

Nos producteurs: la ferme Xemiania

Gure ekoizleak: Xemiania etxaldea

Agur aldizkariko "Gure ekoizleak" zutabearen helburua Euskal Etxeko dendent ditugun Euskal Herritik datozen produktuak ezagutaraztea da. Zenbaki bakoitzean, gure elkarteko kide batek gure ekoizlee-

tako batibere produktuak aurkeztea eskatzen dio, gure irakurleen kuriositatea pizteko. Hirugarren aldi honetarako, Thierry Pagoaga administrazio kontseiluaren kide berriak Xemiania etxaldea aurkeztuko du.

Xemiania etxaldea Behauze herrian da, Donapaleu ondoan, Euskal Herriko bihotzean. Han, Jean-Michel Etchegarai familiaren etxaldeaz okupatzen da 2003tik eta 2007an murgildu zen bio laborantzan, ingurugiroa babesten duten produktu sanoak proposatzeko asmoz.

Txahalkia ekoitzuz gain, 2019an bio zerealak ereiten hasi zen irina eta pastak ekoizitu ahal izateko. Landatzen duen garia eta artoa aintzinako barietateetakoak dira. Naturalak dira eta ongi egokitzen zaizkio tokiko klimari. Produzitzen dituen pastak gari eta urezkoak dira bakarrik eta baliatzen dituen teknikek zerealen kalitateak bermatzen dituzte. Bestetik Jean-Mixelex Arto Gorri izeneko barietate zaharra landatzen du, beste Euskal Herriko hamabost etxaldek bezala eta polenta sortzen du arto horrekin.

Produktu guzti horiek dastatzeko, zozzte Euskal Etxera!



Château du Prince Noir,
1 rue Prince-Noir, 33310 Lormont



Jean-Michel Etchegaray de la ferme Xemiania / Jean-Michel Etchegaray, Xemiania etxaldekoa

La chronique « Nos producteurs » de notre revue est destinée à mieux faire connaître les produits venus du Pays basque que nous proposons dans notre boutique. À chaque numéro, un adhérent de notre association demande à l'un de nos producteurs de présenter ses produits pour attiser la curiosité de nos lecteurs. Pour cette quatrième édition, c'est Thierry Pagoaga, nouvellement intégré dans le conseil d'administration de l'Euskal Etxe, qui vous propose de découvrir la ferme Xemiania. Celle-ci se situe à Béguios, près de Saint-Palais, au cœur du Pays basque.

Jean-Michel Etchegaray a repris la ferme familiale en 2003, et a engagé dès 2007 la conversion de la ferme en agriculture biologique afin d'être en adéquation avec ses convictions et de proposer des produits sains tout en garantissant un respect de l'environnement et du bien-être animal.

En 2019, en parallèle de l'élevage de bovins, son activité se diversifie avec la production de farines et de pâtes bio à partir de céréales cultivées, moulues et transformées à la ferme.

Le blé et le maïs qu'il produit sont issus



de variétés dites « anciennes ». Ce sont des variétés naturelles qui n'ont pas subi de transformation, et qui s'adaptent au terroir et au climat local. Les fusillis et coquillettes produits à la ferme Xemiania sont uniquement fabriqués à partir de farine de blé et d'eau. L'extrudage et l'utilisation de moules en bronze apportent une texture plus rugueuse permettant aux sauces de bien adhérer. De plus, un séchage lent à basse température préserve les qualités nutritionnelles et gustatives des céréales.

Par ailleurs, Jean-Michel Etchegaray cultive une variété ancienne de maïs, produite exclusivement au Pays basque et connue sous le nom d'Arto Gorria (maïs roux). Il fait partie de l'association du même nom qui compte une quinzaine de fermes et travaille à promouvoir cette variété, par le biais de la farine et de la polenta qui en sont issues. Pour déguster tous ces produits, direction l'Euskal Etxe !

Thierry Pagoaga
Itzulpena : Patrick Urruty

Polenta moelleuse, poêlée de piquillos au chorizo

Pas le temps de faire un plat en sauce pour accompagner votre polenta Idoki ? Une petite poêlée de piquillos (petits poivrons basques en conserve) de chez Accoceberry et un morceau de chorizo, c'est ultra rapide et délicieux !

Ingrédients pour 4 personnes :

1 sachet de polenta Xemania, 1 bocal de piquillos Accoceberry, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de vinaigre, $\frac{3}{4}$ de chorizo, 2 gousset d'ail, sel, poivre

Polenta : dans une grande casserole

Faire bouillir entre 3 et 4 volumes d'eau (ou bouillon) pour 1 volume de polenta. Incorporer en pluie la polenta en remuant sans cesse à feu doux 20 mn jusqu'à obtenir une pâte épaisse et se décollant des bords de la casserole.



Polenta de la ferme Xemania / Xemania etxaldeko polenta

Poêlée piquillos et chorizo

Éplucher $\frac{3}{4}$ d'un chorizo et le couper en fines tranches. Égoutter, émincer les piquillos. Peler et émincer les gousset d'ail. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive au piment d'Epelette pendant 2 mn. Ajouter le chorizo, les piquillos, mélanger et poursuivre la cuisson 3 mn. Déglaçer avec le vinaigre de cidre balsamique et servir en accompagnement de la polenta.

Mathilde, chef de ÔrestôBask / ÔrestôBask-en sukaldaburua

Itzulpena: Xabi Zurutza

Afin de valoriser les produits en vente dans notre boutique basque, j'ai décidé de présenter régulièrement dans le journal *Agur* une recette de cuisine simple à réaliser, pleine de saveurs et d'authenticité, comme le Pays basque. En attendant la réouverture de notre restaurant associatif, vous pourrez ainsi retrouver dans votre propre cuisine l'ambiance de notre Euskal Etxe !

Gure euskal dendan saltzen diren produktuak balorizatzeko asmoz, Agur aldizkarian egin beharreko errezeta erraz bat, Euskal Herrian bezala zaporez eta benetakotasunez betea, tarteka aurkeztea erabaki dut. Gure Euskal Etxea berriro irekitzeko zain garen honetan, gure Euskal Etxeko giroa aurkituko duzu zure sukaldanean!



Polenta harroa, pikillo-zartagiratua txorizoarekin

Idoki polenta plater bat saltsan laguntzeko astirik ez? Accoceberry etxeko pikillo (euskar piper tipiak kontserban)-zartagiratua bat eta txorizko pusketa bat, goxo eta azkar batean egiteko modukoa!

Lau lagunentzako osagaiak:

Xemania polenta zakutxo 1, Accoceberry pikillo pote 1, oliba-olio koiarakadatxo 3, ozpin koiarakada 1, $\frac{3}{4}$ txorizo, 2 baratxuri ale, gatz, piperbeltza

Polenta: ontzi handi batean

3-4 ur bolumen irakin polenta bolumen bakoitzeko. Sartu uretan, poliki-poliki 20 minutuz su motelean biratuz, ore lodia lortu arte eta ontziaren ertzetatik askatuz.

Pikillo-zartagiratua eta txorizo

$\frac{3}{4}$ txorizo zuritu eta xerra txikitau moztu.

Pikilloak xukatu eta moztu. Baratxuri aleak zuritu eta moztu. Zartagin batean, Ezpeleta piperrekin 2 minutuz oliba olioan baratxuria erregosi. Gehitu txorizo eta pikilloak, nahastu eta 3 minutuz egosi. Sagardo baltsamiko ozpinarekin desglasatu eta polentari laguntzeko zerbitzatu.

