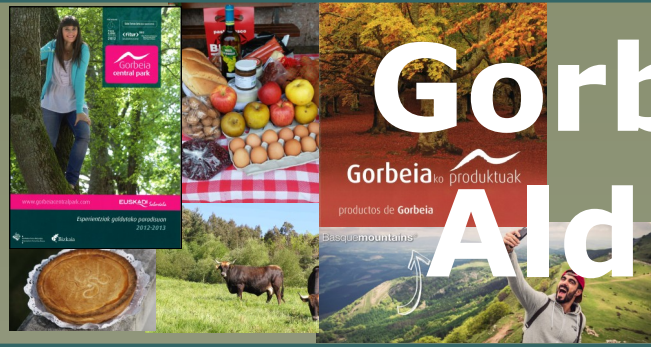


2016ko azaroaren 22a
IV Zenbakia-2016

Gorbeialde
Landa Garapenerako Akzioen
Asociación de Desarrollo Rural

Gorbeia

Basque
MOUNTAINS



Gorbeialde Aldizkaria

Aurkibidea:

Bilboko Merkatuak	1
Gaztak sari-irabazle	2
Biosphere	3
Pintxo dastaketa Lemoan	4

BILBOKO MERKATUAK

MERCADOS EN BILBAO

**2014. urteko erdialditik hona Bilbon
"Gure Lurreko Merkatua" ospatzen da.**

Merkatu hau zapatu goiz guztietan egiten da Bilboko Udalako zubia-
ren ondoko Arenaleko aterpetan.

Publiko eta ekoizleen parte hartzeari dagokionez gorabeherak egon
dira, baina azken aldiz merkatua biztuaz doa, ekoizle barriek sartu
direlako eta honela salmentak igon egin dira.

Merkatu honen erosleak mota askotako jendez osatuta dago. Alde
batetik Bilbotarrak, produktoa ezagutu ondoren eta merkatu honen
asteroko aldizkakotasun aukerari esker, erosketak sarritan egiten
dabez eta beste alde batetik "ezohiko" eroslea dago, gehienak turis-
tak direnak, ustekabeko erosketak egiten dabenak, merkatua apurka
-apurka bisitariarentzat erreferentzi baten bihurtzen ari da.

Bizkaimendi Bizkaiko LGako Federaziotik lanak egiten ari dira merka-
tu hau sendotzeko gurean eta Bilboko beste alderdietan eta Bizkaiko
beste udaletan zabaltzeko.

Merkatu honetan parte hartzen daben gure eskualdeko ekoizleak
honeik dira: "Akesolo Baserria", "Urigoitiko Txorizoak", "Tologorri",
"Txaramela Pasta", "Adaro ogia eta pastela", "Ana Añibarro",
"Pastelería Artesana Arantzazu", "Padilla Gazta", "Olarrekoa Gazta"
eta "Pagobieta Gazta".

Beste alde batetik, pasadan urriaren 29an eta "Zubiarte D.O." susta-
penerako programaren barruan Zubiarte Zentro Komerzialen alboan
Bizkaiko ekoizleen azoka bat antolatu zan, bertan gure eskualdeko 4
ekoizle partu-hartu eben: Sandra Lejarza "Baserriko Hanburgesak"az,
Iñigo Macias "Gozatzeko Eztia"gaz, Lorea Momeñe "Urigoitiko Txori-
zoakaz" eta Arkaitz Larrazabal "Gure Ahalegina Txakolina"gaz.

Parte-hartu eben ekoizleetatik aparte eta "Basquemountains" kan-
painaren barruan, Gorbeialdek eskualdeko informazio turistikoa
emoteko postu bat jarri eban.

Zubiarte Merkataritzaz-Zentroa BilbaoCentro enpresa-elkartearen
barruan dago, Elkarte honegaz aukera desberdinak jorratzea gure da,
merkatu barriak egiteko aukera edo euren kideen artean gure pro-
duktoak ezagutzera botatea.

**Desde mediados de 2014 se
viene celebrando en Bilbao
"Gure Lurreko Merkatua".**

*Este mercado se celebra todos los
sábados a la mañana en los tin-
glados del Arenal junto al Puente
del Ayuntamiento.*

*Ha tenido altibajos en cuanto a la
asistencia de público y de produc-
tores, si bien últimamente la ten-
dencia es buena ya que se han incorporado nuevos productores que han re-
vitalizado el mercado y las ventas se están consolidando.*

*La clientela de este mercado está formada por un público muy diverso. Por un
lado están los vecinos de Bilbao, que tras conocer el producto y gracias a la
posibilidad que les da la periodicidad semanal del mercado, realiza sus com-
pras habitualmente y por otro lado está el comprador "de paso", mayoritaria-
mente turistas, que realizan una compra ocasional ya que el mercado está
convirtiéndose, poco a poco, en una referencia para los visitantes.*

*Desde Bizkaimendi, la federación de ADRs de Bizkaia, se está trabajando para
consolidar este mercado y extenderlo a otras zonas de Bilbao y municipios de
Bizkaia.*

*Los productores de nuestra comarca que vienen asistiendo a este mercado
son: "Akesolo Baserria", "Urigoitiko Txorizoak", "Tologorri", "Txaramela Pas-
ta", "Adaro", "Ana Añibarro", "Pastelería Artesana Arantzazu", "Padilla Gaz-
ta", "Olarrekoa Gazta" y "Pagobieta Gazta".*

*Por otro lado, el pasado 29 de octubre, y dentro del programa promocional
de "Zubiarte D.O.", se celebró junto al Centro Comercial Zubiarte una feria de
productores de Bizkaia a la que asistieron cuatro productores de la comarca:
Sandra Lejarza con "Baserriko Hanburgesak", Iñigo Macias con "Gozatzeko
Eztia", Lorea Momeñe con "Urigoitiko Txorizoak" y Arkaitz Larrazabal con
"Gure Ahaleginak Txakolina".*

*Además de estos productores, Gorbeialde puso un puesto en el que se dio
información turística de la comarca dentro de la campaña Basquemountains.*

*El Centro Comercial Zubiarte está dentro de la Asociación Bilbao Centro, Aso-
ciación con la que se quiere explorar diferentes opciones como la realización
de mercados en la zona o dar a conocer nuestros productos entre sus
asociados.*



Bilboko Arenal

ZUBIARTE





Gorbeialdeako gaztak sari irabazleak

Azken aldian Gorbeialdeako gaztak hainbat sari irabazleak izan dira.

Pasadan azaroaren 1ean eta Turtziozen ospatu zan Azokan Ubideko "Pagobieta Gaztaitegia" k irabazi eban XX Bizkaiko "Gazta Eguna" lehiaketan.

Irailaren 24ean, Atxondoko "Artzain Eguna" an eta bertan ospatu zan Bizkaiko Gazta Lehiaketan, Zeanuriko "Altunoste" Gaztaitegia" k lehenengo saria jaso eban.

Gure zorionik beroenak sari-irabazle honek, Pagobietan: Naiara Hidalgo eta Aser Astorgano, Altunosten: Emilia Arana eta Julian Ajuriagerra, sari honeik euren eguneroko lana baloratzeko eta Gorbeialdeako gazta-ekoizleen artean dagoen sekulako maila erakusteko .

"La Quesería Altunoste de Zeanuri y la Quesería Pagobieta de Ubide han sido los ganadores en diferentes concursos de quesos que se han celebrado en Bizkaia"



Premios para los quesos de Gorbeialdea

Son varios los premios que los quesos de Gorbeialdea han recibido últimamente.

El pasado 1 de noviembre, y dentro de la feria que se celebró en Turtzioz, la Quesería Pagobieta de Ubide se alzó con el triunfo del concurso de queso dentro del XX Concurso del "Gazta eguna".

Días antes, el 24 de septiembre, dentro de los eventos que se celebran en Atxondo en el marco del "Artzain eguna", fue la Quesería Altunoste de Zeanuri la que se llevó el primer premio del Concurso de Quesos de Bizkaia.

Nuestra felicitación a estas queserías por los premios conseguidos, premios que sirven como reconocimiento del trabajo que realizan día a día Naiara Hidalgo y Aser Astorgano en Pagobieta y Emilia Arana y Julian Ajuriaguerra en Altunoste y que nos muestran el gran nivel que existe entre los productores de queso de Gorbeialdea.

<http://www.gorbeialdea.com/berriak/>



BIOSPHERE



Desde el 7 al 11 de noviembre, el área de turismo de la ADR Gorbeialde estuvo en la formación presencial de implantación BIOSPHERE, impartido por el Responsible Tourism Institute RTI y organizado por Basquetour.

El certificado BIOSPHERE RESPONSIBLE TOURISM es el programa de certificación sostenible diseñado para la industria turística con mayor credibilidad y confianza del mercado internacional. Dada la creciente demanda y tendencia hacia la sostenibilidad (más de 30 millones de turistas al año visitan destinos y hoteles cuya garantía de autenticidad está respaldada por Biosphere u otras certificaciones de sostenibilidad) Euskadi ha decidido facilitar esta formación para empezar a implantar el sistema.

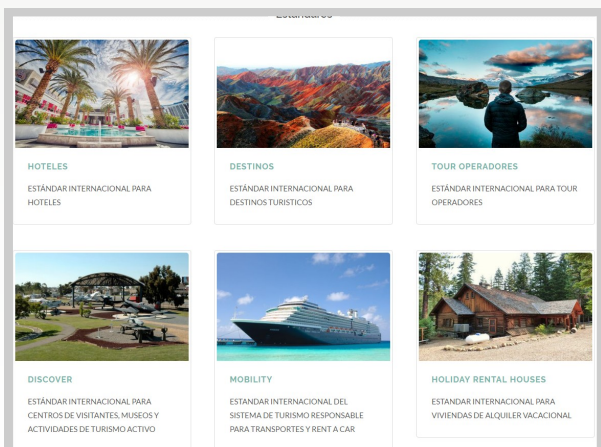
Esta certificación tiene 3 tipologías: **alojamientos** (hoteles, apartamentos, apartahoteles, campings), **destinos y grandes cadenas** y **"Biosphere a medida"** (para todas aquellas tipologías que no se contemplan en las anteriores). Para conseguir este certificado, se necesita un certificador o certificadora de Biosphere acreditado/a, firmar una carta de compromiso, hacer una memoria diagnóstica, un plan de acción, pasar por una auditoría y en los próximos años renovar la certificación. Los precios de certificación varían entre los 200 y 1.200 € dependiendo del tamaño.

A partir del 2017 se pretende empezar a implantar la certificación en Euskadi y en nuestra comarca desde la ADR Gorbeialde, hay personal cualificado para poder hacerlo. Además de esta certificación, en la ADR se trabajan otros programas como: Sistema de Calidad Turística en Destinos (Programa Destinos-SICTED Buenas Prácticas, Q de Calidad), Buenas Prácticas en Tecnologías de la Información y Comunicación, Ecoetiqueta, Diagnóstico Energético y formaciones específicas sobre gestión y marketing.

Más información sobre la certificación:

www.biospheretourism.com/es

Para más información sobre los programas que se trabajan desde la Asociación, contactar con la misma a través de email o teléfono.



Azaroaren 7tik-11ra, Gorbeialde LGako Turismo arloko teknikariak BIOSPHERE iraunkortasunaren ziurtagiriaren inplantazioa zuzenezko formakuntza jaso zuten RTI (Responsible Tourism Institute)-ren eskutik Basquetourrek antolatuta.

BIOSPHERE RESPONSIBLE TOURISM ziurtagiria, industria turistikoaren garapen iraunkorarako ziurtagiria da eta esparru internazionalen sinesgarritasun eta konfidantza askoko ziurtagi beza ikusten da. Gaur egungo iraunkortasun joerak ikusita (30 milioi turista baino gehiago Biosphere ziurtagiria edo bestelako iraunkortasun ziurtagiriak duten helburu eta hotelak bisitatzeko dute) Euskadi mailan honako programa lantzea erabaki da.

3 ziurtagiri mota daude: **ostatuentzako** (hotelak, apartamentuak, apartahotelak, kampinak), **helburu turistikoentzat eta korporazio handientzako** eta **"Biosphere neurrira"** (aurreko tipologian sartzen ez diren bestelako enpreentzako zuzenduta). Honako ziurtagiria lortzeko, BIOSPHEREN hezita dagoen persona ziurtagiriagaz behar da eta honek, konpromezu gutuna sinatzeko eskatu du, diagnostikoa egin du, akzio plana eratu, auditoria egin eta hurrengo urteetan berriztu. Ziurtagiriaren prezioa 200€tik 1.200€ra izan daiteke enpresaren handitasunaren arabera.

2017tik aurrera Euskadin ezarri ahal izango da eta gure eskualdean Gorbeialde LGatik ezarri ahal izango da. Horretaz gain, eskualdean Kalitate Turistikoaren Sistema helmugetan (Helmugan Programa-SICTED Praktika Onak, Q Kalitate Programa), Informazio eta Komunikazioen Teknologien kalitatearen sistema, Ekoetiketa, Diagnostiko Energetikoa eta marketin eta kudeaketaren inguruko formakuntzak lantzen dira Gorbeialdetik.

Ziurtagariaren inguruko informazio gehiago:

www.biospheretourism.com/es

Bestelako programen eta formakuntzen informazioa Gorbeialde Landa Garapenerako Alkartera deitu edota email bidali.

Gorbeialde LGAK Lemoako Ferian hartu zuen parte, sasoiko pintxo dastaketa arrakastatsu batekin

200 pertsona baino gehiagok dastatu zuten indaba gorriakin egindako hamburgesa

Azaroaren bigarren igandean egin zen Lemoako XVII Nekaritzako Elikagaien Azoka. Arrakastarekin gainera. Nahiz eta goiz osoan euria egin, bai produktoreak eta bai antolatzailleak pozik atera ziren, partaidetzaren aldetik. Lemoara hurbildu zen jendea, igande ezberdin bat pasatzeko asmoz, gure baserrietako produkturik onenak dastatzera eta erostera animatu zen.

Gainera, *Gorbeialde* Landa Garapenerako Alkarteko txokoa bisitatueneraiko bat izan zen. Besteak beste, azokan erosketak egin zituzten artean indaba eta barazki burger bat, Idiazabal gazta eta txakoli-saltzarekin egina, dastatzera gonbidatu zirelako.

Pintxoa hor bertan egin zen, Sustraiak Katering Ekologikoaren laguntzarekin. Katering barazkijalean espezializatutako enpresa honek 20 pertsonarentzako bi tailer antolatu ziren; bi taldetan banatuta, tokiko produktuekin pintxo ekologiko bat sukaldatu zuten, Gorbeialdeko barazkiak, lekaleak, gazta eta txakoli erabiliz. Guz-

“200 pertsona baino gehiagok dastatu zuten indaba gorriakin egindako hamburgesa”

tira, 200 pertsona baino gehiagok dastatu ahal zuten errezeta.

Gainera, erosleen artean bi otzara zozketatu ziren. Otzarak Batu Koop.-ek prestatu zituen. Batu bertako **barazki, fruta, kontserba eta marmeladak** ekoiztu eta banatzen dituen kooperatiba agroekologikoa da.

Ekimena Zeberioko azokan ere errepikatuko da, Gorbeialde LGAK urte amaierara arte, sasoiko produktuak bultzatzeko egingo duen kanpainaren barruan, udazken honetan barazkiak, gaztak eta txakolina produktu nagusiak izanik.

Éxito de la degustación de recetas de temporada organizada por la ADR Gorbeialde en la Feria de Lemoa

Más de 200 personas probaron la hamburguesa de alubias rojas

La edición número 17 de la Feria Agroalimentaria de Lemoa, celebrada el pasado 13 de Noviembre ha sido un éxito de participación. Pese a que no dejó de llover durante prácticamente toda la mañana, tanto los productores y productoras, como la organización se mostraron satisfechos con el resultado: las personas que se acercaron a Lemoa para pasar un domingo diferente, se animaron a degustar y comprar los mejores productos de nuestros baserri.



El stand de la ADR Gorbeialde fue, además, uno de los más visitados; entre otras razones porque se ofrecía una hamburguesa de alubias y verduras, con salsa de queso Idiazabal al txakolí entre las personas que habían hecho compra en la feria.

El pintxo fue elaborado in situ en el taller, realizados en colaboración con Sustraiak Katering Ekologikoa. La empresa, especializada en caterings vegetarianos, enseñó a los asistentes al taller cómo cocinar la receta con productos locales de Gorbeia: verduras, legumbres, queso y txakoli. En total, más de 200 visitantes tuvieron ocasión de degustar el pintxo.

Además se sortearon entre todas las personas que hicieron una compra en la feria dos cestas de verduras ecológicas de Batu Koop., la cooperativa agroecológica de local que produce y distribuye **hortalizas, frutas, conservas y mermeladas**.

La iniciativa se repetirá en la feria de Zeberio, el próximo domingo 27 de noviembre, y forma parte de la campaña que hasta finales de año lleva a cabo la ADR Gorbeialde para promocionar nuestros productos locales de temporada, este otoño centrada en las verduras, legumbres, queso y txakolí.

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

