

2017ko apirilaren 6a
I Zenbakia-2017

Gorbeialde
Landa Garapenerako Akzioen
Asociación de Desarrollo Rural



Gorbeialde Aldizkaria

Aurkibidea:

- Gorbeia Aste Santuan 1
- Erleak / Vespa Velutina 2
- Ostegun ekintzaileak 3
- Jardunaldia Zaragozan
- Artzantza eta Azuri eguna 4

GORBEIA ASTE SANTUAN GORBEIA EN SEMANA SANTA

Bilboko Aste Santua "Basque FEST" delakoaren erritmora mugitzen da, hau da, apirilaren 12tik 16ra antolatuko den euskal abangoardiaren eta kulturaren jaialdiaren erritmora, hiria euskal unibertsoaren kultura- eta arte-adierazpenekin betetzen duena.

Bilbo jai-espazio handi bat izatera pasako da, eta aisialdirako proposamen interesgarriez zein gastronomia-eskaintza zapo-retsuez gainezka egongo dira hiriko zenbait espazio: Areatza, Plaza Barria, Azkuna Zentroa, Guggenheim Bilbao Museoa... Tradizioa, nortasuna, abangoardia eta sormena izango dira adin guztietako pertsonentzako jardueraz osatutako programaren osagaiak: kontzertuak, tailerrak, erakusketak, probaketa, herrikirolak, dastatzeak, DJak, ikuskizunak, kaleko antzerkia, haurrentzako animazioa, erromeriak... Gastronomia aldetik, aurtenera Gorbeia izango da gonbidatua Areatzako Plazako Gourmet espazioan eskualdeko zapoak eta produktuak hurbiltzeko: Orozkoko Gozatzeko Eztia, Urigoitiko Txorizoak, Bizkaibarne Txakolina, Ubideko Pagobietan Gaztaindegia eta Blanca Antoñan Gorbeiaiko produktuekin egindako pintxo goxo bat eta pintxo gazien showcookinga egongo.

Honako jardunaldia, aukera ezin hobea izango da bertan dagoen jendea Gorbeiarantz hurbiltzera animatzeko zeren eskualdea ezagutarazteko asmoz, datorren Aste Santuan disfrutatzen 5 bisita gidatu antolatu ditu Gorbeia Gune Turistikoak. Horrela posible izango da 'Artzain Egun batez' esperientzia dastatzea, Oletako Maider Unda, txapeldun olinpikoaren gaztandegian; 'Baia, Gorbeia garagardoa' egiteko prozesua ikustea, Joselu Lopez eta Idoia Marañonen eskutik, Oiardon; 'Erlezain egun batez' bihurtzea, Aramaioko Juan Mari Arriolabengoa erlezainarekin; eta Orozkoko Museo Etnografikoa eta Zeanuri herria ezagutzea. Programaren kartela ikusi edota deskargatzeko esteka:

<https://goo.gl/photos/bNXacbMm5o2aufLV6>



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



En Semana Santa Bilbao se mueve al ritmo de "Basque FEST", el festival de la cultura y vanguardia vasca que del 12 al 16 de abril inundará la ciudad con distintas manifestaciones culturales y artísticas del universo vasco.

Bilbo se convierte en un gran espacio festivo con interesantes propuestas de ocio y una suculenta oferta gastronómica en distintos espacios de la ciudad como el Arenal, Plaza Nueva, Azkuna Zentroa, Museo Guggenheim Bilbao... Tradición, personalidad, vanguardia y creatividad son los ingredientes de un programa repleto de actividades para todos los públicos: conciertos, talleres, exposiciones, catas, deporte rural, degustaciones, Djs, espectáculos, teatro de calle, animación infantil, romerías... En cuanto a gastronomía un año más Gorbeia estará presente en el espacio Gourmet en la Plaza del Arenal, dando información turística y acercando sus productos y sabores: Miel Gozatzeko Eztia, Urigoitiko Txorizoak, Txakoli Bizkaibarne de Orozko, Quesería Pagobietan de Ubide y Blanca Antoñana nos enseñará cómo elaborar un pintxo dulce y otro salado con productos del Gorbeia.

Este evento es una gran oportunidad para animar a cualquier persona que se encuentre en Bilbao para que se acerque a nuestro destino ya que con el objetivo de dar a conocer la comarca, el Destino Turístico Gorbeia ha organizado 5 visitas guiadas esta Semana Santa. Así será posible probar la experiencia 'Pastor por un día', de la mano de la medallista olímpica Maider Unda, en su quesería de Oleta.; descubrir el proceso de elaboración de 'Baia, la cerveza de Gorbeia' con Idoia Marañón y Joselu López en su microcervecera de Oiardo; convertirse en 'Apicultor por un día' junto a Juan Mari Arriolabengoa en Aramaio; y conocer el Museo Etnográfico de Orozko y el pueblo de Zenuri. Puedes ver/descargar el cartel del programa, en castellano y en euskera, en el siguiente enlace:

<https://goo.gl/photos/bNXacbMm5o2aufLV6>



Erleen garrantzia eta liztor Asiarraren (vespa velutina) arriskua.

Gorbeialden eskutik Dima eta Zeanuriko ikasleei hitzaldi bi emon jakiez, alde batetik erleak daukien garrantziaz bai ingurune-polinizatzaile bezala bai baliabide hornitzaile bezala eta beste alde batetik velutina vesparen, liztor Asiarra bezala ezagunagoa, aldetik sufritzen daben mehatxuaz kontzientziatzeko.

Jardunaldi hauetan be liztorrak harrapatzeko tranpa-eraikuntza lantegi bat egin da, garrantzi handikoa urtearen sasoi honetan ze orain kabi barriak egiten ari direlako.

Ikasleak eta irakasleak harrera ona egin deusie hitzaldi hauei eta asmoa da eskualdeko eskola gehiagotan egitea.



“Desde Gorbeialde se han dado dos charlas a los escolares de Dima y Zeanuri”

La importancia de las abejas y el peligro de la avispa asiática.

Desde Gorbeialde se han dado dos charlas a los escolares de Dima y Zeanuri para concienciarles de la importancia que tienen las abejas como polinizadores de medio y como proveedoras de recursos y de la amenaza que sufren por parte de la vespa velutina, más conocida como avispa asiática.

En estas jornadas también se ha realizado un taller de construcción de trampas para la avispa, labor ésta muy importante en esta época del año, por ser ahora cuando se forman las nuevas colmenas de avispas.

Estas charlas han tenido una gran acogida entre los alumnos y los profesores y se tiene la intención de realizarla en más colegios de la comarca.



Erlea eta Liztor Asiarra





JUEVES DE EMPRENDIMIENTO

El pasado 30 de marzo y el 5 de abril se celebró en el albergue Mandoia de Zeberio el barnetegi de "Los Jueves del Emprendimiento". Estas jornadas, organizadas por HAZI, en las que colaboramos las ADRs, están dirigidas a formar a personas que quieran abrir un empresa o diversificar la que tienen en el medio rural.

Es muy importante la labor de captación de estos emprendedores para posteriormente informarles de estas jornadas y de posibles ayudas que podrían tener para desarrollar su negocio por lo que os pedimos dirijáis a Gorbeialde a las personas que puedan estar en esta fase de desarrollo de una empresa.

La siguiente Jornada se celebrará en la Escuela de Faisoro en Zizurkil el próximo 27 de abril.

Más información en :

http://www.hazi.es/images/documentos/mailings/folleto_2017_jueves.pdf

II Jornada sobre Territorios Pastoreados en Zaragoza

El 27 y 28 de marzo se celebró en Zaragoza la "II Jornada sobre Territorios Pastoreados" a la que asistimos desde Gorbeialde la técnica del sector primario y el gerente.

TERRITORIOS PASTOREADOS

INGLATERRA produce los derivados de sus pastos como parte de los sistemas de producción agrícola y medioambiental. Según la normativa europea, el sector productivo, así como el desarrollo de la actividad agrícola para los sistemas de producción de la PAC.

En ESPAÑA, muchos pastos leñosos se están viendo afectados por la nueva PAC por tener demasiados árboles y matorrales. Así lo ha llamado suficientemente en el informe técnico para el desarrollo de la actividad agrícola para los sistemas de producción de la PAC.

FRANCIA promueve las dimensiones tecnológicas y se ha centrado en un enfoque de sostenibilidad de la PAC.

En los países leñosos que aún se quedan fuera del primer pilar, se debe apoyar a través de los medios agroambientales del segundo pilar de la PAC.

TRABAJAMOS EN DEFENSA DE LOS PASTOS LEÑOSOS Y DE LAS GANADERÍAS EXTENSIVAS Y TRASHUMANTES QUE LOS PROVECHAN

En estas jornadas se realizaron diferentes exposiciones sobre la importancia de la ganadería extensiva en muchas comarcas como generadora de alimentos de calidad, como fijadora de la población en el medio rural y como actividad imprescindible para la sostenibilidad del medio natural, tal y como ahora lo conocemos, y herramienta para prevenir incendios.



OSTEGUN EKINTZAILEAK

Pasa dan martxoaren 30ean eta apirilaren 5ean Zeberion kokatzen dan Mandoia Aterpetxea-n "Ostegun ekintzaileak" barnetegi egin zan. HAZI-k antolatua eta LGA-en laguntzagaz, jardunaldi hauek landa eremuan enpresa bat zabaltzea edo daukienak dibertsifikatzea nahi daben ekintzaileak formatzeko zuzenduta dagoz.

Ekintzaile barriak geureganatzeko lana oso garrantzitsua da gero jardunaldi hauei buruz eta euren negozioa garatzeko lortu ahal dezakeen diru-laguntzei buruz barri emoteko, hau dala eta garapen-fase honetan dagoen ekintzailearen bat ezagutu ezkeror Gorbeialde Alkartera zuzentzea eskatzen dogu.

Hurrengo jardunaldia Zizurkil-ko Faisoro Eskolan izango da, apirilaren 27an.

Informazio gehiago behar ezkeror:

http://www.hazi.es/images/documentos/mailings/folleto_2017_jueves.pdf

Lurralde Larreratutari buruzko II. Jardunaldia Zaragozan



Martxoaren 27 eta 28an Zaragozan ospatu zan "Lurralde Larreratutari buruzko II Jardunaldia", Gorbeialdetik lehen sektoreko teknikaria eta kudeatzailea bertaratu gintezan.

Jardunaldi hauetan eskualde askotan abeltzaintza estentsiboak bai kalitatezko elikagai sortzaile bezala bai populazioa landa-eremuan gelditzeko tresna bezala eta gaur egun ezagutzen dogun inguruen naturalaren iraunkortasunarako eta baso-suteen prebentziorako daukon garrantziari buruzko hitzaldiak egin ziran.

Jardunaldiaren programa / Programa de la Jornada:

<http://www.interovic.es/sites/default/files/ProgramaJornadaTerritoriosPastoreados2ZaragozaMar17-6.pdf>

Informazio gehiago / Más información:

www.grupopastores.coop

www.contraladespoblacion.com

www.ganaderiaextensiva.org

www.entretantos.org/ganaderas-en-red-sale-a-la-luz-en-la-ii-edicion-de-territorios-pastoreados/

II. ARTZANTZA ETA AZURI (ARTXO) EGUNA OROZKON

Joan den zapatuan, apirilaren 1ean, II Artzantza eta Azuri eguna antolatuta da Orozkon

"Itzina" Orozkoko Abeltzainen Alkartea antolatua eta Udala, Gorbeialde LGA, Harakai Urkaiko Kooperatiba eta Bizkai Barne Upetegiaren laguntzagaz bigarren urtea da artzainari omenaldi bat egiten jakona eta euren arteko produktu baten sustapena, azuria.

Jardunaldia hitzaldi batez hasi zan, Ardiekin-eko Lourdes Mintegi eta Feli Arresen eskutik. Latxa arrazako ardi hobeak genetikoki buruz hitz egin eben, zerdan, zertarako egiten da eta nortzuk egiten dabean, besteak beste. Bukatzerakoan Itzinak bertako artzain dan Fernando Arabaizaren Eusko Labeleko sei laurden artxo zozkatu ziran bertaratu ziren artean.

Hitzaldiaren ostean, enparantzan, Feli Arresek eta Periko Gorostizak, Orozkoko artzain batzuk ekarritako ardi batzuk erakutsiz, latxa arrazako ardi ezaugarriak azaldu euskiezan. Hemetik eskerrik beroenak Emilio Goti, Enrique Mendiguren, Jesus Angel Santa Cruz, Luis Larrea eta Ramon Añibarrori, euren ardiak eta arkaztak enparatzara ekartearen.

Jardunaldia udal-pilotalekuan bazkari batez jarraitu zan, bertan 70 pertsona baino gehiago Orozkoko artzaina dan Fernando Arabaizaren azuria dastatu eben. Supelaur K.T. eta Fernando kide dan Harakai-Urkaiko Kooperatiba laguntzagaz 7 azuri erre ziran. Azuria dastatu ondoren Zeanuriko "Ipiñaburu" gaztandegiko Jon Etxebarria eta Puy Arrietan Idiazabal gaztagaz gozatu gindun.

Amaituteko eta gazta bat ebagi barik zegoela ikusirik, bertaratutako artean errematera ateratzea ebatzi zan, Ordiziako arremate famatuaren modukoa izan gura barik, bertaratu zan batek zati bategatik 50 euro ordaintzen animatu zan.

Hemetik eta antolatzaileen izenean gure eskerrik beroenak jardunaldi honetara bertaratu direneei, honela artzainen lana ezagutzera emotea eta baloratzea eta egunean-egunean bertako produktua kontsumitzea lagundu deuskuelako.

ESKERRIK ASKO ETA HURRENGORARTE.

II DIA DEL PASTOR Y CORDERO EN OROZKO

Este sábado día 1 de abril se ha celebrado el II Día del Pastor y Cordero en Orozko

Organizado por Itzina, la asociación de personas ganaderas de Orozko, y con la colaboración del Ayuntamiento, Gorbeialde, la cooperativa Harakai Urkaiko y la Bodega Bizkai Barne se ha celebrado por segundo año una jornada de homenaje a la persona del pastor y de promoción de uno de sus productos, el cordero lechal.

La jornada dió comienzo con una charla, nos acompañaron Lourdes Mintegi y Feli Arrese de Ardiekin. Nos hablaron de mejora genética en oveja latxa, que es, para qué se hace y quienes la hacen entre otras cosas. Al finalizar Itzina sorteó seis cuartos de cordero lechal con Eusko Label del pastor local Fernando Arbaiza, entre los asistentes.

Después en la plaza junto a los ejemplares que habían acercado varios pastores de Orozko, Feli Arrese y Periko Gorostiza nos contaron las características raciales de la oveja latxa. Desde

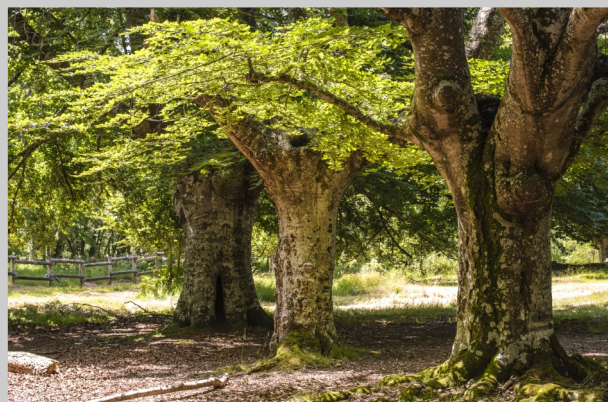
aquí queremos dar las gracias a Emilio Goti, Enrique Mendiguren, Jesus Angel Santa Cruz, Luis Larrea y Ramón Añibarro, que bajaron hasta la plaza sus ovejas y "arkazta"s.

La jornada continuó con una comida en el frontón municipal, donde más de 70 personas probaron el cordero lechal con Eusko Label del pastor de Orozko, Fernando Arbaiza. Se asaron siete corderos con la colaboración de Supelaur K.T. y de la Cooperativa Harakai-Urkaiko de la que Fernando es socio. Tras el cordero disfrutamos del queso Idiazabal de Jon Etxebarria y Puy Arrieta de la quesería Ipiñaburu de Zeanuri.

Para finalizar y sobre la marcha, la organización vió que habia quedado un queso sin partir y decidió subastarlo entre los asistentes, subasta que sin pretender emular a la famosa subasta de Ordizia, animó a un asistente a pagar 50€ por la pieza.

Desde aquí y en nombre de la organización queremos dar las gracias a todas las personas que asistiendo a esta jornada nos van a ayudar a dar a conocer y a valorizar el papel del pastoreo y a consumir productos locales en nuestro día a día y también en estos eventos.

ESKERRIK ASKO Y HASTA LA PROXIMA



Gorbeialde ALDIZKARIA

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

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

www.gorbeialdea.com

