

2025 ARTILE BILKETA

2025 urteko artile bilketa ekaina eta uztaila bitartean egin da. Landaolak antolatu du zerbitzua Gipuzkoako Foru Aldundiaren laguntzarekin. Urtero bezala, Lurgintzatik egin da bilketaren kudeaketa.

Eskualde ezberdinetan banatutako zazpi puntu jarri dira: Idiazabal, Azpeitia, Asteasu, Oiartzun, Berastegi, Oñati eta Elgoibarren.

Aurten guztira 74.080 kilo artile jaso dira Gipuzkoan.



AZOKATIK MAHAIRA: SUKALDARITZA TAILERRAK

Gipuzkoako azoketara kontsumitzaile berriak erakartzeko tailerrak egiten ari gara Gipuzkoako Azoken Sarea osatzen duten azoketan.

Bertako eta garaiko produktuak kontsumitzearen onurak azpimarratuz, Azokatik Mahaira sukaldaritza tailerrak dira; Anne Otegi sukaldariarekin eta Aitziber Aizpuru nutrizionistarekin.

Tailerrak hiru helbururi erantzuteko antolatu ditugu Landaolatik lurraldeko hainbat udalekin elkarlanean: azoketara kontsumitzaile berriak erakartzea, bertako eta garaiko produktuak kontsumitzeak dituen onurak azpimarratzea eta xahuketa ekiditea.

Gure eskualdeko hiru herrik eman dute parte hartzeko izena: Azkoitia, Azpeitia eta Zarautz.

Dagoeneko lau egin dira, tartean Urola kostako bi azoketan: Azkoitian eta Azpeitian.

Martxoak 7an izango da Zarauzko edizioa.

Informazio gehiago: www.azokensarea.eus web gunean.



TALCIR PROIEKTUA ETA INKLUSIVITY UROLA



Zaugarritasun-egoeran dauden pertsonen talentua sustatzea, nekazaritzako elikagaien eta industriaren sektorean negozio zirkularrak garatzeko.

Proiektuaren sustatzaileak Sutargi, Iraurgi Berritzen, Dekosocial, Urkome, Debemen eta Fundación Koine-aequalitas dira.

TALCIR proiektuak gaitasun zirkularrak eskuratzeko eta garatzeko ekosistema bat sortuko du, talde kalteberen bizi-baldintzak hobetzen lagunduko duena eta tokiko enpresa-sarea indartuko duena.

Irailak 23an, proiektuaren itxiera mintegia egingo dugu. Aurrerago zehaztuko da lekua.

BASQUE CULINARY CENTER

Basque Culinary Center eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Jasangarritasun departamentuak elkarlanetan bertako produktuekin egindako errezeta lehiaketa bat jarri dute martxan. Parte hartzea online izan daiteke edota horretarako Gipuzkoako hiru azoketan: Zarauzko merkatua, San Martin eta La Bretxan jarritako buzoieta. Zarautzen buzoia uztailak 1ean jarri genuen eta bertan egongo da irailak 1 arte.

Informazio gehiago:

<https://www.bculinary.com/es/noticias/goe-tech-center-y-diputacion-foral-de-gipuzkoa-arrancan-en-zarautz-el-proyecto-elikagi>



LANDAN EGIN WEBINARRA



Landan Ekin, nekazaritzako elikagaien balio kateko produktuen balio erantsia handitzea bilatzen duen zerbitzua da, eragileen arteko lankidetzak bultzatuz eta aliantza adimendunen metodologia aplikatuz. Zure enpresaren hazkunde iraunkorrari, lankidetzak eskaini ahal dizkion aukeretan sakontzeko laguntza zerbitzua eskaintzen du. Aliantzak modu egokian sortzen ahalbidetzen duen metodologia; aliantzen prozesua ulertzeko laguntza; eta lankidetzak proiektua diseinatzeko babesa. Uztailak 24an webinar bat egingo dugu, praktika onen hainbat proiektu ezagutu ahal izango dugu bertan.

Izena emateko idatzi landaola@landaola.eus helbidera edo jarri kontaktuan Urkomeko bulegoarekin. Landan Ekin zerbitzuaren inguruko informazio gehiago: www.landaola.eus web gunean.

UDAKO IKASTAROA

2025 urtean ere EHU-ko Udako ikastaroa antolatu dugu Landaolaren bitartez, irailak 12an izango da Goizanen.

Aurtengo edizioan BERTAKO PRODUKTUEN EZAGUTZA ETA KONTSUMOA-ren inguruan sakontzen joango gara. Kontsumitzaileek tokiko produktuarekiko dituzten ohiturak eta motibazioak aztertuko ditugu.

3 ponentzia izango ditugu: Anais Iglesias (Mondragon Unibertsitatea) "Sagarberritzen" proiektua aurkezten eta Leire Vega (Prosumerlab) "Z generazio gazteen kontsumo ohiturak" eta "Millennial belaunaldiak tokiko merkatuekiko duen sentsibilitatea" ikerketak aurkezten. Ondoren gai hauen inguruan hausnartzeko mahaingurua egongo da Garikoitz Aiesta (Landaola), Xabier Iraola (ENBA), Jose Pablo Larrea (Harakai-Urkaiko), Mikel Ayala (Prosumerlab) eta Anais Iglesias (MIK)-en eskutik.

Informazio gehiago eta matrikula:

https://www.uik.eus/eu/jarduerak/arlo-elikadura?_gl=1*1xxwk6c*_up*MQ_*_ga*OTgzOTU1Mzk5LjE3NTMwODU2MzE.*_ga_D0PCVYN27W*cZ3E3NTMwODU2MzAkzEkZzAkdDE3NTMwODU2MzAkajYwJGwwJGgw estekan edo ondoko QRkodean.

BERTAKO PRODUKTUEN EZAGUTZA ETA HAUEN KONTSUMOA BULTZATZEA

Eguna: 2024/09/12
Lekua: GOIZANE Zentroa, Zaldibia

9:00-09:15 Erregistroa eta dokumentazio banaketa
09:15-09:25 Inaugurazio iteluzionala
09:25-10:15 Ponentzia
Titulua: Sagarberritzen proiektuaren aurkezpena
Ponentea: Anais Iglesias (Mondragon Unibertsitatea)
10:15-10:30 Ponentzia
Titulua: Z generazio gazteen kontsumo ohiturak
Ponentea: Leire Vega (Prosumerlab)
10:30-11:30 Ponentzia
Titulua: Millennial belaunaldiak tokiko merkatuekiko duen sentsibilitateari buruzko ikerketak
Ponentea: Leire Vega (Prosumerlab)
11:30-12:00 Ateraketa
12:00-12:30 Mahaingurua
Landaola: Garikoitz Aiesta
ENBA: Xabier Iraola
Harakai-Urkaiko: Jose Pablo Larrea
Prosumerlab: Mikel Ayala
MIK: Anais Iglesias

Matrikula/ Izen ematea:
<https://goe.su3rmi.ly>



[Urkome Urola Kostako Lge](https://www.facebook.com/urkome)



[urkome](https://www.youtube.com/urkome)



urkome@urkome.eus



[@urolakosta](https://twitter.com/urolakosta)



[@urkome_lge](https://www.instagram.com/urkome_lge)



www.urkome.eus



943816500

Plaza Nagusia, 11-1.solairua, 5.bulegoa
20730, Azpeitia