

Añanako X. Jardunaldi Gastronomikoek eskualdeko produktu eta plateren zaporeez “blaitzera” gonbidatzen zaituzte

ZAPOREEZ BLAITU

AÑANAKO KUADRILLAKO X. JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK 2019KO AZAROAK 23 ETA 24

Añanako Kuadrillak bere Jardunaldi Gastronomikoak egingo ditu asteburu honetan, Okm-ko produktuak balioan jarri eta eskualdeko ekoizleek egiten duten lana ezagutarazteko programa baten bidez

Gasteiz, 2019ko azaroaren 19a. Añanako X. Jardunaldi Gastronomikoek arabarrei eta bisitariei gonbidatu nahi diete asteburu honetan eskualde horretako produktuak eta bertako jatetxeetako jateko proposamenak ezagutu eta gozatzera Ekimen horren leloa da “Zaporeez blaitu” eta menu bereziak eta jarduera herrikoiak jasotzen ditu, eskualdeko produktoreen lana eta Añanako jatetxe sektorea goratzeko helburuarekin.

Cristina González Enplegu, Merkataritza eta Turismo Sustapenaren Saileko foru diputatuak eta Javier Uriarte Añanako Kuadrillako lehendakariak gaur aurkeztu dute prestaurrekoan jardunaldi horien programa eta nabarmendu dute eskualdeko enpresa produktoreen eta jatetxeen lankidetzan izan dutela “publiko guztiei zuzendutako gastronomia eta aisialdi eskaintza erakargarria” prestatzeko. Añanako jatetxeetako profesionalek pintxoak nola prestatzen diren erakutsi dute aurkezpenean.

“Jardunaldi horiek aukera aparta dira Añanara hurbildu eta bertako produktu eta jatetxez ez ezik hango ondare eta naturaz ere gozatzeko, hala nola Santa Katalinako lorategi botanikoa, Iruña Veleia herri erromatarra, Gatz Harana, Varonatarren Dorrea, Valderejoko parke naturala edo Caicedo Yusoko aintzira, Arabako eskualde horrek eskaintzen dituen txoko ederrak baitira, besteak beste”, azpimarratu du Cristina Gonzálezek.

Javier Uriartek, berriz, jardunaldi horien garrantzia nabarmendu du kuadrillaren politikaren barruan “eskualeko produktuak balioan jarri nahi direlako, eskualdeko ekoizleen eta jatetxe arloaren lana onetsiz”.

Añanako X. Jardunaldi Gastronomikoen programa atzo hasi zen El Viso jatetxean (Estavillo) Okm-ko produktuetan oinarritutako profesionalen sukaldaritza-erakustaldi batekin, Slow Food elkartearen eskutik, jarduera gehienak datorren asteburuan izango badira ere: eskualdeko produktuekin egindako menu eta pintxo bereziak, lantegiak, bisitaldiak...

Añanako jatetxeak izango dira azaroaren 23ko eta 24ko protagonistak, 0km-ko produktuekin egindako menu eta pintxo bereziekin.

Menu berezi horiek jatetxe hauetan dastatu ahal izango dira: Arasur (Ribavellosa), Badaia Taberna (Mandaita), El Viso (Estavillo), La Kabaña (Espejo), Margara eta Merendero Rosa (Langraiz Oka) eta Palacio de Añana (Añana Gatzaga); ondoko hauetan menuz gain beren-beregi egindako pintxo bereziak ere jan ahalko dira: Angostoko kanpina (Villanañe), Txoriarte Coto el Castillo (Santa Cruz del Fierro), Kuartango Sagardotegia (Kuartango) eta Mesón Valderejo (Lalastra). Bóvedako gizarte etxea ere gehitzen zaio aukera horri, jardunaldiak direla eta prestatutako pintxo batekin.

Eskualdeko produktuak, protagonistak

Programaren barruan ere badaude denontzako jarduerak, esaterako azaroaren 23an, larunbata, Sobrongo Uraren Museoan Nagore Lázaro nutrizionistak zuzenduta egingo den lantegi familiarra, non ezagutu ahalko baita era dinamikoan eta dibertigarrian zer onuragarria den eskualdeko produktuetan oinarritutako elikadura osasuntsua. Egun berean, 'Era erraz, osasuntsu eta ekologikoan jatea' jarduera egingo da Ekotarrikon (Kuartango), hain zuzen, bisita gidatua kontserba-kooperatiba horretara, tokiko lehengaiak, produktu ekologikoak eta gehigarriak eta glutenik gabekoak erabiliz artisau moduan platerak prestatzen dituen..

Larunbatean bertan familiek beste bisita familiar bat daukate: *Konta iezadazu ipuin bat*, ipuin-kontalari baten eskutik Euskaber Goraa (Espejo) arrautzak ekoizten dituen baserria ezagutzeko, bai eta bere leloa ere: *Ez ditugu arrautzak ekoizten, oiloak zaindu baizik*.

Hurrengo egunean, hilak 24, igandearekin, irteera mikologiko gidatua egingo da Langraiz Okatik, perretxikoak eta onddoak ezagutzen ikasteko, espezie jangarriak bereizteko eta nola aurkitu eta nola bildu ikasteko. Horrez gain, zenbait errezeta emango dira. X. Jardunaldi Gastronomikoak ixteko, egun berean bisita gidatua egingo da Gatz Haranera, Gesaltza Añanako gatz protagonista den aldetik, eta Añanako gatz mota desberdinak dastatuko, munduko gatzik onenetarikotzat hartzen baita.

Slow Food-en lankidetzak

Añanako Kuadrillako X. Jardunaldi Gastronomikoek Slow Food Araba-ren lankidetzak dute; izan ere, elkarte horrek egiteko aktiboa dauka elikadura ona zabaltzean eta hark gizartearekin, nekazaritzarekin eta ingurumenarekin duen erlazioan, lotuta gozatzea, osasuna eta elikadura modu kontziente eta arduratsuan.