



Ordiziako D´elikatuz Elikadura eta Gastronomia Zentroak, Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradiarekin elkarlanean ondorengo ekitaldia antolatu du irailaren 3tik 12ra ospatuko diren Euskal Jaien programaren barruan.

IDIAZABAL J.I. GAZTA eta Ardoaren arteko Elkartzea

Produktu baten kalitatea ezin uler daiteke bere kontrol sensorialari protagonismo berezia eman gabe. IDIAZABAL GAZTAREN definizio sensoriala 8 parametroren baitan ulertzen da: itxura; azala; orearen kolorea; gazta begiak; usaina; egitura, zaporea eta arragustua. Hauek ezagutu eta desberdintzeak produktu natural zein pertsonal honen ezaugarri sensorialak apreziaztera eramango gaitu.

IDIAZABAL GAZTA ETA INURRIETA ARDOREN ARTEKO ELKARTZEA

Jarduera bi produktu hauen elkartzean datza. Idiazabal Gaztaren Jatorrizko Izendapenetik Joserra Aguiriano izango dugu, idiazabal Gaztaren Jatorri Izendapeneko Dastatze Batzorde Ofizialeko dastatzailea.

Laburki Idiazabal Gazta zer den azalduko dugu, nola egiten den, ezaugarri berezienak eta bere identifikazioa. Ondoren Idiazabal Gazta bat nola dastatzen den ikasiko dugu, bere 8 parametro sensorialak kontutan izanez.

Bertaratzen direnak, gaztaren dastaketan aktiboki parte hartzeko aukera izango dute, Idiazabal JIko 3 gazta dastatuz, lehenengoa hilabete gehiagoz ontzen egondakoa, bestea ontze prozesu laburragokoa eta bestea ketutakoa, guztiak dastatzaileen laguntzaz Inurrieta Upeltegiko ardoekin elkartzuz. Gainera Gazta Zaharra dastatzeko aukera ere izango da.

TOKIA: D´ELIKATUZ ZENTROA (Santa Maria 24, Ordizia)

EGUNA ETA ORDUA: Irailak 9, osteguna, 19:00tan.

Jarduera doakoa da eta aurrez izena ematea ezinbestekoa da.

Telefonoa: 943882290 e-mail: delikatuz@ordizia.org

www.delikatuz.com