



LGP-ren eta Eskualdeko Akzio Planaren Aurkezpenak

Pasa den martxoaren 9an, eta eskualdeko 28 eragile bertaraturik, Areatzako Bainuetxean Gorbeialdeko 2016-2020ko Landa Garapen Programa barria eta 2016ko Akzio Plana aurkeztuteko jardunaldia ospatu zan.



Areatzako Jardunaldia

Akzio Plana lan erraminta bat da Eskualdeko LGPa abian jarri zantetik, bertan Gorbeialdeko 21 ekintza zehaztuko dira aurtengo lanak jorratzeko.

Jardunaldian Akzio Planaren barruan dagozan jardueren garapena indartzeko parte-hartze dinamika-sistema bat egin zan, kudeaketa-tresna bezala ikusten doguna, ekarpen barrietara irekita dagoena.

Akzioak Eskualdeko LGP-ko ekintzen esparru desberdinetan batuta dagoz, egindako foroetatik sortu diran ekarpen desberdinen emaitzak dira eta Gorbeialden azkenengo urteotan lanean ari dan ekintza ildoetan dagoz.

Beste alde batetik jardunaldi honetan dinamizaille-talde desberdinen sorrera aurkeztu zan, talde

bakoitzak bere jardun-eremuen zabalera eta garapen lanak egiteko. Talde desberdinetan parte-hartzea irekia da, interesatuta izan ezker eskualdeko edozein eragile parte-hartu leike.

“Urigoitiko Txorizoak” eta “Bizkaibarne Txakolina” ekoizle bien eta “Lavandula xaboi eta kremak” ekintzaileen esperientziak entzunez, “Gorbeia” pintxoia eta postrearen aurkezpenakaz eta bertako produktuak dastatuz amaitu zan eguna.

Presentación del PDR y del Plan de Acción Comarcal

El pasado 9 de marzo, y con la asistencia de 28 agentes de la comarca, se celebró en el Balneario de Areatza una jornada en la que se presentó el nuevo Programa de Desarrollo Rural (PDR) para el periodo 2016-2020 y el Plan de Acción de Gorbeialde 2016.

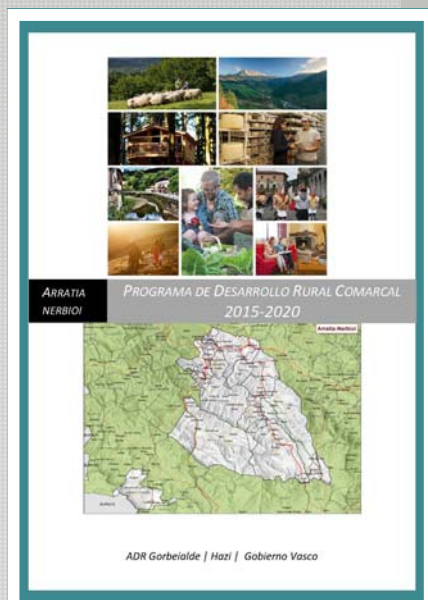
El Plan de Acción es una herramienta de trabajo que deriva del Despliegue del PDR Comarcal en el que se determinan las 21 acciones que marcarán el trabajo de la Asociación durante el presente año.

Durante la jornada se realizó una dinámica participativa para enriquecer el desarrollo de las acciones del Plan de Acción, que en todo caso, entendemos como una herramienta de gestión abierta a nuevas aportaciones.

Las acciones están alineadas dentro de los diferentes ámbitos de actuación del PDR Comarcal, son el resultado de las diferentes aportaciones de los foros realizados y están dentro de las líneas de actuación que se vienen trabajando en Gorbeialde los últimos años.

Por otro lado también se presentó la creación de distintos equipos dinamizadores que tienen como misión realizar el despliegue y desarrollo de las acciones del ámbito de actuación al que se adscribe. La participación en los diferentes grupos es abierta por lo que cualquier agente de la comarca puede tomar parte en caso de estar interesado.

Se finalizó la jornada escuchando las experiencias de dos productores (“Urigoitiko Txorizoak” y “Txakoli Bizkaibarne”) y de las emprendedoras de Ubide “Lavandula Xaboi eta Kremak”, con la presentación en sociedad del pintxo y postre Gorbeia y una degustación de productos locales.



AURKIBIDEA:

- LGP-a eta Akzio Plana
- I Artzantza eta Azuri eguna
- Basque FEST
- BBK Azoka

I ARTZANTZA ETA AZURI EGUNA OROZKON

Itzinak antolatuta, pasa den apirilaren 1ean, Oroskoko Museoa, I. Artzantza eta Azuri eguna ospatu zan.

Gorbeialdeko 2016ko Akzio Plana lantzen ibili garen bitartean Itzina Alkartek ardi-sektoreko egoera sozializatzeko behar izana adierazi eban, eta horretarako honegaz zer ikusi daukiezan herri bakoitzeko ekintza desberdinak ezagutzera emotea proposatu eban: lurraldeagaz daukon lotura, bertako arrazak mantentzeko, bere ekarpenak elikadura-kateari,...

Oroskoko Museoa hasiera emon jakon Jardunaldiari, bertan Arantzazuko Artzain Eskolako koordinadora dan **Batis Otaegik** parte-hartu eban, eskolara joaten diren emakume eta gizonei buruz hitz egin eban, bakoitzaren errealitatea azalduz eta emoten dabazan ekarpenak, baita be naturan eta landa-eremuan espezialitatuta dagoen **Gema Arrugaeta** argazkilaria bertaratu zan, berak artzaintzari buruzko argazkiliburu bat argitaratu dau.

Oroskoko Museotik, Zubiaur Kafetegira joan gintzezan, bertan Elik eta bere ekipoak Eusko Labeleko azuri-afari zoragarri bat prestatu euskuen, era desberdinetan egin, jardunaldira bertaratu ziran 60 pertsona inguruak aforian artzaintzari buruz hitz egiten jarraitu eben.

Itzinak proposatutako ekintza hau Gorbeialdek koordinatu dau eta Harakai Kooperatibaren, eskualdeko artzainekaz, eta Oroskoko Bizkai Barne Txakolinaren laguntza euki dau.

Hemetik honelako ekintzak proposatzea animatzen zaituegu, gure lehen sektorea bultzatzeko.

I JORNADA SOBRE PASTOREO Y EL CORDERO LECHAL EN OROZKO

El pasado 1 de abril, en el Museo de Orozko se celebró la Primera Jornada del Pastoreo y el Cordero Lechal, organizada por Itzina.

La Asociación Itzina, durante los trabajos de elaboración del Plan de Acción para 2016 de Gorbeialde, manifestó la necesidad de socializar la situación del sector ovino en la comarca, y para ello propuso la celebración de diferentes acciones promovidas desde cada municipio para dar a conocer diferentes aspectos ligados a esta actividad como pueden ser, su vinculación al territorio, el trabajo para el mantenimiento de las razas autóctonas, su aportación a la cadena alimentaria, etc

En esta primera jornada que se celebró en el Museo de Orozko contamos con la presencia de **Batis Otaegi**, coordinador de la Escuela de Pastores de Arantzazu, que nos habló entre otras cosas, de personas, de esas mujeres y hombres que acuden a su escuela, cada una con su formación previa, familiar o académica y de lo que la escuela puede aportar a cada una de ellas y con **Gema Arrugaeta**, fotógrafa especializada en naturaleza y medio rural, que acaba de publicar un libro sobre el pastoreo y con cuyas fotografías pudimos transportarnos

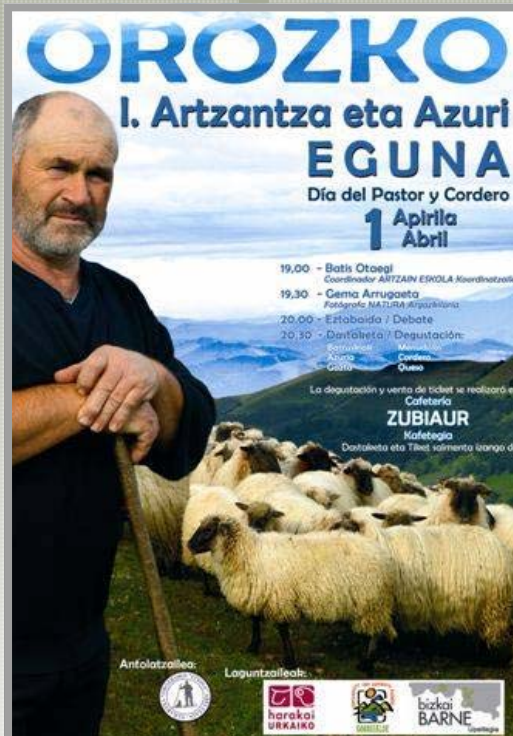
hasta todos esos lugares de nuestro territorio en lo que sigue y seguirá habiendo, pastoras, pastores y rebaños de ovejas.

Después del debate, en el que el público asistente tomó parte activa dejamos el Museo de Orozko para pasar a la cafetería Zubiaur, donde Eli y su equipo nos habían preparado una sabrosa cena a base de cordero lechal con Eusko Label, preparado de diferentes maneras, allí las aproximadamente 60 personas que tomaron parte en esta jornada continuaron conversando sobre pastoreo.

Esta acción propuesta por Itzina, la ha coordinado Gorbeialde y ha sido patrocinada por la Cooperativa Harakai, con personas pastoras socias en nuestra comarca y por Bizkai Barne la bodega de txakoli de interior sita en Orozko.

Desde aquí os animamos a que nos propongáis actuaciones de este tipo, para colaborar en la puesta en valor de las actividades de nuestro sector primario .

“El pasado 1 de abril, en el Museo de Orozko se celebró la Primera Jornada del Pastoreo y el Cordero Lechal.”



Jardunaldia Oroskoon

Basque FEST

Bilboko Udalak Euskadin parekorik ez duen jaialdi bat antolatu du, artea, musika, dantza, kirola eta gastronomia bateratu duen topaketa bat "BASQUE FEST. Bilbok Aste Santua sentitze-ko eta bizitzeko modu berri bat erakutsi du. Aurtun pausok eta prozesioek artearekin, musikarekin, dantzarekin, kirolarekin eta gastronomiarekin bat egin dute. Areatzako Plazan, Gastronomia espazioaren barruan, Gourmet Txokoaren karparen barnean Gorbeia helmuga turistikoaren ego-zen, beste helmuga turistikoekin eta bertako produktuekin bat. "BASQUE FEST" jaialdiak ongi zehaztutako publikoa du, hau da, bilbotarrak, eremu metropolitarrako biztanleak eta aldameneko lurralde eta erkidegoetakoak; gainera, Aste Santuan bisitatu gaituzten estatuko nahiz nazioarteko turistek ere zuzenduta egon da.

Hori dela eta, Gourmet espazioa iraun zuen bitartean (Apirilak 24-25-26) 14.000 bisitari ikusi genituen eta Gorbeia stand-a 600 pertsona inguru atenditu zuen. Bisitarien kopurua ikusita, ez da arraroa gure produktuen degustazioaren 60 pertsonen aforoa bete-beterik izatea. Gerturatutako bisitariak Ubideko Pagobietako eta Zeanuriko Ipiñaburuko Gaztaindegien gazta eta Orozkoko Bizkaibarneko Txakolina probatu ahal izan zuten eta helmuga turistikoaren stand-ean produktuak erosi, dana salduz.

El Ayuntamiento de Bilbao organiza un festival único en Euskadi, que incluye en un mismo certamen arte, música, danza, deporte y gastronomía que se denomina "Basque FEST". Bilbao descubre una nueva forma de sentir y vivir la Semana Santa. Los pasos y las procesiones han convivido con el arte, la música, la danza, el deporte y la gastronomía. Y dentro del espacio de Gastronomía en plena Plaza del Arenal, en la carpa dispuesta como Txoko Gourmet, se dieron cita algunos destinos turísticos y productos de estos destinos, en los que se incluyó Gorbeia. "BASQUE FEST" cuenta con un público bien definido, que suma a residentes en Bilbao, área metropolitana, territorios y comunidades limítrofes; además, está dirigido a turistas estatales e internacionales que nos visitan en Semana Santa.

Es por esto que durante los tres días que duró el espacio Gourmet (24-25-26 de Abril), el stand de Gorbeia atendió a unas 600 personas y el espacio recibió diariamente 14.000 visitantes. No es de extrañar que las catas de nuestros productos; queso por parte de las queserías de Pagobietako de Ubide e Ipiñaburu de Zeanuri y Txakoli por parte de la Bodega Bizkaibarne de Orozko fueran todo un éxito llenando las 60 plazas de las catas exprés y vendiendo todos sus productos en el stand del destino.





Pasa den apirilaren 21ean, Bilboko Arenal-ean, BBK Azokaren aurkezpen-publikoa antolatu zan.

Nekazaritza-ekoizleen eta kontsumitzaileen arteko komunikazioa erraztuteko proiektu bat da, produktuak ikusi ahal izateko, nekazaritzako ustiategi txikien ekoizpen-sistema sakon ezagutzeko eta, azken batean elikagaiak online erosketa-sistema baten bidez lortzeko.

www.bbkazoka.eus webgunearen eginkizunetako bat zabal-kundea edo dibulgazioa da. Proiektuarentzat funtsezkoa da ekoizpen-eredu bat, zikloa osotu arte prozesuaren fase guztiak batzen dauzena, ezagutaraztea.

BBK Azoka proiektua izaera irekiko ekinbide legez dago diseinatu eta plataforma sartu gure daben ekoizleek pixkanaka egin ahal izango dabe.

Proiektuan dagozan eskualdeko produktoreak honeik dira:

- Ubideko Pagobieta, Idiazabal Gazta.
- Igorreko Askibil, ahuntz Gazta.
- Zeberioko Akesolo Baserria, okela eta hestebeteak.
- Galdakaoko Txakoli Erdikoetxe.
- Urduñako Barraskibide, karakolak.
- Urduñako Arantzazu Meabe, Euskal Pastela.
- Orozkoko Janire Goikuria, Euskal Pastela.
- Urduñako Oilobide, arraultzak.
- Urduñako Santa Klara, Baserriko marmeladak.

BBK AZOKA

El pasado 21 de abril se realizó la presentación pública de BBK Azoka en el paseo del Arenal de Bilbao.

Se trata de un proyecto que facilite la comunicación entre productores agrarios y consumidores para que puedan ver los productos, conocer en profundidad el sistema de producción de las pequeñas explotaciones agrarias y en último término adquirir los alimentos a través de un sistema de compra online.

Una de las misiones de www.bbkazoka.eus es la función divulgativa. El proyecto considera clave dar a conocer un modelo de producción que engloba todas las fases del proceso hasta completar el ciclo

El proyecto BBK Azoka está diseñado como una iniciativa de carácter abierto y los productores que quieran sumarse a la plataforma podrán incorporarse de forma gradual.

Los productores de la comarca que ya forman parte de este proyecto son:

- Queso Idiazabal Pagobieta de Ubide.
- Queso de cabra Askibil de Igorre.
- Carne y embutidos Akesolo Baserria de Zeberio.
- Txakoli Erdikoetxe de Galdakao.
- Caracoles Barraskibide de Orduña.
- Pastel vasco de Arantzazu Meabe de Orduña.
- Pastel vasco de Janire Goikuria de Orozko.
- Huevos Oilobide de Orduña.
- Mermeladas Santa Clara Baserria de Orduña



Gorbeialde ALDIZKARIA

GORBEIALDE LANDA GARAPENERAKO ELKARTEA
Askatasun, 34-A
48143 -AREATZA-

Telefona: 94 631 55 25 Faxa: 94 631 71 01
gorbeialde@gorbeialdea.com

www.gorbeialdea.com