

**The 16th European Farmhouse and
Artisan Cheese & Dairy Meeting 2026**

Euskal Herria

Esneki Zentroak antolatuta

2026ko Urriak 19 – 21



Egitaraua

“Basque Dairy: Tradition Inspiring Innovation”

Astlehena, urriak 19, 2026	
8:30-17:30	Ustiategi eta gaztandegietara bisitak (5 aukera)
19:00-22:00	Joint apéro Talde afaria euskal sagardotegi tradizional batean

Asteartea, urriak 20, 2026	
9:00-13:00	Tailer praktikoak <ul style="list-style-type: none">• 1. aukera: Gazta freskoa eta Mamia• 2. aukera: Ardi gazta erdi-ondua• 3. aukera: Esneki Zentroan ekoiztutako gazten dastaketa teknikoa Aukera guztiek gure instalazioetara bisitak barne hartzen dituzte
13:00-14:00	Lan-taldeen bilera
14:00-15:00	Bazkaria
15:00-17:00	FACE Batzar Nagusia
17:00-19:00	Markina-Xemein ezagutzeko bisita kulturala (aukerakoa)
19:30-22:30	Europako gazta buffet-a “Euskal gastronomia eta folklorera sarrera”

Asteazkena, urriak 21, 2026	
Hitzaldiak	
9:00-9:30	Izen-ematea eta kafea
9:30-10:00	"Ongietorri-hitzaldiak eta jardunaldiaren irekiera" Tokiko agintariak eta FACEnetwork-eko lehendakaria (Kerstin Jürss)
10:00-10:30	1. Saioa "Esneki Zentroaren eginkizuna Esneki artisau-sektorearen erreferentziazko zentro gisa" Malen Sarasua, Esneki Zentroko arduraduna
10:30-11:00	2. Saioa "Gaztagintza artisauan erabiltzen diren gatzagi motak eta hartzigarriak: gaur egungo joerak." Ana Arroyo eta Maria Arroyo, Laboratorios Arroyo
11:00-11:30	Kaferako etenaldia Posterren stand-ak bisitatzeko aukera
11:30-12:00	3. Saioa "Teknika metagenomikoen aplikazio praktikoa, gazten elaborazio eta ontze prozesuak egokitzeko, bai eta esnekien segurtasuna bermatzeko ere." PhD. Igor Baroja, Esneki Zentroko Biologia Molekularreko arduraduna
12:00-12:30	4. Saioa "Artzaintza Euskal Herriko gazta sektorearen praktika tradizional gisa eta gure ardi gazta ondu tradizionalarekin duen lotura" Jon Arregi and Martina Urbistondo, GAROA gaztandegia
12:30-13:00	5. Saioa "Arrakastazko historia baten aurkezpena, landa-eremuak tradizioa eta modernitatea uztartzen dituzten gazta egiteko ereduen bidez bizi arazi daitezkeela erakusten duena." Aitor Lobato eta Sarah Hart, LA LLELDIRIA gaztandegia
13:00-14:00	Bazkaria Posterren stand-ak bisitatzeko aukera
14:00-14:30	6. Saioa "Latxa ardi-esnearekin egindako gazta berritzaileak" Iker Izeta, ELKANO 1-GAZTAGUNE gaztandegia
14:30-15:00	7. Saioa "Ahuntz gazten dibertsifikazioa eta bertako turismoan eta gastronomian duen eragina" Alicia Gonzalez, MORAITA gaztandegia

15:00-16:00	8. Saioa Mahai-ingurua: "Euskal Autonomia Erkidegoko behi-esnearen sektorearen trantsizioa ekoizpen-sistema jasangarriagotarantz" Esneki Zentroak gidatua Behi-esne ekoizle eta gaztagile-artisauak
16:00-16:30	Galdera-erantzunen saioa
16:30-17:00	Poster zientifikoak: sari banaketa Ekitaldiaren amaiera