

GIPUZKOA

Trece productores unidos en la marca 'Baztango Zaporeak'

Ofrecen quesos, yogures, carne de vacuno y cerdo, pollos, huevos ecológicos, verduras y hortalizas, miel, mermeladas, sidra y vino

ALICIA DEL CASTILLO BAZTAN

19 marzo 2016
00:24

«Son profesionales que producen la materia prima y la transforman. Producen, transforman y comercializan», y todo ello en Baztan, explica el alcalde de la localidad, Joseba Otondo. A partir de ahora se les conocerá también bajo el nombre 'Baztango Zaporeak', los sabores de Baztan.

Desde el Ayuntamiento «se les animó a que se asociaran y cooperaran, para reforzar en la medida de lo posible el proyecto de cada uno e impulsar la transformación por parte de los productores de la materia prima local como un eje de desarrollo económico».

13 productores

PUBLICIDAD



Productores, alcalde, concejales y la técnica de Cederna, ayer en Elizondo. / A.D.C.

ICILIO O RECOGIDA EN TIENDA

ENVÍO A DOM

PLANCHAS DE PELO VOLUMINIZADORA POWERVA

- Recubrimiento cerámico
- Generador de iones
- Temperatura thermo protect
- Cable rotatorio
- Anillo de sujeción

62%

lo voluminizadora de

Despertador (

ecogida en Tienda

Envío a domicilio | R

9,99€

Llévatelo

29,99€

19

De momento se han juntado 13 productores y transformadores. Entre todos han definido el proyecto y los criterios para poder participar. El Ayuntamiento ha dinamizado la idea con Cederna Garalur y también se ha hecho cargo del coste de la edición de los primeros folletos. En total se han editado 2.500 ejemplares que han costado 600 euros.

Como explican, «se trata de un grupo para fomentar el trabajo en equipo entre los pequeños productores de la zona». Las bases del grupo es que se trata de productos ligados a la tierra y de actividades agrarias familiares, fuera del modelo industrial. En el caserío se lleva a cabo el ciclo completo, la producción, la transformación y la venta. «Aunque somos un grupo reducido, destacan los distintos productos, quesos de oveja, vaca y cabra, yogures, leche, huevos, pollos, verduras, sidra, vino, mermeladas, miel, carne de vacuno y porcino.... Algunos de ellos trabajan en ecológico, «y todos, siguiendo los principios de la agricultura sostenible y respetuosa con el entorno».

Están Jauregia Esnekiak, de los hermanos Aitor y Mikel Azkarate de Aniz; Etxetxipia, queso de oveja elaborado por María Jesús Larratxea, del barrio de Berro, de Elizondo; Ernaut, productos 'Euskal Txerri' de Lorenzo Sarrete, de Elizondo; huevos ecológicos Dutarimuno, de Mikel Alzuart, en Arizkun; carne de vacuno Beitikotx, de Pello Sarrete, de Almandoz; las verduras y hortalizas de Lourdes Mariezkurrena, de Irurita; las mermeladas Irular, de María José Brust, de Irurita; los quesos de Infernuko y Kortariko, de Julen Arburua, en Orabidea, de Lekaroz; el queso ecológico de cabra de Patricia Tornero, en Erratzu; los pollos ecológicos y camperos de

Lau Haizeta, de Mikel Jaimerena, en Arizkun; la sidra ecológica Larralde, de Jesús Ángel Carcía, de Lekaroz; la miel Orraxa, de Arizkun, de Urki Lizarribar, y el vino Baztango Xurie, de Ana Iriarte e Iñaki Bengoetxea, de Arizkun, y que estará en el mercado a partir del próximo año.

Para formar parte de este grupo, los productos tienen que cumplir algunas condiciones. En leche y quesos el 100% de la leche tiene que ser de Baztan, así como las verduras, las legumbres, los pollos, los huevos y la uva. En el caso de la sidra, al menos el 80% de la manzana tiene que ser del valle, como en las mermeladas, con un 80% de materia prima de Baztan. En cuanto a la miel, las colmenas han tenido que permanecer en Baztan al menos durante seis meses cada año. Y en cuanto a la carne, los animales tienen que ser nacidos y criados en Baztan.

Su intención es «potenciar lo local. Queremos vivir en Baztan, y de la actividad agraria, haciendo productos de calidad. Dan prioridad a la venta directa o de circuito corto. Por eso ayer anunciaban que estarán en la feria de artesanos de Baztan que se celebrará el viernes 25, y el sábado 26 de marzo, en Elizondo. Además, el viernes 25, ofrecerán a las 19.00 horas, en los arkupes del ayuntamiento una degustación. Por cinco euros se podrá obtener un plato con mermelada, miel, sidra y quesos de oveja, vaca y cabra para degustar.



¿Pagas más de 5€ de móvil?
30MIN y 500MB por solo 5€/mes. Habla, navega y paga lo justo. Es la caña
www.simyo.es



Nebula
Respirar más, moverte más, ver más. #startbreathing
www.nebula.geox.com/



Nuevo Fiat Tipo
No necesitas mucho para tenerlo todo desde 9.900 €
<http://www.fiat.es/tipo>



¿Tienes Presbicia?
Clínica Baviera te da la solución. Pide cita y di adiós a las gafas.
www.clinicabaviera.com/Presbicia



Seguro rápido y sencillo
El precio de tu seguro de coche en menos de 5 minutos.
www.verti.es



Ford Fiesta
Llévate tu Fiesta este mes por 8.990€.
Configúralo.
www.ford.es

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariiovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.