

Gazta



Artzainen lana balioan jartzeko eguna

Idiazabal Gaztaren denboraldi berriari hasiera emango diote apirilaren 8an Ordizian, Artzain Egunean, goiz osoko egitarauarekin. Gorka Txapartegik ebakiko du gazta berria.



Apirilaren 8an ospatuko dute Artzain Eguna Ordizian

● 11:00ak aldera, 1.500 ardi inguru pasatuko dira herrigunetik.

● Idiazabal gazta berria Gorka Txapartegik ebakiko du.

● Erregulartasun sarietako bat, Segurako Eneko Goibururentzat.

Loinaz Agirre

ORDIZIA— Ordiziako Azokaren aparteko azoka berezien egutegiko lehenengoa, Artzain Eguna, apirilaren 8an izango da, Pazko astea asteazkenean. Egun handia izango da Ordizian. Asteazkeneko saltzaileekin batera, artzainen lana balioan jarriko den eguna izango baita. Adur Ezenarro Ordiziako alkatearen esanetan, «egun honek, gure herria eta azoka zuzenean lotzen ditu hainbeste zor diogun Idiazabal gaztarekin». Ohiko postuez gain, gazta salmentarako eta Goierriko artisautza produktuen saltokiak ere jarriko dituzte 09:00etan.

Ohi bezala, eguneko momenturik gorenena, transhumantzia irudikatzen duten momentua izango da. 11:00ak aldera, bost artaldetan banatuta, 1.500 ardi inguru igaroko dira herrigunetik. «Urtean behin berritzen dugun erritu honek gure nortasuna eta tradizioa gogorarazten dizkigu, eta erakusten digu Idiazabal gazta zatitxo bat dastatzeko dugun baikoitzean gure lurraldearen, historiaren, naturaren eta ondarearen zati bat daramagula gurekin», dio Ezenarro.



Artzain Egunaren aurkezpena egin zuten martxoaren 25ean Ordiziako Plaza Nagusian. LOINAZ AGIRRE

Azahara Dominguez Mugikortasuneko, Turismoko eta Lurralde Antolaketako diputatuak ere garbi du, Artzain Eguna «bizitzan behin gutxienez bizi beharreko hitzordu horietako» bat dela. «Artzain Egunak erakusten du Gipuzkoan natura, kultura, tradizioa eta benekotasuna uztartzen jakin dugula, gure etxea, gure lurra, nortasun eta kontakizun propioa duen helmuga turistiko bihurtzeko: bakarra, berezia eta parekorik gabea».

200 bat abelburu

Bestalde, 09:00etan hasita, Garagartza plazan, hogeitabat artzainen ardi eta aharien erakusketa-lehiaketa, ELE elkarteak bildotsen erakusketa eta errape erakusketa-lehiaketa izango dira.

Guztira, 200-bat abelburu. Garagartza plazan bertan, mamia egiten, ardiak jezten eta artilea moztzen [makina zein eskuz] ere ariko dira. 11:30etik aurrera, gainera, ohi bezala, goizean goizetik Karlos Ibarrondok burrunztian erretako Eusko Labeldun arku-me pintxoak salgai izango dira. Jasotako dirua, Aspanogirentzat, Gipuzkoako Haur Minbizidunen Gurasoen Elkartearentzat, izango da.

Haurrek mamia egiteko aukera izateaz gain, Artzainen Herri Kirolak jolasean aritzeko aukera ere izango dute Nikolas Lekuona plazan, 10:00etatik 14:00etara bitartean.

Gorka Txapartegi

Ordiziako udaletxeko batzar are-

toa ere gune garrantzitsua izaten da Artzain Egunean. Artaldeak udaletxe aurretik pasatu ondoren, 11:15ak aldera, Idiazabal gaztaren denboraldi berriaren aurkezpen ofiziala egiten baita bertan. Aurtan, Hondarribiko Alameda jatetxe Gorka Txapartegi sukaldariak izango du Idiazabal gazta berria ebakitzeko ohorea. [8. orrian irakur daiteke Txapartegiren elkarrizketa].

Garraio publikoa

Askorentzat opor eguna izaki, jendetza elkartuko da Ordizian. Horregatik, Ordiziara joateko, garraio publikoa erabiltzeko dei egin die Dominguez diputatuak. «Iraunkorra eta eroso izateaz gain, ez dut zalantzarik, ordiziarrek ere eskertuko dutela».

Erregulartasun kalitate saria, Segurako Ondarrentzat

● Idiazabal Gazta berria ebaki aurretik, udaletxean bertan, Jose Ramon Agiriano arabar ostalari ohi eta gastronomoa omenduko dute, «Idiazabal gazta jende andanari gerturatu eta bere sustapenean egiten duten lanagatik». 14 urterekin hasi zen Agiriano sukaldaritza munduan, ama Milagrosen eskutik, etxeko *Dos Hermanas* jatetxean. 2000. urtean Agiriano hartu zuen sukaldari buruaren ardura.

Bestalde, Idiazabal Jatorri Izendapenak ematen dituen erregulartasun-kalitate sariak ere banatuko ditu. Artzain gaztaren kategoriako saria Segurako Eneko Goiburuk [Ondarre] jasoko du; eta gaztandegien kategorikoa, Olaztiko (Nafarroa) La Vasco Navarrak.



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
2025	108	1.433.259



EGITARAUA

Azoka berezia goizean zehar

09:00. Ahari eta ardiaren erakusketa-lehiaketa Garagartza plazan.

Goizean. Eusko Labela duten esne bildotsak burrunztian 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 gune historikoan barrena.

11:15. Idiazabal Gaztaren denboraldi berriaren aurkezpen ofiziala, udaletxeko batzar aretoan. Hondarribiko Aldama Gorka

Txapartegik ebakiko du gazta. Ekitaldi berean, Jose Ramon Agiriano ostalari ohi eta gastronomoa omendu eta erregulartasun-kalitate sariak banatuko dituzte.

11:30. Mamia egitearen erakustaldia Garagartza plazan.

11:30. Erretako Euskal Labeldun 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 jotzaileak alaituko dute giroa.

108

Idiazabal Jatorri Izendapenean 108 gaztandegi daude, aurreko kanpainan baino bi gutxiago. 49 Gipuzkoan daude, 30 Nafarroan, 18 Araban eta 11 Bizkaian. Dena den, 2025eko Idiazabal Gazta ekoizpena 2024koa baino %9,4 handiagoa izan da.

Ordiziako gaztandegi berria, bisitagarria

Gaztandegi berria eraikitzen ari dira Ordizian, Arana plazan. Gazta egiteaz gain, bisitak, gazta dastaketak eta erosketa egiteko aukera izango da. Ekainerako amaituko dituzte lanak.



Gaztandegiaren bigarren solairuko leihoetatik ikusi ahal izango da gaztaren prozesua. HITZA

Gazta egiteko toki soila baino askoz ere gehiago izango da Ordiziako Udala, Arana plazan eraikitzen ari den gaztandegi berria. Kokapen berria izateaz gain, bisitagarria izango da. Teknologia berrienarekin, gaztaren ekoizpen eta ontze prozesua bertatik bertara ezagutze-ko aukera izango da Ordiziako Gazta Kooperatiba berrian.

Adur Ezenarro Ordiziako alkatearen esanetan, Felix Ajuria, Idiazabal Jatorri Izendapeneko lehendakariaren ideia jarraitu dute proiektu berrian: «Aju-riak beti esaten zigun, Euskal Herrian herri bakarria ginela herri erdian gaztandegia zuena eta pena bat zela hori ez erabiltzea, gazta nola egiten den erakusteko. Ikusita D'elikatuzek eta azokak jende asko erakartzen dituela, aktibo bat bageneukala erabili gabe».

Oinarri horretatik abiatuta, eta Next Generation funtsaren diru laguntzarekin, gaztandegia- ren lanak aurrera doaz, D'elika- tuz Interpretazioa zentroaren berrantolaketaekin, eta Oian- guko aterpetxea berreskuratzearekin batera. Horrekin guz-

tiarekin, Idiazabal Lurraldeari «osotasuna» emango diote, Ordiziatik atera beharrik gabe.

Gaztandegi berria eraikitze-ko 635.750 euro jasoko dituzte Next Generationetik, eta «beste zati bat udalak jarriko du». Ekai- nerako lanak bukatzea aurrei- kusten da.

1990. urtetik

Ordiziako Gazta Kooperatiba 1990an jarri zuten martxan, Aralarko artzainei gazta egitea, biltegiatzea eta salmenta errazteko helburuarekin. Ordiziako Udalak Jose Migel Barandiaran plazaren atzealdean utzitako lokaletan egokitu zuten gaztan- degia, herriak Idiazabal Gazta- rekin duen lotura estua delako eta gaztagintzaren sektoreari bultzada emateko.

Baina urteen poderioz, gaz- tandegia zaharkituta geratu da, eta orain arte erabili izan duten bi artzain kooperatibistek, berriki utzi dute Ordiziako gaztan- degiko jarduna.

Bi solairu

Gaztandegi berriak bi solairu eta bi helburu ditu, Suitzako gaztandegi batetik hartutako

ideian oinarrituta. Lehen so- lairuan, gazta egiteko eremua jarriko dute.

Goiko solairuan, berriz, estra- tegikoki egin dituzten leiho edo zuloetatik, bisitariak gaztaren prozesu osoa jarraitu ahal izan- go du. Era horretan, «bisitaga- rria izateak ez du oztopatuko gazta egiteko prozesua, eta bal- dintza sanitarioak bermatuko dira».

Altuera bikoitza duen zulora ematen duten beirateetatik,

gazta egiten den tokia ikusi- ko da, eta beste zoru mailako leihoetatik, bi hozte-kamarak. «Gazta, prozesu desberdinetan, nola ontzen den ikusiko da Idia- zabal Gazta lortu arte». Azkenik, beste leiho berri bat ireki dute fatxadetan: Txindoki eta Aralarreko ikusmira duena, «proiektuari osotasuna emango diona».

Ikus-entzunezkoekin batera, bertan egindako gazta dasta- ketarekin amaituko da bisi- ta. Gazta erosteko aukera ere izango da.

D'elikatuz eta Oiangu

D'elikatuzetik kudeatuko da baliabide turistiko berria. Izan ere, Oianguko baserriaren eta D'elikatuzen eraberritzearekin batera egiten ari den proiektu turistikoa da gaztandegiarena. D'elikatuzeko beheko solairuan eskualdeko turismo bulegoa berri- ta eta egokituko da; era- kusketa edo ekitaldi gela man- tenduko da.

Lehen solairuko lehen are- toan, bisitariari ongi etorria emango zaio Delikatuz inter- pretazio zentro berrian, Or- diziako Azokotatik Goierrira,

erakusketa bakar batean natu- ra, historia, kultura eta gastro- nomia uztartuz.

Lehen solairuko bigarren aretoan berriz, asteazkenero- ko azokaren ikus-entzunezko murgiltze esperientzia berriari esker, azoka asteko edozein egu- netan bizitzeko aukera izango da.

Bigarren pisuan, bulegoak birkokatu dira, eta gaur egun dagoen erakusketan dastaketak egiteko mahai handi berri bat ja- rriko da begiralekura zabalduta.

Estalkipean berriz, espazio guztia Aralar mendilerroaren handitasuna erakusteko gunea izango da, eta bertatik egingo da lotura, latxa ardia, artzaintza eta Idiazabal gaztarekin, gaztandegiko bisita eskaintzeko.

Oiangu dagokionean, azke- nik, «Oianguko aterpetxearen berreskuratzea, eta ondoko eraikinean erabilera anitzeko espazioak sortzea garrantzitsua da» da Ezenarorentzat, «jakin- da Aralarreko sarbide horretan Oiangu garrantzitsua izan dai- tekeela, eta Oiangu baserriko jatorrizko aterpetxe publikoa berreskuratuko dugula». Hori guztia, Ordiziatik atera gabe. ●

**Gaztaren ekoizpen
eta ontze prozesua
bertatik bertara
ezagutzeko
aukera izango da**



Mikrobiotaren eragina Idiazabal artzai gaztan

lkerketek frogatu dute
Idiazabal gaztaren
oinarri diren esne
gordinaren eta
gatzagi naturalaren
bakterio multzoak
kalitatean, zaporean eta
segurtasunean eragiten
dutela. Artaldearen
maneu extensiboa
eta gaztaren ekoizpen
artisaua, Idiazabal artzai
gastaren mikrobiota
eragiten dute.



rinak nabarmendu du, «gure oraingo ikasketaren hipotesia da, gaztan topatzen ditugun zapoarean aniztasun horretan gatzagian dituguneko bakterioek eragina dutela eta desberdinak dira gatzandegien araberrako gatzagiak. Gainera, bakterio horiek osasunerako interesgarriak diren konposatuak iturri izan litezke».

Artisau erakoa

Hala ere, gatzagia ez da artisauekoizpenaren faktore bakarra, artisau inguruneek eta artisau erako praktikek ere eragina dute latxa ardiaren esne gordinaren eta Idiazabal artzai gatzaren mikrobiotan. «Ikusi genuen gatzagi naturala badela mikro organismo iturri nagusietako bat, baina ez bakarra: ardiak zelan maneiaten diren (erabilitako pentsua, larrreak...), erabiltzen direneko osagaiak (esaterako gatzuna) edo gatzandegiaren gainazalak (adibidez, heltze-kamarak) horiek denak bakterien iturri ziren, eragin desberdinarekin, baina inpaktua izanik».

Bi gaztandegi eredu hartu dituzte ikerketarako eta ondorioa ondorengoa izan da: pentsu komertziala eta titiburuaren gainazala izan ziren esne gordina-ren mikrobiotari eragin zioten faktore nagusiak, eta gatzagiar-ekin batera, gaztari eragiten ziotenak.

Artisau-ekoizpenaren emaitza da Idiazabal artzai gazta, eta Santamarinak ez du zalantzarik: «Sentsorialki, izugarritzko produktua da eta horregatik daukagu prestigio hori».

Hori guztia eta gure artzainek kalitatezko artisau gazta ekoizteko egiten duten etengabeko ahalegina eskertzeko garaia da, gazta berriaz dastatuz. ●

Lenbat eta gehiago ikertu, mendeetan eta mendeetan Euskal Herriko artzainek egiten duten gazta, orduan eta emaitza interesgarriagoak ezagutzen dira. Euskal Herriko Unibertsitateko (EHU) Lactiker ikerketa taldeak urteak daramatza Artzai Gazta elkartearekin eta Idiazabal Jatorri Izendapenarekin elkarlanean, Idiazabal gaztaren bakterioak eta bakterio osaketa ikertzen, eta gaztaren kalitatea eta segurtasuna hobetzeko tresnak ematen.

2020an, COVID pandemia garaia aprobetxatu zuen Gorka Santamarina ikertzailearen taldeak, teknika berriak garatuz, DNAREN analisiarekin, Idiazabal gaztaren mikrobiota edo bakterioen osaketa aztertzeko. Izan ere, Idiazabal artzai gaztaren ezaugarri diren zaporean, testuran eta aroman eragiten dute bakterioek edo mikrobiotak.

Esne gordinaz harago

Bakterien DNA guztia erautsita eta bioinformatikaren bidez lortu dituzten emaitzak «oso interesgarriak» izan dira. «1.300 bakterio-genero eta 3.400 espezie baino gehiago identifikatu» dituzte, horietako asko gaztaren kalitateari eta zapoeari eragiten dioten konposatuekin lotuta daudenak.

Gazta egiten denetik bi hilabeterako tartean, «zer nolako konposaketa mantentzen edo aldatzen zen» ere aztertu zuten, ondorengo ondorioa atera zuten: gazta egiten denetik, 7 egunetatik 30-60 egun bitartean mantentzen direla bakteria asko. «Heltze denborak eragin interesgarria zeukala ikusi genuen. Esne gordinetik zetozen bakterioak hasieran desagertzen ziren, esaterako patogeneoak, baina denborak aurrera egin ahala, eta batez ere lehenengo edo bigarren hilabetetik aurrera, zapoarekin erlazio-

natutako bakterio autoktonoak
hazten zirela, esne gordinetik
edo ingurunetik datozenak.

Latax edo Karrantzako ardien esne gordinak eta horren ekoizpen moduak ematen dion zaporea da Idiazabal artzai gaztaren ezaugarri nagusia, nazioartean saritua dena. Zapore berezi hori esne gordinaren bakterioen metabolismoak ematen dio. Baina ez da bakarra. Santamarinaren esanetan, «esne gordinetik eta gazta egitearen ingurunetik datozen mikrobio horien metabolismoak, gaztaren zaporean edo osasunarekin erlazionatutako alderdi horietan eragina dute».

Esate baterako, esne gordi-
naren eraginaz gain, gatzagi na-
turala ere kontuan hartzekoa
da. Gatzagiaren kasuan, «ikusi
dugu mikro organismoen iturria
dela gatzagia, beraz, ez dakigu
zehazki, gatzagien entzimena,
orain arte uste zen bezala, edo,
aldiz, mikroorganismoena den
eragin nagusia» Santama-



«Esne gordinetik
eta gazta egitearen
artisau-ingurunetik
datozen mikrobio
horien metabolismoak
eragina dute gaztaren
zaporean»

GORKA SANTAMARINA
EHUko ikerlaria

The main advertisement for Artzai Gazta features a large white pitcher on the left with the brand name 'ARTZAI GAZTA' and 'ELKARTEA' below it. In the center, a circular inset shows a flock of sheep in a field, with the text 'Gure artzaiek beraien ardi Latxaren esne gordinez egindako gazta.' (Our pastures feed the sheep with the milk of the Latcha ewes, made of aged milk). To the right, two wheels of cheese are shown, one stacked on top of the other. Further right, a small inset shows hands pouring milk into a mold. On the far right, another inset shows a wheel of cheese next to a wooden box with the Artzai Gazta logo. The background is a soft-focus green field.

Goierriko artzainek, bertako ardien esnearekin, egindako gazta



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



XABIER AZURMENDI
☎ 670 513 795 • ZEGAMA



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



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



TROSKAETA, E.Z.
☎ 943 180 291
ATAUN

Gazta egiteko ezinbesteko osagaia da gatzagia, eta gaztagile batzuk garai batean bezala prestatzen dute etxean, arkumeen urdaila erabilia. Zapore berezia ematen dio gatzari.

Gatzagi naturala, betiko osagai hori



Gatzagi naturala arkumeen urdailarekin egiten da, modu tradizionalan. HITZA

Tere Madinabeitia

Esnea eta gatzagia. Horiek dira ardi gatzaren osagai bakarrak, gatzapur batekin batera. Idiazabal jatorri izendapenekoaren kasuan, ardi latxaren eta Karrantzako ardiaren esne gordinarekin egiten da. Gatzagiari dagokionez, likidoa da gehiena, baina arkume urdailarekin egindako naturala erabiltzen dutenak ere badira.

Esneak ez du aparteko misteriorik, baina gatzagia nahiko ezezaguna da eta, aldi berean, ezinbestekoa. Osagai horrek mamitzen edo koagulatzen du esnea, gero prentsatu eta moldeetan ontziratu ahal izateko. Gutxienez bi hilabetez ontzen utzi eta gero, kilo bat eta hiru kilo bitarteko gazta da emaitza, ketua edo ketu gabea.

Arkumearen gatzagia

Gatzagi naturalaren erabilera ez dago oso zabalduta. Debekatuta dago komertzializatzea, eta gaztagileek gaztandegietan bertan

prestatzen dute, etxeko erabilerarako.

Segurako Ondarre gaztandegian hala egiten dute, Eneko Goiburuk azaldu duenez: «Gazta guztiak gure arkumeen gatzagi naturalarekin egiten ditugu, modu tradizionalan». Arkumeak azaro erdialdean hasten zaizkie jaiotzen, eta 25 egunen bueltan, 10-12 kilorekin saldu egiten dituzte eta hiltegira eramanez, oraindik amaren esnea bakarrik jaten dutela. Hiltegitik arkumeen urdailak jaso egiten dituzte, eta etxean prestatzen dituzte: «Zintzilikatu eta lehortu egiten ditugu 20-25 egun, gogor geratu arte, haizea botatzen duen kameran sartuta. Gero, urdaila ireki eta barruan dutena atera, ilea eta beste zikinkeriak garbitu eta gatzarekin nahasten dugu kontserbatzeko, ondo lehortzeko eta patogenoren bat badute, hori kentzeko. Txiki-txiki egindako azalarekin ere nahasten da, eta pasta bat egiten dugu. Guk izoztu egiten ditugu, ekainera arte ondo iraun dezan. Behar denean ateratzen joaten gara. Litro esneko 4-5 gramo erabiltzen dugu, ur epeletan ondo disolbatuta, eta esnari

bota aurretik ondo iragazita».

Idiazabal jatorri izendapena jasotzeko ez da derrigorrezkoa gatzagi naturala erabiltzea. Goiburuk zehaztu du gaur Idiazabal gatzaren %50a industriak egiten duela, «gainerakoak artzainak gara, eta horietatik %25-30 izango gara horrela egiten dugunak».

Zaporean du eragina

Gatzagi naturalak badu eragina zaporean, onerako, eta gazta horiek irabazten dituzten sariak dira

horren erakusle. «Zapore desberdina ematen dio gatzari, eta kata bat egiten dutenean positiboki baloratzen dute hori». Gatzagi naturalik gabe egindako gazta batek txapelketa irabaztea oso zaila da. Gatzagiak kimosina deituriko entzima bat duela azaldu du Goiburuk, eta horrek ematen diola gatzari zapore berezia, «bizigarri hori». Gatzagi naturalarekin egindako gatzaren zaporea «pikanteagoa da, batez ere bost-sei hilabete ditutenean. Besteak gozoagoak

dira. Eta jendeari gustatzen zaio. Gure gazten zaporea borobilagoa da, beteagoa».

Baina gatzagi naturalarekin egiten den gazten proportzioa oso txikia da, eta «gu, betiko eran egiten dugulako, arraroak gara, bereziak, baina bertako jendeak asko estimatzen duen gazta da gurea. Nik badakit gatzagi naturala utzi eta likidoarekin hasiko banintz, bezeroak kexatzen hasiko liratekeela, zapore gutxiago, neutroago izango lukeelako».

Ordiziako azokan garai batean erosi zitekeen produktua

- Garai batean Ordiziako azokan erosi zitekeen gatzagi naturala. Axun Etxeberria zaldibiarren postuan izaten zen salgai. Gaztagile hau gaur erretiratuta dago ferriako lanez, baina oraindik jarraitzen du gazta egiten,

baita gatzagi naturala prestatzen ere.

«Amaren esnea bakarrik hartzen duten arkumeen urdailaren zati batekin eta barruan dagoen esnearekin egiten da», azaldu du, «behin belarra jaten hasita dauden arkumeen urdailarekin ezin da egin». Lehortu, garbitu eta ondo txikitu eta gero, pisatu egiten du, «eta bere neurri horren erdia gatz nahasten diot nik. Nahasketa hori eskuarekin ondo gozatu eta gero,

nik bolak eginda gordetzen dut».

Nola erabili ere azaldu du gaztagile honek: «Nik hamar litro esnerako, garbantzu aletxo bat erabiltzen dut, uretan bezperan beratzen utzita». Hamar litro esnearekin gazta bat egin daiteke, kilotik gorakoa.

Gatzagi naturalarekin egindako gatzak «usain edarra» du, baita zaporea ere, «pixka bat pikatu egiten du, badu puntu hori».

egin zaitez

HITZA *kide*

Lagun iezaguzu gizarte euskaldun eta informatua eraikitzen

goierri.hitza.eus/hitzakide



HARPIDETZA DIGITALA

50 €
urtean



HARPIDETZA BATERATUA
(Goiberri+Goierriko Hitza)

100 €
urtean



Ardiak Zaldibiako Oiduiko txabola inguruan. T.P.A.

Gaztaren kalitatea ezberdina da gazta hori egiteko esnea ematen duen animalia modu intentsiboan edo estentsiboan hazten denean. Ikerketa zientifikoek baieztatu egiten dute.

Luis Javier R. Barron (Gasteiz, 1962) Euskal Herriko Unibertsitateko Laktiker Ikerketa Taldeko kidea da. Animalia jatorria duten elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren gaiak ikertzen ditu taldeak, biokimika, mikrobiologia, teknologia, nutrizioa eta zentzumena arloetan, batez ere esnekien eta haragi produktuen inguruan. Urteak dararmatzate ardi latxaren esnearen eta Idiazabal gaztaren beraren kalitatea ikertzen.

Landu duten azkeneko proiektuan gaztandegi estentsiboak eta intentsiboak jarri dituzte parez pare, eta ondorioztatu eta zientifikoki frogatu dute artzaintzak, alegia, ardiak larratzeak, garrantzi handia duela azkeneko produktuan, gaztaren kalitatean: «Kalitatea neurtzeko markatzaileek balo-

Artzaintza sistemaren onurak: larretik esnera, esnetik gaztara

Gaztaren kalitatea neurtzeko indikatzaile zientifikoek argi erakutsi dute: artzaintza sisteman hazten diren ardien esneak eta gaztek sistema intentsiboetan hazten dituzten ardienak baino balore nutrizional handiagoak erakusten dituzte. Zientifikoki frogatu du EHUKo Laktiker Ikerketa Taldeak pasaden urtearen amaieran.

re nutrizional askoz ere altuagoak ematen dituzte artzaintza eta larratzea dagoenean, artegi intentsiboetakoekin alderatuta», azaldu du Barronek.

Assaf eta Latxa ardiak

Azken proiektu horretarako, Gaztela eta Leongo artegi intentsiboak (CSIC-ekin elkarlanean) eta Euskal Herriko artzaintza sistemak izan dituzte

aztergai. Adituak azaldu duenez, lehenengoan «artegiak handiagoak» dira, Assaf ardiak hazten dituzte batik bat, «esne produktioan espezializatutako arraza dena», eta barruan hazten dituzte uneoro, «forrajearekin eta produktu komertzial konposatuekin» elikatuta. Bigarrenean, aldiz, Euskal Herrian, Latxa ardia eta Idiazabal gazta izan dute oinarrian; batzuk haranetan,

besteak mendian, baina denek komunean zuten ardiak larratutako artzaintza sisteman hazten zizutela: «Euskal Herrian oso sistema ezberdina da, urtarokoa da, eta ardiaren ziklo erreproduktiboa mantentzen da».

Barruan edo kanpoan, larreetan edo artegian, belarra edo konposatu komertzialak. «Ikusi dugu, oso modu ebidentean, diferentzia dagoela gazten kali-

tate nutrizionalean, gantzetan eta bestelako markatzaileetan, ardia belarra jaten aritu bada edo kontzentratuak eta forrajeak jaten egon bada», zehaztu du ikerlariak.

Hiru markatzaile aipatu ditu: artzaintzari lotutako gantz-azidoarena, gantz osasungarriarena eta aktibitate konposatuena. «Hiruretan, balore askoz altuagoak ematen dira artzaintza dagoenean; indikatzaileak gora doaz artzaintza maila gora doan heinean».

Landaretik gaztara

Lotura zuzena dute markatzaile horiek larreetan bazkatzen duten ardiek jaten duten belarretan dauden landareekin, jaten dituzten landare-belar horietan dauden ezaugarriak esnera eta ondoren gaztara pasatzen direlako. «Artzaintzari lotutako gantz-azidoaren indikatzaileak esan nahi duena da ardiek jaten duten landare horietan gantz-azido oso asegabeak daudela, esnean pilatzen direnak eta gaztara ere igarotzen direnak. Gainera, ardiak hausnarkariak dira, eta sabelean transformazio bat egiten dute, eta jaten dutenaren arabera, horiek ere esnean eta gaztan pilatzen dira». Gantz osasungarriarenean eta aktibitate konposatuenean gauza bera gertatzen da Barronen esanetan: «Baten eta bestearen arteko erlazioan, balantze hori are positiboagoa da animaliek larreetan bazkatzen badute».

Jakituria hori guztia gaztagileei helarazten diete gero Laktikerreko ikertzaileek.

Zientifikoki frogatu dute beste behin, hala, artzaintza sistemak onurak dituela, kasu honetan esnearen eta ondorioz gaztaren kalitatean, eta eraginez, kontsumitzaileak jaten duen horretan. «Ikerketak argi eta garbi ezberdintzen ditu artzaintza sistema edo etxalde intentsiboaren sistema, ardi arraza ezberdinak izanda ere».



«Baten eta bestearen arteko erlazioan, balantze hori are positiboagoa da animaliek larreetan bazkatzen badute»

LUIS JAVIER R. BARRON
Laktiker-eko ikerlaria

Emozioak dastatzeko garaia da, Idiazabal gazta garaia da

IDIAZABAL

www.quesoidiazabal.eus

Idiazabal. Beti

«Guretzat, Idiazabal gazta faktore askoren batasuna da»

GORKA TXAPARTEGI

Alameda jatetxeko sukaldaria

Gorka Txapartegiren aitona-amonek ireki zuten duela ia 85 urte Alameda, eta bilobek jarraitzen dute egun. Aitortza ugari jaso dituzte. Idiazabal gazta ebakitzea «harrotasun handi bat» da haientzat.

Laida Goiburu

ORDIZIA— Hondarribiko Alameda jatetxeko sukaldaria den Gorka Txapartegik (Hondarribia, 1969) ebakiko du aurten Idiazabal gazta berria Ordiziako Artzain Egunean. Bere ondoan izango ditu Mikel eta Kepa Txapartegi anaiak eta Alameda proiektuko kideak. Bidasoatik Goierriera etorriko dira, familian gozatzerako. «Eroso» sentitzen dira artzaintzaren eta gaztaren bueltan.

Idiazabal gazta berria ebakiko duzu Artzain Egunean. Nola jaso zenuen proposamena?

Lehenik eta behin, sorpresaz gu aukeratu izanagatik. Ostalaritzan urte mordo bat daramatzagun familia bat gara, familia negozioa baita gurea. Aitona-amonek ireki zuten duela ia 85 urte, eta Hondarribian bizitza osoa daramagu. Sukalde batean jaioak gara nolabait esateko, eta gu aukeratzea horrelako egun berezi batean gazta ebakitzeko, guretzat harrotasun handi bat da. Oso pozik gaude.

Alamedan Bidasoako Sukaldaritza egiten duzue. Tokiko ekoizleei garrantzia ematen diezue. Ze garrantzi daukate artzainek zuenean?

Dena da. Gu handik gatoz. Gure aitona baserritarrak izan dira, baita amonak ere. Nahasketa berezi bat daukagu: amona bat Alanguakoa, Araban, Agurain inguruan; beste amona Sakanakoa, Urdiaingoa; aitonetako bat Aizarnakoa; eta bestea Irungo baserri batekoa. Alde guztietatik, landa inguruetatik gatoz gu. Landa gu-nea txikitatik bizi izan dugu.

Eta gaztak, ze garrantzi dauka? Gure etxean beti gazta produktu oso garrantzitsua izan da. Aitonaren Aizarnako baserrian gazta ekoizten zuten, eta oso modu naturalean bizi izan dugu hori; soberan geratzen zen esnearekin gazta egiten zuten. Beti izan dugu gazta gurean. Mugan bizi gara, eta Iparraldean gazta eskaintza handia dago. Jatetxean alde horretara begira egon izan gara beti. 25 gatzatik gorako mahai bat daukagu jatetxean, eta Alamedako puntu-



Gorka Txapartegi sukaldari hondarribiarra. ALAMEDA



«Gure sukaldean gazta oso produktu garrantzitsua izan da, eta beti egon da mahai baten bueltan gazta zati bat eta ardo porroi bat»

rik garrantzitsuenetako bat da. Gazta, bakarrik, edo plater batean landuta nahiago?

Gaztak alde batean, eta gero plateretan ere bai. Orain, udaberrian, bi pasetan erabiltzen dugu gazta plater elaboratuetan: barazki plater batean, zainzuriakin; eta postreetan, gazta urdin tarta batean eta beste batean gazta txertatuta. **Gazta zalea zarela esango zenuke?**

Bai, bai, oso zalea naiz, txikitatik. Eroso sentitzen gara zentzu horretan, txikitatik bizi izan dugulako etxean. Gure sukaldean gazta oso produktu garrantzitsua izan da, eta beti egon da mahai baten bueltan gazta zati bat eta ardo porroi bat. Gure sukaldaritzan osagai naturala izan da, eta gure bizitzeko moduan ere bai.

Eta Idiazabal gazta zer da zuentzat?

Koroaren harribitxia dela uste dut. Gauza askoren esentzia da, herri baten identitatea, kultura-

ren zati bat, identifikatzen gaituena. Guretzat, Idiazabal gazta faktore askoren batasuna da.

Egon izan zara Ordiziako Artzain Egunean?

Bai, bai. Iraileko gazta azokara (Euskal Jaietakoa) ez naiz joaten normalean, Hondarribiko festak izaten direlako, baina oraingo honetara, apirilekora, bai, joaten gara. Azoka ikusteko aprobeztatzen dugu, Roberto Ruizekin harreman dezente daukagu eta berarekin geratzen gara, bazkariaren bat edo planen bat egin... Egun hori sukaldarien arteko topaketa izaten da.

Aurtengoa berezia izango da.

Hiru anaiak joango gara. Hiru anaia gara; ni helduena, eta gero Mikel eta Kepa. Hirurok joango gara egunaz gozatzerako. Gure proiektu hau familia proiektua da, eta familian gozatuko dugu. Gazta nik ebakiko dut, baina anaiak izango ditut alboan, hirurok baikaude proiektuan. ●

Ardi, arkaitz eta larredi, eskutik doaz zainduz paisai eta mendi!



GOIMEN
LANDA GARAPENA

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