

Nombre _____

Apellidos _____

Dirección _____

Código Postal _____

Teléfono _____

Población _____

Correo Electrónico _____

Provincia _____

Estoy interesado en recibir información para participar en la comunidad del Alimento de la Carne de Potro.

COLABORADORES



Ayuntamiento de Bernedo
Bernedoko Udala



NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA
ELKADURIA SAIA
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
PESCA Y ALIMENTACIÓN



KANPEZU-ARABAKO MENDIALDEKO KIAORILLA
GUADRILLA DE CAMPEZO-MONTAÑA ALAVESA

Arabako Foru Aldundia
Euskara, Kultura eta Kirol Saia



Diputación Foral de Alava
Departamento de Euskera, Cultura y Deportes

Arabako Foru Aldundia
Nekazaritza Saia



Diputación Foral de Alava
Departamento de Agricultura

ORGANIZADORES



Junta Administrativa Urturi (Alava)



Urturi Administrazioa Betzarra (Araba)

Arabako Mendialdeko Moxal haragia La Carne de potro de la Montaña Alavesa

U R T U R I
Igandea-domingo7
Iraila-Septiembre
2 0 0 8

ARABAKO Mendialdea eta zaldiak erabat lotuta egon dira oso aspalditik. Lehengo behor txikiak gorpuzkera arinekoak ziren, eta askatasunez bazkatzen zuten, urte osoan zehar, abeltzainak gehiegi arduratu behar izan gabe. XX. mendearen lehenengo erdian, ordea, abere hauek hobeto egokitu zuren nekariztaren lanetarako. Baina geroago, laborantzaren mekanizazioaren ondorioz, lanerako erabiltzen ziren zaldi-kopurua erabat jaitsi zen. Zaldi-hazle batzuk, gurutzaketen eta hautaketa arduratsuen bidez, kontsumorako kalitate bikaina zuten moxalak eta zaldikoak lortu zituzten eta, horrela, abere berezi hauek ez ziren gure lurraldetik desagertu. 1999an, berariazko araudia argitaratu eman ondoren, "Mendiko Zaldia" izendapen eta onarpen ofiziala lortu zen.

Gaur egun, behorrek eta bere umeek askatasun osoz bazkatzen jarraitzen dute, mendi komunitarioetan. Askatasunean jaiotzen diren moxalek amaren esnea bakarrik hartzen dute, sei hilabete arte. Jarraian, bazka eta zerealak bihurtzen dira euren elikaduraren oinarri, urtebete izan arte.

Moxalaren haragia samurra da, koipe gutxi dauka baina aberatsa da burdinan eta glukogenoan. Horrelako ezaugarriek esker, ezin hobea da dieta osasuntsu eta orekatua mantentzeko. Haragi hau kontsumitzea ez da bakarrik produktu osasungarria dastatzea; are gehiago, lagungarria da kultura sustrai sakonak dituen eskualde honek mantenua izan dezan, iragana errespetatzen duen garapena sustatu nahi duelarik. Horrela, ingurumena eta animalien ongizate zaintzen dituen abeltzaintza-mota bat gordetzen da etorkizunerako.

A Montaña Alavesa y los caballos han estado íntimamente unidos desde tiempo inmemorial. Las pequeñas yeguas, de escasa conformación, que pastaban durante todo el año sin apenas atención del ganadero, dieron paso, en la primera mitad del siglo XX, a animales mejor conformados para las tareas agrícolas. Sin embargo, la posterior mecanización del campo produjo un descenso considerable del número de caballos destinados al trabajo. Algunos criadores, mediante cruzamientos y una esmerada selección consiguieron potros de excelente calidad para el consumo, evitando así la desaparición de esta ganadería. En 1999 se obtiene, con la publicación de una reglamentación específica, el reconocimiento oficial del "Caballo de Monte".

En la actualidad las yeguas y sus crías siguen pastando libremente en los montes comunitarios. Los potros nacidos en libertad son alimentados, hasta los seis meses de edad, únicamente con la leche de sus madres. Posteriormente, hasta alcanzar el año de edad, forraje y cereales sirven de base de su alimentación.

La carne de potro es tierna, baja en grasa y rica en hierro y glucógeno. Estas características la hacen idónea para una dieta sana y equilibrada. Consumir esta carne no es sólo degustar un producto saludable; es contribuir al sostenimiento de una comarca con honradas raíces culturales que anhela un desarrollo respetuoso con su pasado, manteniendo una ganadería que respeta el medio ambiente y el bienestar de los animales.

EGITARUA / PROGRAMA

10:00	Urturik ibili eta ezagutu / Pasea por Urturi y conocelelo
10:30	Azokaren hasiera / Comienza feria
11:00	Arabar mendi-zaldiaren lehiaketa morfologikoa / Concurso morfologico de caballo de monte alaves
11:30	Behi hezte erakusketa / Exhibición de doma vaquera
12:00	Arabako mendialdeko productuen dastaketa laboratoriora / Laboratorio del gusto de productos de montaña alavesa
12:30	Umeentzako pottkak / Pottokas para los más pequeños
13:00	BTT trial erakusketa / Exhibición de trial de especialistas de BTT
14:00	Moxalaren haragi dastaketa / Degustación de carne de potro
14:30	Sari banaketa / Reparto de premios

Moxal Haragia Elikagaiaren Erkidegoa

Moxal Haragia Elikagaiaren Erkidegoak, ekoizle eta kontsumitzaile talde batek osaturik, ekimen berriak bilatzen ditu produktu hau merkaturatu eta kontsumitzeko.

Moxalak hamabi-hamazortzi hilabete bitarteko adina bete arte hezten dira eta, hil ondoren, abeltzainek berek banatzen diete haragia, etiketatutako sailetan, Elikagaiaren Erkidegoko bazkide diren kontsumitzaileei. Saltzeko sistema honen bidez, ekoizle eta kontsumitzailearen arteko lotura hestua lortzeaz gain, elikagai on, justu eta garbi baten kontsumoa bermatzen da. Ona, bere kalitatearengatik; justua, bere salneurriarengatik, eta garbia, bere jatorri ekologikoarengatik. Moxal Haragia Elikagaiaren Erkidegoko parte izan nahi baduzu, idatzi zure datuak liburuxka honetan aurkituko duzun orrian, eman iezaguzu eta laster jarriko gara harremanetan zurekin.

La Comunidad del Alimento de la Carne de Potro Moxal-Haragia

La Comunidad del Alimento de la Carne de Potro-Moxal Haragia está formada por un grupo de coproductores y consumidores que buscan nuevas iniciativas para la comercialización y consumo de su producto.

Los potros son criados hasta una edad comprendida entre los doce y los dieciocho meses de edad. Una vez sacrificados, son los propios ganaderos quienes distribuyen la carne, en lotes etiquetados, a los consumidores asociados a la Comunidad del Alimento.

Con este sistema de venta no sólo se consigue una estrecha relación entre productor y consumidor, sino que garantiza el consumo de un alimento bueno, justo por su precio y limpio por su origen ecológico.

Si estás interesado en formar parte de La Comunidad del Alimento de la Carne de Potro-Moxal Haragia, rellena con tus datos la ficha incluida en este folleto y nos pondremos en contacto contigo.