



Casa Gurbindo te ofrece un recorrido de sensaciones por el **Centro de interpretación de la agricultura y la ganadería**, con

un gran contenido expositivo que te resultará muy interesante. En

### **Casa Gurbindo**

se pretende difundir y promocionar el valor de los modos de vida y trabajo rurales, ligados a la agricultura y la ganadería.

Las visitas guiadas que te ofrecemos te permitirán conocer a fondo la forma de vida de los agricultores y ganaderos de Navarra, así como conocer de primera mano y de forma práctica cómo se obtienen los productos de calidad de Navarra.

Podrás acceder al área museográfica y a las huertas jardín y experimentales, donde **te enseñaremos a cultivar los productos de temporada y visitar a los animales en el establo**

El centro cuenta con cuatro áreas bien diferenciadas:

- **Un área expositiva con elementos singulares**, donde comenzará un recorrido de sensaciones por la realidad agraria y rural de Navarra, descubriendo sus diferentes paisajes, productos de calidad, evolución de la alimentación, etc. Concretamente en esta zona de la visita se tratarán los siguientes temas: los productos del agro navarro, la alimentación saludable y su evolución desde la etapa pre-agrícola a la actualidad, la pirámide alimentaria navarra, los productos de temporada, la diversidad de la tierra navarra, el desarrollo y la

evolución de la agricultura y la ganadería en Navarra, la importancia del mundo rural, las comarcas de Navarra y sus cultivos representativos.

- **Un área agrícola** donde podréis conocer de primera mano las labores propias de la agricultura, y ver, *in situ*, los diferentes cultivos de las huertas navarras. La huerta de Casa Gurbindo estará dotada con diferentes sistemas de riego y contará con cultivos ecológicos. Podremos descubrir las hortalizas más tradicionales de la huerta navarra: espárragos, alcachofas, pimientos, cardo, acelga, borraja, lechugas, tomates, cebollas, etc.

- **Un área ganadera** formada por un establo, en el cual conoceréis distintos animales según la época del año en la que se visite el Centro, así como su forma de vida, su alimentación, etc.

- **Un área gastronómica y formativa** compuesta por un comedor para 50 comensales y un aulario, que formarán el espacio ideal para impartir talleres, jornadas y otras actividades.

Ofreceremos dos tipos de visita dirigidas a [escolares](#) y al [público en general](#) .