



Idiazabal gaztaren sekretuak ezagutzen, Aralarko Parke Naturalaren hegaletan

Goi-mailako prestakuntza duten eta Gipuzkoan bizi diren hamabost profesional inguruk euskal gastronomiako harribitxietako batez gozatu zuten

2019ko urria. Joan den urriaren 12an, Gipuzkoa Talenten *Relocation and Be Basque Dual Career Centre* zerbitzuaren baitan, nazioarteko hamabost bat profesionalak Amezketako Larte gaztandegia bisitatu zuten, bere Idiazabal gazten kalitate eta testuragatik nazioarteko sari ugari irabazi izan dituen.

Gazta artisau-eran egiten duen Arantxa Garaiburuk gidatuta, parte-hartzaileek instalazioak bisitatu eta gazta egiteko prozesua ezagutu zuten, hasi artaldean zaintzatik eta gaztek Idiazabal Jatorri Deitura Babestua (JDB) etiketa jasotzen duten arte.

Bisitan, artzaintzaren sekretuak ere ezagutu zituzten, bai eta ingurunekeo zelaiak ikusi ere, non gaztandegiko ardi latxak bazkatzen diren. Amaitzeko, zenbait gazta dastatu zituzten, bai Idiazabal gazta bai gure lurraldean ezezagunagoak direnak, ardi latxaren gazta urdina, kasu.

Jarduera soziokultural honetan izan ziren profesionalak Australia, Txina, Holanda, Mexiko, Dominikar Errepublika, Errusia eta Venezuelakoak dira, hala nola Estatuaren gainerakokoak, eta Euskadira itzulitakoak ere izan ziren tartean. Denek garatzen dute beren lan-jarduera erakunde

hautetako batean: Angulas Aguinaga, Basque Center On Cognition, Brain and Language (BCBL), CAF, Donostia International Physics Center (DIPC), Ikor eta Polymat.