



¡Vení a la naturaleza!



EN ESTE MATERIAL:

¿Quiénes somos?

Posada de campo

Habitaciones y servicios

Gastronomía artesanal

**Senderos de interpretación
agroecológica**

Huerta orgánica

Ecotecnologías

Control biológico

Arboretum nativo

Propuesta educativa

Boutique ecológica

Galería de fotos

Ubicación

Contacto





Ñangapiré es un proyecto de turismo ecológico, de pequeña escala y gestionado de forma familiar, que nace en el seno de Batoví Instituto Orgánico - BIO Uruguay Internacional.

Nos encontramos en la zona de Sauce de Zaporá, a pocos kilómetros de la ciudad de Tacuarembó, sobre el eje de la Ruta Nacional 31.

Desde la premisa de protección de la biodiversidad, nuestra posada de campo busca generar una alternativa turística sustentable, respetuosa de la fauna y flora, que invita a conectar con la naturaleza de manera responsable.

La granja de BIO Uruguay Internacional nos sirve de escenario ideal: los paisajes se vuelven plurisensoriales, los espacios naturales son laboratorio para la experimentación.



BIO Uruguay Internacional fue creado en 2003 para la promoción de sistemas sustentables de vida y producción.

Insertos en el corredor biológico de las Quebradas del Norte, un entorno de particular biodiversidad y belleza paisajística nos rodea.

En nuestra posada de campo otra vida se inventa y se vive: huerta orgánica, gastronomía artesanal, boutique ecológica, sistemas de reciclaje y tratamiento de residuos, saneamientos naturales, bioconstrucción, hornos ecológicos, arboretum nativo, avistamiento de aves, paseos a caballo, caminatas, senderos de interpretación agroecológica y alojamiento confortable, en un entorno natural y tranquilo.





POSADA DE CAMPO

Habitaciones compartidas y privadas con baño compartido

Habitaciones privadas con baño privado

Espacios al aire libre

Zona de parrillero

Piscina

Sala de estar con estufa a leña

Cocina equipada compartida

Almuerzos y cenas

Desayunos y meriendas

Paseos a caballo

Recorridas guiadas por la granja

Paseos guiados: senderismo

Avistamiento de aves

Traslados

Propuestas y precios especiales para grupos.





GASTRONOMÍA

Nuestra gastronomía es elaborada a partir de los productos orgánicos de la granja, incluyendo dulces y conservas que se hacen a partir de frutos nativos de nuestro arboretum.

Almuerzos y cenas incluyen panes de campo, salsas vegetales, embutidos de elaboración propia y ensaladas. Los platos principales se caracterizan por su elaboración sencilla y delicada, que retrotrae a la comida sentida como en casa. Incluye pastas, cereales, carnes, comidas de olla tradicionales, opciones veganas y vegetarianas.

Desayunos y meriendas se componen de panes de campo, budines y galletitas especiadas, quesos, mermeladas caseras, frutas, café, infusiones, jugos y aguas saborizadas.





SENDEROS DE INTERPRETACIÓN AGROECOLÓGICA

Cuatro senderos que te brindan la posibilidad de realizar caminatas disfrutables de baja dificultad y corta duración: reconocer árboles nativos, insectos y animales autóctonos, identificar el paisaje característico de cerros mesa, conocer una típica naciente de quebrada con sus formaciones geográficas y vegetación características, familiarizarse con diferentes sistemas de producción orgánica, ecotecnologías y manejo de residuos y hacer una pausa en alguno de los dos puntos de observación, espacios privilegiados para disfrutar del paisaje y de atardeceres espectaculares.

Ivirá Ñe Irí

Recorrido por el arboretum nativo: más de 1000 árboles nativos forman un ecosistema de bosque natural de sierra.



Zapará

Recorrido de identificación de conformaciones geográficas: naciente de quebrada, cerros mesa, Quebradas del Norte y Cuchilla de Haedo. En este sendero podrás ver los mejores atardeceres.



Ñacurutú

Recorrido de reconocimiento de biodiversidad:
bosques nativos y fauna acuática y terrestre.



Abambaé

Reconocimiento de ecotecnologías y prácticas agroecológicas que tienen como principio fundante la producción con el menor impacto posible sobre suelo, fauna, flora y biodiversidad en general.





HUERTA ORGÁNICA

La producción orgánica de alimentos obtiene sustento en la tarea dedicada y comprometida con el cuidado del ambiente.

A través de la investigación, la práctica y la promoción, se potencian alternativas ecológicas y económicas de producción de alimentos con alto valor nutricional.

Se promueve la utilización de recursos locales: materia orgánica reciclada, semillas caseras, fertilizantes y plaguicidas naturales.

Nuestra huerta orgánica es pilar de nuestra propuesta gastronómica.



ECOTECNOLOGÍAS

Sistemas de reciclaje de residuos, bioconstrucción, biodigestores, sistemas de saneamiento ecológicos, baños secos y hornos de barro son algunas de las ecotecnologías que pueden reconocerse en nuestro establecimiento. Sobre ellas se está en permanente investigación, experimentación y aprendizaje.

Vení a conocer alguno de estos sistemas, ver su funcionamiento como parte del equilibrio de nuestra granja.



CONTROL BIOLÓGICO

El control biológico brinda varias ventajas: conocer y conservar la biodiversidad de organismos entomopatógenos para las más diversas plagas; desarrollar metodologías de reproducción económicas para obtener bioplaguicidas de bajo costo; obtener una producción diversificada, seleccionando aislamientos nativos eficientes según las necesidades; obtener alternativas para el uso de algunos insumos importados y costosos y disminuir el uso de plaguicidas con el beneficio que esto conlleva para la salud humana y para el ambiente.

En nuestro laboratorio se cuenta con una vasta trayectoria en investigación y se logran aislamientos de hongos patógenos de insectos en las principales plagas de la agricultura y la ganadería, a partir de insectos enfermos encontrados en los campos de producción agroecológica.



ARBORETUM NATIVO

Más de cien especies autóctonas de la flora de nuestro territorio: especies arbustivas de montes ribereños (Sauce Criollo, Sarandí, Matajojo, Plumerillo), de montes de quebrada (Camboatá, Palo de Jabón, Laureles) y de montes serranos (Coronilla, Molle Ceniciento, Anacahuita), convirtiéndose en importante hábitat y refugio para insectos y aves.

Te invitamos a participar en las recorridas guiadas por el arboretum, a reconocer el patrimonio natural del suelo que habitamos y promover su cuidado.



PROPUESTA EDUCATIVA

Nuestra propuesta educativa apuesta a divulgar los pilares fundamentales de la agroecología y está basada en la importancia de la experiencia vivencial en la naturaleza.

Ofrecemos estadías diarias o de varios días para grupos que integran la experiencia de contacto con la naturaleza a través de distintas propuestas de talleres, actividades prácticas y recorridas guiadas:

- paseos nocturnos
- fogón musical
- actividades de campo: ordeñe y esquila
- reconocimiento del ciclo de los nutrientes y el agua
- huerta: almácigos, siembra, transplante, suelo, asociaciones de cultivos, etc.
- reproducción de árboles, reconocimiento de especies, actividades de conservación
- bioconstrucción
- talleres de cocina a partir de la cosecha de alimentos de la granja.















ESTAMOS EN:

RUTA 31 KM 211
SAUCE DE ZAPARÁ
TACUAREMBÓ

NOS PODÉS CONTACTAR:

(+598) 098683940
hola@ñangapire.uy
reservas@ñangapire.uy

NUESTRAS PÁGINAS WEB:

www.ñangapire.uy
biouruguayinternacional.com

NUESTRAS REDES Y PLATAFORMAS:

[facebook](#)
[instagram](#)
[booking.com](#)
[airbnb](#)
[vaolo](#)

SOMOS UN PROYECTO SEMILLA
AGENCIA NACIONAL DE DESARROLLO