

Hitzaldietako HIZLARIAK

16th European Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Meeting 2026



Malen Sarasua

Esneki Zentroko zuzendaria

1. Saioa: Esneki Zentroaren eginkizuna Esneki artisau-sektorearen erreferentziako zentro gisa

Malen Sarasua Esneki Zentroko zuzendaria da, eta bertan ikerketa aplikatuan, aholkularitza teknikoan eta gaztandegi artisau zein eskala txikikoentzat ezagutzaren transferentzian dihardu. Elikagaien teknologoa da, gazta artisauen garapenean espezializatua, eta esneki-sektoreko berrikuntzan interes handia du.

Bere lanak ezagutza zientifikoa eta esperientzia praktikoa uztartzen ditu, bai tradiziozko jarduerak bai ikuspegi berritzaileak barne hartuz. Esnearen teknologiaren ikuspegitik, gaztagintzarako egokia den esnearen ekoizpenean jartzen du arreta, baita balio erantsiko esneki berritzaileen garapenean eta afinazioaren bidezko bereizketan ere. Halaber, esnearen biodibertsitateari eta produktuen nortasunari arreta berezia eskaintzen die.

Horrez gain, ohiko hizlari, formatzaile eta epaimahaikide gisa parte hartzen du gazta-munduaren estatuko zein nazioarteko ekitaldi eta txapelketetan.

2. Saioa: Gaztagintza artisauan erabiltzen diren gatzagi motak eta hartzigarriak: gaur egungo joerak



Ana Arroyo

Laboratorios Arroyo

Ana Arroyo Fernández Deustuko Unibertsitatean Ekonomia Zuzenbidean lizentziaduna da eta abokatu gisa jarduten du. Gainera, gazta-lehiaketetako epaimahaikidea da, Kantabriako Nekazaritza Ikasketen Institutuko zuzendaria eta Kantabriako Gastronomía Akademiako kidea.

Halaber, Suministros Químicos Arroyo eta Cuajos Caporal enpresen zuzendari nagusia da; enpresa horiek gaztagintzarako ekipamenduan, osagaietan, zerbitzu analitikoetan eta prestakuntzan espezializatuta daude, baita bildots eta antxume gaztagi-estraktuaren ekoizpenean ere.

Esneki-sektoreko alderdi juridikoari eta enpresa-kudeaketari buruzko prestakuntza ematen du, produktu berrien garapena, etiketatzea eta antzeko arloak jorratuz. Horrez gain, esneki-sektorearekin lotutako hainbat gairi buruzko hitzaldiak ematen ditu, eta gazta-ekoizpeneko prestakuntza-programak eta ikastaroak antolatzen ditu.



María Arroyo

Laboratorios Arroyo

María Arroyo Cerro Biologia Zientzietan lizentziatu zen Oviedoko Unibertsitatean, eta karrera horrek ez zion soilik ezagutza akademikoa eman, baizik eta mundu naturala esploratzeko eta ulertzeko beharrezko tresnak ere eskaini zizkion. Santanderrera itzuli zenean, bere prestakuntzarekin jarraitu zuen Kantabriako Unibertsitatean, non bi master egin zituen: bata DNA birkonbinatzailearen bioteknologian eta bestea esne-teknologian.

Bere ibilbide profesionala markatu zuen aukera —eta bere bizitzako beste alderdi batzuetan ere eragina izan zuena— beretzat oso garrantzitsua zen pertsona baten eskutik iritsi zitzaion: Manuel Arroyo, lanean Don Manuel bezala ezaguna eta bere bizitza pertsonalean osaba. Urteetan zehar, hark sortutako enpresan hainbat eginkizun bete ditu, besteak beste irakaskuntza, analisia eta aholkularitza. Batez ere, haren ondarea ohoratzen saiatu da, gaztagintzaren artearekiko errespetu sakona sustatuz eta ekoizpen artisaua bere benetako bokazioa dela sinetsita.



PhD. Igor Baroja

Esneki Zentroko Biologia Molekularreko arduraduna

3. Saioa: Teknika metagenomikoen aplikazio praktikoa, gazten elaborazio-eta ontze-prozesuak egokitzeko, bai eta esnekien segurtasuna bermatzeko ere.

Igor Baroja Careaga Esneki Zentroko Bioteknologia Laborategiko arduraduna eta ikertzailea da. Bere lana elikagaiekin lotutako mikrobiometan oinarritzen da, bereziki hartzitutako produktuetan.

Doktoretza-garaian, Txakoliaren mikrobiomari buruzko azterlan bat egin zuen, eta horrek elikagai hartzituen ekologia mikrobiarraren arloko bere ibilbide zientifikoaren oinarriak ezarri zituen. 2022tik aurrera, ESNEKI Zentroan gaztaren mikrobiotan zentratu du bere ikerketa, biologia molekularra eta DNA-an oinarritutako teknikak —hala nola PCR, genoma osoaren sekuentziazioa eta metagenomika— ikuspegi bioinformatikoekin uztartuz, esneki-ekosistemetako mikrobiologiaren aniztasuna, funtzioa eta dinamika karakterizatzeko.



Jon eta Martina

GAROA gaztandegia

4. Saioa: Artzaintza, Euskal Herriko gazta sektoreko praktika tradizionala, eta gure ardi-gazta onduaren arteko lotura.

Jon Arregi eta **Martina Urbistondo** artzainak eta gaztagileak dira, eta Garoa gaztandegiaren proiektuaren buru; Gipuzkoako Goierri eskualdeko Zerain herrian kokatutako beren baserrian oinarritutako gazta artisau-ekimen bat da. Latxa arrazako artalde propioa kudeatzen dute, eta prozesu osoa gainbegiratzen dute: artzaintzatik eta jeztetik hasi eta gazta ekoizpeneraino.

Haien lana urtaroen zikloari estuki lotuta dago: neguan, batez ere, Idiazabal gazta ekoizten dute, eta, neurri apalagoan, gazta urdina ere bai, Zerainen bertan. Udaberriari eta udan, berriz, artaldearekin Aralar mendilerroa mugitzen dira, eta han Mendiko Gazta ekoizten dute, mendiko esne gordinarekin eta egunero jetsitako esnez egina. Haien ikuspegia artzaintza tradizionalan, urtaroen erritmoetan eta esku-hartze teknologiko minimoan oinarritzen da.

Halaber, **Artzai Gazta** elkarteko kide dira, Euskal Herrian eta Nafarroan ardi-esnearekin gazta artisaua ekoizten duten artzainen elkarte.



Aitor eta Sarah

LA LLELDIRIA gaztandegia

5. Saioa: Arrakasta-istorio baten aurkezpena, landa-eremuak tradizioa eta modernitatea uztartzen dituzten gaztagintza-ereduen bidez biziberritu daitezkeela erakusten duena.

Aitor Lobato eta **Sarah Hart** La Lleldiria proiektuaren sortzaileak dira; Kantabriako Valles Pasiegos eskualdean kokatutako gazta eta hartzitutako produktuaren ekoizpen artisau-ekimen bat da. Merilla herritik abiatuta, bertako abeltzainekin estuki elkarlanean dihardute, eskualdeko esnearekin egindako gaztak ekoizteko, jatorriarekiko, paisiarekiko eta komunitatearekiko lotura estua mantenduz.

2022an sortu zuten proiektua, Espainian zein Estatu Batuetan izandako esperientzien ondoren, eta landa-berrikuntzarekiko konpromisoa, praktika tradizionalak eta gaztagintza artisauaren ikuspegi garaikidea uztartzen ditu. Haien lanak hartziduraren, lurraldearen eta tokiko nekazaritza-komunitateen arteko lotura azpimarratzen du.

Halaber, **QueRed** elkarteko kide dira; Espainia osoko gazta artisau eta baserriko ekoizleak biltzen dituen sare nazionalaren partaide dira.



Iker Izeta

ELKANO 1 - GAZTAGUNE
gaztandegia

6. Saioa: Latxa ardi-esnez egindako gazta berritzaileak

Iker Izeta gaztagile artisaua da, eta Elkano 1–Gaztagune-ren jabea; Gipuzkoako Aia herri txikian dago kokatua, mendiz inguratutako eta itsasora begira dagoen ingurune batean. Han, Latxa arrazako ardi-esnearekin lan egiten du, bertako artzainen kooperatiba batek hornituta, eta berezko izaera duten gazta sorta bat ekoizten du, lehengaiaren kalitatea eta bere ikuspegi berritzailea nabarmenduz.

Ekoizpen-jardueraz gain, bere lana zuzeneko salmentarekin osatzen du, Donostiako hirigunean kokatutako Elkano 1–Gaztagune izeneko gazta-denda espezializatuan. Dendak bere produktuak ez ezik, beste artisau ekoizle batzuen gazta hautatuak ere eskaintzen ditu.

Bere taldearekin batera, tokiko gazta-eskaintza dibertsifikatzeko konpromisoa hartu du, tradizioa eta berrikuntza uztartuz, eta eskualdeko gazta artisauaren sustapenean eta garapenean lagunduz. Halaber, **Euskal Esnekigileen Elkarte**a eta **QueRed** elkarreketako kidea da.

7. Saioa: Ahuntz-gazten dibertsifikazioa eta bertako turismoan eta gastronomian duen eragina

Alicia González gaztagile artisaua da, eta MORAITA gaztandegiaren sortzailea, Laguardian, Arabako Errioxan kokatua. Malagueña arrazako ahuntzen bere familia-ahuntz-taldeko esnearekin soilik lan egiten du, eta horrek lehengaien kalitatearen eta trazabilitatearen gaineko kontrol osoa bermatzen dio.

Biasteriko alde zaharrean kokatutako gaztandegian, gazta sorta zabala ekoizten du, besteak beste, gazta freskoak, bigunak eta erdi-ondutak, metodo tradizionalak eta produktu-aniztasunaren aldeko berrikuntza uztartuz. Bere lanarekin, tokiko gastronomia eta kultura-eskaintza aberasten du, eta eskualdeko ardogintza ospetsuarekin lotutako turismoaren erakargarritasuna indartzen laguntzen du. Gainera, kalitate-ziurtagiriaren aldeko apustua egiten du, eta Eusko Label zigilupean ekoizten du; zigilu horrek Euskal Herriko nekazaritza-elikagaien jatorria eta kalitatea bermatzen ditu.

Halaber, **Auntzai Elkarte**a, **QueRed** eta **Euskal Esnekigileen Elkarte**a elkarreketako kidea da.



Saio hauetan aldibereko itzulpen zerbitzua eskainiko da, parte-hartzaileei emango zaien gailu espezifiko baten bidez. Eskuragarri dauden hizkuntzak: euskara, gaztelania eta ingelesa.