

Las actividades



HACER Y COMER CUAJADA: Amas, aitas y pequeños disfrutaron de un buen rato degustando las cuajadas

que ellos habían elaborado. "Seguro que estos prefieren la del súper", bromea un aita". FOTO: J. LAZKANO



EN EL CORRAL: Los pequeños pasaron un buen rato viendo e identificando a los animales de

corral, mientras debatían entre ellos cuál era el favorito de cada uno. FOTO: B. ASTIGARRAGA



TALLER DE JABÓN: Toda la familia se implicó en elaborar coloridas pastillas de jabón artesano con atractivas

Pastores por un día en Atxarte

Seis parejas de Gasteiz con sus hijos se acercan a un baserri para vivir el esquileo y el pastoreo. Es una de las Experiencias top de turismo en Euskadi

BEGOÑA ASTIGARRAGA
ABADIÑO

BAJO la imponente Peña del Alluitz, y de su escarpada ladera salpicada de ovejas, está el caserío Abaunza, un baserri donde los quehaceres cotidianos no perdonan ni en domingo pero que ayer se convirtió en una escuela de experiencias para un grupo de aitas, amas y sus pequeños, quienes se convirtieron en pastores por un día.

En el establo de este caserío, en pleno Parque Natural de Urkiola, la máquina de esquilarse estaba en marcha desde las ocho de la mañana. Iker Solana, del caserío Abaunza, acercaba las ovejas hasta Imanol Etxebarria, esquilador de Zeanuri, y este desprendía la piel de los ovinos con una destreza asombrosa ante la mirada curiosa de pequeños y mayores, que habían acudido desde Gasteiz a este incomparable entorno de Atxarte para ver y aprender cómo es el mundo del pastor. "Mi hija me preguntó un día si le había cogido el tetrabrik de leche a la vaca", comenta una de las amatxus. Esta claro que muchos niños en la ciudad han perdido el contacto directo con la vida del campo, y necesitan aprender", opina Marivi García.

Con esta idea se sumergió en internet Vicky, otra de las amatxus, buscando algo que tuviera que ver con el esquileo de ovejas o con el queso. "Somos un grupo de amigos con hijos pequeños que nos conocemos del Colegio Escolapias y solemos hacer salidas y aprovechar para que los niños aprendan algo diferente", afirma esta *porta voz* del grupo y quien dio en la red dio con la Experiencia top Pastor por un día, en la página de Euskadi Turismo.

"Me pareció una iniciativa muy interesante porque coincidía con la idea que teníamos y tras contactar con Alluitz Natura por email, que

son quienes lo organizan, aquí estamos", relata. La experiencia Pastor por un día es una de las más de 20 Experiencias Top que se ofertan en Euskadi Turismo y que abarcan actividades relacionadas con el agro vasco, tanto rutas de bodegas, txakli, sidra, actividades en montaña, parques naturales, etc.

Durante unas horas estas parejas y sus 7 niñas y un niño, de edades entre solo unos meses y los 9 años, se sumergieron en la tarea de aprender a hacer cuajada con Alicia Monedero, productora de queso Idiazabal en la quesería Atxarte.

Mientras la leche se cuajaba, el grupo participó con igual empeño en hacer unos coloridos jabones artesanales con sugerentes formas de pez, estrellas, etc. "A mí me gusta más hacer jabón que cuajada",

"En la web de Euskadi Turismo encontramos esta iniciativa, ideal para aprender todos"

VICKY
Amatxu organizadora de la salida

"Les enseñamos a hacer cuajada, talo, jabones, a ordeñar y a salir con el pastor y las ovejas"

ALICIA MONEDERO
Productora de la quesería Atxarte

confesaba la pequeña Nekal, mientras un pequeño grupo se acercaba a ver los animales de corral. "A mí me gusta el conejo; a mí el gallo, porque tiene unas plumas bonitas y es el más fuerte, yo prefiero el pato blanco...", comentaban entre las niñas".

Llegado el momento de pasar al establo las bromas se sucedían



La expectación de los asistentes, aitas, amas y 8 niños, entre ellos bebés, no decayó en ningún momento entre



La pieza recién esquilada despertó la curiosidad de todos. FOTO: J. LAZKANO

entre el grupo. "Poneros las manos en la nariz, que huelen a jabón, porque ahora el olor no va a ser tan bueno...", bromeaba un aita. "Que a nadie se le ocurra comerse los conguitos del suelo, ¿eh?", decía otro", mientras una pequeña confesaba que "solo tengo miedo a las ovejas si me pican".

EXHIBICIÓN A TIJERA Una vez todo el grupo dentro, pudieron ser testigos de cómo se hacía antaño el esquileo, a tijera, atando tres de las patas de la oveja. "Es una técnica en la que oveja sufre, se pone nerviosa y pueden haber cortes, hay que tener mucha destreza, por eso antaño los pastores se juntaban y se repartían

EXPERIENCIAS EN EL BASERRI



formas que después se llevaron a casa. Una actividad que tuvo muy entretenidos a todos. FOTO: B. ASTIGARRAGA



A ESQUILAR: El joven Iker Solana, del caserío Abaunza, se ocupaba de llevar las ovejas hasta el

punto de esquila, donde Imanol Etxebarria les metía la máquina con mucha destreza. FOTO: J. LAZKANO



guntas, anécdotas y explicaciones. FOTO: JUAN LAZKANO

la tarea, los mejores esquilaban, los otros limpiaban tripa y ayudaban", explicaba Imanol Etxebarria mientras la pequeña Ixone decía que no le daba pena el animal atado porque "es como la peluquería de ovejas".
"Cuando unos pastores de Nueva Zelanda vinieron aquí y vieron como se esquilaba a tija, se asustaron y enseñaron el esquila a máquina, técnica que acabo cuajando a pesar de que al principio hubo reticencias", cuenta Etxebarria al terminar la exhibición.
El sistema con máquina es mucho más rápido, cómodo para el esquilador y menos agresivo para los animales. "La clave está en sacar la pieza de lana entera para que valga

más. Esta se llevaba al lavadero y luego se tejía ropa, calcetines, abrigos, se rellenaban colchones, etc".
De todas formas la lana vasca tiene poco valor, explica Etxebarria. "La lana de la oveja carablanca y caranegra es muy dura, y no tan apreciada, comparándola con la de ovejas de Estados Unidos, Australia, o con la merina de Extremadura que se paga a unos 2 euros el kilo, mientras que esta se pagó el año pasado a 25 céntimos y ya veremos si alguien viene a buscarla este año", confesaba el esquilador.
Una vez sacada la pieza los niños y mayores se acercaban para tocar, y ver y ver la lana recién desprendida. "Tiene grasa...!", decía una

Alluitz Natura, un proyecto plural

"Pastores por un día es parte de nuestro proyecto Alluitz Natura, a través del cual organizamos actividades relacionadas con el pastoreo y la quesería, que para muchas personas es un campo interesante en el que aprender disfrutando de su tiempo de ocio" explica Alicia Monejero, responsable de la quesería Atxarte de Abaunza. Esta experiencia se organiza para grupos de 8 personas como mínimo y comienza ayudando al pastor a ordeñar las ovejas y, si coincide la temporada, los participantes pueden ver el esquila. "Nuestra intención al inicio era tener un espacio donde hacer degustaciones y demostraciones de queso, pero se ha ido implicando más gente, como Inguru Abentura— una empresa de turismo activo— y Zazipeko Utsa, una granja de permacultura ubicada también en las faldas del Alluitz que tiene horno de pan y agricultura biológica. Además de talleres, dinamizamos ferias con juegos rurales, actividades para escolares, salidas de espeleología, e impartimos cursos de bioespeleología o reconocimiento de ecosistemas". Más info y contacto en (www.alluitznatura.com). >B. A.

amatxu al tocar la pieza. "Si, esa grasilla que queda en los dedos es muy buena para la piel, porque tiene queratina, lo que se usa en la crema de manos", aclaraba Etxebarria.
Los asistentes pudieron aprender otras cosas curiosas como que el peso influye en el esquila, ya que es más difícil cuanto más delegadas están las ovejas; que a la lana le cuesta mucho arder, por eso no se quema; o que la oveja caranegra tiene más lana que la cararubia y se tarda más en esquila. "Entre las ocho de la mañana y las cinco de la tarde podemos esquila unas 200 ovejas a buen ritmo", precisamente el número de ovejas que el pastor Patxi Solana tiene en el caserío.
Tras la sesión de esquila, el estómago pedía comer. En el edificio de dos plantas, donde Alluitz Natura, —organizadora de esta iniciativa— tiene su punto de recepción de visitantes y donde realizan los diversos talleres de talo, queso, jabón y cuajadas, estas hechas por ellos mismos, esperaban a ser devoradas "con azúcar o con miel, deliciosas".

GRANDES SUEÑOS

pequeños precios

Deja volar tu imaginación y que tus sueños te lleven donde quieras ir

Costas **8%** descuento hasta 17 junio

Islas **10%** descuento hasta 17 junio

Caribe **10%** descuento hasta 17 junio

Tenerife

240€

Junio. 8 días - 7 noches. Avión. Aptos. Florida[®] (estudio ocupado por 2 personas). TASAS AVION INCLUIDAS. Solo reservas hasta 17 junio. Precio final, dto. ya aplicado.

Mallorca

310€

Julio. 8 días - 7 noches. Avión. H. Saga**. Media Pensión. TASAS AVION INCLUIDAS. Solo reservas hasta 17 junio. Precio final, dto. ya aplicado.

Caribe Punta Cana

720€

Junio. 9 días - 7 noches. Avión. H. Natura Park****. Todo incluido. TASAS AVION INCLUIDAS. Solo reservas hasta 17 junio. Precio final, dto. ya aplicado.

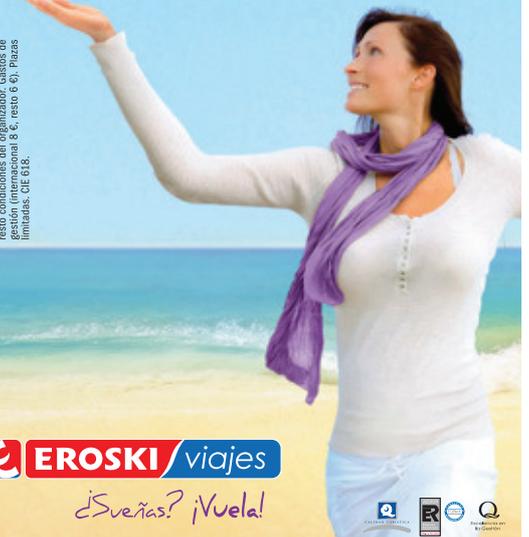
Africa a vista de "Camión Confort" 2.670€

14 agosto. 16 días - 13 noches. Avión. Hoteles y régimen según programa. TASAS AVION INCLUIDAS. Regalo caja experiencias Kaleidoscopio 300 puntos (por reserva). Solo reservas hasta 15 junio.

Benidorm como nunca

30% de DESCUENTO + PRIMER NIÑO GRATIS + ENTRADA ILIMITADA a PARQUES AQUALANDIA, MUNDOMAR y TERRA MITICA. Agosto y septiembre. H. Palm Beach****. Todo incluido. Solo reservas hasta 20 junio.

Preios base por persona en habitación doble. Consultar fechas, aplicación descuentos y resto condiciones del organizador. Casos de fuerza mayor: programa 8 €, resto 6 €. Países limitados: OEE 61€



EROSKI viajes

¿Sueñas? ¡Vuela!



Nueva Web

www.viajeseroski.es

