

# Gazta

## Idiazabal Gazta denboraldiari hasiera

Artzain Eguna izango da apirilaren 23an Ordizian. Garena Jatetxeko Peli Perez de Anuzita eta Julen Baz sukaldariak ebakiko dute Idiazabal Gazta berria.



# Artaldeek Ordiziako herrigunea zeharkatuko dute apirilaren 23an

● Bost artaldetan banatuta, 1.500 ardi inguru pasatuko dira.

● Idiazabal Gazta denboraldiaren irekiera izaten da.

● Erakustaldiak, jolasak eta omenaldiak egingo dituzte.

Laida Goiburu

**ORDIZIA**— Pazko Astean Goierrin geratzen direnek badute zer ikusi, non erosi eta zer gozatu. Ordizian, apirilaren 23an, datorren asteazkenean, Artzain Eguna egingo dute. Urteko lehenengo azoka berezia izango da. Urtero bezala, transhumantzia irudikatuko dute, artzainen lana balioan jartzeko helburuarekin. Ordiziako Alde Zaharretik barrena, bost artaldetan banatuta, Kale Nagusia zeharkatuko dute 1.500 ardi inguruk artzainekin batera.

Modu horretan, antzinatik egin izan den eta garai berriek zailtzen duten menditik haranerako eta haranetik mendirako aldaketa ekarriko du gogora irudikapenak. Maiatzaren letik aurrera egingo dute artzain eta artaldeek mendiko larreetara itzulera, Aralarko larreen irekierarekin.

Idiazabal Gazta denboraldiaren irekiera ere izaten da Artzain Eguna. Garena Jatetxeko sukaldariak moztuko dute gazta berria aurten.

Hala, Ordiziako Udalak, ELE Gipuzkoa ardi latxa elkarteak, Lurgintzak, Idiazabal Gaztaren



Bi artzain artaldearekin, Ordiziako Kale Nagusia zeharkatzen, iaz. MAIDER INSAUSTI

Jatorri Izendapenak eta Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradiak antolatutako azokan, artzainak eta gazta izango dira protagonistak. Zehazki, Adur Ezenarro Ordiziako alkateak azaldu bezala, latxa ardiari gorazarre egiteko eguna izango da: «Gure nortasun eta tradizioarekin uztartuko gaituzte urtero berritzen dugun errituaren bitartez, eta erakutsiko digute, Idiazabal Gazta bat dastatzen dugun bakoitzean, ahora geure lurralde, historia, natura eta ondarearen zati bat daramagula, eta ziurrenik, horregatik egiten digula garunak eztanda».

Bertako herritarrek ez ezik, bisitariak erakartzeko auke-

ra ematen du egunak, Azahara Dominguez turismo diputatuak azaldu duenez, «Gipuzkoaren esentzia» delako: «Lehen sektoreak eta turismoak, eskua emanda, Idiazabal Gaztaren inguruan eratutako unibertsoa ezagutzeko aukeraz gozatu ahal izango dute». Diputatuak dio Idiazabal Gazta, bertako gastronomiaren parte izateaz gain eta elementu turistiko nagusienetakoa izateaz gain, «ehunka familiarentzako enplegu eta aberastasun iturria» ere badela.

**200 bat abelburu**

20 bat artzainen latxa arrazako aharien erakusketa-lehiaketa

egingo dute, baita ELE elkarteko bildotsen erakusketa eta ardierrape erakusketa-lehiaketa ere. Denera, 200 bat abelburu izango dira ikusgai Garagartza plazan, udalak azaldu duenaren arabera, «Euskal Herriko erakusleho garrantzitsua» izango dena. Bi motatako animaliak egongo dira: latxa mutur-gorriak eta latxa mutur-beltzak. Leku berean, mamia nola egiten den ikusteko aukera izango da.

Jateko, usaintzeko, dastatzeko, ikusteko, erosteko eta gozatzeko eguna izango da aurten ere Artzain Eguna Ordizian, artzainen eta gaztagileek egiten duten lanaren erakustokia. ●

**Erregulartasun sariak, Marta Perezi eta Goiburu gaztandegiari**

● Idiazabal Gazta berria ebaki aurretik, udaletxeko batzar aretoan, bi omenaldi egingo dituzte. Batetik, Idiazabal Jatorri Izendapenaren Kontseilu Arautzaileak ETB-2ko 'Vascos por el Mundo' programa omenduko du, «produktua mundu osoan dauden euskal herritarrei gerturatu eta sustapenean egiten duen lanagatik». Eta bestetik, Idiazabal Gaztaren erregulartasun-kalitate sariak banatuko dizkiete Nafarroako Egozkueko Marta Perez Loperena artzainari, artzain gaztaren kategorian, eta Idiazabalgo Goiburu gaztandegiari, gaztandegien kategorian.

Ondoren, leku berean, Bizkaiko Dima herriko Garena Jatetxeko Julen Baz eta Peli Perez de Anuzita sukaldariak arduratuko dira Idiazabal Gazta berria ebakitzeaz.



## GAZTANDEGIEN EKOIZPENA

URTEA	GAZTANDEGIAK	KILOAK
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
2024	110	1.307.793



## EGITARAUA

**Azoka berezia goizean zehar 09:00.** Ahari eta ardierrape erakusketa-lehiaketa Garagartza plazan.

**Goizean.** Eusko Labela duten esne bildotsak burruntzian erretzea, Garagartza plazan.

**10:00-14:00.** Nikolas Lekuona plazan: haurrentzako Artzainen herri kirolak jolasak. Artzain

Gazta Elkarteko artzain eta Idiazabal Gazta ekoizleen salmenta postuak kokatuko dituzte inguru horretan.

**11:00.** Artaldeak igaroko dira guneko historikoan barrena.

**11:15.** Idiazabal Gaztaren denboraldi berriaren aurkezpen ofiziala, udaletxeko batzar aretoan.

Dimako Garena Jatetxeko Julen Bazek eta Peli Perez de Anuzitak

moztuko dute.

**Aurretik.** *Vascos por el Mundo* telebista programa omenduko dute, eta gazta kalitatearen eta erregulartasunaren sariak emanango dituzte.

**11:30.** Mamia egitearen erakustaldia Garagartza plazan.

**11:30.** Erretako esne bildotsaren dastaketa Garagartza plazan, Aspanogiren alde.

**12:15.** Ile-mozte erakustaldia Garagartza plazan.

**Asteroko azoka**

**Goiz osoan.** Asteroko ohiko feria ere izango da Plaza Nagusian, eta horrez gain, gaztarako eta Goierriko artisautza produktuen saltokiak jarriko dituzte. Trikitilariak eta dultzaina jotzaileek alaituko dute giroa.

# 110

110 gaztandegi daude Idiazabal Jatorri Izendapenean, aurreko kanpainan baino bost gutxiago. 52 Gipuzkoan daude, 29 Nafarroan, 18 Araban eta 11 Bizkaian. 2024ko Idiazabal Gazta ekoizpena 2023koa baino %2,4 txikiagoa izan da.

# Ordiziako Azoka XXI. mendeko ohituretara egokitze bidean

Azokaren etorkizuna bermatzeko eta belaunaldi gaztegoengana iristarazteko hainbat lan egin ditu udalak. Besteren artean, Ordiziako Azoka aplikazioa sortu dute, eta takila adimendunak jarri dituzte asteazkenetan bertaratu ezin dutenentzat.

**A**sko dira oraindik Ordiziako Azoka merkataritza erreferentziatzen duten herritarrak. Goierriko nekazari eta abeltzainen topaleku izan ohi zen, eta nekazarien gune bada egun ere, baina azokaren etorkizuna bermatzeko, belaunaldi gazteak bertara erakartzeko, merkatua sustatzeko eta toki-koak saltoki handiekin lehia zuzena egiteko aukera izan dezan, hainbat ekimen egin ditu Ordiziako Udalak azken urteotan, iraunkortasuna lortze aldera. Azkeneko ekimenak izan dira Europako Bata-sunak eskaintzen dituen Next Generation diru-laguntzetatik azoka eraberritzeko finantzazioa lortzeko udalak egindako apustua. Apustua, eta lorpena. Izan ere, merkatua biziberritzeko lerroan, 1.092.653,29 euroko inbertsioko proiektua aurkeztu zuen, eta proposamen horretarako %80 lortu zuen Europako funtsetatik; beste %20a udalak jarri du.

Adur Ezenarro alkateak azaldu duenez, aurkeztutako aurrekontuaren %97,4 bete da. Inbertsiorik handiena azoka hartzen duen Plaza Nagusiaren berrikuntzarentzat izan da: 796.336,90 euro plaza bera berritzeko; 54.673,41 euro teilatuan panel fotovoltaikoak jartzeko; 7.093,38 euro postuetako mantel edo oihalentzat; 52.004,20 euro espazio osagarrietarako (sukalde mu-



Takila adimendunak udaletxeko arkupeetan, eta atzean, herritarrak azokan. TERE MADINABEITIA

**Herriko merkataritza establezimenduetan egindako erosketak ere bertan utzi ahal izango dituzte merkatariek.**

gikorra, informazio puntua eta behin-behineko postuetarako bi modulo berezi); 35.557,52 euro takila adimendunetarako; 18.139,96 euro *packaging* jasangarriko; 4.985,20 euro hondakinen kudeaketarako; 14.399 euro transformazio digitalerako (webgunea, Ordiziako Azoka aplikazioa, ikastaroak); 18.097 euro seinale berrientzat; eta 17.933,41 euro wifia ezartzeko.

*Ordiziako Azokaren eraldaketa digitalerako eta iraunkorrerako plana: Azoka XXI* izan du izena egitasmoak, eta 1512. urtetik asteazkeneko egiten den azokaren espazioa fisikoki eraldatzea eta modernizatzea izan dute helburu.

## Zozketak erosleentzat

Digitalizazioa gaur egungo ezagurri nagusienetakoa izanik, azoka digitalizatzeko urratsak egin ditu udalak. Ordiziako Azoka izeneko aplikazioa sortu dute, asteazken goizetan azokara joan ezin duten erosleek, Ordiziako Azokako *app*-aren bidez azokako ekoizleen fitxetan sartzeko aukera eta whatsapp bidez eskaera modu errazean bideratzeko aukera izateko. Arratsalde, udaletxeko arkupeetan jarri diren takila adimendunetan jaso dezakete eskaera.

Aplikazioa deskargatuta, ekoizleen informazioa ikusteko eta haiekin whatsapppe edo posta elektronikoz harreman-

tan jartzeko aukera izango dute herritarrek. Salneurriak ikusi ditzakete bertan, baita azken berriak ere. Azokako istorioak, bideoak, bertako produktuekin egindako errezetak...eta fidelizazio txartela. Asteazkenetan azken hori erabilia, sari bikainak lortzeko aukera izango dute. Izan ere, erabiltzaile guztien artean hilabetero zozketak egingo dituzte; azokan erabiltzeko *packaging* jasangarria edo sukaldean erabiltzeko tresna desberdinez osatutako loteak zozketatuko dira, eta hiru hila-betean behin produktu ezberdinez osatutako saski bat.

## Erosketak nahieran

Udaletxe azpian dauden takila adimendunak dira azokaren eraldaketa digitalean egindako beste urrats garrantzitsua. Takila horien bidez, ez da beharrezkoa izango asteazken goizean Ordizian egotea azokako produktuak erosi ahal izateko, Ordiziako Azokaren aplikazioaren bidez eroslea merkatariekin zuzenean harremanetan jarriko delako eta azken horrek erosketak armairuetan utziko dizkiolako. Izan ere, udalak egindako hausnarketa estrategikoetan ondorioztatu zuen azoka asteazken goizetan izateak eragina duela erosketan eta hartu-emanen, jende asko ezin delako azokara bertaratu. Gainera, herriko merkatariei ere zabalduko zaie takilen erabilera, azokan ez ezik, herriko merkataritza establezimenduetan egindako erosketak ere bertan utzi ahal izateko.

Hala, bezeroak fidelizatzeko eta bezeroaren eta ekoizlearen arteko harremana zuzena izateko helburua dute ekimen horiek, merkatuaren etorkizuna bermatzeko. Azokak eta tokian tokiko merkataritzak iraungo badu, eta lehen sektorearen sustapena bultzatu nahi bada, ezinbestekoa baita azoka bera ere XXI. mendeko herritarren ohituretara egokitzea. ●

**A**rtzaintzak baditu gazteei erakargarri egiten zaizkien hainbat abantaila: askatasuna, nork bere lana aurrera eraman ahal izatea inorren aginterik gabe, naturarekiko lotura, aire zabalean egotea, denborak norberak markatzea, kontziliaziarako epeak norberak ezartzea... Geroz eta artzain gazte gutxiago dagoela esaten den arren, badaude bizimodu horri eusten dioten hainbat Euskal Herri luze-zabalean. Horren adibide dira Oier Ugartemendia (Berastegi, 2008), Amaia Garmendia (Zaldibia, 1999), Eneritz Alberdi (Eibar, 1992), Amaia Segurola (Azpeitia, 2001) eta Ekain Bastera (Goiuri, 2002). Denak, dena den, bat datoz artzain izateko beharrezkoa den ezaugarri batekin: «Artzaintza gustatu egin behar zaizu».

Jose Inazio Ugartemendia aitaren bidez hasi zen artzaintzan Oier Ugartemendia gaztea, Idiazabal Jatorri Izendapeneko Gazpio gazta egiten duten aitaren izen bera duen gaztandegian, Berastegin. Artzain gaztako kide dira. Semeak kontatu duenez, «txiki-txikitatik» gustatu izan zaizkio ardiak: «Ni beti bere atzetik ibili naiz, arratsaldeak libre nituenean berarekin, asteburua irtsi zain aitarekin ardiatara joateko, udan belarretan traktorean ibiltzeko, siestak ere egin izan ditugu traktorean! Niri hortik datorkit afizioa». 17 urte ditu eta Fraisoron abeltzaintza ikasten dabil, «erreleboa hartzeko» asmotan: «Momentu honetan praktikak egiten ari naiz».

Txikitatik bizi izan du bizimodu hori, eta argi du zein den horrek ematen dion abantaila nagusia: «Naturan zaude, ez zaude leku itxi batean sartuta zortzi orduz, eta nire ustez askatasuna ematen dizu; lana lotua da, baina lotua izateaz aparte bere askatasuna ematen du». Animaliez inguratuta egoteak betetzen du, «ez baita beti ukuluan egotea, alde batetik

bestera mugitzea» baizik. Euskal Herriko paisaia mantentzeko lan egiten duela ere aipatu du: «Horrela mantentzen bada hein handi batean artzaintzarengatik da».

#### Askatasuna

Amaia Garmendiak ere txikitatik bizi izan du artzaintza etxean, haren aita Gerardo Garmendiak Doniturrieta gazta egiten baitzuen. Pandemian hari laguntzen hasi zen alaba: «Geroz eta lan gehiago zegoen etxean, etxetik kanpo ere enpresa batean egiten nuen lan, eta biak uztartzea ez zen erraza; fabrikako lana uztea eta aitak hasitako biderei jarraitzea erabaki nuen, hori delako gustatzen zaidana». Ordiziako gaztandegi kooperatiban egiten zuen gazta bere aitak beste artzain batzuekin batera, eta mendiko gazta ere egiten zuen bere kabuz. Amaiak beheko gazta merkaturatzeko marka berri bat sortu du 25 urterekin: Haitz Berri. Mendiko gaztarako, berriz, Doniturrieta markarekin jarraituko du. Biak Idiazabal Jatorri Izendapeneko gaztak dira, Artzain Gazta zigilua dutenak. Argi dauka zer ematen dion bizimodu horrek: askatasuna, batetik, eta gustuko zerbaitetan jarduteak eragiten duen zoriontasuna, bestetik. «Zure lana egiten duzu eta zuretzat egiten duzu, ez zara ari beste batentzat lanean, beste batek nahi duen eran eta beste batek esandako moduan; azkenean, askatasun hori daukazu eta agintzen dizutenak ardiak dira». Bide horretatik, «ogibidea baino bizimodua» dela azpimarratu du: «Gustatu egin behar zaizu, ari zara gustatzen zaizun horretatik bizitzen, eta beraz, abantailarik handiena zoriontasun hori ere bada».

#### Ama eta artzaina

Artzaina, eta ama ere bada. Eneritz Alberdik oroitzen du 12 urterekin egin zituela lehenengo gaztak, Eibarko Mandiola gainekoa baserrian. Mandiola gazta (Artzain Gazta) egiten zuen haren



«Naturan zaude, ez zaude leku itxi batean sartuta zortzi orduz, eta nire ustez askatasuna ematen dizu»

#### OIER UGARTEMENDIA

Gazpio (Berastegi, Gipuzkoa)



«Ari zara gustatzen zaizun horretatik bizitzen, eta beraz, abantailarik handiena askatasun eta zoriontasun hori ere bada»

#### AMAIA GARMENDIA

Doniturrieta (Zaldibia, Gipuzkoa)



«Niretzat abantailarik handiena kontziliazioa da. Hiru ume ditut, eta haiek ere, ardiek bezala, dedikazio handia behar dute»

#### ENERITZ ALBERDI

Mandiola (Eibar, Gipuzkoa)



Nanarri, Larrunarri, Txindoki, eta artaldeak Zaldibiako Ar...

# Gazteen er... bermatzeko... baditu eska... artzaintzak

Artzaintzak eskaintzen dituen eta gazteentzat erakargarri diren ezaugarrien artean daude askatasuna, naturarekiko lotura edota kontziliazioa.

aitak, eta berari erreleboa hartuta bizimodu horrekin jarraitzen du egun alabak, 32 urterekin. «Nik aitaren afizioarekin beti segi izan dut». Artzaintzan buru-belarri hasi arte, halere, ile-apaintzailea eta estetizien izan zen. Lan finkoa zuen, baina ama izatea erabaki

**ARTZAI GAZTA**  
ELKARTEA

**BENETAKO ARTZAI GAZTA**

Gure Latxa artaldearen esne gordinez egindako gazta

www.artzai-gazta.eus

**IDIAZABAL**  
DE CASERIO • FERMIER • FARMHOUSE CHEESE • FET A CASA • FERMIER

**BASERRIKOA**  
DE CASERIO • FERMIER

Kale Nagusia, 37 - Idiazabal  
T: 943 18 71 29



Eruegi auzoan. IÑAKI GURRUTXAGA

# Erreleboa abantailak lortzeko

zuenean «argi» izan zuen umeak berak hazi eta hezi behar zituela, eta kaleko lanak ez zion hori egitea ahalbidetzen: «Orduan kaleko lana utzi nuen. Gero pandemia etorri zen, eta erabaki nuen afizioa ofizio bihurtzea».

«Oso pozik» dago izandako aldaketekin eta horrek ekarri dizkion hobekuntza guztiekin: «Niretzat abantailarik handiena kontziliazioa da. Hiru ume ditut, 5 eta 3 urte eta 11 hilabetekoak, eta haiek ere, ardiek bezala, dedikazio handia behar dute». Dio ez duela ordutegi finkorik, eta komeni zaion ordutegian egiten



«Jende gazte gehiena hirikoa da eta ez dauka naturarekin harremanik, beraz, nire lanak alde positibo hori badauka»

#### EKAIN BASTERRA

Basterra anaiak (Goiuri, Araba)



«Gure gurasoek zerotik hasi zutenari eta guri transmititu eta irakatsi digutenari jarraipena emango diogu»

#### AMAIA SEGUROLA

Elosiaga (Azpeitia, Gipuzkoa)

duela lan. Hala, horrek aukera eskaintzen dio nahieran antolatze-ko, ama izateko zein artzain lanak egiteko tartea izanez. Gainera, naturari lotuta egotean «lasaiago bizi» dela sentitzen du: «Ez naiz egunean 8 orduz leku itxi batean egoteko».

#### Naturarekin harremana

Arabako Goiuri herrian jaioa, etxetik jaso du artzaintzarekiko afizioa Ekain Basterra 22 urteko gazteak ere. Bere aita artzaina zen, Idiazabal Jatorri Izendapene-ko Basterra anaiak gazta egiten zuen. Lehenengo hari laguntzen hasi zen semea, eta orain, aita jubilatutik denek hartu dio, Ekain Basterra Gabiña Gaztandegian. Basozaina izateko ikasketak egin zituen, baina beti aritu da artzaintzan. Naturarekin harremana duten lanetan jarduteko ikasi zuen basozaintza: «Beti izan dut argi hori. Artzaintza gustatuko zitzaidala banekien behintzat, etxetik ikusita nuen eta». Hala, hori da hain justu bizimodu horrek eskaintzen dion abantailarik handiena: «Naturan zaudela denbora guztian eta animaliekin zaudela».

Gaur egun harreman hori galdu egin dela uste du, eta belaunaldi gazteek ez dutela ingurumenarekiko atxikimendurik: «Jende gazte gehiena hirikoa da eta ez dauka naturarekin harremanik, beraz, nire lanak alde positibo hori badauka».

#### Laborategitik mendira

Amaia Segurola azpeitiarrak gurasoak artzainak ditu, eta beti bizi izan da ardi, animalia eta gazta artean, Elosiaga Gaztandegian. Halere, 18 urte zituenean etorkizuna argi zuela uste zuen eta unibertsitatean Kimika ikasten hasi zen. Urteak pasa ahala, baina, «zerbait faltan» sumatu zuen: «Pixkanaka dena aldatzen hasi zen; artzaintza, bizitzeko modu gisa ez ezik, etorkizun posible gisa ikusten hasi nintzen». 23 urte ditu egun, eta anaia Anderrekin batera

artaldearekin lan egin eta Idiazabal Jatorri Izendapeneko Elosiaga Artzai Gazta ekoizten dute, etxekoan laguntza eta gidaritzaz presente izanda. Udak Aralarko Txindoki mendiaren magalean dagoen Beltzulegi txabolana pasatzen dituzte artaldea zainduz eta gazta eginez.

Berak ez bezala, anaia Anderrek argi izan zuen hasieratik artzain izan nahi zuela, eta horregatik, Arantzazuko artzain eskolako 2022-2023 ikasturteko promozioko ikasleetako bat izan zen. Orain, biek egiten dute lan artzain gisa Elosiaga Gaztandegian, gurasoen erreleboa hartuta. Amaiak azaldu duenez, artzaintzak «benetan gustuko eta maite» duten bizimodutik bizitzeko aukera ematen die: «Gure gurasoek zerotik hasi zutenari eta guri transmititu eta irakatsi digutenari jarraipena emango diogu». Lantegi batek ematen ez dien «askatasuna eta naturarekin lotura» dituzte bizimodu horri esker. «Nahiz eta gogorra izan, gustuko duzun zerbaitetan lan egitea da garrantzitsua».

#### Erreleboa hartzen

Bostak datoz artzain familia batetik, edo behintzat izan dute artzain bizimoduarekin erlaziorik txikitatik. Bizimodu hori gustukoa izatea ezinbestekoa dela nabarmendu dute denek ala denek, eta gustu horretatik abiatuta, artzaintzak erreleboa bermatu ahal izateko eta sektorearen biziraupea sustatzeko abantailak badi-tuela argi utzi dute.

Euskal Herriko landa paisaia mantentzeko oinarritzko aktore dira artzainak, eta mendez mende iraun duen bizimodu eta ogibideari jarraipena ematera datoz gazteak ere. Dedikazio handia behar duen bizimodu izanik ere, pasioz bizi dute, eta aurrekoen jakinduria eta formakuntzetan jasotakoa ardatz, aurrera jarraituko dute zeregin horretan, ondoren datozen belaunaldiei ere helarazteko. ●

Emozioak dastatzeko garaia da, Idiazabal gazta garaia da

**IDIAZABAL** 

www.quesoidiazabal.eu

*Idiazabal. Beti*

Fondo Europeo de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales. Gobierno de Navarra. Nafarroako Gobernua. EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

# Goierriko ardi-gaztak estatuko onenen artean

● 895 gazta aurkeztu dituzte lehiaketara.

● Hogei kategoriatan, 60 gaztagilek jaso dituzte sariak.

● Gaztañaditxulok lehen saria irabazi du, Baztarrikak hirugarrena.

Laida Goiburu

**GOIERRI**— Idiazabal Gazta denboraldia modu ofizialean hasiko da datorren asteazkenean. Horrekin batera, hasi da jada gaztagintzari lotutako sariketen denboraldi berria ere. Espainiako estatuko gazta onenen lehiaketa egin zen joan den astean Madrilgo Ifeman, Salon Gourmets ekitaldiaren barruko Gourmet Quesos lehiaketa, alegia. Ardi esnearekin egindako gazten artean, Goierriko bi saritu dituzte, eta modu horretan, estatuko onenen artean kokatu dira eta eta kokatu dute Idiazabal Jatorri Izendapena.

Lehiaketaren XV. edizioa izan da aurtengoa. 895 gazta aurkeztu dituzte 20 kategorian ezberdinetan leku ezberdinetako gaztagileek. Hala, 60 saritu dituzte, kategorian bakoitzeko hiru. Ardi esne gordinez egindako gazta erdi ondua kategorian, bi goierritarrek jaso dituzte sariak, Cuencako Quesos Villarejo Artesanosekin batera. Irizpideetako batzuk ziren gaztak gehienez kilo eta erdiko pisua izan behar zuela eta gehienez hiru hilabeteko ontze epea.

## Oihartzuna eta aitortza

Batetik, lehenengo saria lortu du Idiazabalgo Gaztañaditxulo gaztandegiko Ander Barandiaran Mujikak artzainak. Bere hitzetan, produktuei bultzada emateko baliagarriak dira horrelako sariak, ez soilik maila pertsonalean, baizik eta bertakoa balioan jartzeko: «Garrantzi handia dute guretzat, oihartzuna ematen dietelako bertako produktuei, eta azken batean, Artzai Gazta elkarteko Idiazabal Gazta Jatorri Izendapeneko gazta batek irabazi du, ez nik soilik; hori oihartzuna da izendapenarentzat, denontzat onuragarria, beste batek irabaziko balu ere ni poztu egingo nintzateke horregatik, hemengo gazta bat izan delako». «Etxekoa, orekatua, itxia, zuloren batekin». Horrela



Gaztañaditxuloko Ander Barandiaran, erdian, irabazlearen saria jasotzen, Madrilgo Ifeman, apirilaren 10ean. HITZA

deskribatu du lehiaketara aurkeztu zuen gazta Barandiaranek. Aurtengo kanpainako gazta bat zen, «hiru hilabete eskasekoa».

Bestetik, Gabiriako Baztarrika gaztandegiko Baztarrika gaztak hirugarren saria lortu du kategorian berdinean. Asier Osinaldek azaldu duenez, kanpaina berri honetako gazta zuri bat aurkeztu zuten, hiru hilabetekoa, gatzagi naturala zuena eta potentzia handikoa. «Egia esan, harritu egin ginen, zapore handikoa zelako eta normalean horrelakoek ez dutelako aurrera egiten, baina azkenean horrela ateratu zen», agertu du zumarragarriak.

Garrantzitsua orea bilatzea dela dio, aldagai guztien arteko zentzuan asmatzea, tartean itxura, textura, eta zaporean. Denboraldiko lehenengo lehiaketa izan da, eta hirugarren saria eskuratzeak egiten duten lana balioan jartzeko aproposa dela azaldu du: «Jende jakitsuak, batetik, egiten dugun lan hori ondo egiten ari garela esaten du, eta bestetik, guretzat oso garrantzitsua, bezeroek ere esaten digutela ondo ari garela eta geroz eta gazta hobeak egiten ditugula, hori da nahi duguna. Gainera, hemendik kanpora ikusgarritasuna ematen digute horrelako sariak».

## «Izen ona nazioartean»

Idiazabal Jatorri Izendapenaren barruan dauden Gipuzkoako



Baztarrika gaztandegiko Asier Osinalde eta Eli Elgarresta, erdian, hirugarren saria jasotzen. HITZA



Gourmet Quesos lehiaketan saritutako gaztagileak Ifeman. HITZA

gaztandegietatik, hemeretzi Goierrikoak dira. Izendapenaren barruan egoteaz gain, Artzai Gazta Elkarteko kideak ere badira Espainia mailan sariak jaso dituzten eskualdeko bi gaztandegi horiek. Jatorri Izendapeneko Amaia Anzorregik azaldu duenez, «harrotasunez» jaso du sarien berri deitura babestua ere: «Artzai Gazta Elkarteko eta Idiazabal Gazta Jatorri Izendapeneko gaztategiak berriz ere munduko gazta onenen artean sarituak izan dira, bere kalitate gorena ziurtatuz eta gure gaztaren izen ona nazioarte mailan zabalduz». ●

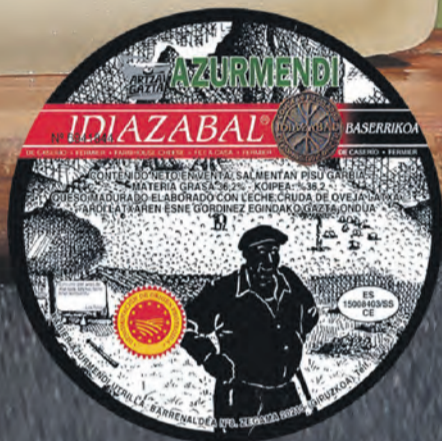
# Goierriko artzainek, bertako ardien esnearekin, egindako gazta



**J. ETXEZARRETA ANAIAK E.Z.**  
☎ 607 745 709/637 885 227 • ZERAIN



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



**XABIER AZURMENDI**  
☎ 670 513 795 • ZEGAMA



**JOSEBA INSAUSTI** ☎ 943 887 077  
661 923 670 • ORDIZIA



**BAZARRIKA 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



**GERARDO GARMENDIA**  
☎ 686 320 512  
ZALDIBIA



**GERARDO GARMENDIA**  
☎ 686 320 512  
ZALDIBIA

# «Saiatzen gara komunitatea sortzen artzainekin»

## JULEN BAZ

Garena Jatetxeko sukaldaria

Dimako Garena Jatetxeko Julen Bazek eta Peli Perez de Anuzitak ebakiko dute Idiazabal Gazta berria apirilaren 23an. Komunitatea sortzeko konpromisoaz eta elkarlanaz aritu da sukaldari zornotzarra.

### Laida Goiburur

**ORDIZIA**— Idiazabal Gazta denboraldiari hasiera emango diote modu ofizialean datorren asteazkenean Ordizian, Artzain Eguneko egitarauaren barruan udaletxeko Batzar Aretoan egingo duten ekitaldian. Aurten, Dimako (Bizkaia) Garena Jatetxeko Julen Baz (Zornotza, 1988) eta Peli Perez de Anuzita sukaldariak ebakiko dute Idiazabal Gazta berria. Haien sukaldaritzan «ardia da oinarri potoloetako bat». Ardiaren erabileraren inguruan eta bertako produktuen eta ekoizle-kontsumitzaile harremanaren inguruan hitz egin du Bazek.

### Garena Jatetxeko sukaldariok ebakiko duzue Idiazabal Gazta berria aurten. Zer moduz hartu zenuten berria?

Pozarren. Azkenean, horrelako albisteak beti poztekoak dira. Gainera, gu oso gazta zaleak gara etxean, badaukagu gaztarengana-ko atxikimendu berezi bat. Harreman zuzena dugu artzainekin;

Ipiñaburu Gaztaitegiko artzainei zuzenean ardiak erosten dizkiegu kozinatzeke, eta gazta ere erosten dugu. Beraz, guretzat oso berezia da horrelako ekimen potente batean parte hartzea.

### Zer garrantzi dauka Idiazabal Gaztak Garenan?

Guretzat, ez bakarrik gazta, artzainen eta ardi mundu hori oso garrantzitsua da. Garenako sukaldaritzaren oinarri potoloetako bat da ardia kozinatzen dugula, uste dut bereizgarria dela gure etxean. Saiatzen gara komunitatea sortzen artzainekin. Berez ja produktiboak ez diren ardi horiei beste bizitza bat ematen diegu; ardi txuletak eta soberan dagoen gainontzeko okel guztia albondigak egitera bideratzen dugu, eta orain gabiltza ardi txorizoak egiten. Orduan, daukagu ziklo oso bat zarratzeko aukera. Gazta ere horren guztia- ren parte bat da. Menuan badago Idiazabal Gaztarekin egindako postre bat, eta guretzat oso bereziak dira bai ardia, bai gazta eta bai artzainek egiten duten lana.

### Ardiak ematen duen ia guztia erabiltzen duzue beraz.

Saiatzen gara ahalik eta gehien erabiltzen, eta orain bagabiltza ardi larruari beste erabilera bat eman nahian edo, lanketa hori egiten.

### Ze garrantzi daukazue sukaldariok bertako produktuak sustatzen?

Nik uste dela guk hartzen dugun konpromiso bat, guk nahi dugulako eta uste dugulako beharrezkoa dela komunitate hori sortzea. Ez dauka zentzurik kanpoko artzain bati gaztak erosteak etxe ondoan kalitate onenatarikoa dugunean. Ez gaztarekin bakarrik, gainontzeko osagaiekin ere bai, berdin. Gainera, etxe ondoan edukitzeak ematen du aukera produktuak zuzenean ezagutzeko, badakigu ze momentutan gura dugun erabili produktu hori.

### Hartu-eman bat dela diozu nolabait.

Guk badauzkagu jatetxe inguruan mahastien hamaika hektarea, eta urte erdian zehar Ipiñaburuko ardi horiek gurean egoten dira,



Bizkaiko Dimako Garena Jatetxeko Julen Baz. GARENA

pasa den astera arte. Ja mahastiak loratzen hasi direla, basora eramane ditugu; guretzat, alde batetik, belarra garbitzera begirako lana egiten dute, beren gorotzegaz mahastientzako ongarri lana egiten dute...; eta guk egiten duguna da, alde batetik, gazta ateratzen dugu, eta beste- tik, xirmenduak ateratzen ditugu, ardi horiek kozinatzeke erabiliko direnak.

### Lehen aldia izango da zuretzat Artzain Egunean Ordizian?

Bai, lehen aldia da. Jarraitu izan dut, hedabideetan-eta ikusitako berriengatik, baina ez dut parte hartu inoiz, ez dudalako aukerarik izan. Egia da gure lana ere ez dela... zaila izaten dela denbora ateratzea, baina oso pozik goaz.

### Zein da plana?

Bertara goaz, bertakoegaz egongo gara, bertakoek esaten dutena egingo dugu. Ez daukagu inongo planik, hara joatea eta gozatzea besterik ez. ●



«Ez dauka zentzurik kanpoko artzain bati gaztak erosteak etxe ondoan kalitate onenatarikoa dugunean»

Mendiko lurra,  
artzaintzaz bizi  
eta artzaintzaz eder.  
Zaindu.



GOIMEN  
LANDAK GARAPENA

Goizane - Zaldibia  
T 943 16 12 44  
www.goimen.org