

# Arabako ogia

*Gure ogia,  
gure lurra,  
zure osasuna*

Bertoko produkzioaren eta  
kontsumoaren aldeko apustua

Ogi hau egiteko orduan **Arabako zenbait nekazari ekologiko txikik, errotarik eta okinek** hartu dute parte. Proiektuaren muinean ondoko galderei erantzuteko asmoa dago:

- Arabako nekazaritzaren produktu nagusietako bat garia baldin bada, **nola da posible Araban ogiak egiteko ia ez erabiltzea?**
- Ogiaren industrialen aurrean, **zelan eman dakioko kontsumitzaileari beste aukera bat, osasungarria, arduratsua eta jasangarria?**

Sasoi batean, ez hain urruti ordea, Araban landutako garia harrizko errota txikietan irindu egiten zen. Orduko artisau-okinek irin hura erabiltza ogi zeharo elikagarria egiten zuten, kalitate handikoa, prozesuan ia bitartekorik azaldu barik gainera. Nekazaritzaren areagotzea, globalizazioa eta kontsumo era berriak ohiko ogigintza egoki hartatik urrundu dira, osterara.

Ogi honen bitartez ogi erabat arabarra eskaini nahi dugu, nekazari ekologikoak, errotariak eta ogi-maisuak elkarrekin bilduta, **ogi osasungarria, bertokoa, artisaua**, eta **ingurumena zaintzen duena** eskaintzeko asmoz.

## Zelakoa da Arabako ogia?



### Natura zaintzen du

- Labore ekologikoetatik sortua
- Km 0: Produkzio aldi guztiak Araban eginak



### Artisaua eta osasungarria

- Artisau-okinek egina, harrizko errotan ehota eta hartxidura motelak erabiltza
- Germena eta zahia mantentzen du, bitamina, mineral eta zuntz guztiekin
- Gehigarrik ez du, osagarri naturalak baino ez



### Arduratsua

- Errota eta ogi kultura baloratzen du
- Bertoko ekimen txikiak bultzatzen ditu
- Kontsumoaren gardentasuna sustatzen du



Arabako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Álava



Asociación de Científicos y  
Tecnólogos de los  
Alimentos de Euzkadi  
Sustatze Erakundearen  
Zentroa eta Informatika  
Ezartzea



Universidad  
del País Vasco

Euskal Herriko  
Unibertsitatea



artepan



ALONSO  
OKINDEGIA, s.c.

panificadora  
alavesa



# pan *alavés*

*Nuestro pan,  
nuestra tierra,  
tu salud*

Una apuesta por la producción  
y consumo local

En la elaboración de este pan han participado **pequeños agricultores ecológicos, molineros y panaderos de nuestra provincia** con el fin de dar respuesta a las siguientes cuestiones:

- **¿Cómo es posible que siendo el trigo uno de los principales productos agrícolas alaveses, no se utilice prácticamente para elaborar los panes que consumimos?**
- **¿Cómo ofrecer una alternativa saludable, responsable y sostenible a los panes industriales?**

No hace tantos años, el trigo cultivado en Álava se convertía en harina en pequeños molinos de piedra, y los panaderos artesanos utilizaban esa harina para elaborar un pan nutritivo, artesano y de calidad, casi sin intermediarios. La intensificación de la agricultura, la globalización y los nuevos modelos de consumo se alejan de este buen hacer tradicional.

Con este pan se trata de ofrecer un producto enteramente alavés y de poner en contacto a agricultores ecológicos, molineros tradicionales y maestros panaderos para ofrecer un **pan sano, local, artesano y respetuoso con el medio ambiente.**

## *¿Cómo es el pan alavés?*



### **Protege la naturaleza**

- Procedente de cultivos ecológicos
- Km 0: todas las fases de producción en Álava



### **Artesano y saludable**

- Elaborado por maestros panaderos con fermentaciones lentas y molido en piedra
- Mantiene el germen y el salvado, con todas sus vitaminas, minerales y fibra
- Sin aditivos, sólo ingredientes naturales



### **Responsable**

- Valora la cultura molinera y panadera
- Apoya a pequeñas iniciativas locales
- Fomenta la transparencia en el consumo

