

6.edizioa

BASERRI EGUNA

6ª edición

Larreak eta Caminos y
artzainak pastores

Igandea
2014/06/15
Domingo

Argazkia / Foto: Iñaki Vergara



IGARTUBEITI BASERRI MUSEOR
Ezki, 1.Km
20709 Ezki-Ilsaso | Tel: 943 72 29 78
igartubeiti@gipuzkoa.net
www.igartubeitibaserria.net

Antolatzen du / Organiza:



Laguntzen dute / Colaboran:



Seigarren edizioa artzaintzari eskainiko zaio, bere sustriak ohitura zaharretan hondoratutako zereginari, baina denboraren poderioz, betirako desagertzeko zorian dagoena, ingurumenarekiko ohiko modu errespetagarrian behintzat.

Esta sexta edición está dedicada al pastoreo, una labor que hunde sus raíces en la tradición, en las costumbres más antiguas, y que hoy, corre el peligro de desaparecer en su forma más tradicional y respetuosa con el medio ambiente.

JARDUEREN EGITARUA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

 11:30

Artzaina erakusketaren inaugurazioa.
Aurkezpena: Iñaki Vergara. Ion Orzaiz
Inauguración Exposición: *El pastor.*
Presentación: Iñaki Vergara. Ion Orzaiz.

Iñaki Vergara argazkilaria 60 irudien bitartez eta Ion Orzaiz kazetariaren testuen bitartez, tradiziozko artzainaren bizitzara hurbiltzen gara: transhumantzia, mendiko egunerokotasuna, gazta egitea eta erditzeen garaia.

Zenbait urteren lanaren fruitua da erakusketak hau, eta baita 2009an argitaratutako *Artzaina*, tradizioari lotutako bizitza izeneko liburua ere.

A través de más de 60 imágenes del fotógrafo Iñaki Vergara y los textos del periodista Ion Orzaiz, nos acercamos al mundo y vida diaria del pastor tradicional: la trashumancia, el día a día en la sierra, la elaboración de los quesos, el tiempo de los partos...

La exposición es fruto de varios años de trabajo, plasmado asimismo en el libro publicado en 2009 *Artzaina*, *Una vida unida a la tradición*.



Umeentzako tailerra 12:30ak arte.
Taller infantil hasta las 12:30.



12:00-13:00

Artzantza Euskal Herrian, Fermin Leizaolaren solasaldi-bisita.

El pastoreo en Euskal Herria, Charla-visita de Fermín Leizaola.

Artzantzaren ohituraren inguruko ibilbidea, heztearen hastapenetik, artzain eraikuntzak, transhumantzia motak, larreratzen diren animaliak, artzain produktuak, sinesmenak eta babes elementuak eta abar.

Un recorrido por la tradición del pastoreo desde el inicio de la domesticación, las construcciones pastoriles, la trashumancia y sus tipos, los animales que se pastorean, productos del pastoreo, creencias y elementos protectores, etc.



12:30-13:30 

Idiazabal gaztaren kata gidatua-Ahosabai guzientzako atsegina izango den esperientzia! Igor Zeberio

zuzendutako kata komentatua.
¡Una experiencia agradable para todos los paladares!
Degustación comentada de la mano de Igor Zeberio.

Zatoz eta dastatu iizazu 4 Idiazabal gazta ezberdin eta gazta bakoitzaren ezaugarriak bereizten ikasiko duzu, besteak beste: itxura, azala, kolorea, begiak, usua, egitura, zaporea eta arragustua.

Ordiziako D'Elikatuz Zentroarekin eta Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroarekin elkarlanean.

Aurrez izena eman igartubeiti@gipuzkoa.net-en edo/eta 943 72 29 78 telefonoan.

Ven y degusta 4 quesos Idiazabal diferentes y aprende a distinguir sus características: apariencia, corteza, color, olor, sabor, etc.

En colaboración con el Centro D'Elikatuz de Ordizia y el Centro de Interpretación del Queso de Idiazabal.

Inscríbete previamente en igartubeiti@gipuzkoa.net y/o llamando al 943 72 29 78.



13:30-14:15 

Guraizaz eta makinaz ardiei ilea mozteko erakustaldia.
Exhibición de esquila de ovejas a mano y a máquina.

Zeraingo Jose Etxezarreta artzainak 6 ardiei ilea moztuko die guraizaz eta makinaz.

Artzainek jarduera hau San Juan egunetik (ekainak 24) San Pedro egunera (ekainak 29) bitartean egiten zuten.

El pastor de Zerain José Etxezarreta esquilará 6 ovejas, a mano y a máquina.

Los pastores realizaban esta tarea entre los días de San Joan (24 de junio) a San Pedro (29 de junio).



14:30 

Bazkari herrikoia.
Comida popular.

Artzain ogi mamiak, arkumea, mami, gazta
Artzain ogi mamiak jatorri apaleko tradiziozko plater bat da, artzainen ohiko jakia, artzain guztiak eskura zituzten osagaiekin prestatzen zutena: arkume gantza, egun batzuetako ogia, baratxuriak, ura eta gatza.

Menua: 5€

Umeentzako menua: 3€

Migas de pastor, cordero, cugjada, queso

Las migas son un plato tradicional de origen humilde, comida típica del oficio pastoril ya que en su forma más básica se elaboraban con ingredientes al alcance de todos los pastores: sebo de cordero, pan de varios días, ajos, agua y sal.

Menú: 5€

Menú infantil: 3€



16:00 

Mixel Etxekopart-en kontzertua.
Concierto de Mixel Etxekopart.

Xirula eta ttun-ttuna, klarinetea, flautak, ahotsa eta kantua, alboka, txistua, artzantza soinuak.

Musika eta ohitura, naturaren erritmo eta soinetara lotzen gaituzten oroimenak eta sentzasioak, gure sustriak eta nortasuna gogoraziz.

Xirula y ttun-ttun, clarinete, flautas, voz y canto, alboka, silbidos, sonidos de pastoreo. Música y tradición, recuerdos y sensaciones que nos unen a los ritmos y sonidos de la naturaleza propia, evocando nuestras raíces e identidad.



Jardueran zehar familia guztiarentzat ekintzak izango dira: jolasen txokoa + bisita bereziak.

Durante la jornada habrá actividades para toda la familia: espacios de juegos + visitas especiales para acompañantes.



Gaiaren inguruko bibliografia kontsultatu ahal izateko irakurketa txokoa izango da.

Se habilitará un espacio de consulta con bibliografía especializada.