

2018ko apirilaren 27a
I Zenbakia -2018-



Gorbeialde
Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural

Gorbeia

PRINTE

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE GORBEIALDE

*El próximo 2 de mayo, a las 17 horas, en el Ayuntamiento de Areatza se celebrará la **Asamblea General Ordinaria de Gorbeialde**.*

En la misma se presentará la memoria de actividades del 2017, las cuentas y el informe de auditoría, el presupuesto de gasto corriente para 2018, las cuotas de socio y por fin el Plan de Acción que se propone para el presente año.

Son temas interesantes y de gran importancia para la Asociación y por extensión para sus socios por lo que es conveniente la participación en la Asamblea.

Tal y como se manifiesta en los Estatutos es un derecho de los socios el ser convocado a la Asamblea, asistir y ejercer su derecho a voto... pero no sólo eso, ya que los mismos Estatutos indican que es obligación de los socios el participar de forma activa en las asambleas y en la toma de acuerdos.

De cara a facilitar la participación y la comprensión de los asuntos que se traten, por parte de los trabajadores de Gorbeialde vamos a intentar que la Asamblea sea dinámica y didáctica, siempre dentro del rigor y la seriedad que tiene que tener este tipo de eventos.

Por lo que os animamos a los socios a acudir y participar en la Asamblea.



GORBEIALDE LGA-ko OHIKO BATZAR OROKORRA

Datorren maiatzaren 2an, arratsaldeko 5:00etan, Areatzako Udalan, **Gorbeialdeko Ohiko Batzar Orokorra** egingo da. Bertan 2017ko ekintzen memoria, diru-kontuak eta auditorak egindako txostena, 2018ko gastu arrunten aurrekontua, bazkideen kuotak eta azkenik 2018ko Akzio Plana-ren proposamena aurkeztuko dira.

Alkartarako gai interesgarriak eta garrantzi handikoak dira eta daukien loturagatik alkartearen bazkideentzat be Batzarrean parte-hartzea komenigarria da.

Estatutoetan agertzen dan moduan bazkideen eskubidea da Batzar Orokorretarako deialdiak jasotzea, bertaratzea eta botoa emateko eskubidea erabiltzea.... baina hori ez da gauza bakarra Estatuto

honeen arabera bazkideak batzarretan eragin parte hartzea derrigorrezkoa da erabagiak hartzeko.

Jorratuko diran gaien ulermena erraztuteko, Gorbeialdeko lagileen partetik Batzarra dinamiko eta didaktiko bat izatea saiatuko gara, beti ekitaldi-mota honek izan behar dauan seriotasunaren eta zehaztasunaren barruan.

Gorbeialdeko Batzarrera herdu zaiteze eta bertan parte-hartu eizue.

Eskerrik asko.

**"Batzarra maiatzaren
2an egingo da,
arratsaldeko 5:00etan,
Areatzako Udalan"**



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

OTAR, Oena baserrik etxera

BECen Gustoko Azokaren barruan, martxoan, "OTAR, Oena baserrik etxera" proiektua aurkeztu zen. Nekazaritzako elikagaien sektoreko beste 10 entitate eta enpresen lankidetzarekin bultzatutako ekimen honek merkaturatu jarriko ditu plater prestatuak oso bereziak direnak: kalitate handiko bertako produktuak, errezeta osasuntsuetan oinarrituta eta errazak erabiltzeko: berotu eta baserriko onena zure platerean izango duzu.

OTAR-ek esperientzia ezberdina eta berdingabea eskaintzeaz gain, gure lehen sektorea eta landa-sektorea garatzen laguntzen du.

Urduñako Zaporeak Elkarte, ENEEK, Lumagorri, Garaia, Askora, ESHBI, Atezabal, Baserria KMO, Lea Artibai LGA, Xardexka eta Gorbeialde LGA osatu dugu taldea. Ikerketaren bidez eta kideen ezagutzagaz balio erantsi handiko plater prestatuak disenatu eta ekoiztu ditugu.

Plater prestatu arduratsuak, kalitate handiko bertako produktuak dira horien ekoizpena ingurumena errespetatzearekin lotuta dago eta tenperatura baxuan egosteko prozesu baten bidez egiten dira.

Esentziari eusten dion berrikuntza, OTAR platerak egiteko, natura eta elikagaien esentzia errespetatzen dituzten teknologia berriak erabili dira. XXI. mendeko kontsumitzaileentzako XXI. Mendeko produktuak dira eta zapore tradizionalak eusten diete.

Gourmet esperientziak esperientzia gastronomikoen bilaketa, ondo prestatutako aparteko produktuez une ezin hobea bizitzeko. Plater naturalak dira, propietate guztiak mantetzen dituzten osagai aukeratuak erabiliz sortuak, sukaldaritza ona estimatzen dutenentzat prestatuak.

0 km konpromisoa, OTAR plater prestatuen osagai nagusi guztiak bertakoak dira; gure baserriaren lanaren fruitua. Lehengai onenekin, emaitzarik onena lortzen dugu eta landa-garapenean eta lehen sektorearen garapenean laguntzen dugu.

Osasuntsua elikadura osasuntsuagoa izatea helburu sozial nagusietakoa bihurtu da. OTAR eraldaketa bortitzik izan ez duten produktu osasuntsuekin egiten da kontserbagarririk eta koloragarririk gabe.

Berotu eta kitto Etxeko janariaren zaporea eta denbora luzez kozinatuz bakarrik lortuko genukeen testura bikaina. Produktu praktikoa eta erabilera da. Berotu eta baserriko onena zure platerean izango duzu.

***Zabaltzeko tomatea *Porru kurruskaria * Arkume saltsan * Arkume erreka * Kalabaza tallarinak txakoli saltsan * Urduñako hegala saltsan * Gominolen menestra * Lumagorri oilasko eta basmati arrozaren entsalada * Lumagorri izterra, Idiazabal gazta eta errege sagar betea * Lumagorri oilazkoz eta barazkiz osatutako biribila * Lumagorri izterra, modu tradizionalan erregosia * Eusko Labela duen txahalaren sukalkia * Eusko Labela duen txahalarekin eta Euskal Baserri tomatearekin egindako lasagna * Eusko Labela duen txahalaren erredondoa saltsan * Eusko Labela duen txahalaren albondigak Euskal Baserri tomatearen saltsan * Erabile-**



Kalazin tailarinak, Boloniako erara *Kalabazin eta hegaluze lasagna * Leken nocilla osasuntsua.

OTAR, el caserío en tu plato

Dentro de la Feria Gustoko del BEC, el pasado mes de marzo, la Asociación de Desarrollo Rural GORBEIALDE presentó el proyecto 'OTAR.

El caserío en tu plato'. Se trata de una iniciativa puesta en marcha junto a otras 10 entidades y empresas del sector agroalimentario vasco, para comercializar platos preparados con productos locales de gran calidad, filosofía kilómetro 0 y basados en recetas saludables. Son propuestas muy fáciles de utilizar: los calientes y tienes lo mejor del caserío en tu plato.

OTAR no solo ofrece una experiencia distinta y única, también contribuye al desarrollo de nuestro sector primario y medio rural.

Urduñako Zaporeak, ENEEK, Lumagorri, Garaia, Askora, ESHBI, Atezabal, Baserria KMO, Lea-Artibai LGA, Xardexka y Gorbeialde LGA hemos conformado el equipo de innovación, mediante la investigación y el conocimiento de las entidades socias hemos diseñado y producido platos preparados con gran valor añadido.

Platos elaborados responsables, son productos locales de gran calidad su producción está ligada al mantenimiento del medio ambiente y están elaborados con un proceso de cocción a baja temperatura que ha sido desarrollado expresamente para cada uno de los platos.

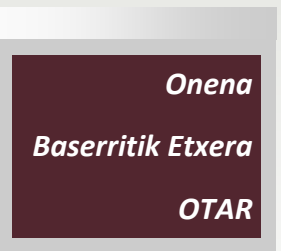
Innovación que mantiene la esencia, para la elaboración de los platos OTAR se han utilizado nuevas tecnologías que respetan la naturaleza y la esencia del alimento. Es un producto del Siglo XXI que mantiene la naturaleza de los sabores tradicionales.

Experiencias gourmet, búsqueda de experiencias gastronómicas para disfrutar de productos selectos, bien cocinados, que nos llevan a un momento perfecto. Son platos naturales, preparados con ingredientes seleccionados que mantienen todas sus propiedades, elaborados para quienes aprecian la buena comida.

Compromiso km 0, todos los ingredientes principales de los platos elaborados OTAR son locales, fruto del trabajo de nuestros baserritarras.

Sano, comer más sano se ha convertido en un objetivo social. OTAR se elabora con productos saludables que no han sufrido transformaciones agresivas, sin colorantes ni conservantes.

Calentar y listo, con el sabor de la comida de casa y con una estupenda textura que sólo conseguiríamos tras un largo cocinado. Es un producto práctico y fácil de utilizar. Se calienta y tienes lo mejor del caserío en tu plato.



**Untable de tomate * Puerro crujiente * Cordero en salsa * Cordero asado * Tallarines de calabaza con salsa de txakoli *Falda de Urduña en salsa * Menestra de gominolas * Ensalada de pollo Lumagorri y arroz basmati * Muslo Lumagorri relleno de queso Idiazabal y manzana reineta * Rollito con pollo Lumagorri y verduras * Muslo Lumagorri guisado al estilo tradicional * Sukalki de ternera Eusko Label * Lasaña de ternera Eusko Label con tomate Euskal Baserri * Redondo de ternera Eusko Label en salsa * Albóndigas de ternera Eusko Label en salsa de tomate Euskal Baserri * Vainas multiusos * Tallarines de calabacín a la boloñesa * Lasaña de calabacín y bonito * Nocilla saludable de vainas*

ESKUALDEKO BALIABIDEAK

Gorbeialdeko Landa Garapenerako Alkarteko Turismo sailetik hainbat ekintza jorratu dira 2017an.

Estrategia mailan, Turismo Mahaiaz, estatistikaz, **lehiakortasun** mailan kalitatezko programez, formakuntzez eta **marketing** na aldetik komunikazioaz, herrien ekitaldiaz (Orozkoko Arrueren kuadroaren errepresentazioaren komunikazioan lagundu zan), azoketan egon zan eta marketingaz aparte, **eskualdeko baliabideak balioan** jartzea lana egin da. **Produktu** mailan, natura, kultura, gastronomia eta esperientzien inguruko produktuak landu dira. Honen emaitzak fisikoak, San Justoko Karabian maiatzaren 7tik aurrera karabiaren prosezua bidea bertan jarrirako panel batean ikusi daiteke. Otxandion GR-38an Otxandioko maparen panela jarri da, herriko baliabide turistikoak eta enpresak azpimarratu egin dira ibilbidea egiten dutenen artean, baliabideak ezagutzeko eta bertan denbora gehiago emoteko helburuagaz. Zeberioko Ermitabarri auzoan Zeberioko herria eta Ermitabarri auzoko baliabide berak etortzen den jendearen artean ezagutzeko helburuagaz jarri da panela Taberna Zaharraren alboan. Arantzazun turismo familiarrari zuzendutako altxorraren bila jolas didaktikoa eratu da herriko baliabideak ezagutzeko. Ubiden, Zeanuri eta Ubiden arteko galtzada erreala joratzeko saiakera egin da eta finantziario faltagatik Ubiden landuko den produktua galtzadaren zati bat, natura baliabideak eta empresa turistikoa ezagutzeko bisita gidatua izan da. Honen erabakia, beste **herrietan landutako bisiten arrakasta** ikusita aurten lantzeko erabakia hartu da. Taldeak tarte oso laburrean bete egin ziren eta bisitak egin ezin zituzten pertsonak eskualde mailan bisita gehiago jorratzea eskatu zuten.

Honez gero, Basquetourregaz Euskadi Gastronomika turismo gastronomikoa eta Esperientziak (Artzain egun batez, G-astronomia,...) aparte, Turismo familiarra askoz ere sakonago landuko da aurten eta eskualdeko **herrian baliabide turistikoak balioan jartzeko bisitak eta seinialaztapena ere jarraituko da lantzen pasadan urtean bezala.**

RECURSOS DE LA COMARCA

En el área de Turismo de la Asociación de Desarrollo Rural Gorbeialde, se han trabajado muchas acciones durante el año 2017.

*Además de trabajar las Mesas de Turismo o estadísticas en el área de **estrategia**, o programas de calidad y formación en el área de **competitividad**, o la comunicación (se ha apoyado el evento de la representación del cuadro de Arrue en Orozko), la asistencia a ferias o la labor de **marketing** de destino Gorbeia en el área de marketing, también se ha trabajado la **puesta en valor de los recursos de la comarca**. En el área de **producto**, se han trabajado productos relacionados con la naturaleza, cultura, experiencias (pastor por un día, G-astronomia,...). Los resultados físicos de este trabajo se podrá ver en Zeanuri a partir del 7 de mayo en el Calero de San Justo donde se podrá encontrar un panel del Calero y un código QR que lleve a un video donde se vea el proceso de producción de la cal. En Otxandio se ha trabajado un panel en plena ruta GR-38 en la que además de la misma ruta, sobresalen los principales recursos del municipio y las empresas turísticas del mismo, siendo el objetivo que las personas que pasen y vean el mapa, conozcan mejor Otxandio y amplíen su estancia en el pueblo. En el barrio de Ermitabarri, junto a la Taberna Zaharra de Zeberio, se ha puesto un panel que habla sobre Zeberio y los recursos en el entorno de Ermitabarri siendo el objetivo el conocimiento de los recursos para las personas que paran allí. En Arantzazu se ha trabajado un producto de turismo familiar "en busca del tesoro" didáctico y ameno que descubre los recursos del pueblo con un juego de pistas. En Ubide, se ha tratado de trabajar la Calzada Real que unen este pueblo con Zeanuri pero dada la falta de financiación se ha decidido trabajar unas visitas guiadas en las que las personas descubran una pequeña parte de la calzada y su historia, los recursos naturales y la empresa turística del municipio. La decisión de trabajar la visita se ha tomado por el éxito que han tenido las visitas en los productos mencionados anteriormente. Las visitas se*

llenaron en muy breve período de tiempo y las personas que no pudieron apuntarse por falta de sitio pidieron más visitas en el destino.

*Es por todo esto, que además de los productos turísticos que se trabajan con Basquetour como el turismo gastronómico con el Club Euskadi Gastronomika o las Experiencias, se **ha decidido trabajar también el turismo familiar y seguir la línea de la puesta en valor de los recursos de la comarca y su señalización como se hizo el año pasado.***



GORBEIALDE

HURRENGO EKINTZAK / PROXIMAS CITAS:

MAIATZA / MAYO

- Maiatzaren 2an, Gorbeialdeko Ohiko Batzar Nagusia / 2 de Mayo, Asamblea General Ordinaria de Gorbeialde.

- Maiatzaren 15ean, San Isidro Azoka, Zeanurin / 15 de Mayo. Feria de San Isidro en Zeanuri

-Produktu fitosanitarioak aplikatzen ikasteko oinarrizko formakuntza eskainiko du Orozkoko Udalak produktu fitosanitarioak aplikatzeko karneta lortzeko oinarrizko ikastaroa eskainiko du hurrengo asteetan. Izena emateko udaletxera jo beharko da. Horretarako epea zabalik egongo da maiatzaren 20ra arte. Azpimarratzekoa da 25 pertsonako taldea osatu beharko dela ikastaroa eskaini ahal izateko eta orduan finkatuko dira data zehatzak. Guztira 25 orduko formakuntza izango da eta 75€ inguru ordaindu beharko da parte hartzeko.

-Desde el 21 hasta el 25 de Mayo recogida de plásticos agrogranaderos, si ya formas parte del programa llama a la oficina de Gorbeialde para comunicar la cantidad almacenada. Si aún no estás en el programa llámanos para tomar parte.

- Maiatzaren 4tik-6ra, EXPOVACACIONES

- Bisita gidatuak

EKAINA / JUNIO

-Dias de recogida de zoosanitarios., El 27 y 28 de Junio en los puntos habituales de la comarca: MIBA en Igorre, Agronervión en Ugao, Lur 2000 3n Lemoa , Almacenes Ruiz Sarachaga en Urduña y Piensoz Gorbeia en Orozko.

- Gorbeia Ezagutu

- Bisita gidatuak.

GORBEIALDEA

Hondakinen bilketen egutegia
Calendario de recogida de residuos

2018

APRILIA • ABRIL AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	MAIATZA • MAYO AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	EKAINA • JUNIO AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
LUZIALA • JULIO AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	ABUZTUA • AGOSTO AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	IRAILA • SEPTIEMBRE AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
URRIA • OCTUBRE AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	AZAROA • NOVIEMBRE AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	ABENDUA • DICIEMBRE AL AM AM OJ OIV US ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

- Zoosanitarioak Orozkoko Kooperatibaren (goizez), Ugao-Mirabilleseko Agronervionen (arratsaldean), Zoosanitarios en la Coop. de Orozko (por la mañana) y en Agronervión de Ugao-Mirabilles (por la tarde).
- Zoosanitarioak Igorreko Miban, Lemoako Lur 2.000n (goizez) eta Urduñan (arratsaldean), Almacenes Ruiz Sarachaga en Lemoa de Lemoa (por la mañana) y en Orduña (por la tarde), Almacenes Ruiz Sarachaga.
- Plastikoko bilketara hasiera
Inicio recogida de plásticos
- Artzi uler bilketarako izena emateko egunak (Tel.: 94 631 55 25)
Días para apuntarse a la recogida de lana (Tel.: 94 631 55 25)

Hondakinen fitosanitarioak Igorreko garbimaztan jasako dira urte ezotan zehar, asteleneretik ostiratarra, 9:00-13:00 eta 15:30-18:00/arrabatean: 9:00-13:00 orduetartean.
Los residuos fitosanitarios se recogerán durante todo el año en el Garbimaztan de Igorre, de lunes a viernes, de 9:00 a 13:00 h. y de 15:30 a 18:00 h. /sábados: de 9:00 a 13:00 h.

GORBEIALDE LANDA GARAPENERAKO ALKARTEA
Askatasun, 34 A • 48143 AREATZA (Bizkaia)
Tel.: 946 315 525
Fax: 946 317 101
gorbeialde@gorbeialdea.com

www.gorbeialdea.com

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

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

