



IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA
COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL
ORDIZIA



IDIAZABAL GAZTAREN ORDIZIAKO KOFRADIA

2023-10-6. GAZTAREN VIII. BILTZARRA ORDIZIA



SARRERA

Aurreko edizioetan bezala, Ordiziako Gaztaren VIII. Biltzarrerako VII. edizioaren formatu bera mantentzea erabaki du Kofradiak. Hau da, ekitaldiaren iraupena goiz bakarrekoa izango da. Aurrekoetan bezala, biltzarra UPV/EHUren Udako Ikastaroen parte da, erakunde honek gizarte-sektore zabalean duen irismena baliatu eta gure herriko gastronomian, kontserbazioan, biodibertsitatearen hobekuntzan eta ekonomian hain garrantzitsua den artzaintzaren jarduera ezagutzera emateko.



BILTZARRAREN XEDEA

Biltzarra urriaren 6an egingo da, ostiralean, eta Idiazabal Gaztari lotutako sektorearen balorizazioa egituratuko du, eta jardueraren alderdi gehienak jasotzen dituzten bi euskarri sozioekonomikotan oinarrituta, ekitaldia lau saiotan banatuko da.

Ibarretako gaztandegietan egindako gaztagintzari dagokionez, artzainen irudimenean muga berriak irekitzea da helburua, haien egonezina sustatzen saiatuz, eta euren errendimendua hobetze aldera.

Mendiko gaztarekin lotuta, sektorea garatzen den eremu geografiko jakin batzuetan bizirauteari lotutako alderdiak landuko dira, zerikusia duten eragileen arteko topaketa ahalbidetzeko. Lehen urrats gisa gaiak mahai gainean jarri, ondoren, inplikaturako eragileek konponbiderako bide posibleak azter ditzaten. Sektorearen berezitasuna babestea da helburua, ibarretako gaztaren kalitate bereko gaztaz gozatzeko aukera ematen digulako, eta biek ala biek, (mendiko nahiz ibarretako gaztek) jarduera ekonomiko eta paisajistiko bat mantentzeaz gain, Klima-aldaketaren aurkako borrokan tresna garrantzitsua dira.

ORDIZIAKO GAZTAREN VIII. BILTZARRA / VIII CONGRESO DE QUESO ORDIZIA

IDIAZABAL GAZTEAREN ORDIZIAKO KOFRADIAK antolatuta, **Ordiziako Gaztaren VIII. Biltzarra** urriaren 6ko goizean zehar ospatuko da, **Barrena Jauregiko Ekitaldi Aretoan**, jarraian zehazten den programaren arabera:

PROGRAMA

9:00etan Biltzarraren irekiera agintarien eskutik



MENDIKO GAZTA / TRANSHUMANTZIA

9:15etan Lehenengo hitzaldia

Gerardo Moreno. Salamancako Unibertsitatetik Biologian Doktorea, Extremadurako Unibertsitateko Plasenciako Unibertsitate Zentroko Landare-biologia, Ekologia eta Lurraren Zientzien saileko Katedraduna. Espezialista handia da landareen eta lurzoruen arteko elkarreragin ugarietan, batez ere ingurumenaren esparruan eta nekazal-basogintzako sistemen funtzionamenduan, hala nola, dehesa iberiarra. 250 argitalpen baino gehiagoren autore da, horietako asko ingelesezko nazioarteko aldizkarietan, eskualde, estatu eta Europa mailan garatu duen ikerketa-jarduera zabalaren ondorio (30 urte). Azken batean, bere CV zabala azaltzeak bere hitzaldiaren denbora guztia agortuko luke

Hitzaldia: Abeltzaintza Estentsiboaren Ingurumen-zerbitzuak. Gerardo Morenok zorrotz baina era berean modu atseginean, abeltzaintza estentsiboak, ingurumenari dagokionez, ematen duen balantze positiboa azalduko du. Biodibertsitatearen kontserbazioarekin eta karbonoa lurzoruan finkatzearekin lotutako alderdiak jorratuko ditu, **Klima-aldaketaren** aurkako borrokan eta suteen prebentzioan dakartzan onurekin. Hori guztia objektibatu, aztertu eta frogatuak izan diren landa-lanetan oinarrituta, hain eztabaidagarri eta kezagarria den gaiaren inguruan

9:45-10:00ak artean Lehenengo hitzaldiaren inguruko galde-erreguak



ARTZAIN GAZTA / QUESO DE PASTOR

10:00etan Bigarren hitzaldia

Mikel Zeberio. Nazioartean ezaguna den elikaduraren eta gastronomiaren munduan aditua. Gastronomiako Sari Nazionala, Baske Culinary Centerreko irakaslea, kazetaria, sommeliera, sukaldaria, irakaslea, ikertzailea eta hurbileko produktuaren kalitatea sustatzen duten proiektuen bultzatzailea, eta gure Kofradiaren laguntzaile estu eta baliotsua. **Petramora** ganadutegiaren jabeakidea. 2.200 Txurra arditik gora eta Suitzar arrazako 640 behi ama dituen **Zamorako Dehesa de la Guadaña**n dagoen bere **Moreuela** etxaldean, hazkuntza-prozesu berritzaile bat praktikan jarri du, abereen erosotasunean oinarrituta. Izan ere, 2015ean Europako Unibertsitateen talde batek emandako Animalien Ongizatearen Ziurtagiria duen lehena da Estatuan, eta horrek produktuaren kalitate handia, **haragia eta gazta**, eta bazkatzen diren ingurunearen iraunkortasuna dakar.

Hitzaldia: Kalitatezko esnea. Berrikuntza. Merkatuak. Mikel Zeberio sakon ezagutzen ditu gure abeltzainek eta gure geografiak ematen dizkiguten produktu naturalen indarguneak, mehatxuak, aukerak eta ahuleziak. Sektorean bizi izan duen esperientzia luzearen ondorioz hausnartu dituen gogoetak aurkeztuko ditu. Bere ustez, libre dabilzan abereen esnearen kalitateak, esnea bera eta abereen liseriketa aparatua kaltetzen duten produktuetatik libre, ale eta bazka lehorreko elikadura mugatuarekin, eta abereekiko tratu onarekin, produktu deribatuak izugarri dibertsifikatzea ahalbidetzen du. Gaztak, pastak, jogurtak, kefirrak, mamiak eta beste hainbeste, elikadura-kalitate bikaina lortzen dute, zapoaren eta osasunaren ikuspegitik. Hainbeste, ez dela ulertzen nola Sektoreak ez duen modu serio, planifikatu eta kontrolatua objektibatzen produktu desberdin horiek guztiek sortzen duten merkatu-nitxo hori. Izan ere, oinarritzat esnea bera duten produktu horien merkatu-nitxo hori askoz kalitate txikiagoa eta aldean prezio askoz altuagoa duten kanpotik iristen zaizkigun produktuek betetzen dute.

10:30-10:45ak artean Bigarren hitzaldiaren inguruko galde-erreguak

10:45etatik 11:15etara atsedenaldi-hamaiketakoa



11:15etan Hirugarren hitzaldia

Rafael Camarena. Gandiako **Ozono Technology** enpresako gerentea, erakundearen beraren ingeniartzarekin batera. Bere enpresak duela 30 urte baino gehiagotik nekazaritzako elikagaien sektoreari lotutako produktuak eta esparruak esterilizatzeko tratamenduan eskaintzen dituen aukerak azalduko ditu, besteak beste.

Hitzaldia: Ozonoarekin gaztandegiak esterilizatzea. Larreen tratamendua. Gaztandegietan, mikroorganismoek kutsatzeko arriskua dago, erabateko segurtasuna ezinezkoa baita; izan ere, nahiz eta gure gaztagileek erabiltzen dituzten osasun-neurriek arriskua ia desagerrarazten duten, agertzeko aukera txikiak egon badaude, eta hala egiten dute. Hori gertatzen denean, bere ondorioak benetako hondamendia dira artzain gaztagilearentzat. Ozonoa da enpresa honen teknologiaren funtsezko osagaia, oxigenoaren egoera alotropikoa dena, baina bere kasuan ez bezala, ahalmen mikrobizida eta bakterizida handia dauka kontzentrazio baxuetan. Ondo aplikatuta, produktu eta pertsonentzat erabat kaltegabea izatearen propietatea gehitzen bazaio, oso egokia da gaztandegiak tratatzeko. Hizlariak azalduko digute nola fabrikatzen eta merkaturatzen dituzten produktuak erabiltzeak kutsadura mota hori agertzeko arriskua murrizten duen, ia deuseztatzeraino. Gainera, produktu hori berbera larre eta laboreen suspertzaile gisa nola erabiltzen ari diren azalduko digute.

11:45-12:00ak artean Hirugarren hitzaldiaren inguruko galde-erreguak

12:00etatik 13:45era Mahai ingurua. Moderatzailea **Jon Odriozola**, *Speaker* . Eztabaidagaiak:

- 1.- Kongresuaren baitan arretik landu eta garatutako gaien laburbiltzea.
- 2.- Hitzaldi bakoitzaren ondorengo eskaeren eta galderen kapituluetan landu ez diren edo behar bezain sakon landu ez diren gaiak garatzea.
3. - Hurrengo Kongresuan landu beharreko gaien proposamenak, **IX. edizioan, 2024. urtean.**



13:45etan Biltzarraren amaiera

OHARRAK / NOTAS :

1. Aldi bereko euskara-gaztelania itzulpena egongo da.
2. MiSoluzionek sarean emango du Kongresua. Esteka:
<https://quesoidiazabal.org/8congreso>