesionali. Ikerkuntza eta esperimentazioa egiten du ere, bere lursail esperimentaletan, eta Europar proiektuen bidez.

Era berean, INTIAK Nafarroako sormarken kontrola eta egiaztapena egiten du (Tuterako Orburua, Lodosako Pikilloa, Nafarroako zainuria, Nafarroako Olioia, Nafarroako Patxarana, Nafarroako Aratxea, Nafarroako Arkumea, Nafarroako Ardoa, Erronkari Gaztak eta Idiazabal gaztak). Nafarroako kalitatezko elikagaiak bultzatzea eta sustatzea da enpresaren beste lan arlo garrantzitsuenetariko bat: Reyno Gourmet kalitatezko marka kudeatzen du. INTIAk galzoriko arrazak eta bertako barietateen sustatzeko lan egiten du funtsezkoak baitira sektorearentzat eta Nafarroako herrietako giza harremanetarako.

NEKAZARITZA SEKTOREA NAFARROAN

Nafarroak iparraldetik hegoalderaino aniztasun geologiko, geografiko, biologiko eta klimatologiko handia du eta ondoriz laborantza motak ere anitzak dira.

Nafarroak milloi bat hektareko zabalera du, eta hoiien %64 oihana, basobera eta mendi larreak.

Nekazaritza edo labore lurrei dagokienez berriz gutxi gora behera Nafarroak 290.000 hektarea ditu eta horietatik 100.000 inguru ureztatzendira. Labore lurretan nagusi dira:

- zekaleak, garagarra eta garia 190.000 ha
- Forrajeak, belarra, alfalfa, artoa, zalkea 115.000 ha
- labore industrialak, kolza eta girasola nagusi 48.000 ha
- barazkiak, 33.000 ha, gehienak ureztatuak
- lekadunak, 22.000 ha, illarrak, babarrunak, babak...
- Frutalak 6.000 ha, almendroak, udareak, melokotoiak...
- Oliba ondoak 6.000 ha inguru oliba olioako ekoizteko
- Mahastiak 17.000 ha ardoak ekoizteko



Abeltzaintzaren inguruan modu intensiboagoan eta larreak probetxuz:

- Ardiak, 500.000 inguru, Rasa haragi arraza (320.000), eta Latxa esne arraza (160.000)
- Esne behiak, 28.000 inguru umatuak
- Haragi behiak, 50.000 inguru umatuak
- Zerriak denera 600.000 inguru bai umatuak bai gizentzen

Badira hegazti ustiategiak ere, ekologikoan ari direnak batzuk eta modu intensiboagoan beste batzuk. Eztia eta erleen inguruko ekoizleak ere badira.

Azkeneko 20 urteetan nekazaritzari lotuta bizi den jendeak behera egin du Nafarroan eta nekazari profesionalak orain 3.000 inguru ditu, beste asko jubilatuak eta belaunaldi erreleboak ez dago bermatuta. Oso arriskutsua ikusten da herri txikien hustutzea, Iruñea inguruan bizi baita populazioaren % 52a.



Nafarroako animazioak hiru egunez :

- Bertako arrazen ezagutza : Burguete eta Jaca behorrak eta moxalak, Rasa ardia.
- **Nafarroako ekoizpenen dastatze eta salmenta, etxe ekoizpenak** : Idiazabal eta Erronkari sormarketako gasnak, olibo olioak, irrisa, barazki kontserbak, xerrikiak ...
- **Nafarroako afaria 550 pertsonentzat** : eskualde hortako ekoizpen onen ezagutzeko aukera, Miarrizteko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak. Azaroaren 8an, ostiral arratsean.
- **Hiru egunez, Nafarroako artistak** : Petti, Kaskezur, Ardanbera, Oberenak...

LURRAMA HAURRENTZAT !

LURRAMA-k segitzen du haurren besta izaiten ! 1000 m²-ko eremu bat muntatua izanen da haientzat! Hiru egunez azokara sartzea eta animazioetan parte hartzea urrik izanen da 15 urtez pekoentzat.

Haurren etxaldea : 100 m² -ko etxalde pedagogikoa muntatua izanen da aurten berriz ere. Haurrak kortxilan sartzen ahalko dira eta hurbiletik unkitzen ahalko dituzte kabala ttipi eta mantso batzu : ardi, ahuntz, lapin, xerri, oilo

Xyloteka animazioa : Pirinioetako zurak, jokoen bidez ezagutu, hunkitu eta senditu.

Herri kirolak

Ipuin irakurketak, egurrezko jokoak, margo tailerrak, josteta tailerrak

Berritasunak

Xilotekaren joko berria: bertako zuren ezagutzeko joko kolektiboa (48 haurrentzat)

Arrantza tailerra : erreken bioaniztasuna deskubritzea eta arrantza simulazio jokia

Igandean makillaja

Zirko tailerra

Pottok ibilaldiak

Ardi latxa xirrista Nafarroatik etorria

Haurteri lehentasuna azokaren hastapenetik !

Azaroaren 8an, ostiralez eskoletako 1500 haur izanen dira LURRAMA-n, 15 tailer pedagogiko eta animazioetan parte hartzeko, euskaraz eta frantsesez.

Haurren harrera ona segurtatzeko Baionako Etxepare lizeoko ikasleen laguntza baliosa ukanen dugu.



GASTRONOMIA

OSTIRALEKO BAZKARIA, 12 : 30, 16 €

Donibane Garaziko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak eta zerbitzaturik, Aldudeko Saint Sylvestre jatetxeoko Cédric Baudour-ren laguntzarekin.

Bankako amuarraina artekian bildua, biperrada saltsa eta ardi gasna teila

Axurki espalda txilindron erara, gurinean prestatu apio zingaleta

AOP Ossau Irati ardi gasna

Sagar prestatua euskal orefin bixkotxaren gainean, zitroinezko Diplomata krema, karamel emultsioa eta sagar teila-bixkotxa

Nafarroako Jatorri Deiturako arno biologikoa, Herriko ogia, kafea, Patxarana, Alzola ura

LARUNBATEKO BAZKARIA – 12,30etan – 14 €

Marc Thomas Hendaia Irindatz kolegioko jantegiko sukaldariak sukaldaturik.

Butternut kuia zopa

Herriko Aratxekia saltsa zurian, Bardeetako irrisa

Ossau Irati sormarkako ardi gasna

Gasna zuria eta kiwaï estalia

Irulegiko sotoako arno beltza, Herriko ogia, kafea, Patxarana eta Alzola markako ura

OSTIRALEKO AFARIA – Nafarroako apairua 21 :00 – 23 €

Miarritzeko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak.

« Nafarroako zaporeen » dastaketa

Bankako amuarrainez beteriko pikillo biperra

Artekia eta lur sagarrak gasnaz gainerreak

Aldudeko odolkia sagarrekin

Kintoko xerriki bixkotxa axoa maneran

Arto gorri polenta bere entsalada freskoarekin

Euskal Herriko 3 sormarketako gasnak : Ossau Irati, Idiazabal eta Erronkari

Kodoin pasta eta gerezi erreximenta

Egiatzko koka, euskal bixkotxa moldeko bizkotxo eta krema arina

Nafarroako arno biologikoa, Nafarroako ogia, kafe, patxarana, patxaka, Alzola ura

LARUNBATEKO AFARIA – ZIKIROA - 21,30etan - 23 € edariak barne

LURRAMAko laguntzaileek sukaldatu eta zerbitzaturik

Etxeko piperada eta xingarra errerik

Tokiko sasi ardi zikiroa plantxan, tokiko ilar kozinatuak

Ossau Irati sormarkako ardi gasna

Euskal bixkotxa

Irulegiko sotoko AOP arnoa, Herriko ogia, kafea, ondokoa

IGANDE EGUERDITAN, 13:00 - Sukaldarien bazkaria – 33 €

Aurten ere, Euskal Herriko 18 sukaldari eta pastizagilek tokiko eta kalitatezko ekoizpenak landuko dituzte, plater ezin hobek eskainiz.

Sukaldari berri bat kondatzen dugu aurten. Heletan Ezkaratzen ideki duen mahaina, Bixente Chapelet.

Berritasun bat laguntzaileentzat : Antoine Chepy eta Ramuntxo Berria sukaldariak menu berezi bat prestatzen diete igandea eguerditan.

*Sartzea / Platera / Deserta
Ossau Irati sormarkako gasna
Irulegiko sotoako arno beltza, kafe, Patxaran / Patxaka, BIOLANGERIE DES MOULINS-eko
ogia, Alzola ura*

Parte hartuko duten sukaldari eta gozogileak :

ARRAMBIDE Philippe, Les Pyrénées, St Jean Pied de Port	GRAVE Sébastien, La table de Sébastien Gruvé, Bayonne
GROSJEAN Christophe, Citrus traiteur, Biarritz	ROGET Guillaume, Le Brouillarta, St Jean de Luz
BOUCHARD Nicolas, Patxamama, Bayonne	Gozogileak :
CHAPELET Bixente, Ezkaratza , Hélètte	IDIART Fabrice, Le Moulin d'Alotz, Arcangues
DAULAY Richard, Maison Sukaldari, Arcangues	LARRAMENDY Jean-Pierre, GOXOKIA , Mauléon
DURAND Vivien, Prince Noir, Lormont	NIQUET Michel, Chez Mattin, Ciboure
IBARGARAY Michel, Café Ttipia, St Jean Pied de Port	BERTERREIX Bruno, Maison Berterreix, Espelette
FELDMAN Fabian, L'Impertinent, Biarritz	MENDIVE Franck, Pâtisserie MENDIVE, Saint Palais
SERRATO Scott, Chez Scott, Biarritz	ERGUY Maitena, Pâtisserie MOKOFIN, Bayonne

Asteburu guzian

Euskal Herriko lursagar biologikoekin eginiko fritak, HERRIKO behiki errekiak, HERRIKO burgerak, taloak, matahamiak, Baionako Ofizioen Ganbarako ikasleek eginiko pastizak.

Arno ostatuan : xarkuteriak, Euskal Herriko gasnak, ostrak.

Apairuen aurrealmentak :

Nafarroako afaria : 23€

Zikero : 23€

Sukaldarien bazkaria : 33€

- **Elkar** Baiona
- **Euskal Herriko Laborantza Ganbara**
Ainiza Monjolose
- **Xibero Bio** Maule
- **Cidrerie Xaia** Behobia
- **Office de tourisme** Miarritze

LEHIAKETAK

Epaimahai profesionalek epaituriko hiru lehiaketa izanen dira :

Ossau-Irati AOP lehiaketa

Hiru kategorietan : bortuko ardi gasna, etxeko gasna eta esnetegiko gasna. Epaimahai burua **Jose Mari Ustarroz**, Idiazabal sormarkako lehendakaria izanen da.

Azaroaren 8an, ostirala, goizeko 10etan.

HERRIKO OGI lehiaketa

Tokiko ogi saila : 20 okin lehiatuko dira. Epaimahai burua, **Xabi Akizu**, Gipuzkoako laborari ogi egilea.

Azaroaren 8an, ostirala, arratsaldeko 3etan.

Tortilla lehiaketa

Lehiaketa Euskal Herriko pertsona eta elkarte mota guzieren idekia da izan dadin gastronomia, kultur, kirol edo sustengu elkarte. Talde bakoitza **bi taldekidez** osatua izan beharko da. Izena emaita urririk da, eta **azaroaren 5a aintzin** egin behar da, mail bat igorritz antolaketari : mikel@ehlgbai.org. Epaimahai burua, Zigor Iturrieta (sukaldari, telebista animatzaile eta kirolari !).

Infos : mikel@ehlgbai.org

Azaroaren 9an, larunbata, goizeko 9etan.



ANIMAZIOEN EGITARUA

LURRAMA besta hitzordua da ere ! Antolatzaileek egitarau aberatsa prestatu dute giro goxoaren segurtatzeko !

AZAROAREN 8a, ostirala

Azkaineko txaranga

BUHAMINAK **abesbatza**

EZK txaranga (Ezka-barte-Nafarroa)

PETTI (Bera- Nafarroa)

KASKEZUR (Baztan- Nafarroa)

DJ TIRRI & TERY (Nafarroa)

AZAROAREN 9a, larunbata

11 :00 Nafarroako pintxo dastaketa ARDANBERA fanfareak alaiturik

BALEIRRINTZI txaranga

TXAKATUK txaranga, ANGELUARRAK dantza taldea

15 :00 – 18 :00 : HERRI KIROLAK : lasto altxatze desafioa taldeka, harri altxatze desafioa Inaxio Perurena-rekin, Euskal Erkula 5 jokoein, Lurrama-ko laborari ekipa baten parte hartzearekin.

- 18 :00 : Aiherrako kabalkadako dantzariak, TOPA NOKA dantza ikusgarria

Txaranga JAIK (Iruña - Nafarroa)

KONTRABANDA

AZAROAREN 10a, igandea

Kanboko ziganteak

ARROKANTUZ abesbatza

UZTARITZEKO txaranga

18 :00 : HALABEHARRA, ZARENA ZARELAKO dantza ikusgarria

18 : 30 : OBERENA dantza ikusgarria ARDANBERA koroekin

BILAKA dantzaldia

22 :00 THE INSPECTOR CLUZO

LE BAL DU SAMEDI SOIR

ARGAZKI ERAKUSKETA 2. ESTAIAN

Eliane Heguiaphal, irakaslea da eta argazkilari errabiatua. Badu 20 urte Euskal Herriko lurralde guzietan ihauterietako irudi ederrenen bila ibiltzen dela. Iaz, Lurraman, bere laborarien portretak xuri ta beltzez erakutsi genituen eta aurten berriz gomitatu dugu.

2019ko afitxaren argazkiaren egilea da ere bai. Anthony Sansen baratze biologikora, afitxan ikusten den argazkia hartzera joan zen.

XEHETASUN PRATIKOAK

Ateen idekitzeak: Azaroaren 8a osirala : 9 :00-etarik goiti

Azaroaren 9a larunbata eta 10a igandea : 10 :00-etarik goiti

- Sartzea: 4 € edo eusko
- Euskoak xehez kreditu txarteletik ateratzeko zerbitzua
- Urririk azaroaren 8an ostiralean
- 15 urte pekoentzat urrik 3 egunetan
- Ninien aldatzeko gunea
- Aparkalekua urrik
- Etxeko animaleak debekatuak

Apairuen aurrealmentak

Baiona : Elkar

Biarritz : Turismo Bulegoa

Ainiza Monjolose : Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Pausu : Xaia sagarnotegia

Maule : Xibero Bio

web : www.lurrama.org

Autobusak

Azaroaren 9a larunbata, autobusak izanen dira barnekaldetik LURRAMAra jiteko :

- Mauletik Miarritzera :

Maule 17:30 > Donapaleu 18:00 > Hazparne 18:30

- Larzabaletik Miarritzera :

Larزابale 17:30 > Donibane Garazi 17:45 > Ortzaize 18:00 > Larresoro 18:15

Bi autobusentzat, itzultzea Miarritzetik goizeko 3etan.

Txartelak 10€ -tan, antzinetik erosgai, edo autobusan berean (tokiak gelditzen badira)

- Anizan, EHLG-n
- Maulen : Xibero Bio

Laster...

Urriaren 24an, gualdia
Atalanten

Harremanak

Lurrama – 20 Cordeliers karrika – Baiona

lurrama@ehlgbai.org

Estelle : 06 89 29 19 85