Gazta

•GOIERRIKO• HITZA

TESTUAK:
KERMAN GARRALDA ZUBIMENDI
LAIDA GOIBURU / ASIER ZALDUA

CARLOS MEDIAVILLA

HEMEN DA IDIAZABAL GAZTA

Idiazabal Gaztaren 2024ko sasoia gaur zortzi zabalduko du Edorta Lamo sukaldariak, Ordiziako Artzain Egunean. Ekoizpena txikitu egin da.

GOIERRIKO HITZA
Asteazkena, 2024ko martxoaren 27a

Ordiziako Artzain Eguna apirilaren 3an izango da, Pazko Asteko asteazkenean. Artzainen eta gaztagileen lana goraipatzeko baliatuko dute eguna. Esnekien eta bestelako produktuen salmenta ere egingo da, urteko lehen aparteko azoka izango delako.

Bi dira egun horrek uzten dituen irudi nagusiak. Kalean izaten da bat, eta era berezian bereganatzen du azokako bisitarien arreta. Goiz erdian, 11:00ak aldera, Aralarren eta Aizkorri-Urbian larratzen duten 1.500 bat ardik zeharkatuko dute Ordiziako Kale Nagusia. Bigarrena udaletxeko areto nagusian izaten da: Idiazabal Gazta berriaren denboraldiari hasiera emateko gazta ebakitze ekitaldia.

Edorta Lamo sukaldariak moztuko du lehen gazta. Bokazioz datorkio ogibidea, bere aitonak Arabako Mendialdeko Kanpezu herriko lehen tabernetako bat muntatu zuelako. Lamok Oñatiko (Gipuzkoa) ostalaritza eskolan ikastea erabaki zuen bere bidea egiteko. Hainbat jatetxetatik igaro zen, horien artean Arzaketik, eta 2006an bere lokala irekitzea lortu zuen Donostiako alde zaharrean, Amaia ahizparekin batera. *A Fuego Negro* deitu zioten eta abangoardiako euskal pintxoen estandarte bihurtu zen irekita egon zen hamabost urteetan.

Bere lurrarekin eta arbasoen bizimoduarekin berriz konektatzeko beharrak sukaldariaren buruan Kanpezura itzultzeko ilusioa ernarazi zuen, guztia batuko zuen proiektu gastronomiko bat sortzeko. Lau urte igaro behar izan ziren ideia horren inguruan ibili zenetik Arrea! jatetxeko ateak ireki zituen arte. Gaur egun, Euskal Herri osoko eta atzerriko mahaikideak joaten dira bertara mendiko sukaldaritzaren proposamena ezagutzera.

Omendua Arantzazun kokatuta dagoen Artzain Eskola – Gomiztegi izango da. 1997an sortu zen, Arantzazuko Gomiztegi baserrian, desagertzeko arriskua duen eta mendiak babesteko funtsezkoa den antzinako praktika baten biziraupena bermatzeko. Hau da, bere helburua artzaintzaren antzinako kulturaren biziraupenean laguntzea da.

Ardi-ahariak Garagartzan

Plaza Nagusian eta haren inguruan egingo den asteazkeneroko azokak esnatuko du eguna. Ohiko postuez gain, Goierriko produktuen eta Gipuzkoako artisauen saltokiak ere jarriko dira. Garagartza plaza izango da Artzain Eguneko beste eremu nagusia. 09:00etan hasita, 50 bat artzainen latxa arrazako ahari-ardien erakusketa-lehiaketa eta salmenta egingo da. Berrehun abelburu, guztira. Latxa muturgorri zein mutur-beltzak izango dira ikusgai. Ekitaldia gehiago ere izango da plaza berean –ikus eskuineko egitaraua–.

Aurten ez da emakumezkoen pilota partidarik jokatuko arratsaldean.

1.500 ardiz osatutako artaldeak Ordiziako Alde Zaharra gurutzatuko du. MAIDER INSAUSTI

Idizabal gazta sasoi berria dakar udaberriak

Ordiziako Artzain Egunak irekiko gaur zortzi Idiazabal Gaztaren denboraldi berria • Kanpezuko Arrea! jatetxeko Edorta Lamo sukaldariak moztuko du lehen gazta

Erregulartasuna, Goibururentzat, hirugarrenez

Idiazabal Gazta Jatorri Izendapenak aurreko urteko kanpainari dagozkion gaztaren erregulartasun eta kalitate sariak banatzen ditu Ordiziako udaletxean egiten den ekitaldian.

Ondarre gaztandegiko Eneko Goiburu segurarrak jasoko du sarietako bat, artzain-gaztagilearen atalean. Hirugarren aldia du segidan. Gainera, Ordiziako Artzai Gazta txapelketa entzutetsua irabazi zuen

Gaztandegien kategorian, berriz, Arizkungo (Nafarroa) *Valle del Baztan* gaztandegiak jasoko du saria.

Idiazabal Jatorri Izendapeneko gazta ekoizpenak %2 egin du behera. 1.340.598 kilo ekoitzi dira, guztira. Aurreko urtearekin alderatuz, hiru gaztandegi gutxiago daude.

115

GAZTANDEGI
115 gaztandegi ekoizle daude Idiazabal Jatorri Izendapenean, aurreko kanpainan baino hiru gutxiago. Horietatik gehienak Gipuzkoakoak (55) dira; Nafarroakoak 29, Arabakoak 20 eta Bizkaikoak hamabi.

Gaztategiak-Ekoizpena

URTEA	GAZTANDEGI	KILO
2008	111	1.303.787
2009	117	1.387.936
2010	120	1.466.429
2011	125	1.224.018
2012	125	1.176.383
2013	122	1.107.779
2014	121	1.133.032
2015	121	1.226.826
2016	119	1.340.725
2017	120	1.380.012
2018	120	1.357.725
2019	123	1.420.586
2020	124	1.375.318
2021	126	1.340.937
2022	118	1.368.389
2023	115	1.340.598

Artzain Eguna 2024

EGITARAUA. APIRILAK 3

Goiz osoan. Asteroko feriaz gain, gazta salmentarako eta Goierriko artisautza produktuen postuak herrian zehar. Trikitilariek eta dultzaina jotzaileek alaituko dute giroa.
09:00. Ahari eta ardien erakusketa Garagartza Plazan. Eusko Labela duen esne bildotsak burruntzian erreko dira.
10:00-14:00. Haurrentzako *Artzainen herri kirolak* jolasak, frontoi txikian.
11:00. Artaldeak (1.500 ardi buru) igaroko dira Ordiziako kasko historikoan barrena.
11:15. Idiazabal Gaztaren denboraldi berriaren aurkezpen ofiziala, udaletxean. Kanpezuko Arrea! Jatetxeko Edorta Lamok ebakiko du gazta berria. Aurretik, Artzain Eskola - Gomiztegi omenduko da, eta gazta kalitatearen eta erregulartasunaren sariak emango dira.
11:30. Gazta nola egiten den ikusteko eta mamia dastatzeko aukera Garagartza plazan.
11:30. Eusko Labeldun esne bildotsa, burruntzian erreta, dastatzeko aukera. Bildutako dirua Aspanogi elkartearen alde.
12:15. Ile-mozte erakustaldia Garagartza plazan.

Artzai Gaztako kide den Atxeta baserriko Maider Unda artzaina, bere artaldearekin, larreetan. HITZA

Artzai Gazta elkartea osatzen duten artzain eta gaztagileek eredu jasangarri baten alde egiten dute lan. Ezinbesteko faktore dira landa eremuaren garapenerako. Prozesu osoa goitik behera artzainek bideratzen dute Artzai Gaztan.

Artzai Gazta, eredu jasangarri baten alde

Artzai Gaztaren ezaugarri nagusia da artzainek prozesu osoa egiten dutela, ardiak zaintzetik hasi eta gazta egin eta merkaturatu arte. Elkartearen helburua baita Artzai Gazta kultura tradizio gisa ezagutzera ematea eta artzainen bizimodua eta lana landa garapen jasangarrirako ezinbesteko faktore gisa goraipatzea. Eredu jasangarri baten aldeko apustua da Artzai Gazta elkartea osatzen duten gaztagileek egin dutena urtez urte, eta horretan jarraitzen dute gaur egun ere. Maider Unda Aramaiako (Araba) Oleta auzoan dagoen Atxeta baserriko artzain, gaztagile eta Artzai Gazta elkarteko juntako kideak azaldu duen bezala, «familia eredu bat» bultzatzen dute, modu artesanalean lan eginez kalitatezko produktu bat eskaintzeko.

Prozesu osoa goitik behera artzainek bideratzen dute. Umetu, umea hazi, artaldea zaindu, jaitzi eta bakoitzaren ardiek egindako esne gordinarekin egiten dute gazta. Hori da oinarria. Ustiategi txikietan, estentsiboan egiten dute lan. Ardiak kanpoan egoten dira gehien. «Neguan ez da posible hotz egiten duelako eta kanpoan ez dagoelako zer janik, baina udaberria hasi baino lehen, eguraldi ona hasi bezain pronto, eguneko orduak kanpoan ematen dituzte eta haien elikadura kanpoan jasotzen duten belarra da», azaldu du Undak.

Horri lotuta, landa eremua mantentzeko konpromisoa dute elkarteko gaztagileek, Undaren hitzetan, ardiek «paisaia marrazten» eta «aberasten» baitute: «Ardiak kanpora ateratzen ditugu gure paisaiak mantentzeko; haiek marrazten dute belarra janez, bestela ez ziren hainbeste espezie aterako». Belaunaldiz belaunaldi egindako gaztagintza lanari jarraipena ematen diote, eta landa eremuaren garapenean laguntzen dute.

Kalitatezkoa, bertakoa

Azken urteetan, artzain askok salatu dute prezio merkeegietan saltzen dela haien produktua, askotan errentagarria ez den punturaino. Artzai Gazta elkartean artzainen lana eta produktua balioan jartzeko lan egiten dute. Hori berrestu du Undak elkartearen izenean: «Nahi duguna da kostuen azpitik ez saltzea. Horretarako borrokatzen dugu. Orduak diruz ordainduko bagenitu produktua garestiagoa litzateke. Behar diren orduak sartuko ditugu, baina kostuak ordaintzeko moduan izan behar du». Artzainen lanaren errekonozimendu falta errelebo faltan ere islatzen da, inor ez baita sartuko errentagarria ez den negozio batean, jada gogorra den bizimodu batean etengabeko lana dela eta.

Erronka asko dituzte, eta burokrazia bada nagusienetako bat, «asko nekatzen» duena. Halere, Artzai Gazta elkarteko gaztagileen erronka egunerokotasunean datza, egiten duten lan hori «kalitatezko eta bertako produktu osasungarri» batean islatzean, alegia.

Ekoizle-bezero harremana

Produktuaren katea osorik bideratzen dutenez, komertzializazioan ere haien presentzia aldarrikatzen dute, zuzeneko salmentaren bidez: «Bezeroak jakin behar du zer dagoen eta nork egiten duen produktu hori. Ezagutzarekin lortuko dugu gurekiko konpromisoa izatea». Hala, ekoizlearen eta bezeroaren arteko komunikazioa ezinbestekoa da artzainentzat.

«Ardiak kanpora ateratzen ditugu gure paisaiak mantentzeko»

«Nahi duguna da kostuen azpitik ez saltzea. Horretarako borrokatzen dugu»

«Artzain asko gara Artzai Gaztaren ereduan sinesten dugunak»

Maider Unda
Artzai Gaztako artzaina

Eredu jasangarri baten alde lanean jarraituko dute Artzai Gazta elkartetik. «Gure eredua aldarrikatzen dugu: bere ardiak zaintzen dituen artzaina eta horiekin kalitatezko produktua egiten duena. Artzai Gaztak urte pila bat daramatza lanean eta artzain asko gara eredu horretan sinesten dugunak».

Gazta
Eduki babestua

Agurtzane Gabiria, Makatza baserrian, bertako gazta batekin. A.Z.

Agurtzane Gabiriak fabrikako lana utzi zuen, gazta egiteko. Iaz Artzain Eskolan aritu zen. Irailean, Idiazabal Egunean, artzaintza sistemaren eta erreleboaren inguruan hausnartu zuen.

Artzain belaunaldi berriaren ikuspuntua

Irailean Idiazabal Eguna egin zen, lehenengoz. Besteak beste, jasangarritasunari buruzko mahainguru bat egin zuten. Mahainguru horretan Legazpiko Makatza baserriko Agurtzane Gabiriak parte hartu zuen. Artzaintza sistemaren eta erreleboaren inguruan hausnartu zuen.

Gabiria Makatza baserrian jaio zen, 1986an. Delineatzaile ikasketak egin zituen Goierri Eskolan eta UZ Baleike enpresan lan egin zuen. 15 urte eman zituen enpresa horretan. Duela bizpahiru urte, enpresa utzi eta gaztagintzan hasi zen. «Ez nuen baserrian lan egiteko inongo asmorik. Txikitan, baserritik kanpokoa hobea zela irakatsi ziguten. Baserrian lan asko egin behar dela eta ikastera eta baserritik kanpo lan egitera bideratu gintuzten. Baserrian laguntzen nuen, baina ez nuen baserritar edo artzain bokaziorik».

Egoerak eraman zuen baserrian lan egitera. «Duela 7-8 nire bikotea baserrira lanera etorri zen. Aitak baja hartu behar izan zuen eta egoera horri irtenbidea emateko Aitor etorri zen. Lantegian apur bat nazkatuta zegoen eta probatzea erabaki zuen. Baina berak baserrian eta nik kalean lan egitea oso zaila zen: ordutegiak erabat ezberdinak dira eta horrek familia aurrera eramatea zailtzen du. Hori dela eta, duela bizpahiru urte baserrira etortzea erabaki nuen».

Jarraipena

Agurtzaneren gurasoek ere ez zuten baserritik kanpo lan egiten eta beraiek jarraitzearen aldeko apustua egin dute. «Egoerak eramaten gaituen tokira joatea da gure asmoa. Egoera, salmenta mota... aldatzen doaz. Azoketara guk egindako gazta eta ogia eramaten ditugu».

Beraien egindako bidea «erraza» izan dela dio. «Nire gurasoak ere gazta egitetik bizi ziren eta ardura guk hartu genuenerako hasierako lan gogor hori eginda zegoen. Zerotik hasi ez garenez eta gaztak marjina txiki bat baduenez, gustura gaude. Gazta salmentatik bizi garenok esne salmentatik bizi direnak baino askoz ere hobeto gaude. Hori bai, burokraziak itota gaude. Bestalde, ez dakit gizarteak zenbateraino baloratzen duen hemengo produktua eta zenbateraino dagoen ordaintzeko prest. Egoera ez da erraza. Baserria gustuko izan behar duzu horrelako negozio bat eramateko».

Abantailak ere baditu, noski. «Gure ordutegiak gainontzeko guztien ezberdinak dira. Horrek gure bizitza apur bat zailtzen du. Guk eguerditan libratzen dugu eta eguerditan ez dago ezer. Ekitaldiak arratsaldetan izaten dira eta guk arratsaldetan lana dugu. Baina industrian lan egiten dutenak baino lasaiago bizi gara. Eguneroko lanak ditugu, baina ez dugu dena berehala egin behar. Ez dugu presio hori. Gauza batzuk derrigor egunero egin behar ditugu eta beste batzuk hobeto datorkigunean: barruko lanak euria egiten duenean egiten ditugu, adibidez. Hemen fabrikan baino ordu gehiago sartzen ditugu, baina lasaiago».

Horri buruz hitz egin zuen, hain zuzen ere, iraileko jardunaldian. «Jasangarritasunaz hitz egin nuen. Zer den jasangarritasuna? Kaleko bizitzan tailerrean zortzi ordu lan egiten eta hortik irtetean kontsumitzen irakasten dizute. Hori al da ona? Nik hori ere ezagutu dut. Orain, astelehenetik igandera egiten dugu lan, baina gustura gaude. Uztaila erdialdetik ia azarora arte, ia libre gaude. Zortzi orduko lana ez dut faltan sumatzen. Industriako lana ez da horren ideala. Baina gaur egungo gaztei hori bakarrik irakasten zaie. Ez die inork gure lanbidea irakasten. Denek funtzionario izan nahi dute. Baina baserriko lana ere duina da. Eta jasangarria, gainera. Euskal Herri berdea nahi badute, igandetan Lakiolara joan nahi badute... hau zaindu behar dute. Bide garbiak eta zelai berdeak edukitzeko, baserritarrak eta animaliak behar dira. Baina utzi egin behar digute. Ezin gara duela 100 urte bezala bizi».

Erakundeei lana errazteko eskatzen die. «Hiru gauza berdin egiten ditugu hiru toki ezberdinetarako. Beraien artean hobeto koordinatzea gustatuko litzaiguke. Erregistro asko egin behar ditugu. Europak eskatzen duela esaten digute, baina Europa iparraldekoei ere eskatzen diete eta herrialde haietan malguagoak dira. Gazta egin nahi dugu, ez paperetan itota bizi».

Gizarteari eskaera

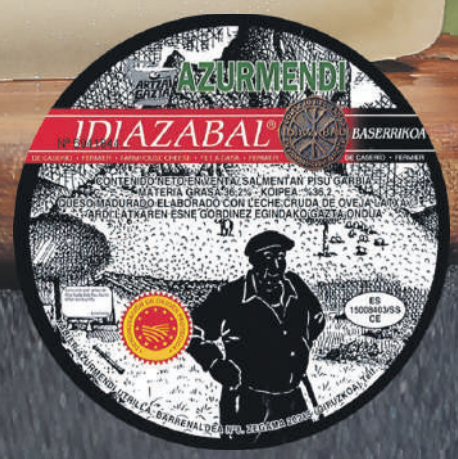
Gizarteari, berriz, bertako produktuak erosteko eskatu nahi dio. «Hau beharrezkoa dela sinesten badugu, gure produktuak erosi behar ditugu. Gure dirua hortik dator. Bertakoa eta bertakoei erostea eskatu nahi diet. Herri guztietan daude baserritarrak. Herri guztietan dago artzain bat, barazki saltzaile bat... Ahalik eta zuzenen erosi behar da. Horrela ekoizleek eta erosleek irabazten dute. Eta harreman bat sortzen da. Lehengoan batek gaztari lizuna atera zitzaiola eta bota egin zuela esan zuen. Gaztak lizuna behar du. Garbitu eta listo. Ez badiogu ekoizleari erosten, jakintza hori guztia galdu egiten da».

Idiazabal gazta egiten dutenen egoera ona dela dio. «Guk dena saldu dugu eta ingurukoei ere ondo saldu dutela entzun diet, baina kontuan izan behar da geroz eta gutxiago garela».

Erreleboa bermatzeko, Artzain Eskolaren lana funtsezkoa da. «Ni iaz pasa nintzen bertatik eta Aitor duela zortzi urte. Artzain Eskolak sarea egiten du: nire ikaskideak eta irakasleak izan zirenekin harremana dut».

Goierriko artzainek, bertako ardien esnearekin, egindako gazta

LA LEZE S.Z. Jose Mª - Elisabeth - Arkaitz
☎ 945 304 158 / 617 513 536
ILARDUIA (ARABA)



XABIER AZURMENDI
☎ 670 513 795 • ZEGAMA

JAVIER MUÑOA ☎ 943 800 483
673 523 962 • ZERAIN

BAZTARRIKA E.Z ☎ 943 883 044
656 763 595 • GABIRIA

SANTI ETXEZARRETA (Abaroa baserria)
☎ 615 701 137 • OLABERRIA

IXIDRO - IKER
☎ 659 043 773/ 646 697 250
LAZKAO

ENEKO GOIBURU
☎ 689 192 508 • SEGURA
bisita gidatuak

J. ARANBURU ☎ 943 187 492
628 151 125 • IDIAZABAL

GOIERRIKO HITZA
Asteazkena, 2024ko martxoaren 27a

Bakterioak, gaztagile

EHUko Lactiker ikertaldeak Idiazabal gazten bakterio komunitateak aztertu ditu • Zaporean, testuran, usainean... eragin zuzena dutela ikusi dute

1

Euskal Herriko Unibertsitateko Lactiker-Animalia Jatorriko Elikagaien Kalitatea eta Segurtasuna ikertaldeak Idiazabal gazten barruan gordetzen diren bakterioak behatu ditu eta ondorioztatu du «funtsezkoak» direla gaztaren zaporean eta kalitatean. Hau da, gazta batek nolako mikrobiota edo bakterioen komunitatea izan, halako zaporea, testura, usaina... izango ditu. «Horregatik, ez daude bi gazta berdin», esan du Mailo Virto ikertaldeko kide zeraindarrak.

«Bakterioek egiten dutenak da esnean edo gaztan dauden proteinak, gantzak, lipidoak... nutriente bezala erabili. Orduan, gazta degradatzen joaten dira eta prozesu horretan sortzen dira testura, gustua... ematen dituzten konposatuak. Analisiaren bitartez erlazionatzen saiatu gara bakterio bakoitzak zer konposatu eman dezakeen jakiteko interesgarria den edo ez», laburbildu du Virtok. «Konposatu batzuk interesgarriak dira zapore ona ematen dutelako eta beste batzuk, justu kontrakoa».

Ikerketa lanari esker, etorkizunean Idiazabal gazta hobeak lortu ahalko dira, bakterio interesgarriak potentziatuta eta zapore txarra ematen diotenak baztertuta. Halere, zientzialari goierritarrak animoak apaldu ditu. Halere, batzuen edo besteen alde egitea «oso zaila» dela kontatu du, organismo mikroskopikoak direnez kontrolatzeko ia ezinezkoak direlako. Esnea, gazte egiteko erabiltzen den materiala, ingurua... gaztandegi bereko bi gaztek bakterio ezberdinak dituzte, aldeak txikiak izan arren.

Ikerketa urte amaieran argitaratu zuten elikadurari buruzko aldizkari zientifiko internazional batean eta urtarrilean jaso zuen berria EHUren Campusa aldizkariak. Gaztagileak ere jakinaren gainean daude, zientzialarien eta bien arteko harremanak estuak baitira. «Haientzat aplikagarria dena ahalik eta era eraginkorrean transmititzen saiatzen gara. Bakterioena teknikoagoa da eta agian zailagoa da ulertzen, baina ezagutza zabaldu beharra dago». Gaztagileek ere galdetzen dietela aipatu du. Iraganean, esaterako, Lactikerrek gatzagi mota ezberdinak ikertu zituen. Idiazabal gazta egiteko erabili daiteke erositako gatzagia, normalean, txekorrena izaten dena, edo esaten zaiona gatzagi naturala. «Bien arteko aldea aztertu genuen. Oso-oso argi ikusi genuen gatzagi naturala erabiltzeak ezaugarri bereziak ematen zizkiola gaztari eta azaldu egin genien. Horrela, gaztagileek badakite gatzagiak zergatik den hori». Bakterioek gaztaren emaitzan duten ikerketara itzulita, Virtok zehaztu du ez dela berri-berria. Duela 30 urte baino gehiago ere ikertu zuten gaztaren mikrobiota edo gaztan bizi diren edo garatzen diren bakterioak. «Gertatzen dena da, garai haietan, bakterioak aztertzeko beste metodo batzuk erabiltzen zirela eta gaur egun teknika horiek asko garatu direla DNAren bitarteko analisiari esker». Metodo berriekin informazio «askoz gehiago» lortzen da. «Orain askoz ere gehiago dakigu. Lehen genekien bakterio talde nagusiak zeintzuk ziren. Orain, deskribapena askoz ere zehatzagoak dira».

Bakterio laktikoak dira esnekietan dauden bakterio nagusiak. Hauek etor daitezke esnetik bertatik, esneak badituelako bere bakterioak. Gainera, Idiazabal gazta esne gordinarekin egiten denez, bakterioak ere bere horretan daude. Dena dela, gaztagileek kultibo hasleak gehitzen dizkiote esneari, hauen propietate mikrobiologiko eta entzimatikoei esker hartzidura-prozesuak indartzeko, eta eragile hauek ere bakterioak dituzte. «Hasiera batean nagusitzen dira kultibo hasleak gehitzean agertzen diren bakterioak, baina gero esnearen bakterio propioak joaten dira bidea egiten. Azkenerako, nagusitzen den taldea da esneak berak dituenak», deskribatu du Virtok. «Baina, neurri txikiagoan bada ere, gaztandegi bakoitzak bere bakterioak ditu. Inguruak, esaterako, garrantzia handia dauka».

Gaztagileek hasitako lana borobiltzen dute bakterioek, gazta ontzen ari den artean

Gaztak, gutxienez, 60 egun egin behar ditu ontzen. Ezaugarriak, hor lortzen ditu

Bakterioak lagunak dira. Bakterioak Galtzagorrien modukoak dira. Ez soilik biak ala biak txiki-txikiak direlako, baizik eta gizakiak lo dauden bitartean hauen zereginak bukatzen laguntzen dutelako. Bakterioek ematen diote errematea gaztagilearen lanari. Denboraren poderioz, bakterioek esnearen propietateak aldatu egiten dituzte Idiazabal gaztaren pareko goimailako produktu bat lortu arte.

Virtok esan du bakterioei ez zaiela beldurrik eduki behar. «Badaude bakterio batzuk patogenoak direnak baina beste batzuk oso onak dira». Adibidez, esnekietan topatu daitezkeen bakterioak gorputzarentzat onuragarriak diren ondorioekin lotu dira, hala nola, bakterio patogenoen aurkako babesarekin, sistema immunologikoaren erregulazioarekin eta hesteetako mukosaren egonkortasunarekin. Esnea gordinak izan ditzake gizakiarentzat kaltegarriak diren bakterioak, baina denborarekin desagertu egiten dira. «Garrantzitsua esne gordinarekin egiten den gazta gutxienez bi hilabetez garatzen joatea. Horregatik ezin dira saldu bi hilabete

Argazki oinak

1. Gazta bakoitza, funtsean, bakterioz osatuta dago. Hauek ematen diote zaporea, testura, kolorea, usaina... | Argazkia: Lactiker
2. Lactiker ikerketa taldea. Ezkerretik eskuinera, Gustavo Amores, Igor Hernández, Gorka Santamarina eta Mailo Virto | Argazkia: Nuria González / EHU.
3. Gaztagile bat, gaztak ontzeko proesuan | Argazkia: J. M.
4. Ardien bizimoduak ere eragina du emango duten esneak izango dituen mikrobiotan | Argazkia: Txusma Perez.

baino gazteagoak diren gaztak. Aurretik jan ezkero badago arrisku txiki bat bakterio ez hain onak izateko. Arazoren bat ematen duen gaztak, normalean, da bi hilabete baino gutxiago dituelako».

Ikerketa, baina, hasiera-hasieratik hasten dute. Gaztandegi ezberdinetatik esne laginak hartzen dituzte; Egun bateko gaztaren laginak ere biltzen dituzte eta, berdin, iraupen ezberdineko gaztekin. Lagin bakoitzetik DNA hartzen dute. Nola egiten den hori? Bada, «oso erreza da»: «gazta zatitxo bat hartu eta uretan disolbatu behar da. Gaur egun saltzen dituzte kit batzuk tantan batzuk bota eta zuzenean DNA lortzen dutenak. 10 gramorekin lortu daitezke 10 nanogramo DNA. Gutxi iruditu daiteke, baina nahikoa da analisi guztia egiteko».

Dibulgazioa

Lactiker – Animalia Jatorrizko Elikagaien Kalitatea eta Segurtasuna ikerketa-taldea 1989. urtean sortu zen, EHUren barruan. Izenak berak iradokitzen duen moduan, hasiera hasieratik ikertu dituzte esneak eta esnekiak, bereziki, Idiazabal gazta.

Taldeak 30 urte baino gehiago daramatza arlo horretan lanean, eta Idiazabal jatorri-deiturako gazta-ekoizpenaren alderdi guztiak aztertu ditu: «Urte hauetan, hartzidura nola gertatzen den ikertu dugu; gatzagi naturalak edo gatzagi komertzialak erabiliz koagulazioa nola gertatzen den; nola ontzen diren gaztak; zergatik erabiltzen den esne gordina eta zer alde egongo litzatekeen esne pasteurizatua erabiliz gero...», dio Luis Javier R. Barrónek, Lactiker taldeko ikertzaile nagusiak. Taldearen beste ekarpen zientifiko nagusietako bat izan da «Idiazabal gaztaren ezaugarri sentsorialak zehaztea, karakterizatzea eta parametrizatzea, berez ezagutzen dugun bezala ezagutzeko», azaldu du. Horretarako, UPV/EHUko Zentzumen Analisiaren Laborategiarekin (LASEHU) lankidetzan ari dira. Laborategi hori Idiazabal gaztaren kalitate sentsoriala kontrolatzeko ziurtatuta dago, eta han aztertzen dute «gaztek Idiazabalgo baldintza sentsorialak betetzen dituzten. Desberdintasun sentsorialak daude gazta batzuetatik besteetara, eta horrek adierazten du ekoizleek askotariko usain-, zapore- eta testuraňabardurekin egiten dutela gazta; eta horri guztiari balio handia ematen dio kontsumitzaileak», erantsi du.

> ***«Analisiaren bitartez saiatu gara jakiten bakterio bakoitza interesgarria den»***
>
> ***«Batzuk zapore ona ematen dutelako interesgarria dira. Besteak, kontrakoa»***
>
> **Mailo Virto**
> *Lactiker ikertaldeko ikerlaria*

Lactikerrek, artisau-gaztandegi txikiekin lan egiteaz gain, jatorri-deiturarekin eta ekoizle-elkarteekin ere lan egiten du, hala nola Artzai-Gazta elkartearekin. «Guk gaztagileengandik ikasten dugu, eta haiek gugandik. Haiek dute gazta egiteko esperientzia, eta guk zergatiak eta hobekuntza posibleak bilatzen ditugu, baita arazo batzuk nola konpondu ere», esan du taldeko ikertzaile nagusiak.

GOIERRIKO HITZA
Asteazkena, 2024ko martxoaren 27a

«Errespetu handia diot Ordizian duten artzain eta gazta kulturari»

EDORTA LAMO SUKALDARIA

Sukaldari berritzaileenetariko bat da Lamo. Idiazabal gaztak mugarik ez duela uste du: «ez dugu etsi behar, ez gara konformatu behar, ez dugu dena egina», dio.

HITZA

Edorta Lamo (Kanpezu, Araba, 1979) sukaldariak moztuko du 2024ko lehen Idiazabal gazta, apirilaren 3an Ordizian egingo den Artzain Egunean.

Idiazabal gazta berria mozteko ardura esleitu dizue. Gustura?

Ohorea da Goierrira joatea eta Artzain Eguna bezalako egun berezi eta polit horren parte izatea. Errespetu handia diot Ordizian duten artzain eta gazta kulturari.

Idiazabal Gazta Arrea!-ko sukaldean ohiko produktua da?

Noski baietz. Mendialdean baditugu gazta ekoizle batzuk: San Vicente de Aranan (Araba) Harana gazta egiten da, adibidez; edo Urbasa ere ez dago horren urruti. Sekulako harremana dugu Eulateko (Nafarroa) Ricardo Remiro artzainarekin. Beraien gazta pila bat lantzen ditugu.

Arrea! jatetxeak lotura handia du bertako produktuekin eta ekoizleekin.

Arrea!-n egiten dugun gastronomiaren bidez gure lurra eta gure kultura erakutsi nahi ditugu. Eta hori da Idiazabal gaztak egiten duena. Ez da gazta soil bat, herri baten kultura, ohiturak eta nortasuna erakusten ditu. Horregatik, Idiazabal gaztarekin dugun lotura ez da bakarrik produktuarekin, baita ere filosofiarekin. Bat egiten dugu.

Nola dago lehen sektorea Mendialdean?

Mendialdea, nola ez, nahiko lur menditsua da eta ez dira lur errazak abereek bazkatzeko edo baratzak landatzeko. Baina, hala ere, lehen sektorea badaukagu eta mantentzen da. Ikusten ditut hemen bizitzen gelditzearen aldeko apustua egin duten gazteak eta, gainera, sektorean sartzen ari direnak. Sekulako poza ematen digu Arreakooi, askoz errazagoa delako gure komunitatea indartzea.

> *«Ez da gazta soil bat. Herri baten ohiturak, kultura eta nortasuna erakusten ditu»*

Eta Arreako bezeroek eskatzen dute Idiazabal Gazta?

Idiazabal gaztaren barruan badaude elaborazio ezberdinak eta alde bakoitzak badu bere gazta bereziren bat. Hona etortzen direnei erakusten dizkiegu Mendialdeko gaztak eta nola egiten diren. Oso gustura hartzen dute, egia esan.

Gazta osagai eskertua da?

Ez soilik gazta, bere osagaiak ere asko erabiltzen ditugu. Gaztaren barruan badaude osagai pila bat solte ere erabilgarriak direnak: gatzagia, esaterako, asko erabiltzen dugu. Izozki bat ere egiten dugu; edo, gazura. Egosi egiten dugu gero postre batzuk egiteko; eta, zer esanik ez, ardi esnea.

Negozioetan espezializatutako Forbes aldizkariak Espainiar estatuko lehen ehun pertsona berritzaileenen artean sartu zintuen iaz. Gidoilariak, publizitate agentzietako ordezkariak, teknologia berrietara bideratutako startupen bultzatzaileak... zeunden zerrendan bi sukaldari besterik ez zundetan. Idiazabal gaztari gelditzen zaio lekurik garapenerako?

Ez dago mugarik. Ez dut esango ardi gaztak edo Idiazabal gaztak aldatzeko beharra dutenik, baina beste bide batzuk badaude jorratzeko. Gaztaren osagarriak transformatzen baditugu emaitza bestelakoa izango da. Ez dugu etsi behar, ez gara konformatu behar, ez dugu dena egina. Guztiak animatzen ditut gaztarekin ikertzea, produktu ezberdinak lortuko ditugulako.

Sukaldariek zenbaterainoko ardura duzue lan horretan?

Artzainak, ekoizleak, dira pieza garrantzitsuenak baina gu, sukaldariak, beste pieza bat gara. Gaztagileen eta sukaldarion arteko harremana ere garrantzitsua da, beti onerako izaten delako. Gaztaren garapenean laguntzaileak gara, sukaldariak beti gaudelako gure produktuak eta teknikak nola hobetu bueltaka. Ekoizleen eta gure arteko komunikazio hori ezinbestekoa da produktua hobetzeko.

Edorta Lamo gazta zalea da?

Gazta pila bat jaten dut. Asko gustatzen zait gaztaren zaporea, baina ez orregatik bakarrik. Asko transmititzen didan produktua da. Saiatzen naiz inguruko gaztak sustatzen, baina denetariko gazta ezberdinak jatea gustatzen zait. Lurralde ezberdinak eta gaztagile ezberdinak ezagutzen dituzu gaztarekin. Bidaiatzearen modukoa da gaztak deskubritzea.

Nolakoak gustatzen zaizkizu?

Normalean ketu gabeak izaten ditut gustukoago, baina ketuei ezer kendu gabe. Oso freskoak gustatzen zaizkit, baina gazta oso zaharrak ere jaten ditut. Orain, Idiazabal sasoia hastear dela, gazta bigunak pila bat gustatzen zaizkit. Testura oso suabea dute, krematsua, eta jakitarako oso aproposak dira. Baina zaharrak direnean eta zapore gogorragoa eta azidoagoa dutenean ere asko gustatzen zaizkit.