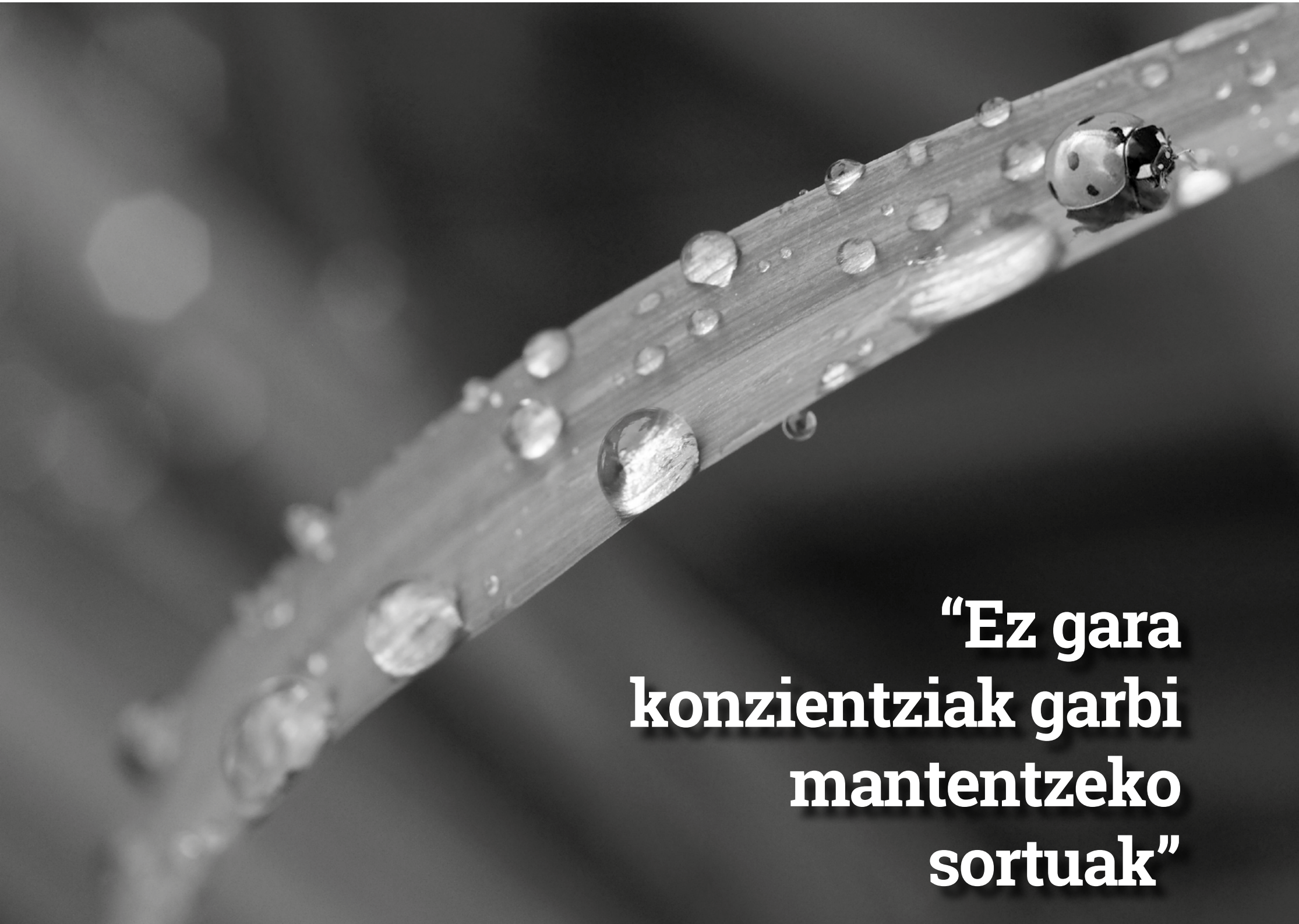


Basherri

sarea



“Ez gara
konzientziak garbi
mantentzeko
sortuak”



02_ARTIKULUA

Agroekologiari buruzko
kongresua Kordoban



02_ELKARRIZKETA

**Ander del Rio
Zubeldia**

“Sektore prekariora
bada ere, oso
beharrezkoa ikusten
dut eta gazteen artean
bultzatu beharreko
lana dela usted dut.”



Akademikoki agroekologiaren aitzakian martxan dauden proiektu eta ikerketak ezagutzera eman zituzten Kordobako unibertsitatean antolatutako zitan.



350 bat lagun bildu ginen Rabanaleseko unibertsitateko kanpusean agroekologiarekin batean, elikadura politikak birantolatzeko izenburupean. Estatu espainoleko, europako zein mundu maileko ordezkarari andana bildu ginen maiatzaren 30etik ekainaren 1era luzatutako kongresuan.

Kordobako unibertsitateko "Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC)", Vigoko unibertsitateko "Grupo de Investigación en Economía Ecológica, Agroecología e Historia" eta "Observatorio de Soberanía Alimentaria y Agroecología (OSALA)" erakundeek eraman dute aurrera ponentzia eta aurkezpen sorta hau beste hainbeste elkarte eta erakundeen laguntzarekin.

Kongresua, lantaldeen oinarrian antolatua zegoen, denetara 18 lanildo bereizi zituzten besteak beste honako arloak jorratu zirelarik: feminismoa hegoleko lurraldeetan, baratzetan esperimantazioa, landalur eta hirien arteko loturak, politika publikoak eta agroekologia, emakume abeltzainen tokia, lur komunalak, agroelikadura sistemak.....Hauek aurrera eramateko kongresuak nazioarteko elkarte askoren partehartzea izan zuen, esate baterako, La vía campesina, Norbegiako unibertsitateko agroekologiaren atala, MSC Roma, Brasileko MSTa, Justicia Alimentariako ordezkaririk....

Euskal Herriko parte hartze zabala izan zuen kongresuak, besteen artean Sustraiak Habitat Desing, EHkolektiboa, Baserritik Mundura, Sareko Donostia, Aleka eta Iruñeako haur eskolen ordezkarieren lanak entzungai izan genituen 3 egunetako egitarauan.

Basherri Saretik bertaratutako kideontzat, kontaktu berriak egiteko aukera bikaina izan zen, proiektu berriak ezagutu, egiteko moduak, eta guretik kanpo egoera nola dagoen eta zertan ari diren jakiteko modu egokia eta zuzena izan zen.

.....
"KONGRESUA, LANTALDEEN OINARRIAN ANTOLATUA ZEGOEN, DENETARA 18 LANILDO BEREIZI ZITUZTEN BESTEAK BESTE HONAKO ARLOAK: FEMINISMOA HEGOLEKO LURRALDEETAN, BARATZETAN ESPERIMENTAZIOA, LANDALUR ETA HIRIEN ARTEKO LOTURAK, POLITIKA PUBLIKOAK ETA AGROEKOLOGIA, EMAKUME ABELTZAINEN TOKIA, LUR KOMUNALAK, AGROELIKADURA SISTEMAK"
.....



ELKARRIZKETA

Ander del Rio Zubeldia

Nekazari hasiberri gaztea

Sortzez Ordiziarra bada ere, azken urtea Larrauleko lurretan eman du gehien bat, bertan baitago Anderrek lantzen duen baratza. Iraitz Santacruzekin batera Agrojateko kontsumo taldea aurrera eramaten dute.



Zergatik aukeratu nekazaritza? Aurretik eskarmentua zenuen?

Oso gustokoa daukadan sektorea da eta herri aske bat lortzeko elikadura burujabetza beharrezkoa ikusten dut.

Aurretiko esperientzia gutxi izan dut, ama baserrikoa da eta txikitatik esku bat botatzen ibilita gaude beren baserrian baina bestela nire kabuz gutxi.

Zer da zuretzako garrantzi gehien duen atala baratza modu agroekologikoan ekoizterakoan?

Niretzat funtzekoak dira rotazioak, baita garaian garaikoa landatzea ere.

Nolakoa da zuek lantzen duzun baratza?

Guztira hektarea erdi bat dugu aire librean eta gero 3 bankal beste hainbeste negutegirekin, eta laister beste negutegi bat gehiago jarriko dugu.

Zenbat kide dituzue kontsumo taldean? Zer nolakoa da harremana haiekin?

Oraintxe 35 saski egiten ditugu, eta harremana orokorrean oso ona da. Ni hasi berria naizenez, jendea ezagutu eta konfidantza hartzen ari naiz pixkanaka. Giro polita dugu, konzientziatutako pertsonak dira eta horrek asko laguntzen du.

Nekazaritza alternativa bat al da gazteentzako?

Bai nire ustez bai, azkenen sektore prekarioa bada ere, oso beharrezkoa ikusten dut eta gazteen artean bultzatu beharreko lana dela usted dut.

Zer iritzi duzu gaur egungo nekazaritza industrialaz?

Sistemak azkenean saltzen diguna da inbertsio handitan sartu behar dugula hontan egoteko. Eta hori azkenean lotura ekonomiko latza da. Era berean, ekoizpen sistema batera lotzen zaitu, monokultiboko landaketak, landaketa handiak eta horrek gaixotasuna, lurra zapuztea eta orokorrean lurra ez gozatzea behar den bezela.

Zer ematen dizu bizimodu honek?

Ba, bizipoza! Nik esaten dedan bezela, poztasuna desobedentziaren bidez lortzen da eta nire ustez bakoitzak bere modura jorratu beharra dauka baina neri asko aportatzen dit, zehozer eraikitzea eta horrek ere barruko bizipoza ematen dit.

Kontsumitzaileekin egoteko garaia momento berezia da niretzat, otarrak emateko momentua alegia...asteroko martxa nolakoa izan den elkarriz kontatzen diogu, baratzaren egoera, penak eta pozak...harreman hau oso positiboa da, kontsumitzaileek gure egoeraz jabetu daitezke, eta guk ere beraien berri jakin dezakegu hórrela, otarrakin gustora dauden....

Aurtengo udaberri -udak burukomin asko ekarri dizkizue?

Bai, bastante... negua oso luzea izan da eta udaberriak hórrela jarraitu du eta horrek buruhauste asko ekarri digu. Produktuak eskas edukitzea, otarrak ezin izan ditugu guk nahi adina bete eta horrek azkenean amorru puntua ematen dizu...ezin izan dugu egin nahi izan duguna edo garaiari zegokiona baratzean....

Garai batzuetan, zuetaz gain, bestelako jendea izaten duzue baratzan laguntzeko, wwoof sareko kide zarete eta hortik laguntzaileak edukitzeko modua aurkitu duzue...

Internet bidez kudeatzen den orrialde bat da, berrri giroa bizitzeko aukera ematen duen bidaiatzeko modua eskaintzen du. Batetik, etxaldeen izen ematen dugu eta beste aldetik interesa duten bisitariak zein tokitara Joan nahi duten aukeratzeko...etxebizitza eta elikaduraren trukean, lan ordu batzuk egiten dituzte gurekin baratzean. Esku bat botatzen digute eta hori ikaragarri eskertzen da eta gainera kultura ezberdinak ezagutzeko aukera ematen digu, besteak beste Londres, Belgika, Madrid eta bertako laguntzaileak izan ditugu eta oso gustora gaude eramandako martxarekin.

Carla Warny

Belgikako wwooferra

Ander eta Iraitzek daramaten etxaldean geundela, wwoof sarearen bidez lehendabiziko aldiz etorritako neska Belgiarrarekin hitzegiteko aukera izan genuen.

Nola jakin zenuen bidaiatzeko modu honen inguruan?

Ba, zenbait bidai egin nituen antzeko beste sare txikiago baten bidez eta bertan wwoof orrialdearekin laguntzen dabilen jendea ezagutu nuen, oinarria nekazaritza zela jakin nuenean bidaiatzeko modu polita iruditu zitzaidan, bidaiatu eta nekazaritzari buruz ikasteko modu egokia iruditu zitzaidan.

Aldez aurretik baratzagintzan ibilita zinen?

EZ ez, keba, ezer...ni zientzia politikoak ikasten ari naiz eta bizimodu guztiz hiritarra eramaten dut Bruselan, hortaz kuriositatea nuen mundo hau zuzenean ezagutzeko.

Nolakoa da Belgikako nekazaritza egroekologikoaren egoera?

Lurra oso diferentea da han, eta ondorioz landatu daitezken baratzak ere ez dira hemengoak bezela...antzeko proiektuak sortzen ari dira pixkanaka... hirian horrelako oso elkarte gutxi dago, baina herri txikietan, mugimenta gehiago ematen ari da.

Zer moduzko esperientzia izaten ari da bisitaldi hau?

Ondo, hasieran ohituratzeko prozesua egin behar da, eskarmenturik ez duzunean eta ez duzunean ezer ezagutzen autonomoa izatea zaila da...zer ari naiz ondo egiten zertan ari naiz gaizki galdetzen diozu zure buruari behin eta berriz, baina konfidantza hartzen duzun einean eta jendea ezagutzen duzun einean oso egoera politik ematen dira.... Euskal kultura oso gustokoa dut eta ondorioz oso gustora nago hemen.

Errepikatzeko gogoz zaude?

Bai, seguruaski bai, bai hemen eta bai nire etxetik gertuago dauden tokietara joatea gustoko izango nuke.



Aurtengo udaberriko EGURALDIAREN ONDORIOAK

*“Ezina, ekinez
egina”, esaera
ezaguna da guretzat
honako hau eta horri segika
ari dira gure nekazariak
udaberri-uda honetan, klimak
erakutsitako aurpegi gris eta
zozoenetarikoari aurre egiten
denboraldiko uzta salbatzeko
asmoz, jo ta fuego.*

Batzuek diotenez “La niña” fenómeno klimatologi-koaren ondorioa dira eguraldiaren gora behera hauek, beste batzuen ustetan europa iparraldean kokatutako antizikloiaren eraginez izan dugu udaberri euritsu eta lainotu hau, ondorioz, hemen giro kaxkarra izan dugun bezela, europa erdi eta iparraldean urtetan izan ez duten temperatura altua jasan dute beraien zorionerako, eta badira “txorroaren konrrontek”zeru goietan ohikoa baino bide kurbatuagoa egiten ari denaren defendatzaileak ere...bata izan edo bestea izanda ere arazoa hementxe daukagu, udan peto peto sartuta gaude eta garaian garaiko barazkiak inoiz baino beranduago iristen ari zaizkigu saskietara....eta iristen zaizkigun artean ondo, guztiz galdu diren zenbait landaketa ere izan baitituzte nekazariak.

Batetik, lurra lantzeko ezintasuna izugarri areagotu du euri eta hezeteasunak, traktore, motoazada zein atxurrak lurrian sartzeko hamaika komeri jasan dituzte ekoizleek...eta lurra landu ezinagatik, landatzea eta ereitea ere alperrikakoa izan da askorentzako. Ereiteko beta egokia hartu dutenek, gerora hezetasunaren zailtasuna izan dute gehitzeko, kasu askotan, hazitik landarea aterá ez eta oztopoa hazia ustelduta zegoela ikusi dute....inbertsioari aurre egitera abenturatu direnak, negutegietaz baliatu dira, behintzat landaketa batzuk ziurtatzeko...holakoxea baita nekazariaren bizitza...beti eguraldiaren menpean...

Azken hamarkadatan, kalekumeak garenok, dendara Joan eta behar adina barazki erosteko aukerarekin jaiotakoak gara, zer nahi eta hura geneukan urtaroen gehiegi erreparatu gabe...baina pixkanaka industrializazio eta globalizazioak ekarritako ekoizpen modu honek dakartzan desorekekin jabetu gara...nekazariaren lana behar bezela ez baloratzeaz gain , etengabeko landaketa amaigabeek landalurren desoreka nutrizionala eta ekosistemen kaltea ekarri dute... eta hortaz, orain urte batzuk garai bateko nekazaritza zein abeltzatzaren onurak bueltan ekartzea ikusi genuen egoki eta zintzoena....gure arbasoek bereien onik preziatuena utzi ziguten, lurra eta hau lantzeko manera eta manejuak eta naturari kasu eginez guztia babesteko aukera ere eskura jarri ziguten....

.....
“PIXKANAKA INDUSTRIALIZAZIO
ETA GLOBALIZAZIOAK EKARRITAKO
EKOIZPEN MODU HONEK DAKARTZAN
DESOREKEKIN JABETU GARA...
NEKAZARIAREN LANA BEHAR
BEZELA EZ BALORATZEAZ GAIN
, ETENGABEKO LANDAKETA
AMAIGABEEK LANDALURREN DESOREKA
NUTRIZIONALA ETA EKOSISTEMEN
KALTEA EKARRI DUTE”
.....

Hortik beste gauzen artean, nekazaritza agroekologikoa berpiztu zen eta horren oinarrian lan egiten duten nekazariak ditugu astero astero gure barazkiz betetako saskiak ekartzen dizkigutenak.

Lan fina eta trinkoa da nekazariarena, egunero zeruko hodeiak, eguzkia, hezetasuna, tenperaturari so eginez, baratzarean egin beharrekoak nola egin asmatzen dabilta...sasoian sasiko landaketak hazteko lan fisikoaz gain, planifikazioak, matematikak, logika, ingurunea eta beste hainbat ikasgai aplikatzen dituzte beraien eguneroko zereginetan....beraiek, nekazariak, hortik bizi baitira eta gauza ez dago brometan ibiltzeko....

Hortaz, aurtengo udaberri udari begira, nekazarien lana eta pazientzia goraiatu nahiko genuke, batzuetan negar egiteko gogoia ematen bazuen ere, eguzki printza gutxi batzuk aterá bezain laister hortxe jarri baitira lanean, eguraldiari aurre eginez , eta ez bakarrik guretzako beraien elikadurarako dituzten

barazkiak ere baitaude baratza horietan....Behar bada saskiak ez dira nahi adina beteta etorriko zenbaitetan, baina horri buruzko ezer esan aurretik, jarri gaitzen nekazariaren lekuan eta baloratu dezagun berien lana, egunerokoan bitan behintzat gure ondoan baititugu barazkiak jaterakoan....



.....
“GURE ARBASOEK BEREIEN ONIK
PREZIATUENA UTZI ZIGUTEN, LURRA
ETA HAU LANTZEKO MANERA ETA
MANEJUAK ETA NATURARI KASU
EGINEZ GUZTIA BABESTEKO AUKERA
ERE ESKURA JARRI ZIGUTEN”
.....

Basherri Sarea

Basherri Taldeak, gure aukera!

Gipuzkoako kontsumo taldeen zenbait datu



Egun 65 bat kontsumo talde gaude Gipuzkoako lurraldean



Talde bakoitzak bataz beste 20 saski egiten ditu astero astero



Denetara Gipuzkoan 1300 familia baino gehiago elikatzen dituzte sareko nekazariek.



Nekazari bakoitzak bataz beste hektarea erdi eta hektarea baten arteko lur eremua lantzen du.



Lur tamaina horiek lantzeko, nekazari bat edo bi aritzen dira talde bakoitzeko.



Urtaro bakoitzeko 8 bat landaketa ezberdin bermatzen dituzte nekazariek saskietan sartzeko.

Zergatik Basherri Taldeak aukeratu?



Modu osasuntsuan elikatzeko.



Baserri bizia mantentzen laguntzeko



Bitartekaririk gabeko salmenta zuzena bultzatzeko, baita tokiko garapen ekonomikoa ere.



Ekoiizlearekin eta baratzarekin harreman zuzena edukitzeko.



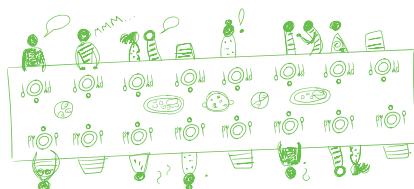
Agroekologikoki hazitako barazkiak kontsumitzeko, pertsonen eta lurren zaintza bermatuz.



Ongarri kimikoak, sintesiko plaglizidak, makinaria handiak eta antzekoak alde batera uzteko.



Hilabeteko kuoten bitartez, barazkientzako prezio finkoa izateko. Onuragarria guretzat baita nekazariarentzat ere.



Afinitate antzekoa duen jendea ezagutzeko.



Garaian garaiko barazkiak jateko.

Non gaude?

Denetara **37 herri-hirietan** ditugu aukeran Basherri Taldeak:

Andoain, Antzuola, Aramaio, Arrasate, Ataun, Azpeitia, Beasain, Bergara, Billabona, Deba, Donibane, Eibar, Elgoibar, Getaria, Hernani, Hondarribia, Ibarra, Irun, Lasarte-Oria, Lazkao, Legazpia, Lezo, Mendaro, Mutriku, Oiartzun, Oñati, Ordizia, Oreteta, Pasaia San Pedro, Segura, Sorluze, Tolosa, Urretxu-Zumarraga, Usurbil, Zarautz, Zumaia. Donostia (Amara, Antigua, Añorga, Bidebieta, Egia, Herrera, Ibaeta, Intxaurren, Miramon)

Gure berri izateko moduak

www.basherrisarea.eus
www.facebook.com/basherrisarea
www.twitter.com/basherrisarrea

Gurekin kontaktatzeko

✉ info@basherrisarea.eus
☎ 655709043

Basherri Sarea,
Aginamendi auzoa 4,
Beizama 20739



Nekazaritza ekologikoa eta Agroekologia: Ez dira gauza bera

Nekazaritza ekologikoa artifizialki sortutako edo sintesiko produktuak erabiltzeari uko egiten dio, besterik EZ. (antolakuntza industrialak izan dezake, landaketa bakarrek ere eremu handiak, gairik zaindutako langileak izan ditzake, nazioartera zuzendutako nekazaritza " garbia " da).

Agroekologia askoz haratago doan kontzertua da, ez da bakarrik kimikoen gaia baztertzen, sozialki, naturarekin eta ekonomikoki konpromezua hartutako eredu bat da. Nekazari txikiak kontuan hartzen ditu, garai bateko jakintzak mantentzen saiatzen da, landareen zikloak etxaldean bertan isten saiatzen da, komertzializazio bide motzak erabiltzen ditu....guzti honengatik eta gehiagorengatik, Basherri Sareak, noski, azken honekin egiten du bat.

ERREZETA

Kalabazin eta azeituna terrina



PROZEDURA

Lehenik osagai guztiak dagozkien tamainean moztuko ditugu. Tipulak laukitxoetan, kalabazinak xerra erditan eta piperra txiki txiki eginda.

Tipula zartagi batean berotuko dugu olio pixka batekin 10 minutuz gutxi gora behera. Segidan kalabazina, piperra eta albahaka gehituko dizkiogu eeta beste 5 minutuz frijitzen utziko ditugu.

Bitartean, tofua ur pixka batekin eta olio koilarakada batekin ontzi altu batean jarri eta irabiatzailearekin txikituko dugu, pure lodi bat lortu bitartean.

Laberako balio duen onti batean, zartagitik pasatako barazkiak jarriko ditugu, hauen gainetik tofu purea botako dugu eta honeki batera olibak eta piñoiak. Behin osagai guztiak ontzian ditugula, emaitza ondo nahastuko dugu. Aurretik, labea martxan jarri izanen dugu 180 gradutan. Bertan 30 bat minutuz sartuko dugu ontzia eta gero beratik ateri eta hoztera utziko dugu zerbitzatu aurretik.

OSAGIAK

- Tofu zati bat
- 2 tipula
- 2 kalabazin
- Piper gorri bat
- Albahaka koilarakada bat
- Azeituna katilu erdi bat
- 2 piñoi koilarakada (aukerakoa)
- Olio
- Gatza



ERREZETA

Oloa udako barazkiekin

4 lagunentzako

OSAGIAK

- 300 gr olo hazi.
- 4 azenario
- 4 kalabazin
- 2 piper berde
- 2 berenjena
- 2 tipula
- Koilarakada bat curry
- Koilarakada bat komino
- 2 jengibre koilarakada
- 2 moztaza hazi koilarakada
- gatza

PROZEDURA

Lehenik oloa egostera jarriko dugu, 45 minutuz bere bolumenaren doblea izango duen uretan. Ura irakiten dagoela botako dugu oloa eta segidan gatza gehituko diogu.

Barazki guztiak laukitxoetan moztuko ditugu eta zartagi batean olio pixka batekin egosiko ditugu, segidan espezia guztiak gehituko dizkiogu eta 10 minutuz utzi. Gero ur pixka bat bota (3 koilarakada) eta gatza emango diogu jakiari...beste 15 minutuz sutan utzita. Bukatzeko egositako oloa botako dugu eta guztia nahastuko dugu... komeni da bero dagoela zerbitzatzeara.



LA ACEQUIA BARAZKI AGROEKOLOGIKOEN KOOPERATIBA

Kordoba

Badira 10 urte baino gehiago La Acequia Koopertiba Agroekologikoa martxan jarri zela Kordoban, egun 75 bat saski egiten dituzte astero, guztiak hiriburuan bertan gelditzen dira. Elena Saracho kooperatibako kidearekin hitzegiteko aukera izan dugu.

Zenbat denbora daramazue kooperatibarekin?

Kooperatibak 12 urte daramazki martxan. Elkarte gisa osatuta gauden arren, kooperatiba moduan antolatuta gaude. Hau da, erabakiak hartzeko orduan, guztion iritzia kontuan hartzen da, modu ahal eta horizontalenean eta batzarren bidez biltzen gara gaiak landu eta erabakitzeko. Denetara 75 bat lagun gaude eta 8 talde desberdinetan banatuta gaudelarik.

Hilabetero batzarra egiten dugu, bitarteko batzarra deitzen diogu eta bertan, talde bakoitzeko ordezkariak biltzen gara. Hortaz, batzar hauetara prestatuta joateko, alde aurretik gai ordena bidaltzen diogu talde bakoitzari eta hauek gaiak aztertzen dituzte kolektiboki beraien erabakiak batzarrera eramateko. Asko errespetatzen dugun euztura da eta guztion ahotsa entzutera emateko modua da.

Zer konpromezu bereganatzen ditu kide bakoitzak?

Pritzipioen eskutitza dugu eta bertan gure filosofia ezagutzera ematen dugu, hortaz, bazkide guztiak hau bereganatzen dute lehenik, proiektuarekin bat egiteko eta mezua zabaltzeko. Bestalde hilabetero kuota bat ordaintzen dugu, 40 eurokoa. Kuota honek, betebeharrak eta onura batzuk ekartzen dizkio bazkideari. Astero barazki saskia banatzen dugu, normalean ostegunero, eta uda sasoiaren barazki asko dagoenez, asteen bitan banatzen ditugu saskiak.

Hortaz gain, kide bakoitzak hilabetero 2 edo 3 ordu eman behar ditu baratzetan, lan asko dagoenean baratzak lan behar gehiago duelako.

Bestalde, talde bakoitzak hilean behin barazki ba-

naketan laguntza eskeini behar du. Normalean arratsalde batez baratzara Joan, barazkien bilketa egin, saskietan antolatu, kopuruen arabera banaketa egin eta gero kooperatibak duen furgonetaren laguntzaz banaketa egiten dugu, hiriburuko puntu desberdinetan egiten dugun banaketan.

Baratza aurrera eramateko, nekazari bat kontratatuta daukagu, hortarako dira kuotak eta persona hori aldan emanda dago aseguru eta guztiakin. Berak bere oporrak ditu, baratzetan noiz dagoen abisatzen digu telefono bidez...

Andaluziako beste taldeekin kontaktuan zaudete?

Gurekin antzekotasun gehien duen taldea Granadako Ortiga taldea da, modu oso antzekoan antolatzen gara eta filosofia ere oso antzekoa da. Hortaz gain, Cadizeko La verde kooperatibarekin kontaktuan gaude. Aurten talde honek bere baratzaren inundazioa jasan du eta guk ere bi aldiz pasa dugu hori beste ahinbeste urtetan, hortaz, baratza tokia aldatu behar izan dugu. Ekoizpenik ez zegoela kuotak mantentzea oso gogorra izan zen, asko ikasi genuen uholdeek dakartzkiten ondorioez eta hortaz egoera hori jasaten ari direnak lagutzen saiatzen gara, hórrela baita aurrera egiteko modua, elkar laguntzaren eta solidaritatearen bidez.

Aipatzekoa da, egun baratzea daukagun lur zatia, kooperatibako kide batek uzten digula, asteroko saskiaren trukean, eta erreztasun guztiak jartzen dizkigu baratzetan eroso egoteko.

Hortaz gain, bestelako produktuak eskaitzen dituzue?

Ba egia esan ez, autoprodukzioarako lantzen dugu-

na barazkiak dira eta ez dugu besterik ekoizten ezta saltzen ere.

Nola ikusten duzu agroekologiaren mugimendua Kordoban eta orokorrean Andaluzian?

Ondo, Kordoban betitik proiektu asko izan dira martxan eta La acequiak paper garrantzitsua bete du hortan. Gaur egun beharbada errezagoa da produktu ekologikoak eskuratzea, baina La acequia martxan jarri zenean orain dela 12 urte, aukera bakarra zen, aurrera pausu oso potentea izan zen, persona talde batek bere elikaduraren sobirautza bere gain hartzea erabaki zuen eta ekoizpena jarri ziren. Aukera

Autofinanziaziorako bestelako ekitaldiak antolatzen dituzue urtean zehar?

Urtean bi jaialdi antolatzen ditugu, bata udaberrian eta bestea udazkenean. Agroekologiaren munduko jende asko biltzen gara eta proiektua ezagutzera emateko aukera polita da eta ekonomikoki funtsa egiteko balio digu.

Bukatzeko, zer jaso duzue aste honetako saskian? (maiatzaren azkeneko astea)

Bueno, orain trantsizio garaian gaude, udaberrik udarako aldaketa tokatzen da. Letxuga asko, azenarrioak, tipulinak, porruak, babak eta dagoeneko kalabazinak jasotzen hasiak gara.



LA SUBBÉTICA

Ignacio Amiano Ekoizle agroekologikoa da Frutalak, esparragoak eta lekakeak ekoizten ditu bere anaiarekin batera. La subbetica elkarteko kidea da. Berak kontatu digu elkarte honen jardueraren berri.



2009 urtean sortu zen La subbetica elkarte, cabra ize-neko herriko nekazarien artean jarri zuten martxan. Urtebete beranduago 2010ean kontsumo talde haundi bat sortu zen eta jende gehiago batu zen elkartearen, 400 familia ornituz Cabrasenn dauden 8 nekazarien eskutik. Taldea handituz Joan zen einean, eskaeratarako zentrala edukitzea ezinbestekoa ikusi zen eta horrek bestelako ekoizleak taldera batzea ekarri zuen, egun 45 ekoizle agroekologiko daude La subbetican, guztiak ere 150

kilometroko eremuaren barruan daudenak. Besteak beste, frutak, gazta, pgi, laranjak, haragia, barazkiak eskaitzen dituzte, nekazari bakoitzak 30-40 familia ditu produktuz ornitzeko eta hortaz gain zenbait dendetara iristeko 3 ruta ezberdinetara eramaten dituzte barazkiak, Kordoba hiriburuan, Geu hirian eta azkenekoa Sevillako herri zenbaitetara. Bolondres moduan lan egiteko prest dagoen jende asko duen elkarte dira, guztion artean hau aurrera eramaten dute, ilusioz beteta. Bestalde, Ca-

.....
"AURRERAPAUSU GARRANTZITSU GISA, EKOIZLE ETA DENDARIEN ARTEAN PRODUKTUEN PREZIOA ADOSTEA LORTU DUTELA NABARMENTZEKOA DA"

bra hirian bertan, eskaeratarako zentralen denda jarri dute eta hortaz gain azoka eta bestelakoetan parte hartzen dute kideek txandak eginez. Cabra hirian, Lanbide Heziketako ziklo batean agroekologiari buruzko ikasketak eskaitzen dituzte elkarteko laguntzarekin batera.

2013 urtean "Economía del bien común"era batu zen La subbetica, bertatik proiektua ezagutzera Joan zitzaizkien eta beraien lan eta izateko modua ezagutzeko parada izan zuten eta oso gustora geratu ziren ikusitakoarekin. Aurrerapausu garrantzitsu gisa, ekoizle eta dendarien artean produktuen prezioa adostea lortu dutela nabarmentzekoa da. Hori bai, prezioetako %10 elkartearen geratzen da, antolakuntza, koordinazio eta banaketa lanak aurrera eramateko.



BARAZKIEN PROPIETATEAK

AZENAORIOAK

Sustrai laranja hau, unbiliferoen familiako da, eta gure inguruan urte osoan ekoiztu eta jan dezakegun barazkia da.

Betakaroteno gehien duena da azenarioa, antioxidaziorako erregina bihurtzen du propietate honek. Sustantzia honek, defentsak asko hobetzen ditu infekzioak saiestuz. Betakarotenoak dituzten elikagaiek, biriketako, estomakako, pixontziko eta zintzurreko minbiziatik babesteko laguntzen dute.

Era berean, bihotzerako eta gorputz osoko zainak osasuntsu mantentzeko aproposa da. Harvardeko unibeertsitateko ikerketa baten arabera, astean gutxienez 5 azenario jaten duen orok, iktusa edukitzeko aukera %68 gutxitzen du.

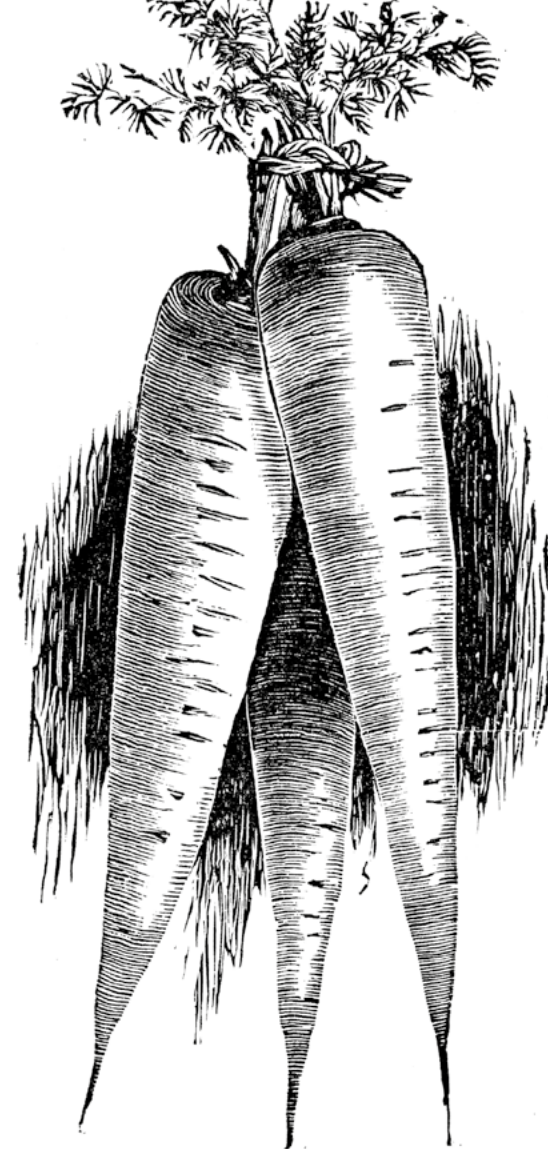
Nahiz eta azenarioak jateagatik ikusmena hobetuko ez zaigun, egia da ikusmeneko gaitzak arintzen asko

laguntzen duela, besteak beste katararak eta retinako degenerazioa.

Gordinik jatea daukagu azenarioa, baina egokiago da egosita hartzea. Betakarotenoari beroak ez dio kalterik egiten eta gorputzak liseritzeko orduan, bere onurak 4 -5 bider handitzen da.

Azenario zumoak oso osasuntsuak dira, baina barazki honek duen kolesterola bajatzen duen pektina aprobetxatzeko modurik egokiena osorik da.

Pureetan, beste barazkiekin egosita, zartagian pasata...hamaika modu dago azenario osasuntsu eta gozoaz gozatzeko!



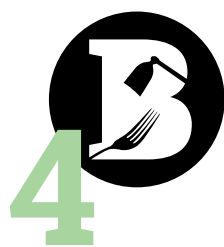
Parte hartzeko interesa duzula?
Kontaktatu honakoak erabiliz: 655709043 eta info@basherrisarea.eus



Basherritik
JATEKO

Etxetik kanpo jaterakoan ere, irizpidedunak izan gaitzke!

Gipuzkoako jatetxe eta tabernatara ere Basherrit Sareko nekazariek ekoiztutako barazki agrekogikoak iritsi dira. edo tabernan eskaini ahal izateko, hurrengo pausuak jarraitu beharko dituzu.



4 Basherritiko jatetxeen ikurra zure jatetxe edo tabernan eta menuetan jarri!

Ikur honek bertako produktu agroekologikoak erabiltzen dituzula zihurtatuko du.



1

Basherri sarearekin harremanetan jarri: 655 709 043 edo basherriak@gmail.com



2 Basherrit sareak, hurbilen duzuen nekazaria bilatu eta bera zurekin harremanetan jarriko da.



3 Basherritarrekin hurrengoak adostu: Eskaria / Banaketa / Ordainketak.

Bifatu gure ikurra jatetxe zein tabernatan