



# Gaztaren V. Biltzarra. Ordizia

**Urr. 02 2020**

**Kod. M14-20**

**Mod.:**

Aurrez aurrekoa

**Edizioa**

2020

**Jarduera mota**

Workshop

**Data**

Urr. 02 2020

**Kokalekua**

Herri Antzokia

**Hizkuntzak**

Euskara Gaztelera

**Balio akademikoa**

10 ordu

**Antolakuntza Batzordea**



Fundación  
BBVA



## Azalpena

Aurtengo edizioak helburu berdina jarraitzen du izaten: artzaintzaren berri ematea jarduera horren inguruko interesa duten pertsona guztiei, jarduera garrantzitsua baita gure herrialdeko ekonomia eta gastronomia indartzeko, natura kontserbatzeko eta biodibertsitatea hobetzeko.

Zenbait artzainek gaztak egiterakoan lortzen duten produktua desberdina izaten da urte-sasoi batean edo bestean egin eta leku batean edo bestean egin. Udaberrian neguko larreetatik mendiko larreetara eramaten dute azienda eta mendiko larreetako belarrak baditu alde nabarmenak behealdeko larreetako belarrarekin alderatuta; horregatik, mendiko larreetan lortzen den esneak ere ezaugarri bereziak ditu eta gazta ere halakoxea da: berezia eta zapore bikainekoa. Kontsumitzaileek ere gero eta gehiago bereizten dituzte bailaretan egiten diren gaztengandik. Bailaretan gazta on bat egitea lortzeak baditu bere lanak, baina MENDIKO GAZTAK beste zailtasun bat izaten du: oso baliabide gutxi izaten da udako sarrietan, lanik gehiena eskuz egiten da; gure mendilerroetako lehenengo artzainek gazta egiterakoan erabiltzen zituzten metodo zahar haiek datozkigu gogora. Hori bai, higiena eta garbitasuna zorrotz zaintzen dira beti, neguko gaztak egiterakoan egiten den bezala; jatorri izendapenek, gainera, araututa eta zainduta dituzte faktore horiek.

## Helburuak

Biltzarraren egituraren ardatza da Idiazabal Gaztari lotutako sektore osoa baliaraztea, jarduerak hartzen dituen alderdi guztien hiru euskarri sozioekonomikoak kontuan hartuz.

Mendiko gaztari dagokionez, asmoa da topaketa bat antolatzea gazta horren inguruan diharduten eragile guztiak bil daitezten, altxor gastronomiko horri behar bezalako balioa emateko; asmoa da neguko gazta bikainen aldean duen berezitasuna nabarmentzea. Horrela, artzainei lagundu egiten zaie gure mendietan eta mendilerroetan egiten duten lana errentagarri egiten. Artzainek, izan ere, jarduera ekonomiko bat garatzeaz gain, beren artaldeekin gure mendietako eta mendilerroetako paisaiak modelatu egiten dituzte; pasaia horiek atsegin ditugu guztiok eta harro sentitzen gara gure herrialdeetan daudelako. Asmoa da, era berean, artzainek gure lurraldean eta beste lurraldeetan egiten duten lana ezagutzea eta aitortzea, mesede handia egiten baitute gero eta mehatxatuagoa dagoen biodibertsitatea zaintzeko.

Bailaretako gaztandegietan eginiko gaztei dagokionez, asmoa da aukera berriak irekitzea artzainen irudimenean; azken baten, ardura handiagoa izan dezatela, beren jardueraren errentagarritasuna hobetzeko.

Turismoaren eta Gastronomiaren proposamena sektorearekin zerikusia duen alderdi bat gehiago da. Bi produktu horiek gero eta jende gehiago erakartzen dute, bertakoa nahiz kanpokoa, eta gero eta indar handiagoa dute gure ekonomian; kalitatezko eta hurbileko produktuak ekoitzi behar dira eta, horretan, sektoreak zeresan handia du.

## Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



Ordiziako Udala

Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Diputación Foral  
de Gipuzkoa



ORAIN  
GIPUZKOA

hazi

Landa eta Bas ingurunearen  
garapenerako Eusko  
Jaurkitzaileen Korporazioa  
Corporación del Gobierno  
Vasco para el desarrollo  
del medio rural y marino

## Zuzendaritza



**Manuel Iturrioz Pérez**

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

---

# Matrikula prezioak

IZENA EMAN

2020-10-02 ARTE

IZENA EMAN

0 EUR

# **Kokalekua**

## **Herri Antzokia**

Etxezarreta Kalea, 9, 20240 Ordizia, Gipuzkoa

Gipuzkoa