

24.korrika *aek*
12. eguna 12

Euskara gara... eta **IZANGO GARA!**

Has participado en Korrika, ya has dado un paso importante. En adelante, ¿cómo puedes seguir sumergiéndote en el mundo del euskera?

Korrikan parte hartu duzu, dagoeneko egin duzu urrats garrantzitsua. Hemendik aurrera, nola jarraitu ahal duzu euskararen munduan murgiltzen?

Si empiezas de cero...

¡UNA CLASE GRATIS! / ESKOLA BAT DOAN!

Euskara praktikatu nahi baduzu...
MINTZODROMOETAN PARTE HARTU!

Para participar
Parte hartzeko:

korrika.eus/etaizangogara



aek

ialea

492
2026/03/27



OLIOTURISMOA
URRE BERDEA EZAGUTZEKO GARAIA



Olioturismoa: goraka ari den kulturari begira

Oraindik mundu txikia den arren, olioaren kultura oinarritutako turismoa gero eta indar gehiago hartzen ari da tradizionalki ardoari lotuta egon den Arabako Errioxan. Olibondoak eta olio dolareak bisitatu eta olio dastaketak dira proposamen nagusiak. Testua eta argazkiak: **Juanma Gallego**.

4 ALEA

Ardoarekin lotu ohi da Arabako Errioxa, eta produktu horren bueltan enoturismoaren kontzeptua soberan errotuta dago aspalditik. Baina lehen sektoreari lotutako bigarren produktu bat, olio, gero eta indar gehiago hartzen ari da; are gehiago, aditu askok ohartarazten duten moduan, ardo ekoizpen handia eta gainbeheran doazen kontsumo ohituren ondorioz, dibertsifikazio baten beharra duen eskualde batean. Testuinguru horretan, pixkanaka, olioturismoaren kontzeptua errotzen ari da: produktu horren inguruan zentratutako esperientziak, hain zuzen.

"Tamainan, ardoaren munduarekin konparatuta bederen, olioarena mundu txikia da, baina badira horren gaineko bisitak eta jarduna", azaldu du APRORA elkartearen gerente Auxtin Ortizek. Arabako Errioxan olio ekoizleak, olio markak —hogei marka inguru— eta dolareak biltzen dituen elkarteak da, eta oliokultura zabaldu eta sustatzea du helburu, Ortizen beraren hitzetan.

Halako esperientzia bizi nahi duten pertsonen normalean olibondoei bisitaldia prestatzen zaie. Bertan, aukera dute olioaren nondik norakoak bertatik bertara ezagutzeko. Ondoren, olio

Lantziegoko olio dolareak sistema tradizionalari eusten dio, eta bertan herrikoek beren olio egiten dute.

ALEA 5

ARABAKO ERRIOXAN LANTZEN DEN OLIBA BARIETATEA ARRONIZ DA, PORTZENTAJE OSO ALTU BATEAN

dolaren batean bisitaldi gidatua egiten da. Hala, uler daiteke nolakoa den ekoizpen prozesu osoa, "oliba jasotzen denetik supermerkatuan edo herriko dendan salgai ikusten dugun momentura arte".

Esperientzien multzo horretan sartzen den beste klasiko bat da olio dastaketarena. Ezagutza horretan, asko dago oraindik ikasteko. Horietan, hainbat olio mota bereizteko aukera izaten dute bisitariek. Olio hori dastatzeko ardo kopa bat erabili daiteke, baina berariaz prestatutako edalontzi batzuk ere badira. "Gehienetan urdinak dira, baina gorriak ere izan daitezke", argitu du Ortizek. Atzean dagoen arrazoia ez da estetikoia, inondik inora. Foku kontua da. "Kolore urdin horren bitartez, dastaketa zaporean eta usaimenean zentratzen da, eta ez, horrenbeste, argian edo koloreetan", azaldu du.

Arroniz, jaun eta jabe

Arabako Errioxan lantzen den oliba barietatea Arroniz da, portzentaje oso altu batean. Inguruko klimara egokituta dagoelako erabiltzen da oliba mota hau. "Barietate bakoitzak bere ñabardura edo ezaugarriak ditu", esan dau Ortizek. "Arronizek kolore berde urrezkoa du. Frutadun aromak izan ohi ditu, berde edo heldufasun mailaren arabera. Belar freskoa edo tomate berdea bezalako gauzak gogorarazten dizkigu. Zapora nahiko orekatua du, bai eta mikaztasun eta pikante interesgarriak ere".

Baina, horrez gain, olioaren kalitatea aintzat hartu behar dela dio gerenteak. "Olio berdeagoak edo helduagoak daude, adibidez. Eta hor oraindik asko dago gizartean zabalteko". Moredako La Equidada dolare kooperatiban bisitaldiak antolatzen dituzte, eta horietan ikus daiteke nolakoak diren antzinako errota eta prentsa.

"Moredakoa gutziz berrituta dago, baina mantendu du tresna zaharren bat, jendeari erakusteko", dio gerenteak. Hala, gaur egungo ekoizpenerako erabiltzen diren instalazioak bisitatu daitezke. Azken hau egin daiteke ere Oiongo Almazara dolarean.

Lantziegoren kasuan, aukera bikoitza dago: Erroiz dolarean bisitatu daitezke ehunka urte dituzten olibondoak bai beren dolare bera ere. Baina herrian dagoen bigarren dolarea ikusteko parada izaten da. Azken hau udal dolarea da, eta olioaren ekoizpen tradizionala mantentzen dute, herrian olibondoak dituzten bizilagunek beren uzta txikia prozesatu eta olio egiteko. Azken urtean arazo bat izan duten arren, oso erakusgarria da dolare hori martxan ikustea, eta, aldamenean, gainera,

Bisitetan ohikoak diren olio dastaketen bitartez, olio bakoitzaren ezaugarriak erreparatzen zaie.



kalatu txiki bezain ederra du. Herrian, gainera, oso zabaldua dago olioaren gaineko kultura: aurtin hirugarren oliokulturaren jaia egingo dute Lantziegoren, uztailaren 4an. Duela hiru urte egin zuten lehen hitzorduan, besteak beste, olibondo bat landatu zuten Fraidearen Ortuan, eta orain arteko bi edizioetan soilik olioari lotuta egon bada ere, hirugarrenean bestelako izaera bat eman nahi diote, upategien parte hartzearekin eta ardoarekin lotuz.

Guardiako Dorretxe Koban ere olio dastaketak egiten dituzte, eta, batez ere azken urteetan, hainbat upategik beren olio marka propioak egin dituzte, esperientzia enologikoaren barruan olioaren gaineko azalpenak eta ezagutzak txertatzen dituztelarik.

Olioaren ibilbidea

Aukera hauei, gainera, aurki beste bat erantsiko zaie: izan ere, Moredan eta Oionen ospatutako azken festan, Arabako Errioxako Kuadrillak iragarri du olioaren ibilbide bat martxan jartzeko asmoa duela. Apirilean emango dituzte ibilbide berri honen gaineko xehetasunak. Momentuz, APRORA elkarteak gerenteari iruditzen zaio "idea aproposa" dela, ardoarekin egiten den modu berdinean, olioarekin ibilbide bat izatea. "Uste dugu ibilbide hori oinarritu behar dela gaur egun olibondoa zein olio ekoizten duten pertsona edo negozioetan, horiek ezagutu eta bisitatzeko, eta ziur gaude hala izango dela", aurreratu du Ortizek.

Zenbakiek, bederen, eman ematen dute. Moredan izandako festan Jaurlaritzak eman dituen datuen arabera, azken olibaren kanpainan 750 tona oliba inguru bildu dira, horietatik %90 baino gehiago Arroniz barietatekoak izan direlarik. Mahats bilketa ez bezala, bilketa hori "eulirik gabeko fruitu osasuntsuekin eta osasun baldintza bikainetan" egin da, Nekazaritza Sailak iragarritakoaren arabera. Horiei tiraka 150.000 litro olio egin dituzte bertoko ekoizleek. Hortaz, enokultura deitu ohi den horren antzera, oliokulturaren dibulgazioan "aurrera egiteko oraindik bide luzea" dagoela uste du Ortizek. Ohi bezala, horretako, ezinbestekoa da mundu horren ezagutza zabaltea. ■



Lizarralde soinua
TXALAPARTA S.L.

Audio Profesionala, Megafonia.

www.lizarraldesoinua-txalaparta.eus
txala@txala.euskalnet.net
945 22 69 77
GASTEIZ

RPS B4/14

FARMACIA
PUENTE

1.826

San Frantzisko Kalea, 2 - Gasteiz
www.farmaciapuente.com