

Goierriko bihotzean dagoen Idiazabal herria latxa eta karantza motez egiten den ardi-gaztari 1987. urtetik jatorrizko deitura ematen diolako da ospetsua. Bertan, Gaztaren Interpretazio zentroa kokatzen da eta horrek Idiazabal izeneko gaztaren elaborazioaren prozesua ezagutaraztea du helburu.



Idiazabalen dagoen Gazta Interpretazio Zentroaren txoko bat.

Gaztaren Interpretazio Zentroa 210 metro koadroko hedadurakoa da eta minusbaliotasunak dituen jendearentzat egokitutako sarbidea du. Zentroa sartu eta zenbait gune aurkituko du bisitariak. Jaki-na denez, saguek gazta gustukoa dute, nola ez Idiazabalgazta! Horregatik, museoan zehar egiten dugun bisitan, Izal izeneko sagutxo bat izango dugu gidari. Harrera guzti-nea, bada, Izal izeneko paratuta dago, gazta eta tamaina handiko bestelako objektuak beteta. Izalek ikus-entzunezko baten bidez azalduko dizkigu Idiazabal gaztaren historia, elaborazioaren prozesua eta herriaren historia. Gainera, etxeko txikiak munduko gaztari-rik ospetsuenak irudikatzen dituen puzzle magnetiko batekin jolas daitetzke. Artzainen txabolak, berri-za, gazta egiteko antzina erabiltzen ziren tresnak ezagutzeko aukera

Museoan zehar

egiten dugun

bisitan, Izal izeneko

sagutxo bat izango

dugu gidari

ematen du. Eta txabolan bertan dauden bi ukipen-pantailen bitartez tresna horiei buruzko informazio zehatzagoa eskaintzen da.

Beste alde batetik, gazta dastatzeko gunean, lortutako ezagutza sakontzeko eta praktikan jartzeko parada izango dugu. Ukipen-pantailen bidez ikastaro erraz batek Idiazabal jatorrizko deitura duen gazta dastatzeko kontuan hartu behar diren oinarri-rik osagaiak erakusten baititu. Era berean, lau lurrin usaintzeko aukera izango dugu: gozoa, mikatza, kea eta pikantea. Kontuan izan behar da Idiazabalen usainak bizia eta berezia behar duela izan. Gazta hau jatean, sentsazio sarkor eta garbia nabaritzen da, «ardiesne eboluzionatua» rena gogorazten du. Ez du usain arrarorik, ezaugarriak ez denik, eduki behar. Esne-ekoizpenaren tokia, gaztagintza teknikak eta gazta ontzeko denbora oso garrantzitsuak dira min, garrantz eta gozo usainen nabardurak antzemateko. Kezta-

tutako gazten kasuan, oreari dario ke-usaina ez da oso bizia izan behar, halako eraz non, uneoro, gazta honen sentsazio berezia nabaritu ahal dadin.

Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrotik metro gutxira J. Aranburu gaztandegia dago, gazta egiteko zentro moderno eta ongi hornitua. Gaztandegi horretan, ardiak jazi eta gazta egiteko sasoiak, elaborazio eta gordetze prozesuak ikusteko aukera eskaintzen da. Eta, dena den, sasoi horretan ez baldin bagaude ere, ikus-entzunezko batek Idiazabal gazta egiteko prozesuaren berri emanen digu.

Kokapena

Idiazabalgaztaren Interpretazioaren Zentroa herriko Kale Nagusiko 37. zenbakian kokatuta dago. Urtarriletik aurrera larunbat, igande eta jai-egunetan egoten da irekita ordutegi honetan: goizeko 12etatik ordu bietara eta arratsaldeko 4etatik 7etara. Aste Santuan, udaran eta Eguberrietan, berri-za, egunero egoten da irekita. Sarre-rak 2 euro balio du. Ziur aski ez da beharrezkoa izango gazta mota honek gure mugetatik at izaten dituen ospea eta onarpena aipatzea, baina bi datu emango ditugu: 1992an Idiazabal gazta «Europako Sukaldaritza Ondarearen Produktu» izendatu zuten Europako Batasuneko 3.000 sukaldarik baino gehiagok eta 1993ko urrian Nazioarteko Gastronomia Elkarrekin Urrezko Domina eskaini zion Idiazabalgazta europar gaztetako hobereenetarikotzat jota. Esanda dago.

Gazta, lagun zaharra

Idiazabalen gaztaren interpretazio zentroa ireki berri dute

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu, sentimenez opari. Geure-geurea da, naturala eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz, benetakoa, mokorik finenen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUKO ZAIZU ETA.



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Zienaren Garantiarekin

