



**TOLOSAKO
BABARRU
NAREN
FESTA-2017**

AZAROAK 12-19

LAGUNTAILEA

EL DIARIO VASCO



Olatz Peon Ormazabal
Tolosako Alkatea



Tolosako Babarruna
Alubia de Tolosa

AMETSAK BETETZEN

Denborarekin, mimos

Goxotik, lapikoaren berora. Lehen hotzek gure perla beltza ekarri dute; denbora eta mimos sukaldatua. Hezetasunetik urrun sekatzan egon den uzta berria. Ilgoran ereindakoa, ilberan jasoa. Hilabeteak atzera lurreratua, Tolosako perla beltza sustraietatik sor zedin, guztien gozagarri. Bertakoa, gurea; eta osasuntsua gainera.

Tolosa salgaiak merkatutzeko herri izan da betidanik: gure azoka, gune eta Tolosako babarruna, izarra. Tolosaldeko ekoizleek ondo dakite, jakin ere, babarrunak zer nolako lana duen atzetik. Gure babarruna goraiatzeko eguna dugu festa hau, gurea bereiztekoa, eta baita ekoizleen lanaz harro sentitzea ere. Datozenetan, lapiko ugaritan egingo dira babarrunak munduan, baina, ziur: ez Tolosakoa bezelakorik.

Del dulce, al calor del puchero. Los primeros fríos y ya está aquí nuestra perla negra. Cocinada con tiempo, calma y mucho mimo. La nueva cosecha secada en otoño, lejos de la humedad. Sembrada en luna creciente, recogida en menguante. Cultivada meses atrás, para que la alubia tolosarra brotara de sus raíces, deleite de todos y todas. De nuestra tierra y saludable.

Tolosa siempre ha sido punto de encuentro comercial: la azoka, el lugar y nuestra alubia, la reina. Los productores de Tolosaldea conocen de primera mano el trabajo que conlleva la preciada legumbre. Esta fiesta es para elogiar la perla negra, para distinguir lo nuestro y para sentirnos orgullosos del trabajo de los productores y productoras. En los días y meses venideros, muchas alubias se cocinarán en diversos pucheros del mundo, pero sin duda, ninguna como la de Tolosa.



Estitxu Sudupe

Tolosako Babarrun Ekoizlea / Productora de Alubia de Tolosa

Txikitatik datorkio Estitxuri baratzari dion afizioa “Txikia nintzanean, amamaren baratzean orduak ematen nituen eta bertan oso zoriontsua nintzen”. Ondoren, bizitzak beste bide batetik eraman zuen urretxuar gazte hau, enpresaritzara ikasi eta kudeaketa eta antolaketaren munduan lan egiten duen “kalekume” bat izatera. Baina zerbaiten falta sumatzen zuen.

Ama izan zenean galdera asko etorri zitzaizkion burura elikadura eta jaten ditugun produktuen inguruan “Barazki ekologikoak ekoizten dituen kontsumo talde batean sartu nintzen eta zenbait ikastaro egin nituen Fraisoron”.

LA URRETXUARRA ESTITXU SUDUPE ES LA PROTAGONISTA DE ESTA HISTORIA. DESDE PEQUEÑA HA TENIDO LA AFICIÓN DE TRABAJAR EN LA HUERTA, PERO LA VIDA, LE LLEVÓ A UN MODO DE VIDA MÁS “URBANO”. AL SER MADRE Y PRECUPADA POR LA ALIMENTACIÓN, HA DECIDIDO FORMARSE Y TRABAJAR LA ALUBIA DE TOLOSA EN UN TERRENO QUE HA ALQUILADO EN URRETXU, PARA LO QUE HA SIDO MUY IMPORTANTE EL APOYO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LA BABARRUNA DE TOLOSA.

Baino hau ez zen nahikoa izan Estitxurentzat eta 1.000m² tako lur sail bat alokatu zuen Urretxun eta Tolosako Babarrunak ekoizteko prestaketa eta inbertsio guztiak egin zituen, Tolosako babarrunaren elikadura ezaugarri aberatsengatik.

“Mundu itxi bat zela uste nuen, baina jende guztia laguntzeko prest dago. Tolosako Babarrun Elkarteak ekoizleei eta Xabier Goikoetxeari eskerrak eman nahi dizkiet eskaini didaten laguntzagatik”.

TOLOSAKO BABARRUN ELKARTEA DATUTAN

1994

Sortutako urtea
Año de constitución

40

Bazkide-ekoizle
Socios-productores

20

Lur Hektarea
Hectáreas de tierra

+25.000

K. Ekoiztuta
Kg. Producidos

B

TOLOSAKO BABARRUNAREN ETORKIZUNA

EL FUTURO DE LA ALUBIA DE TOLOSA



TOLOSAKO BABARRUNAREN ETORKIZUNA BERE ESPARRU GUZTIETAN BERMATUTA DAGO. BABARRUN EKOIZLE GOGOTSU ETA BERRITZAILEAK BADAUDE, EZ DIRA ATZEAN GELDITZEN TOLOSAKO BABARRUNAREN KOFRADIAREN LEKUKOA HARTU DUTEN GAZTEAK, INDARTSU ETA GOGOTSU DATOZELA PROIEKTU ASKOREKIN.

GAUR EGUN HELDUEN JAKINTZA ETA TRADIZIOA, IKUSPEGI GAZTE ETA DINAMIKOREKIN UZTARTZEN DITUZTE KOFRADIAKOEK, ZENBAIT ELEMENTUEN EGUNERATZEA ETA PROIEKTU BERRIAK DAKARTZANA.

EL FUTURO DE LA ALUBIA DE TOLOSA ESTÁ GARANTIZADO EN TODOS SUS ÁMBITOS. CUENTA CON PRODUCTORES Y PRODUCTORAS INNOVADORAS, CON ENTUSIASMO, Y NO SE QUEDAN ATRÁS LOS Y LAS JÓVENES QUE HAN COGIDO EL TESTIGO DE LA COFRADÍA DE LA ALUBIA, QUE HAN ENTRADO CON FUERZA, GANAS Y MUCHOS PROYECTOS.

LA COFRADÍA CONCILIA EL CONOCIMIENTO Y LA TRADICIÓN DE LA GENTE ADULTA Y EL PUNTO DE VISTA JOVEN Y DINÁMICO, QUE CONLLEVA LA ACTUALIZACIÓN DE CIERTOS ELEMENTOS Y LA LLEGADA DE NUEVOS PROYECTOS.

BABARRUN KOFRADIAREN URTEROKO KAPITULUA CAPÍTULO ANUAL DE LA COFRADÍA DE LA ALUBIA

Betiko Kapak Txapela eta zapiarengatik ordeztu badituzte ere, perla beltzaren prozesu eta konsumoan eragina duten pertsonen aipamen egiten jarraitzen dute. Aurtengo ohorezko kofradeak: Tolosako Ekinbide Etxea, Tolosako Udaberri dantza Taldea, Edurne Trancho (Masterchef) eta Ana Urrutia izango dira.

Aunque han sustituido las capas por txapelas y pañuelos, continúan con el reconocimiento a quienes impulsan el proceso y consumo de esta perla negra. Los y las cofrades de honor de este año serán CIT-Tolosako Ekinbide Etxea, Tolosako Udaberri Dantza Taldea, Edurne Trancho (Masterchef) y Ana Urrutia.



PUL-PUL
JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK:
'ELIKADURA
ATZO,
GAUR ETA BIHAR'
HIZLARIAK:
MIKEL ZEBERIO
ETA IÑAKI ÁLAVA

I. TOLOSAKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK IAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE TOLOSA

Tolosandean gastronomia, eta honen inguruko jakintza zabaltzea du helburu proiektu berri honek, bertako produktuek geure elikaduran duten garrantzia aztertuz.

Este nuevo proyecto tiene como objetivo la difusión de la gastronomía y el conocimiento sobre dicho tema, analizando la importancia que tienen los productos del país en nuestra alimentación.



EUSKAL JAI FIESTA VASCA

Tolosako Babarrunaren Kofradia izan da bigarren urtez ospatuko den Euskal Jaiaren sustatzaile eta antolatzailea. (ikus 5 orria).

La Cofradía de la Alubia de Tolosa es la promotora y organizadora de esta fiesta, que se celebra por segundo año (ver la 5ª página).



TOPIC
AZAROAK 15
19:00

LEHIAKETA ETA BAZKARIA TRADIZIO BIHURTUTA COMIDA Y CONCURSO CON TRADICIÓN



31 URTE DIRA GURE KAIOLA ELKARTEAK TOLOSAN BABARRUN LEHIAKETA ANTOLATZEN DUENETIK. Bertan, Tolosa eta probintzi guztietakoak diren hogeitik hogeitamarrera bikote sukaldarik hartzen dute parte, aurreko egunean ekoizleen lehiaketan irabazle suertatu den babarruna sukaldatuko dutenak. Epai-mahai bezala ondorengoak arituko dira: Martín Berasategi, Hilario Arbelaitz (Zuberoa), Aizpea Oihaneder (Xarma, Donostia), Iñaki Izagirre (Juve&Camps), Alberto Elorza (Zelai-Zabal, Arantzazu, Onati).

Ondoren, 500 lagunentzako babarrun jan herrikoi bat ospatuko da Zerkausian (25€). Gure Kaiolarekin harremanetan jartzeko, bai bazkari baita lehiaketarako: 600 859 683; gurekaiola@hotmail.com

HACE YA 31 AÑOS QUE LA SOCIEDAD GURE KAIOLA ORGANIZA EL CONCURSO GASTRONÓMICO DE ALUBIAS DE TOLOSA, donde toman parte entre 20 y 30 parejas de cocineros procedentes de Tolosa y el resto de provincias. Todas las parejas de cocineros cocinarán las alubias ganadoras del concurso de productores del día anterior y el jurado lo formaran: Martín Berasategi, Hilario Arbelaitz (Zuberoa), Aizpea Oihaneder (Xarma, Donostia), Iñaki Izagirre (Juve&Camps), Alberto Elorza (Zelai-Zabal, Arantzazu, Onati).

A continuación, se celebrará una gran alubiada popular en el Triangulo (25€). Para ponerse en contacto con Gure Kaiola, tanto para la comida como para el concurso: 600 859 683; gurekaiola@hotmail.com



GURE SUKALDARIEN UZTARTZEAK



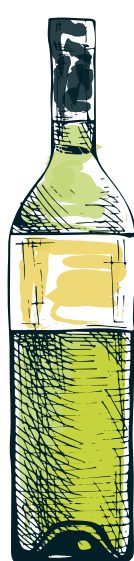
ROBERTO RUIZ
RESTAURANTE
FRONTON

La Alubia de Tolosa por sus características en cocinado marida bien con casi todas las bebidas. Nosotros nos decantamos por la sidra y el txakoli, bebidas locales que tradicionalmente hemos tenido a nuestro alcance, ambas bebidas se toman frías y refrescan en boca la sensación cálida de la alubia. La recomendamos maridar con un Txakoli Hika cosecha 2016.



FELIX BELAUNZARAN
IRIARTE
JATETXEA

Urte garaiontan babarruna freskoa dagoenez ardo beltza afrutatua sartuko nuke, urteko rioja bat, baina cava ere ondo dioa. Nere gomendioa babarrunak cava Oriol Rossell brut nature reserva batekin uztartzea izango litzateke.



TXEMARI ESTEBAN
RESTAURANTE
BOTARRI

Yo sugiero al ser un producto autóctono por excelencia, y de raíces, el maridaje perfecto es una buena sidra, suave, pero con chispa. Que entre fácil en boca, pero que nos espabile el paladar. Nosotros recomendamos, Zapiain, o Isastegi por cercanía y calidad. El contraste de la morcilla y la sidra, junto con la babarruna, sedosa y melosa, creo que le van de lujo.



PEIO DOYHARZABAL
ASTELENA
JATETXEA

Una de las bebidas que mejor marida con las babarrunas, en mi opinión, es el vino. El vino elegido es un clásico que no falla, un Crianza, Luis Cañas, año 2014. Un vino de rioja alavesa con cuerpo, ideal para maridar unas Alubias de Tolosa con todos sus sacramentos.

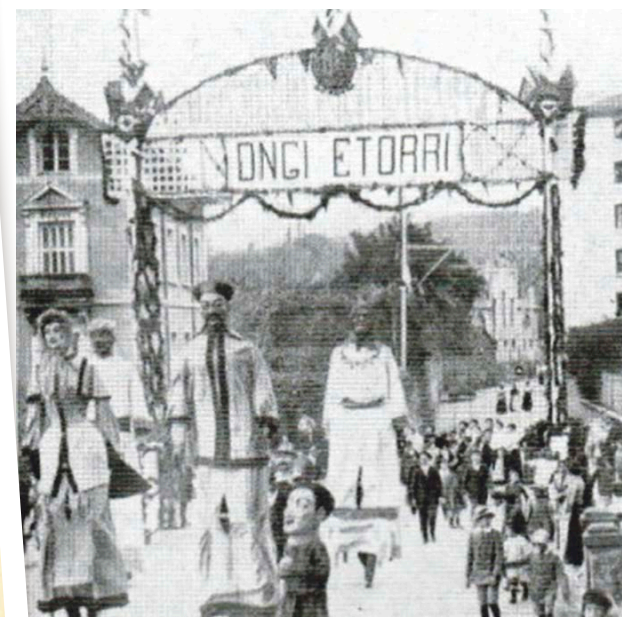
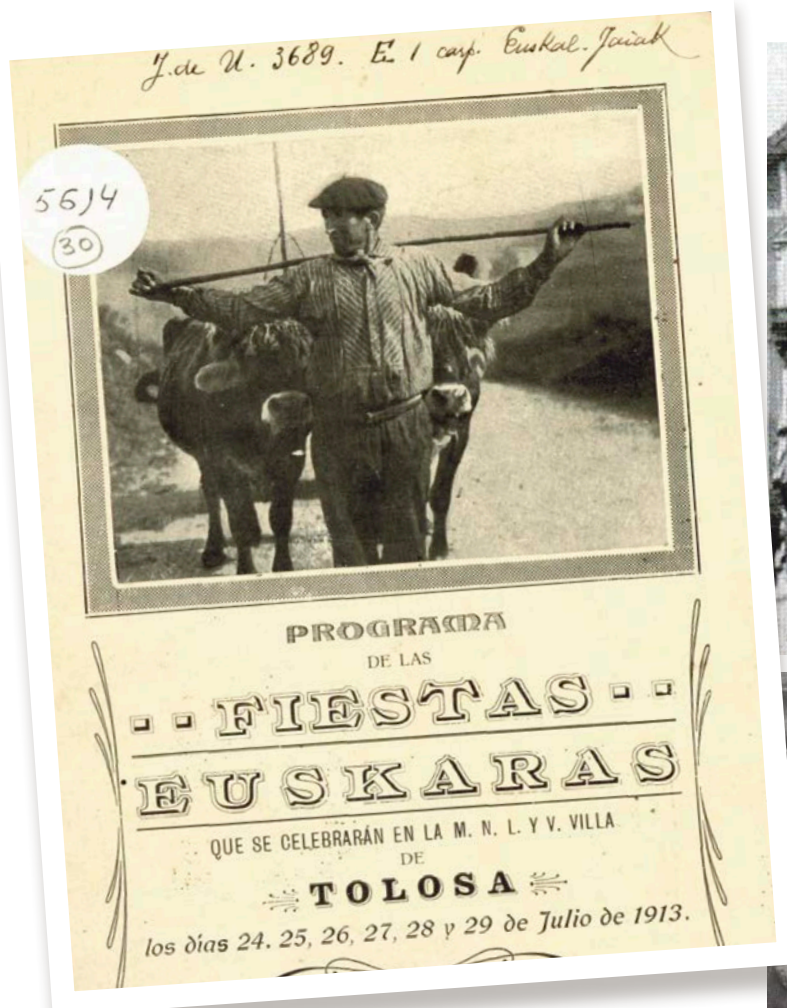
EUSKAL JAIK TOLOSAN

**BABARRUNAREN FESTA OSATUZ,
BABARRUN KOFRADIAREN EKIMENEZ
TOLOSAN EUSKAL JAIK ANTOLATUKO
DIRA BIGARREN URTEZ, PROGRAMAZIO
OFIZIALAREKIN BAT EGINEZ**

**POR INICIATIVA DE LA COFRADÍA DE
LA ALUBIA Y COMO COMPLEMENTO
A LA FIESTA DE LA ALUBIA,
SE CELEBRARÁ POR SEGUNDO AÑO
ESTA FIESTA EN TOLOSA, INTEGRADA
EN LA PROGRAMACIÓN OFICIAL**

Ah, eta ez ahaztu baserritarrez jantzita etortzea

Ah, y no olvides venir vestido/a con traje típico/tradicional!!



Bada mende bat baino gehiago Tolosan Euskal Jaiak lehen urtez antolatu zirenetik. 1913 urteko uztailean Tolosan "Fiestas Euskaras" deitutako festa antolatu zuten, eta hauen helburua euskalduntasuna sustatzea zen, literatura, kirola, nekazaritza, abeltzaintza edo musika erabiliz.

Euskal giroan ospatzeko festa bihurtu da Babarrun Festa 104 urte beranduago. Babarruna Festa honen protagonista eztabaidaezina "Perla Beltza" da, nola ez, baina festa hau osatuko duten hainbat ekimen antolatu dira Euskal Jaia honen inguruan; dantza, trikitilariak, kantu-jira, txarangak, Frisoi txapelketa, Odolki lehiaketa, pilota partidak...

Ha transcurrido más de un siglo desde que se organizaron por primera vez en Tolosa las Fiestas Vascas o Euskal Jaiak; en concreto, en julio de 1913, se organizó esta fiesta bajo el nombre de "Fiestas Euskaras", y tenían como objetivo la promoción del carácter o sentir vasco, utilizando para ello la literatura, el deporte, la agricultura, la ganadería o la música.

104 años más tarde, la Fiesta de la Alubia se ha convertido en una fiesta vasca. La protagonista indiscutible es la perla negra, pero se han organizado varios actos en torno a la Euskal Jaia que complementarán esta Fiesta de la Alubia: bailes, trikitilaris, kantu-jira, txarangas, campeonato de la raza frisona, concurso de morcillas, partidos de pelota...



EGITARAUA _ PROGRAMA

AZAROAK
12

12:00

Tolosako Babarrunaren Kofradiaren Kapituluaren ekitaldia - Ohorezko Kofradeen izendapena.

Acto del Capítulo de la Cofradía de la Alubia de Tolosa y entronización de los Cofrades de Honor.



AZAROAK
18

6:30

Tolosako Babarrunaren Ekoizleen lehiaketaren hasiera Trianguloa plazan. Comienzo de concurso de Productores de la Alubia de Tolosa en la plaza del Triángulo.

8:00

XXV Odolki lehiaketaren hasiera San Franzisko pasealekuan. Comienzo del XXV Concurso de Morcilla en el paseo San Francisco.

9:00-14:00

Azoka berezia Trianguloa plazan. Feria especial en la plaza del Triángulo.



*
San Blas elkarteak antolatutako XXV Odolki lehiaketa / XXV Concurso de morcilla organizado por la asociación San Blas

AZAROAK
15

19:00

PUL PUL Jardunaldi Gastronomikoa TOPICen "Elikadura atzo, gaur eta bihar". Jornada Gastronómica en el TOPIC "La alimentación ayer, hoy y mañana).

Hizlariak/Ponentes: Mikel Ceberio eta Iñaki Álava.



10:15-13:30

Euskal Herriko IX Frisoi Txapelketa ferialekuan. IX concurso Frisón de Euskal Herria.

10:00

Trikitilariak Trianguloa plazan. Trikitilaris en la plaza del Triángulo

11:00

Tolosako Babarrunaren Ekoizleen lehiaketako epaimahaiak bere lanari ekingo dio Trianguloa plazan. El jurado del Concurso de Productores de la Alubia de Tolosa comenzará su labor en la plaza del Triángulo.

AZAROAK 19



8:00

XXXI Tolosako Babarrunaren lehiaketa gastronomikoaren hasiera Trianguloa plazan. Comienzo del XXXI Concurso gastronómico de la Alubia de Tolosa en la plaza del Triángulo.

13:00

Tolosako Babarrunaren lehiaketa gastonomikoko epaimahaia bere lanari ekingo dio Trianguloa plazan. El jurado del Concurso gastronómico de la alubia comenzará su labor en la plaza del Triángulo.

14:30

Herri bazkaria Zerkausion. Comida popular en el Tinglado.

16:30

Tolosako Babarrunaren Lehiaketa Gastronomikoko sari banaketa Zerkausion. Entrega de premios del Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa en el Tinglado.

11:00

Nesken Zesta punta topaketa Beotibar pilotalekuan. Encuentro de Cesta punta femenina en el frontón Beotibar.

11:15

Erraldoiak Trianguloa plazan. Gigantes en la plaza del Triángulo.

11:45

Dantza ikuskizuna Udaberri taldearen eskutik Trianguloa plazan eta ondoren kalejira Tolosako kaleetan zehar. Espectáculo de baile en la plaza del Triángulo.

12:00

Tolosako Babarrunaren Kofradiaren eskutik Tolosako Babarruna jateko aukera Trianguloa plazan. De manos de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, degustación de alubias de Tolosa en la plaza del Triángulo.

12:30

Tolosako Babarrunaren Ekoizleen Lehiaketako sari banaketa Trianguloa plazan. Entrega de premios del Concurso de Productores de la Alubia de Tolosa en la plaza del Triángulo.

12:45

Babarrun irabazlearen lakari baten ENKANTEA Trianguloa plazan. SUBASTA de un celemín de la alubia ganadora en la plaza del Triángulo.

13:00

XXV Odolki lehiaketako sari banaketa Trianguloa Plazan. Entrega de premios del XXV concurso de morcilla.

14:30

Tolosako elkarte eta tabernetan babarrun jatea. Alubiada en las sociedades y bares de Tolosa.

19:00

'Raketistak lehen eta orain' (Partida Beotibar pilotalekuan). 'Pasado y presente de las raquetistas' (Partido en el frontón Beotibar).

19:00 - 22:00

KANTU JIRA Benta Zaharreko Mutiko Alaien eskutik tolosako kaleetan. KANTU JIRA con Benta Zaharreko Mutiko Alaiak por las calles de Tolosa.

23:30 - 02:30

IRAUNKORRAK Txaranga tolosako kaleetan. Txaranga IRAUNKORRAK por las calles de Tolosa.

*
Enkantean lortzen den dirua HAURKIZUNA fundaziora bideratuko da / El dinero que se obtenga en la subasta se destinará a la fundación HAURKIZUNA.

BAZKARIRAKO TICKETAK

25€ko bazkariko txartelak 'Gure Kaiola' elkartearen egongo dira salgai ostegun eta ostiraletan, arratsaldeko 19:30tik 21:00etara edo egunean bertan Triangelu plazan.

T: 600 859 683
gurekaiola@hotmail.com





Ikus te koa

!
TOLOSA