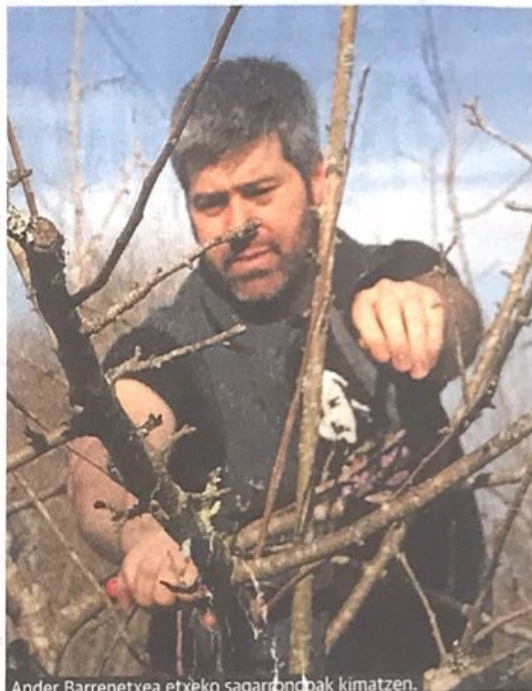




Sacha Standen, gazta egiten.



Ander Barrenetxea etxeko sagarrondoak kimatzen.

MUSIKARI BATZUEN 'B ALDEA'

Duela gutxi Kursaaen jardun ziren beren ikuskizun berriarekin. Gero, bata gazta egitera joan zen, bestea ogi egitera, bestea sagastira lanera...

Zuhainpeko soinuak - Ahozko transmisioa' ikuskizunean ari diren hiru musikaririk oso harreman zuzena dute lurrarekin, oso telurikoak dira. Mathieu Mendizabalek garia ereiten du eta gero harekin ogi ekologikoa egiten. Sacha Standenek behigaztak egiten ditu eta Ander Barrenetxea bere familiaren Oialume Zar sagardotegian ari da. Apirilean Irunen izango da 'Zuhainpeko soinuak', eta maiatzean Hondarribian.

Sacha Standen Biolina Gazta egiten du eta txerriak gobernatzen

Sacha Standen londrestarra da. Ingalaterran egin zituen musika-ikasketak eta -bizitzak zenbat buelta ematen dituen- 2012az geroztik Zuberoako Lakarri herrian bizi da.

Joane Etxemendik 1994an hartu zuen familiaren etxaldea, Gohetxea, eta gero Sacha batu zitzaion. Gaskoi arrazako txerriak hazten dituzte, gero haragi freskoa nahiz txarkuteria saltzen dutelarik, zuzenean. Sendabelarrak eta belar usaintsuak dira negozioaren beste parte bat. Eta Gohetxea etxaldeko hirugarren adarra behiak dira, Prim Holstein

eta Montbéliarde arrazetakoak. Esne-behiak dira batzuk eta besteak, eta haien esnearekin gazta egiten du Sachak. Batik bat horixe du eguneroko lantegia.

Era askotako gaztak egin ohi ditu, biak txapalak: Saint-Marcellin tankerakoak (txikiak, bigunak, azal zurikoak), eta Saint-Nectaire eta Reblochon motetakoak (handiagoak). Zentzuetan, baratxuria edota albaka gehitzen dio esnari, Frantzian azken batean mila eratako gaztak egiten baitira. Sachak uste du gaztagintza «lan liluragarria» dela.

Benetako ibiltaria dugu gizon hau. 1993an ere, Kamerungo urrutiko eskualde menditsu batean izan zen bertako herri-doi-enuak aztertzen, gero diskoa plazaratu zuelarik.

Gainera, zura lantzea oso gustuko du eta tun-tunak egiten hasia da.

Ander Barrenetxea Txalaparta atabala, perkusioa, kantua...

Oialume Zar sagardotegian ari da, gurasoekin

Ander Barrenetxeak 39 urte ditu eta musikaren munduan ibilbide benetan luzea egindakoa dugu. 1995etik aurrera Xabi Solanoren Etxakit taldean jardun zuen, batera jotzen. Gero herri-musike-



Mathieu Mendizabal, bere galsoroan. BERNIERE PATRICK

tan jardun du luzaroan, besteak beste Juan Mari Beltranen proiektuetan, tresna asko joz, gainera. Eta azkenaldian disko berria grabatu du Mugaldekoak pop-rock taldeko kideekin, emaitza oraindik plazaratu ez delarik.

Oialume izeneko parajeen bizi da Ander, Astigarragak eta Hernanik bat egiten duten herretan. Aitonak -Javier Barrenetxeak- izen bereko erromeri lekua zabaldu zuen bertan 1943an, eta hainbat hamarkadatan zehar dantzaleku benetan indartsua izan zen.

Lehen, asteburu izan ohi ziren dantzaldiak, orain tarteak bakarrik. Baina erromeri izen 'mitikoa' izaten segitzen du.

2002an, Anderren aitak, Asentsiok, Oialume Zar izeneko sagardotegia jarri zuen abian, eta hain zuzen ere horixe du lantoki Anderrek. Ostalaritza-lana egin behar izaten du sagardotegian, eta baita sagastiak gobernatu ere. Guztira 600 sagarrondo dituzte, batzuk Astigarragan, besteak Hernanin, eta kanpotik ere ekarri ohi dute sagarra.

Uztail-abuztuan apenas izaten

den lanik sagardotegian eta sagastian, eta orduantxe aprobetxatzen du Anderrek musikari emanago ibiltzeko.

Mathieu Mendizabal Kantua
Ogi ekologikoa egiten du Zuberoan

Mathieu Mendizabalek Arbaila izeneko lantegia sortu zuen 2013an, Sara Tornerorekin batera. Altzürüküko Uhalberriborda etxaldea dago. Ogi ekologikoa egiten du, eta horretarako prozesu guztia kontrolatzen saiatzen da, hasi garia ereitetik.

Beraz, garia ereiten du, bere errotan ehotzen du eta gero oreka bere etxean egosten. Urtero 3 hektarea ereiten du, eta hortik, urte on batean, 6 tona gari ateratzen. Guztira 12 hektarea maneiatzen ditu eta 4 urtean behin soilik ereiten du arlo bakoitza.

Ekoizpen hori ez da nahikoa. Urtero garia erosi behar izan du, guztira 12 tona gari behar izaten ditu eta. Gero saldu, Mauleko larunbeteako azokan eta beste zenbait tokitan saltzen du.

Bretainia du eredu Mathieuk, besteak beste hangoek jakin dutelako gari mota zaharrak berreskuratzen. Han egin zituen nekazaritza-ikasketak gure okinak.

Zuberoa bezalako lurralde euritsuetan sortutako gariak proteina gutxiago du paraje lehorretakoak baino. Adibidez, Zuberoako gariak %9 du proteina, eta Nafarroako Erriberakoak %12. Proteina mota desberdinak izan ohi ditu gariak, eta horietako bat glutena. Beraz, gluten gutxiagoko irinarekin egiten du ogia Mathieuk, eta horregatik ez da oso harroa izaten. Ogi 'itsusiagoa' izaten da, baina ona.

fibargutxi@diariovasco.com