

Bertokoa indartuz



Larrabetzuko Baserritarren Gida

Guía de Productores/as de Larrabetzu



Gurpide

Bertoko produktuen azoka, urte osoan zabalik!

Esku artean daukazun liburuxka hau Larrabetzuko baserritarak zuregana hurbiltzeko tresna da; bertoko produktuez gozatuz, guztiok harreman hurbilago bat izan dezagun.

Gurpide baserritarren eta kontsumitzaileen arteko elkartea da. Baserri-ekoizpena bultzatzea du helburu nagusitzat, kalitatezko produktu naturalen kontsumoa sustatzearen bitartez. Baserritar eta kontumitzaileen arteko komunikazioa erraztuko duen gune atsegina, hurbila eta erosoa izan nahi du.

Kontsumitzaileak eta baserritarak, elkarrekin eta elkarlanean, bertoko ekonomia bateragarri bat indartu dezakegu, erosketak baserritarrei zuzenean, herriko denda txikietan zein zapatuetako merkatuan eginez. Horrela, etorkizunean, herriko gazteek baserriko bizimoduan lan-aukera bat izan dezaten posible egiten dugu.

Horrexegatik, hemen bertan eta era natural batean ekoiztutako produktuekin, zure elikadura jagoten gonbidatzen zaitugu. ON egin!





¡El mercado de productos locales abierto todo el año!

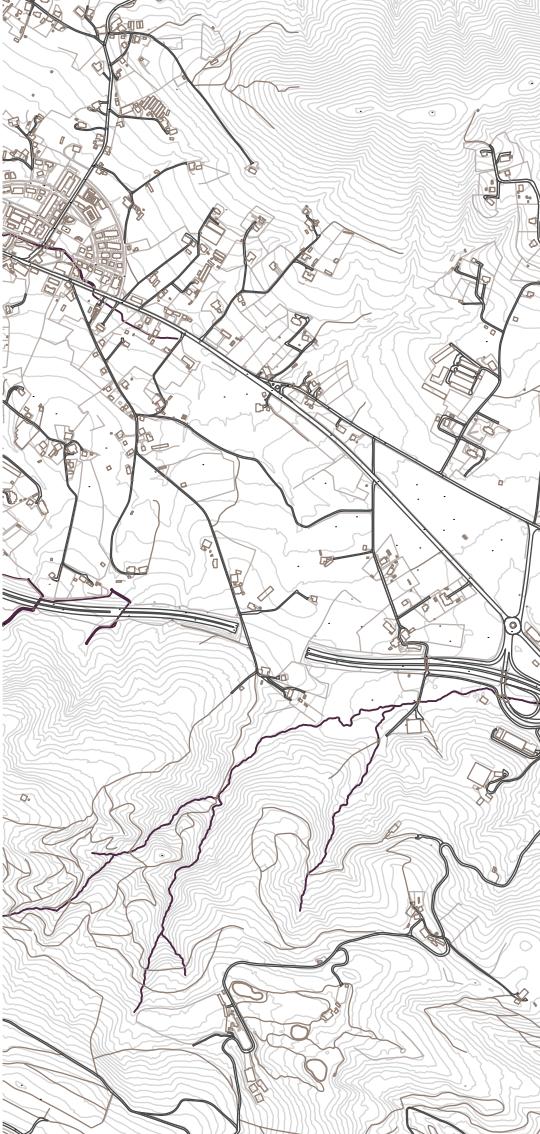
Esta guía que tienes entre tus manos es una herramienta para acercarte a los y las baserritarras de Larrabetzu. Se trata de mantener entre todas una comunicación más cercana, para que podamos gozar de productos de calidad, cuidados y elaborados aquí mismo.

Gurpide es una asociación en la que trabajamos conjuntamente personas productoras y consumidoras. Nuestro objetivo es promocionar el sector primario local y el consumo de productos naturales y de calidad. Queremos facilitar la comunicación entre las personas consumidoras y las productoras de Larrabetzu, de una forma agradable, directa y cómoda.

De esta manera, si entre todas colaboramos y nos apoyamos mutuamente, y si priorizamos tanto la compra directa al productor, como en el pequeño comercio local, impulsamos una economía local sostenible. Además, hacemos posible que las nuevas generaciones de larrabetzuarras puedan tener en el caserío y en el sector primario una posibilidad más de trabajo y de futuro.

Por todo ello, te invitamos a que disfrutes y a que cudes tu alimentación con la calidad de los productos elaborados y producidos de forma natural en los caseríos de Larrabetzu. ON egin!

- ALAIO** 1. Jose Luis Alaiogoikoa
- ELEIXALDE** 2. Jaio Etxebarria
- BASARAS** 3. Keko Alonso
 4. Jose Antonio Lekue eta Amaia Lekue
 5. Kruz Sagarna "Kastro"
 6. Jose Luis Sagastigordia "Bolorio"
 7. Josefina Oregi
 8. Orhan Yigit
- BELARRINAGA** 9. Juan Cruz Gastelu
- BERRESOAGA** 10. Karlos Garcia Olano
- ERKINKO** 11. Rakel Córdoba de Samaniego
 12. Aitor Loroño eta Joseba Luengo
- SARRIKOLA** 13. M^a Angeles eta Iñaki Larrabide
- UGALDE** 14. Asier Bengoa
 15. Iñaki Campo
 16. Miguel Angel Lopez





ALAIO



Jose Luis Alaiogoikoa

⌂ Alaiogoikoa baserria
📞 677 665 730

Reineta sagarra

Manzana Reineta
Salmenta mota / venta: Baserrian

ELEIXALDE

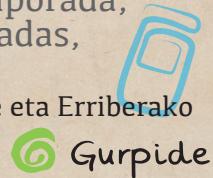


Jaio Etxebarria

⌂ Etxatxu baserria
📞 944 558 011 / 665 733 595
✉ jaioetxatxu@gmail.com

Arrautza ekologikoak, fruta, fruitu sikuak, sasoiko ortuaria, kontserbak, ukenduak
Huevos ecológicos, hortaliza de temporada, fruta, frutos secos, conservas, pomadas, ungüentos

Salmenta mota / venta: Baserrian, etxez-etxe eta Erriberako merkatuan.



BASARAS



BASARAS



Keko Alonso-Besaia jardiecología Jose Antonio Lekue eta Amaia Lekue

⌂ Basatxueta baserria
📞 699 739 851
✉ kekous@gmail.com

Lorekologia eta agroekologiarako landareak, lorategien diseinua eta mantendimendua. Pinu eta eukaliptoaz besteko basogintza alternatibak.

Planta para la Jardiecología y la agroecología, diseño y mantenimiento de jardines. Alternativas forestales al pino y el eucalipto

Salmenta mota / venta: Baserrian

⌂ Goiritxu baserria
📞 652 771 979 / 628 124 556

Sasoiko ortuaria, kontserbak,
sagarra

Hortaliza de temporada, conservas, manzana
Salmenta mota / venta: Baserrian, etxez-etxe eta Erriberako merkatuan.

BASARAS



Kruz Sagarna "Kastro"

⌂ Torre baserria

📞 944 558 956 / 644 972 977

Sasoiko ortuaria, fruta, fruitu sikuak
Hortaliza de temporada, fruta, frutos secos
Salmenta mota / venta: Baserrian

BASARAS



Jose Luis Sagastigordia "Bolorio"

⌂ Otatza baserria

📞 944 557 088 / 656 797 632

Sasoiko ortuaria, fruta, fruitu sikuak,
untxia
Hortaliza de temporada, fruta, frutos secos,
conejo

Salmenta mota / venta: Baserrian

Gurpide

BASARAS



Josefina Oregi

🏡 Sasikoetxe baserria
📞 944 558 182

Txakoli, fruitu sikuak, fruta
Chacolí, fruta, frutos secos
Salmenta mota / venta: Baserrian



BASARAS



Orhan Yigit

🏡 Torre baserria
📞 678 960 857
✉️ ecorazon2011@yahoo.com

**Sasoiko ortuaria, indabak, fruta,
sendabelarren landareak**
Hortaliza de temporada, alubia, fruta, plantas
medicinales

Salmenta mota / venta: Baserrian, etxez-etxe eta
Larrabetzuko zein Mungiako merkatuan.





kiwia



udareea



saçarra

URTARRILA

NEGUKO
FRUTAK



marrubia

mugurdia



UDABERRIKO
FRUTAK



geresia



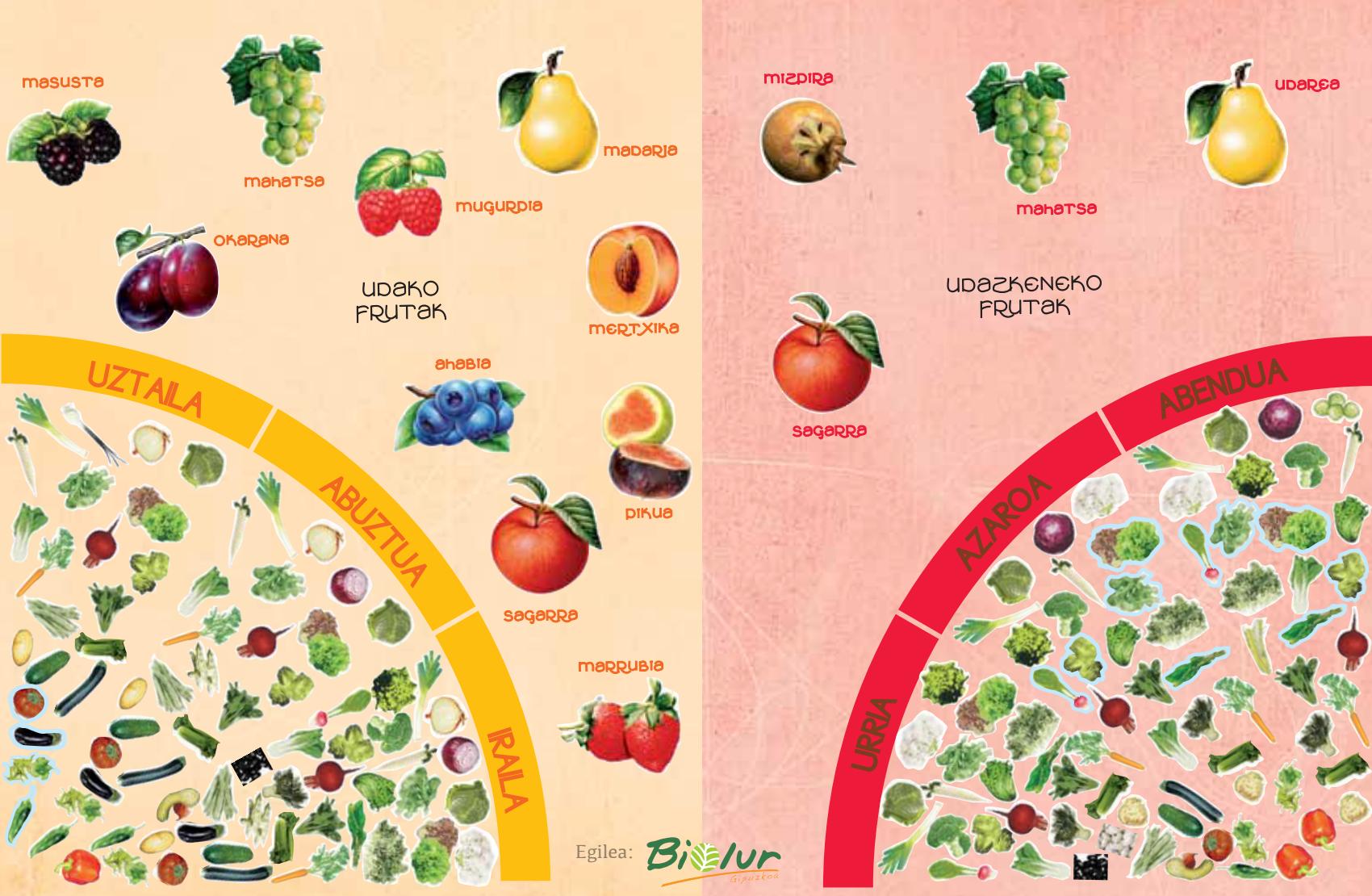
anderre mahatza

EKAINA

MAATZA

APIRLA





BELARRINAGA



Juan Cruz Gastelu

🏡 Sanjuanezarra baserria

📞 944 558 280

Sasoiko ortuaria, indabak
Hortaliza de temporada, alubia
Salmenta mota / venta: Baserrian



BERRESOAGA



Karlos Garcia Olano

🏡 Iturrialde baserria

📞 652 771 397

✉ karlospinturak@gmail.com

Eztia
Miel

Salmenta mota / venta: Baserrian eta etxez-etxe



ERKINKO



Rakel Córdoba de Samaniego

Goienetxebeko baserria

622 439 155

goienetxebeko.baserritik@gmail.com

Sasoiko ortuaria

Hortaliza de temporada

Salmenta mota / venta: Baserrian, etxez-etxe



ERKINKO



Aitor Loroño eta Joseba Luengo

Arrotxene baserria

944 558 455 / 682 493 296 / 618 461 240

Txerrikiak, esnekiak, sasoiko ortuaria, txakoli

Productos derivados del cerdo, quesos,
hortaliza de temporada, chacolí

Salmenta mota / venta: Baserrian eta etxez-etxe



SARRIKOLA



SARRIKOLA



M^a Angeles eta Iñaki Larrabide

⌂ Sarrikola baserria
📞 944 558 112

Artxoa, esnekiak

Cordero, quesos, leche de oveja

Salmenta mota / venta: Baserrian



Asier Bengoa

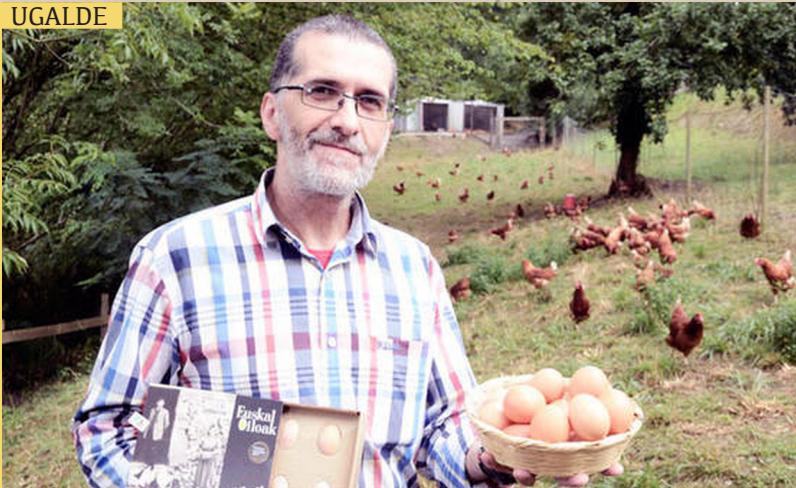
⌂ Sarrikola ogitegia
📞 944 558 337

Ogia, opilak; artxoa laban

Panadería, pastelería; cordero al horno

Salmenta mota / venta: Okindegian eta etxez-etxe

UGALDE



Miguel Angel Lopez

Luciaren Etxea
946 338 770 / 686 417 869
luciarenetxea@bizkaia.eu
www.luciarenetxea.com

Arrautza ekologikoak
Huevos ecológicos
Salmenta mota / venta: Baserrian



UGALDE



Iñaki Campo

Mendipe
944 557 118
izaro@terra.com

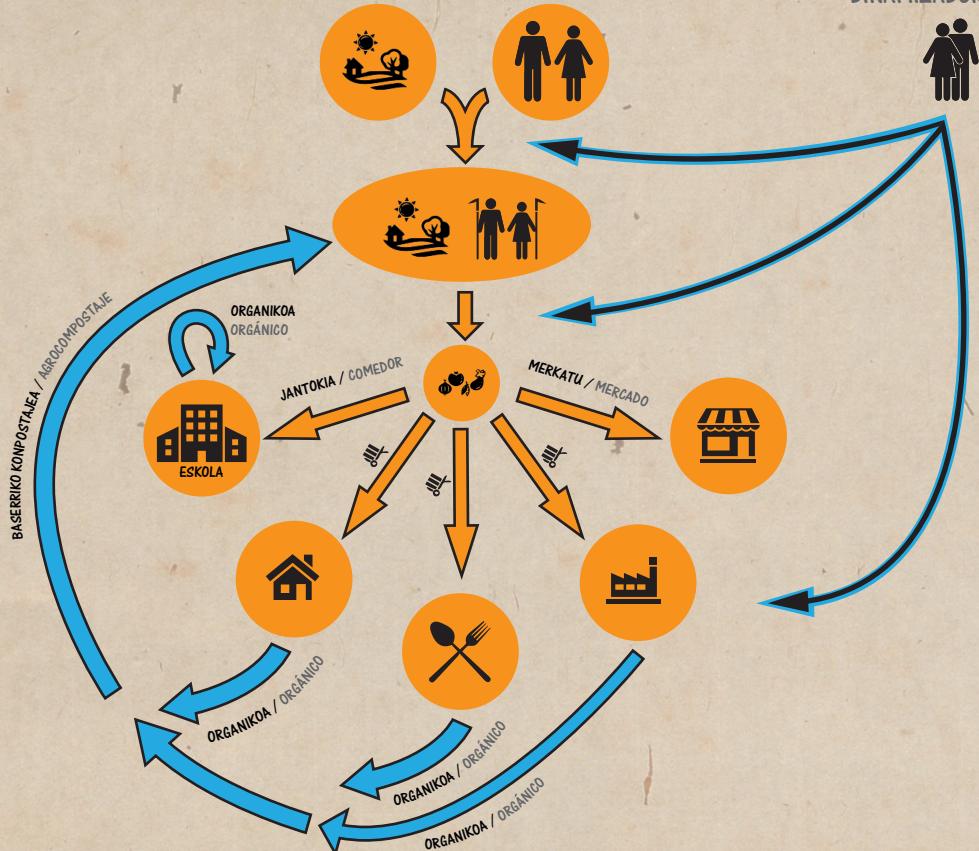


Fruitu sikuak, sasoiko fruta
Fruta de temporada, frutos secos
Salmenta mota / venta: Baserrian

GUTXIEGI ERABILITAKO LURRAK
TIERRAS SIN USO

BASERRITAR BERRIAK
PERSONAS SIN EMPLEO

HERRI DINAMIZATZAILE
DINAMIZADOR LOCAL



LURRA, LANA, JANA LARRABETZUKO NEKAZARITZA BULTZATZEKO PROGRAMA

Zer egin nahi dugu?

- Larrabetzuko baserritar nagusien belaunaldiari egin duten lana merezi duten bezala aitortu, beraien esperientzia eta jakintzak dokumental batean batuz (www.gurpide.org/gureleihotik).
- Landu gabeko lurra dutenen eta nekazaritzan jardun baina lurrik ez dutenen artean akordioak proposatu, Udaletxearren laguntzarekin.
- Geroz eta herritar gehiagok Larrabetzun era naturalean ekoizten diren kalitatezko elikagai gehiago kontsumitzea. Horretarako, hemen duzu gida hau, eta baita Otzarakide izateko aukera ere, astero produktu-otzara bat zure etxearen jasoz.

Programaren dokumentu osoa <http://www.larrabetzu.eus>-en irakur dezakezu.

Nola parte hartu proiektuan?

- Landu gabeko lurrak izanda, nahiago baduzu hauek ekoizpenean eta zainduta egon daitezen.
- Lurretik bizi nahi baduzu, baina lurrik ez baduzu.
- Bertoko baserritarren sasoiko produktu ekologikoak lortu nahi badituzu.
- Komertzio bat edo ostalaritzako establezimendu bat baduzu eta bertoko produktu gehiago eskaini nahi baduzu.
- Zure hondakin organikoak baserritarrek batu eta kompostatu ditzaten nahi baduzu.

Gurpide Elkartearekin harremanetan jarri (gurpide.elkartea@gmail.com) edota utzi zure datuak Angulerin, eta zurekin harremanetan jarriko gara.

Gurpide Elkarteak eta Larrabetzuko Udalak bultzatuta.

Landa Garapenerako Europako Nekazaritza Funtas (FEADER) eta Eusko Jaurlaritzak diruz lagunduta.

LURRA, LANA, JANA PROGRAMA PARA IMPULSAR LA ACTIVIDAD AGRARIA DE LARRABETZU

¿Qué queremos hacer?

- Reconocer como se merece el trabajo, experiencia y conocimientos de la generación anterior de baserritarras de Larrabetzu. Para ello se ha realizado el video "Gure leihotik" (www.gurpide.org/gureleihotik).
- Proponer acuerdos, con el respaldo del Ayuntamiento, entre quienes poseen tierras en desuso y quienes desean dedicarse a la actividad agraria pero no disponen de ellas.
- Promover que más hogares locales disfruten de la calidad de los productos cultivados de forma natural en los caseríos de Larrabetzu. Para ello, aquí tienes esta guía, así como la posibilidad de hacerte Otzarakide y recibir semanalmente un lote de productos en tu propia casa. Puedes consultar el documento completo del Programa en <http://www.larrabetzu.eus>.

¿Cómo ser parte de este proyecto colectivo?

- Si tienes tierras sin cultivar y prefieres que estén activas y cuidadas.
 - Si quieras dedicarte a trabajar la tierra, pero no dispones de ella.
 - Si quieras comprar productos de temporada a baserritarras locales.
 - Si dispones de un comercio o un local hostelero y quieres ofrecer más producto de aquí.
 - Si quieres dejar tus restos de alimentos para que los agricultores los composten y conviertan en abono para sus cultivos.
- Contacta con Gurpide Elkarte (gurpide.elkartea@gmail.com) o deja tus datos en Anguleri y te llamaremos.

Promovido por Gurpide Elkarte y Ayuntamiento de Larrabetzu.

Financiado por Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y Gobierno Vasco.

Produktuen tipología / Tipología de los productos

Arrautza ekologikoak / Huevos ecológicos

Larrean, erabat aske eta nekazaritza ekologikotik datorren pentsuagaz hazitako oiloak.

Gallinas alimentadas con piensos ecológicos y en total libertad.

Arto uruna / Harina de maíz

Labasutil erreta eta errrotan jotako artotik ateratak uruna. Talo zein morokila egiteko edo sukaldatzeko baliagarria dena.

Harina de maíz secado en horno tradicional y molido en molino de piedra. Válida para hacer talo, cocinar...

Artxoa / Cordero

Bildotsa ere deitzen zaio. Laban, gisaduan edo brasan jateko goxoa.

Suculento manjar al horno, guisado o a la brasa.

Esnekiak / Lácteos

Ardiaren esnea eta beragaz egindako gaztaia, fresko zein onduak. Leche de oveja y quesos, tanto frescos como curados.

Eztia / Miel

Gure inguruan sasi, arkaia eta loreetatik ateratak eztia izaten da: MILALORE deitzen duguna.

En nuestro entorno la miel se produce a partir de la zarza, acacia y diferentes flores, dando como resultado la miel MULTIFLORAL.

Fruitu lehorak / Frutos secos

Intxaurrea eta urraz ari gara.

Nueces y avellanas.

Kontserbak / Conservas

Barazki kontserba naturak.

Conservas naturales de hortalizas.

Indabak / Alubia

Klase ezberdinak indabak: tolosanea, baltza, zurie...

Toda clase de alubias: tolosana, negra, blanca...

Lore apaingarrien landareak / Planta ornamental

Lore apaingarrien landareak, bertoko espezietan espezializatuak.

Planta ornamental, especialización en especies autóctonas.

Ogia eta opilak / Panadería y pastelería

Era tradizionalean egindako orea eta egurrezko laban erretako ogi eta opilak. Masa tradicional en horno de leña.

Sagar zukua / Zumo de manzana

Bertoko sagarrekaz egindako zukua, pasteurizatua. Zumo pasteurizado a partir de manzana local.

Sasoiko fruta / Fruta de temporada

Sagarra (klase ezberdinak), udarea, mizpira eta gerezia. Clases diferentes de manzanas, peras, nísperos y cerezas.

Sasoiko ortuariak / Hortaliza de temporada

Sasoian sasoiko ortuko produktuak. Hortalizas propias de la temporada.

Sendabelar landareak / Plantas medicinales

Tomilloa, erromeroa, labanda, kalendula, soldabelarra... Tomillo, romero, lavanda, caléndula, consuelda...

Txerrikiak / Productos derivados del cerdo

Txorizoak, odolosteak, hirugiharra, urdie eta solomoa. Chorizo, morcilla, panceta, tocino y lomo.

Ukenduak / Pomadas y ungüentos

San Juan belarra, berbena, kalendula... eta abarrez, argizariz eta oliba olioa egindakoak.

Elaboradas con hierba de San Juan, verbena, caléndula... aceite de oliva y cera de abeja.

Untxia / Conejo

Etxean jaio eta hazitako untxiak.

Conejo nacido y criado en el mismo baserri.

Salmenta motak / Tipos de venta

Baserrian

Ekoizlearen baserrian bertan egiten den salmenta. Baserritarrarekin harremanetan jarri.

Venta que se realiza en el mismo baserri.

Poniéndose en contacto con el baserritarra

Etxez-etxe

Baserritar eta kontsumitzalearen artean adostutako maiztasun eta eran egiten den salmenta.

Venta en la propia casa del consumidor en las condiciones establecidas por el productor y consumidor.

Merkatuan

Hiru salmenta puntu nagusi daude:

Larrabetzun, zapatu goizetan

Bilbon, erriberako merkatuan, zapatu goizetan

Mungian, bariku goizetan

Hay tres puntos de venta:

Larrabetzu, sábados a la mañana

Bilbo, mercado de la ribera, sábados a la mañana

Mungia, viernes a la mañana

Informazioa / Información :

Gurpide elkartea

✉ gurpide.elkarte@gmail.com

🌐 www.gurpide.org



GIDA HAU:

Argazkiak eta ekoizleen datuak: Gurpide Elkartea

Azaleko argazkia: Iskander Barrena

Sasoiko produktuen mapa: Biolur Elkartea

Diseinua eta maketazioa: Aritz Albaizar

Egokitzapenak: Mikel Zarate

Ekoizpena eta lan koordinazioa: Alberto De Abajo

Bertokoa indartuz Etorkizuna lantzen



laguntzaileak



LARRABETZUKO UDALA

