



Gaztaren VII. Biltzarra. Ordizia



Urr. 07 2022

Kod. E17-22

Mod.:

Online zuzenean Aurrez aurrekoa

Edizioa

2022

Jarduera mota

Workshop

Data

Urr. 07 2022

Kokalekua

Barrena Kultur-Etxea

Hizkuntzak

Euskara Gaztelera

Balio akademikoa

10 ordu

Antolakuntza Batzordea



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 bi 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 dagokienez, asmoa da aukera berriak irekitzea artzainen irudimenean; azken baten, ardura handiagoa izan dezatela, beren jardueraren errentagarritasuna hobetzeko.

Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



Ordiziako Udala

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA



EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Zuzendaritza

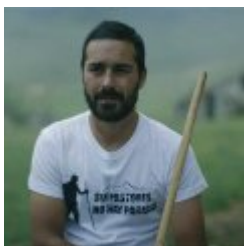


Manuel Iturrioz Pérez

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Compaginó sus estudios de grado, con el trabajo en la Fundación Alberdi Barrenechea de Eibar. Tras terminar la carrera y trabajar en Laminaciones de Lesaca poniendo en marcha la Línea de Galvanizado, continuó como director de producción de la Sidrería Illarramendi de Usurbil, entró en CAF en el dpto. de Investigación SIMAFE. Más tarde en O. Técnica, primero como responsable del Dpto. en los vehículos en pruebas y más tarde como responsable de diseño de los Circuitos de Control y de Seguridad de los trenes fabricados en Beasain, en trenes que circulan en diferentes partes del mundo, Metro y tranvía de Bilbao, CPTM Sao Paulo, RENFE, o MTRC en Hong Kong, O Ring de Ámsterdam, etc. Tomó la responsabilidad de la solución los problemas eléctricos que permanecían sin resolver tras la entrega de los trenes y durante su vida útil, en cualquier parte del mundo donde estuvieran circulando. Actualmente y ya jubilado, en la Cofradía de Ordizia del Queso Idiazabal, es responsable del Comité de Calidad del Concurso del Queso de Septiembre, que está formado por un Técnico de cada una de las Diputaciones Vascas, el G. Vasco, el G. F. Navarro, la D.O, Artzai- Gazta, y dos miembros de la Cofradía.

Irakasleak



Nel Cañedo

Artzaina ogibidez eta Historian lizentziaduna Oviedoko Unibertsitatean eta Euskal Herriko Unibertsitatean. Behi, ardi eta ahuntz talde bat du, egunero Europako Mendietan (Picos de Europa) ibiltzen dena, eta horien esnearekin egiten du salgai jartzen duen eta mantenu gisa balio dion gazta. Lanbide horretara bultzatu du natura-ingurunearekin zerikusia duen guztiari dion maitasunak, eta gaztea izan arren, dagoeneko bizi izan dituen etapa ezberdinen jarraipenak. Berak dioen bezala, baita asturiar gaita kontzertista gisa ere bizi izandako aldiak.



Elena Galan del Castillo

Investigadora del BC3 Basque Centre for Climate Change

Ekonomia Historian doktorea, Ingurumen Zientzietan lizentziatua. Doktoratu ondoko ikertzailea Basque Centre for Climate Change-n (BC3). Bere tesian XX. mendean Katalunian nekazaritzak eta abeltzaintzak izandako trantsizioa aztertu zuen. Klima-aldaketaren inpaktuak eta esne-abeltzaintzan izan dezakeen eragina aztertzen aritu da. Berriki, euskal artzaintza sistemen alderdi ekonomiko, sozial eta instituzionalak ikertu ditu, Artzain Eskolarekin koprodukzio prozesu bat barne. Denboraldi honetan lan akademikoa albo batean utzi du Pirineoetan (Nafarroa Beherean hain zuzen) artzain gisa lan egiteko. Egonaldi horri esker beltzaintza-sektorearen ikuspegi sakon bezain konplexu bat lortu du.



Luis Javier Rodríguez Barrón

Kimika Zientzietako doktorea eta Elikagaien Teknologiako katedraduna da UPV/EHU. Laktiker - Animalien Jatorriko Elikagaien Kalitatea eta Segurtasuna Taldeko ikertzaile nagusia da, eta gaur egun 10 doktorek osatzen dute. Laktiker euskal unibertsitate-sistemaren ikerketa-talde sendoa da esnekien arloan 2010. urteaz geroztik, bereziki ardi-esnari eta Idiazabal gaztari dagokienez, eta esparru horretan harreman estua du ekoizleekin, elkarrekin eta kontrol erakundeekin. Lan-ildo nagusietako bat gaztaren ekoizpen-baldintzak hobetzea da, prozesuaren fase guztietan, lehengaietatik (esne gordina) kontsumorako prest dagoen azken produktura (gazta heldua) arte. Luis Javier R Barron doktoreak 25

ikerketa-proiektu baino gehiagotan parte hartu du, eta horietako hamabost inguru zuzendu ditu, gehienbat esnearen eta gaztaren kalitatearekin eta segurtasunarekin lotutakoak. Bere ikerketen emaitzek 100 argitalpen zientifiko baino gehiago ekarri dituzte, eta partaidetza ugari izan dituzte nazio mailako eta nazioarteko jardunaldi eta kongresuetan.

Matrikula prezioak

MATRIKULA AURREZ AURRE	2022-10-07 ARTE	2022-10-13 ARTE
Gonbidatuak	Tarifaren barne	-
Orokorra	10,00 EUR	-
E17-22 INVITADOS ASISTENTES	-	0 EUR

MATRIKULA ONLINE ZUZENEAN - ZOOM	2022-10-07 ARTE	2022-10-13 ARTE
Gonbidatuak	0 EUR	-
Orokorra	10,00 EUR	-

Kokalekua

Barrena Kultur-Etxea

Nicolas Lekuona Plaza 1 - 20240 Ordizia

Gipuzkoa