PRENTSA-OHARRA

Zientzia Tolosako azokan sartzen da

EHUko Kultura Zientifikoko Katedrak eta Tolosako Udalak "Zientzia azokan" dibulgazio-ekimena jarri dute martxan, merkatuan ohikoak diren produktuen atzean dagoen zientzia kontsumitzaile eta erosleei hurbiltzeko.

Ekimenaren barruan, "Zientzia azokan" erakusketa ibiltariak tomatea, gazta, piperra eta babarruna bezalako elikagaiak izango ditu protagonista. Urriaren 5etik 19ra egongo da ikusgai Triangulo plazan.

Horrez gain, urriaren 6tik 8ra, TOPIC zentroak hiru hitzaldi hartuko ditu, piperraren, gaztaren eta babarrunaren inguruko hainbat ikerketa zientitifiko ezagutzera emateko. Sarrera librea izango da, edukiera bete arte.

Tolosan, 2026ko urriaren 1ean. Ba al dakizu zein diren piperren etsai nagusiak? Babarruna bezain produktu tradizional bat etorkizuneko funtsezko elikagai bihurtu al daiteke? Zer lotura dago gazta on baten eta larreen kalitatearen artean?

Zientzia ere badago astero merkatuan aurkitzen ditugun produktu askoren artean. Ezagutza hori herritarrengana hurbiltzeko, EHUko Kultura Zientifikoko Katedrak eta Tolosako Udalak "Zientzia azokan" dibulgazio-ekimena jarri dute martxan. Egitasmoak erakusketa ibiltari bat, hitzaldiak eta Lehen Hezkuntzako 5. eta 6. mailako ikasleei zuzendutako lehiaketa eta tailer bat izango ditu.

Jarduerak urriaren 5etik 19ra egingo da Tolosako hainbat gunetan, hala nola Triangulo plazan, Zerikausian eta TOPIC zentroan, Tolosako azaroko azoka berezi handien atarian.

Merkatuko zientzia, zazpi infografia handitan

Urriaren 5etik 19ra, Triangulo plazak "Zientzia azokan" erakusketa ibiltaria hartuko du. Zazpi infografiek osatzen dute erakusketa, euskaraz eta gaztelaniaz daude eginda eta formatu handikoak dira. Gure merkatuetan ohikoak diren produktuen atzean dagoen zientzia erakustea dute helburu. Batzuk astero aurki daitezkeenak dira (ogia, jogurta), besteak sasoikoak: gazta, babarruna, piperra, tomatea eta fruta.

Kaleko erakusketak elikagai horiekin lotutako hainbat gai zientifikoko jorratzen ditu, eta ezagutza hori herritarengana hurbiltzea du helburu. Infografiak paneletan dauden QR kodeen bidez eta katedra.eus webgunearen bitartez ere deskargatu ahal izango dira. Eduki horietan oinarrituta, Tolosako hainbat ikastetxetako Lehen Hezkuntzako 6. mailatik gorako ikasleei zuzendutako lehiaketa bat ere antolatuko da.

Gainera, Tolosako azokako Zerkausia gune historikoan larunbatero dauden hainbat postutako ekoizleek erakusketaren edukiak jasotzen dituzten diptikoak banatuko dizkiete merkatuan erosketak egitera datozenei.

"Zientzia azokan" EHUko Kultura Zientifikoko Katedraren eta Nafarroako Unibertsitateko Zientzia Museoaren dibulgazio-proiektua da, Euskampus Fundazioaren eta Eusko Jaurlaritzako Zientzia, Unibertsitate eta Berrikuntza Sailaren laguntzarekin.

Piperraren, babarrunaren eta gaztaren zientziari buruzko hiru hitzaldi

Urriaren 6tik 8ra, TOPIC zentroak hiru hitzaldi hartuko ditu, lurraldearekin lotura estua duten produktuen inguruko hainbat ikerketa herritarrengana hurbiltzeko. Besteak beste, Ibarrako piparra, Gernikako piperra, Tolosako babarruna eta Idiazabal gazta izango dituzte hizpide. Hitzaldiak agrobiologiaren, botanikaren eta gastronomia-zientzien arloko profesionalek eskainiko dituzte.

Urriaren 6an, asteartean, **Mikel Ojinaga** (NEIKER) ingurumen-agrobiologoak emango dio hasiera hitzaldi-zikloari. Ojinaga piperraren etsai nagusiei buruz hitz egingo du, lurzoruko onddoei eta birusei buruz.

Hurrengo egunean, urriaren 7an, asteazkenean, **Shuyana Deba** (Leartiker) gastrozientzialariaren txanda izango da. Bere hitzaldian, belaunaldiz belaunaldi gure mahaietan presente dagoen babarruna elikagai tradizionala ote den edo, aitzitik, etorkizunean funtsezko elikagai bihurtzeko ahalmena ote duen planteatuko du.

Hitzaldi-zikloa urriaren 8an, ostegunean, amaituko da **Arantza Aldezabal** (EHU) biologoaren eskutik. Saioan, larre eta belardien zaintzaren eta kalitatezko gaztaren artean dagoen lotura azalduko du.

Hiru hitzaldiak 19:00etan hasiko dira, sarrera librea izango da edukiera bete arte, eta euskaraz eskainiko dira. Bertaratu ezin direnek hitzaldiak *streaming* bidez jarraitu ahal izango dituzte Katedratik EHUko Kultura Zientifkoko Katedraren TikTok kanalean.

Gazta nola egiten den ezagutzeko haurrentzako tailerra

Programazioak urriaren 15ean, ostegunean, jarraituko du. Arratsaldeko 17:30ean, Idiazabalgo Aranburu Gaztandengiko Olatz Aranburu ingeniari agronomoak Lehen Hezkuntzako 6. mailatik gorako ikasleei zuzendutako tailerra egingo du Tolosako Kultur Etxean. Tailerra Tolosako Gazte Topagunearekin batera antolatuko da.

Jardueran, Olatz Aranburuk gazta egiteko prozesuaren lehen urratsak azalduko ditu eta gazte egiten hasiko da gaztetxoekin batera. Tailerrean parte hartzeko, aldez aurretik izena eman beharko da Tolosako Gazte Topagunean.

NOTA DE PRENSA

La ciencia se cuela en el mercado de Tolosa

La Cátedra de Cultura Científica de la EHU y el Ayuntamiento de Tolosa ponen en marcha "Zientzia azokan", una iniciativa divulgativa para acercar la ciencia que hay detrás de productos habituales del mercado a los consumidores y consumidoras

Destaca la exposición "Ciencia en el mercado", protagonizada por alimentos como el tomate, el queso, el pimiento, la alubia, el pan o la fruta, que estará abierta al público del 5 al 19 de octubre en la plaza del Triángulo

Además, el centro TOPIC acogerá del 6 al 8 de octubre tres conferencias de entrada libre hasta completar aforo sobre distintas investigaciones científicas alrededor del pimiento, la alubia y el queso

Tolosa, 1 de octubre de 2026. ¿Sabías cuáles son los principales enemigos de los pimientos? ¿Puede un producto tan tradicional como la alubia convertirse en un alimento clave de cara a futuro? ¿Qué relación existe entre un buen queso y la calidad de los pastos?

La ciencia también está detrás de muchos de los productos que nos encontramos cada semana en el mercado. Para acercar ese conocimiento al público, la Cátedra de Cultura Científica de la EHU y el Ayuntamiento de Tolosa ponen en marcha "Zientzia azokan" (Ciencia en el mercado), una iniciativa de divulgación científica que incluirá una exposición itinerante, charlas y un concurso y un taller dirigido a estudiantes de 6º de primaria en adelante.

La programación se desarrollará del 5 al 19 de octubre en diferentes espacios de Tolosa, como la plaza del Triángulo, la plaza del Tinglado, o el centro TOPIC, en víspera de las ferias especiales de noviembre de Tolosako Azoka.

La ciencia del mercado, en siete grandes infografías

Desde el 5 hasta el 19 de octubre, la plaza del Triángulo acogerá la exposición itinerante "Ciencia en el mercado", formada por siete infografías de gran tamaño en euskera y castellano. Cada una de ellas parte de un producto habitual de nuestros mercados —queso, pan, alubia, pimiento, tomate, yogur y fruta — para descubrir la ciencia que hay detrás.

La muestra aborda diferentes cuestiones científicas relacionadas con estos alimentos y busca acercarlas al público en sus desplazamientos diarios. Las infografías también podrán descargarse mediante los códigos QR incluidos en los paneles y a través de katedra.eus. A partir de sus contenidos, se organizará también un concurso para estudiantes de 5º y 6 de primaria de los distintos centros escolares de Tolosa.

Además, productores que acuden cada sábado a vender sus productos en el recinto histórico del Tinglado repartirán dípticos con los contenidos de la exposición entre las personas que realicen sus compras en el mercado.

"Ciencia en el mercado" es un proyecto divulgativo de la Cátedra de Cultura Científica de la EHU y del Museo de Ciencias Universidad de Navarra en colaboración con la Fundación Euskampus y el Departamento de Ciencia, Universidades e Innovación del Gobierno Vasco.

Tres conferencias sobre la ciencia del pimiento, la alubia y el queso

Del martes 6 hasta el jueves 8 de octubre, el centro TOPIC acogerá tres conferencias que acercarán al público distintas investigaciones relacionadas con productos estrechamente vinculados al territorio, como el pimiento de Gernika, la guindilla de Ibarra, la alubia de Tolosa y el queso Idiazabal. Estas charlas correrán a cargo de profesionales del ámbito de la agrobiología, la botánica y de las ciencias gastronómicas.

El martes 6, el agrobiólogo ambiental **Mikel Ojinaga** (NEIKER) inaugurará el ciclo con una charla sobre los mayores enemigos de los pimientos: los hongos y virus del suelo. Al día siguiente, el miércoles 7, le tomará el testigo la gastrocientífica **Shuyana Deba** (Leartiker). En su intervención planteará si la alubia, presente en nuestras mesas generación tras generación, es un alimento del pasado o si, por el contrario, tiene potencial para convertirse en un alimento clave de cara al futuro.

El ciclo finalizará el jueves 8 de octubre con una conferencia impartida por la bióloga **Arantza Aldezabal** (EHU). Durante la sesión explicará la relación existente entre el cuidado de los pastos y praderas y la obtención de un queso de calidad.

Las tres conferencias comenzarán a las 19:00 horas, serán de entrada libre hasta completar aforo y se impartirán en euskera. Quien no pueda acercarse podrá

seguirlas las charlas en *streaming* a través de Katedratik, el canal de TikTok de la Cátedra de Cultura Científica de la EHU.

Taller infantil para descubrir cómo se hace el queso

La programación continuará el jueves 15 de octubre, a las 17:30 horas, en la Casa de Cultura de Tolosa con un taller para hacer queso dirigido a estudiantes de 6º de primaria en adelante. El taller, organizado en colaboración con Gazte Topagunea, correrá a cargo de la ingeniera agrónoma Olatz Aranburu, de la Quesería Aranburu de Idiazabal.

Durante la actividad, explicará las primeras fases del proceso de elaboración del queso y realizará una demostración con las y los participantes. Para participar será necesario inscribirse previamente en Gazte Topagunea.