

IDIAZABALGO GAZTA ETA SAGARDOA ESKUTIK

Sagardoa eta gazta lotuta daude. Idiazabalgo gaztak 19 domina jaso zituen munduko World Cheese Awards sarietan.

Sagardotegietako postreko osagai nagusia gazta da, noski, intxaurrekin eta irasagarrekin batera. Afari paregabe baten ondoren, sabelean gelditzen diren xokoak betetzeko eta goxatzeko egokiak dira hirurak. Euskal Herrian, antzinatik kasik, gaztan adituak garella esan genezake. Egiten diren gazta horien guztien artean ezagunenarikoa bat Idiazabalgoa da.

Idiazabalgo gazta hori da ezagunena, ardirekin egindako esnearekin sortzen. Ardi latxaren eta Karrantzako ardiaren esne gordinarekin egiten da, euskal mendietako artzainek belauldiz belauldi ikasi duten bezala. Euskal gazta egileek arbasoengatik ikasi dute esnekia egiteko era, baina gaur egun kontrol zorrotzak gainditu behar dituztenez, gazta ospetsuak egiteko produkzio prozesu moder-

noa eta kontrolatua erabiltzen dute; hori bai, produktuak berezkoak dituen artisaun ukituak eta zaporea galdu gabe.

Idiazabalgo gaztaren izenaren jatorria Idiazabal herriari lotuta dago. Aspalditik, ardi latxaren esnearekin egindako gaztarekin lotura handien zuen ingurua zen. Hala ere, bertako artzainek eta gaztek XIX. mendearen bukaeran eta XX. hasieran Euskal Herrian egindako gazta lehiaketetan hartu zuten ospea. Gaur egun, ordea, Idiazabalgo izena duten gazta guztiak ez dira bertako esnearekin egindakoak. Honako ekoizle hauen esneak erabiltzen dituzte Idiazabalgo gazta egiteko: Aizpea S C (Olaberria), Angel Linzoain Eugi (Iragi), Arantxa Garaiburu (Berastegi), Arantza Seguroa (Legazpi), Buruaga Arditegia S L, Etxabe Gazta, Galtzata S C (Oiarzun), Audicana Saez de Bikuña



MENUA. Gazta eta intxaurrek ezin dira falta txuleta jan ondoren. MADRI SORCIA / ARGAZO PRESS

(Gereñu), La Leze S C (Iardua), Maider Unda (Olaeta), Mausitxa (Elgoibar), Mikel Beldarrain (Urmeta), Pedro Etxeberria (Villabona), Pedro Zuzuarregi (Tolosa), Pagobietza Gaztandegia (Ubidea), Ruiz de Zarate Cantal SC (Abornikano), SAT Bikain (Etxarri-Larraul) eta Santi Etxezarreta (Olaberria).

Gaztaren museoa

Idiazabalen dago gaztaren museoa. Harrera gunea, Zalatzea, artzainaren txabola, gazta dastatzeko gunea eta J. Aranburu Gaztandegia dira museoaren guneak, besteak beste. Gaztandegia ez dago museoan bertan, baina gazta egiteko lanetan ari direnean, hara sartzeko eta prozesua ikusteko aukera dago.

Harrera gunean, Idiazabalgo

gaztaren interpretazio eta dastatzeko zentroa daude, hain zuzen ere. Bertan, dena dimentsio handikoa da, horrela izal xagua eta haren familiaren etxea bisitatzeko aukera dago. Sagu protagonistaren etxea, berriz, gazta eta tamaina handiko bestelako objektuz beteta dago. Izalek ikus-entzunezko baten bidez Idiazabalgo gaztaren historia, nola egiten den eta beste hainbat kontu jorratzen ditu.

Bada beste zune ikusgarri bat ere, Artzainaren Txabola. Ardientzat zein artzaintzat euren etxea da hilabete askoan. Garrantzi handia duelako, Idiazabalgo museoak gaur egun artzain borda bat irudikatu du bere espazioan. Bertan, gazta egiteko garai batean erabiltzen zituzten tresnak ezagutuko ditu bisitariak.

Museo interesgarri honetan,

tresnak, bordak, gaztak, eta abar. ikusteaz gain, produktua dastatzeko aukera ere badago, noski. Bertan, gazta dastatzeaz gain, bakotzaren ezagutzak sakondu eta praktikan jarriko dira.

Sariak

Jatorrizko deitura duen gazta honek sari asko irabazi ditu sortu zenetik. Denak aipatuko bagenitu orri sako behariko gertakizunak, bertanari egindako dloga erreferentzia. Hain zuzen ere, 2009ko urrian, World Cheese Awards munduko sari garrantzitsuetan 29 domina jaso zituen. Kanaria uhartertean ospatu zen ekitaldian, 2.440 gazta aurkeztu zituzten; zehazki, 34 lurraldetakoak. Idiazabalgo gaztak 11 urrezko domina jaso zituen, eta 9 zilarrezkoak eta 9 brontzezkoak.

Tel.: 943-69 24 52
Faxa: 943-69 21 53

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tolare - Sagardotegia
ABURUZA

R. ZABALA
Sagardotegia

Larunbat eta igande eguerditan zabalik,
enkarguz irakitar: igande gauean, beti.
Txotx denboraldian bakarrik

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

**GIPUZKOAKO
FORU ALDUNDIKO
III. eta V.
SAGARDO
LEHIAKETAREN
TXAPELDUNA**

LA CASONA

Erretergia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak:
948 18 67 13

aulia
Sagardotegia

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa

Aulia-enea
Tel.: 80 60 66

**OIALUME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943-55 29 38
943-33 21 27

igande eta astelehenetan izan ezik

MiNA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943-55 52 20
20115 ASTIGARRAGA