TOUR 1 – NEKAZARITZA KOOPERATIBOTIK FAMILIA-BERRIKUNTZARA: GAZTA EKOIZTEKO BI EREDU BASERRIETAN

BIZKAIGANE (Errigoiti, Bizkaia)

BIZKAIGANE Errigoitin kokatutako abeltzaintza eta agroelikadura proiektua da. 1983an sortu zen ekimen kolektibo gisa, eta hasieratik lurrari lotutako eredua, ekoizpen estentsiboa eta salmenta zuzena izan ditu ardatz, ohiko familia-eredutik aldenduz eta modu kooperatiboan lan eginez. Lehen urteetatik, BIZKAIGANEk esne-ekoizpen sistema bat garatu du, abere-kudeaketa estentsiboan oinarritua, behi-azienda eta ardiak uztartuz; gerora, ekoizpen ekologikoaren aldeko apustua egin zuen.

Hasieran esnearen salmenta zuzenean zentratuta bazegoen ere, denborarekin dibertsifikazio-prozesu bat abiatu zuen, gaztagintza eta bestelako eraldaketa jarduerak txertatuz, ekoizpenari balio erantsia emateko. Gaur egun, BIZKAIGANEk gazta freskoa, gazta ondua, jogurta eta beste esneki batzuk ekoizten ditu, batez ere behi-esnetik abiatuta, eta ardi-esnearekin lotutako ekoizpenak ere baditu. Produktu guztiak ustiategiko lehengaiekin egiten dira, ekoizpen ekologikoaren irizpideei jarraituz.

Proiektua pixkanaka hazten joan da, belaunaldi-erreleboaren bidez pertsona berriak barneratuz, lanaren antolaketa hobetuz eta kideen bizi-kalitatea handituz, instalazioen modernizazioarekin batera.

Abeltzaintzaz gain, BIZKAIGANEk bestelako ekoizpen osagarriak ere mantentzen ditu, hala nola baratzeak edo haragi-eratorrien ekoizpen-lerro bat, ustiategian bertan hazitako animaliekin egindako produktuekin, batez ere tokiko kontsumorako eta salmentarako bideratuak.

Bisitan baserria eta gaztandegia ezagutuko dira, eta amaieran bertako produktuak dastatzeko aukera izango da.

SOLOITZA Gaztandegia (Arespalditza, Araba)

SOLOITZA Arespalditzan kokatutako familia-gaztandegia da, Urruela familiaren abeltzaintza-ustiategian ekoitzitako esneari balio erantsia emateko helburuarekin sortua. Gaztagintza jarduera 2021ean abiatu zen, esne-ekoizpenaren jasangarritasun ekonomiko eta sozialari buruz egindako gogoeta prozesu baten ondorioz.

Abeltzaintza-ustiategiak 1960ko hamarkadan du jatorria, eta 1970eko urteetan profesionalizatu zen, modernizazioaren aldeko apustu argia eginez. Gaur egun, urtean gutxi gorabehera milioi bat litro esne ekoizten ditu; horietatik gero eta zati handiagoa gazta eta bestelako esnekiak egiteko erabiltzen da. Gainerako esnea KAIKU kooperatibari saltzen zaio.

Gaztandegia berrikuntza teknologikoa eta jasangarritasuna uztartzeagatik nabarmentzen da, bai eraikinaren diseinuan, bai ekoizpen-prozesuetan. Jezte sistema robotizatuak eta elaboraziorako ekipamendu modernoak ditu, esnearen kalitatea eta animalien ongizatea zehaztasunez kontrolatzeko aukera ematen dutenak.

Gaur egun, SOLOITZAk honako produktuak ekoizten ditu: gazta freskoa, gazta urdina, jogurta eta esne pasteurizatua. Guztiak bere ustiategiko behi-esnearekin eginda daude, teknologia aurreratua eta kalitate handiko produktu artisauaren aldeko orientazio argia uztartuz.

Bisitan abeltzaintza-ustiategia eta gaztandegia ezagutuko dira, ekoizpen-sistemen, berrikuntzaren eta dibertsifikazioaren inguruko azalpena emango da, eta amaieran bertako produktuen dastaketa egingo da.

TOUR 2 – AHUNTZ ESNEZ EGINDAKO GAZTA ETA ARABAKO ERRIOXAKO MAHASTI-PAISAIA

MORAITA (Laguardia, Arabako Errioxa – Araba)

MORAITA gaztandegia Biasteriko alde zaharrean kokatutako ahuntz gaztandegi artisaua da. Familia-proiektu bat da, belaunaldiz belaunaldi ahuntz-esnearen ekoizpenean aritu den abeltzaintza-ustiategi bati lotua. Ustiategiak 300 bat Malagueña arrazako ahuntz ditu. Urtean zehar, ekoiztutako esne guztia hirugarrenei saltzen zitzaien. Ustiategiaren jasangarritasun ekonomikoa hobetzeko eta esne propioari balio erantsia emateko asmoz, jarduera dibertsifikatzea erabaki zen, gaztagintzaren bidez.

Prestakuntza eta proiektuaren definizio prozesu baten ondoren, gaztandegiak 2023ko uztailean ekin zion jarduerari, ekoiztutako esnearen zati bat pixkanaka gazta mota desberdinetan eraldatuz. Lehen urtean, ekoizpenaren %40 inguru transformatu zen, gutxi gorabehera 24.000 litro esne.

Hasieratik, gaztandegia Eusko Label kalitate markari atxikita dago, eta abeltzaintza-ustiategiak Euskal Esnea ziurtagiria du; ondorioz, produktu guztiak dagokien baldintza-agirien arabera ekoizten eta merkaturatzen dira.

Gaur egun, MORAITAk honako gazta hauek egiten ditu: "*Txuria*", ahuntz-esne pasteurizatuarekin egindako gazta freskoa; "*Auntzai Ondua*", ahuntz-esne gordinarekin egindako gazta ondua; eta "*Otzara*", pasta biguneko gazta, esne pasteurizatuarekin egina. Gaztandegiak dibertsifikazioaren eta artisau-eraldaketa berritzailearen adibide argia eskaintzen du, ingurune historiko batean txertatua eta lurraldearekin estuki lotua.

Bisitan gaztandegia bertatik bertara ezagutuko da; abeltzaintza-proiektuaren eta gaztagintzaren azalpena emango da, eta amaieran gazten dastaketa eskainiko da.

🍷 Ardotegira bisita

Jardunaldia Arabako Errioxako upategi batera egindako bisitarekin osatuko da; horri esker, eskualdeko mahasti-paisaiaren ezaugarriak eta tokiko ekoizpen agroelikadurarekiko lotura ezagutuko dira. (Xehetasunak behin betiko programan zehaztuko dira).

TOUR 3 – ABELTZAINTZA ESTENTSIBOARI LOTUTAKO GAZTA EKOIZPENA

TELLERIA (Mutiloa, Gipuzkoa)

TELLERIA Mutiloako landa-ingurunean kokatutako abeltzaintza- eta gaztagintza-ustiategia da. Jarduera Fleckvieh arrazako behien hazkuntzan oinarritzen da, ekoizpen ekologikoan eta erdi-estentsiboan kudeatuta, lurraldearekiko lotura estuarekin eta larreen aprobetxamendua ardatz hartuta.

Ustiategian bertan ekoitzitako esnearekin, Beñatek behi-esnearekin gaztak egiten ditu, modu artisauan eta eskala txikian. Gaztandegiak produktu sorta batekin lan egiten du (gazta xamurra, erdi-ondua eta gazta urdina), lehengaiaren kalitatea eta prozesu osoaren kontrol zuzena lehenetsiz, behi-taldearen kudeaketatik hasi eta ekoizpeneraino.

Bisitan ustiategia eta gaztandegia ezagutuko dira; ekoizpen-sistema, abereen kudeaketa eta elaborazio-prozesuak azalduko dira, eta amaieran gazten dastaketa egingo da.

ONDARRE (Segura, Gipuzkoa)

Gipuzkoako Segura herrian kokatua, eta Idiazabal herritik oso gertu (izen bereko DOP ospetsuari izena ematen dion herria), Ondarre eskualdeko artzaintza-tradizioetan sakon errotutako artisau-gaztandegi bat da. Muino berdez eta mendiko larrez osatutako paisaian kokatua, lurralde artzain honen nortasun kultural eta nekazari sendoa islatzen du.

Ondarreren jarduera estuki lotuta dago artzaintza tradizionalarekin. Gaztandegiak Latxa ardiarekin lan egiten du, Euskal Herriko mendialdera ezin hobeto egokitutako bertako arraza. Artaldea artzaintza-sistema estentsiboen bidez kudeatzen da, lurraldearekin eta urtaroen zikloekin harreman zuzena mantenduz. Larratze ikuspegi honek animalien ongizate-maila altuak bermatzeaz gain, funtsezko eginkizuna betetzen du biodibertsitatea eta landa-paisaia zaintzeko orduan.

Gaztandegia ardi-esnez egindako gazta erdi-ondu tradizionalaren ekoizpenean espezializatuta dago, Idiazabal DOP-aren baitan. Esne gordinarekin eta metodo tradizionalak jarraituz (besteak beste, gatzagia naturala erabiliz) egindako Ondarre gaztek lurraldearen berezitasunak adierazten dituzte. Ontze-prozesua hainbat hilabetetan zehar arretaz kontrolatzen da, eta horren emaitza testura sendoa, profil aromatiko aberatsa eta Idiazabal gaztaren ezaugarri diren intentsitate eta oreka eskaintzen dituzten gaztak dira.

Gazta-ekoizpenaz gain, Ondarrek jarduera nekazal-turistiko sendoa garatu du, bisitariei prozesu osoa bertatik bertara ezagutzeko aukera eskainiz, larretik gaztaraino. Ikuspegi esperientzial honek artisau-ekoizpenaren ulermen sakonagoa sustatzen du, eta kontsumitzaileen eta landa-tradizioen arteko lotura indartzen du.

TOUR 4 – BASERRITIK GAZTARA: BEHI ETA ARDI USTIATEGIAK EZAGUTZEN

Belaze (Elorrio, Bizkaia)

BELAZE Elorrion dagoen baserri batean kokatutako nekazaritza- eta abeltzaintza-ustiategi eta gaztandegi bat da, Berenize eta Markelen bizitza-proiektua. Hasieran autokontsumora bideratutako eredua izan zuen, baina denborarekin esnearen ekoizpenera eta eraldaketara bideratutako proiektu profesionalizatu bihurtu da, lurraldearekin estuki lotuta.

Hasierako urteetan, baserriko jarduera askotarikoa zen eta bertako baliabideak aprobetxatzera bideratuta zegoen; horren barruan sartzen ziren abeltzaintza eta nekazaritza ekoizpenak. Denboraren poderioz, proiektuak hainbat ekoizpen-ildo gehitu zituen —hala nola hegaztigintza, haragitarako behi-aziendaren hazkuntza edo fruta-arbolen laborantza—, eta jarduera gero eta espezializatuago eta egituratuago bihurtu zen.

2018an, ustiategiak urrats erabakigarria egin zuen esne-ekoizpenera bideratuta, eta bere lehengai propioarekin esnekiak ekoiztearen aldeko apustua egin zuen. Aldaketa horrekin batera, kudeaketa agroekologiaren printzipioetara egokitu zen, ekoizpen-sistemak jasangarritasunaren eta ingurumenarekiko errespetuaren irizpideetara moldatuz.

Gaur egun, BELAZEk Fleckvieh-Simmental arrazako behi talde txiki batekin egiten du lan. Arraza mistoa denez, esne-ekoizpena eta txahalen hazkuntza uztartzea ahalbidetzen du. Ekoizpena eskala txikian kudeatzen da, gaztandegiaren eraldaketa-gaitasunera egokituta; horrela, prozesu osoaren kontrol zuzena bermatzen da, esnearen ekoizpenetik hasi eta azken produktuaren elaborazioraino. Ekoizten dituzten esnekien artean jogurta, gazta freskoa eta bestelako gaztak daude.

Bisitan, ustiategia eta baserria ezagutzeko ibilbide bat egiten da; bertan, ekoizpen-sistema eta ikuspegi agroekologikoa azaltzen dira, baita esnearen eraldaketa-prozesua ere. Amaitzeko, bertako produktuen dastaketa eskaintzen da.

GOMIZTEGI (Oñati, Gipuzkoa)

GOMIZTEGI gaztandegia Arantzazuko ingurunean dago, Aizkorri-Aratz Parke Naturalaren barruan. Abeltzaintza- eta gaztagintza-ustiategia izateaz gain, Artzai-Eskolaren egoitza ere da, eta funtsezko eginkizuna betetzen du artzain belaunaldi berrien prestakuntzan.

Ustiategiak Latxa arrazako artaldea kudeatzen du, eta horrekin DOP Idiazabal jatorri-izendapena duen ardi gazta ondua ekoizten du, baita bestelako gazta ere. Artaldearen kudeaketa larre natural eta komunalen erabileran oinarritzen da.

Gomiztegik modu eredugarrian uztartzen ditu tradizioa eta berrikuntza, euskal abeltzaintzaren ondarea bizirik mantenduz eta sektorearen egungo beharretara egokituz. Ekoizpen jardueraz gain, prestakuntza, dibulgazio eta sentsibilizazio lan handia egiten du artzaintzaren eta gaztagintzaren kulturaren inguruan.

Bisitan artaldea eta gaztandegia ezagutuko dira; ekoizpen-sistema eta Artzain Eskolaren prestakuntza-eginkizuna azalduko dira, eta amaieran gazten dastaketa egingo da.

TOUR 5 – GAZTAGINTZA ARTISAUAREN EKOIZPENAREN ANIZTASUNA LEA ARTIBAIN

Bisita hau Lea Artibai eskualdean egiten da, bertan baitago Esneki Zentroa, eta inguruko hiru artisau-gaztandegi biltzen ditu. Gaztandegi horiek eskualdeko abeltzaintza-sistemen, espezieen eta gaztagintzako ikuspegi desberdinen aniztasuna islatzen dute.

Txikiñena Esnekixek (Etxebarria, Bizkaia)

Txikiñena Esnekixek Aimarrek eta Amalurrek kudeatzen duten gaztandegia da, eta haiek arduratzen dira bai abeltzaintzaz bai gaztagintzaz ere. Haien ustiategia abelburu mistoz osatutako animali talde batean oinarritzen da: dozena bat behi inguru dituzte (batez ere Fleckvieh arrazakoak, eta suitzar marroi batzuk), baita Alpeetako eta Floridako ahuntzak ere.

Animaliak baserriaren inguruko larreetan libreki larratzen dute, ingurunearekin estu lotutako sistema baten barruan. Esnearen zati bat salmenta zuzen bidez merkaturatzen dute, eta gainerakoa beraien gaztandegian eraldatzen dute esneki ugaritan, besteak beste jogurta, gazta freskoa, koagulazio laktikoko gaztak eta pasta bigunak ekoiztuz.

Proiektua nabarmentzen da espezie-aniztasunagatik, produktu-sortagatik eta larratzearen, esne-ekoizpenaren eta gaztagintzaren arteko lotura zuzenagatik, eskala txikian egindako dibertsifikazioaren adibide osoa eskainiz.

Baskaran Gaztak (Santamañe, Bizkaia)

Baskaran Gaztak ardi-esne gaztandegi bat da, Bidanek eta Arkaitzek gidatua; aitak sortutako ustiategiaren ardura hartu dute, familiako tradizioari jarraipena emanez.

Beraiek kudeatzen duten Latxa ardien artalde propioa dute, bertako arraza autoktonoa. Ekoizten duten esne guztia Idiazabal DOP barruko gaztak egiteko erabiltzen da, ezarritako ekoizpen-estandarrak zorrotz betez eta tokiko gaztagintzaren ondarea zainduz.

Gaztandegiak belaunaldi-erreleboaren adibide argia eskaintzen du sistema tradizional baten barruan, jarraikortasuna, familiatik jasotako ezagutza eta jatorri-deituraren araberako ekoizpenarekiko lotura sendoa uztartuz.

Larruz Gaztak (Markina, Bizkaia)

Larruz Gaztak Gorka eta Iban anaien gaztandegia da, eta beren ahuntz-esnearen eraldaketan oinarritutako ustiategi bat kudeatzen dute, ekoizpena beren esne propioan oinarrituz.

Alpeetako ahuntzez osatutako artaldea kudeatzen dute, gaur egun Murciano-Granadina arrazara igarotzeko trantsizio-prozesuan dagoena. Ekoizten duten esne guztia ustiategian bertan eraldatzen da ahuntz-gazta fresko eta onduetan, bertako produktuen salmenta zuzenean oinarritutako ikuspegi argi batekin.