



ereileen
bertako produktuak
eta landa eremua

**BERTAKO PRODUKTUEN ETA LANDA
EREMUAREN GIZARTERATZE ETA
SENTSIBILIZATZE KANPAINAREN
AURKEZPENA**

1. SARRERA

Landa eremuaren gizarteratzea eta sentsibilizatzea, landa garapen elkartearen ardatzetako bat da eta horrela dago jasota 2007-2013 Landa Garapen Programetan ere.

Urkomek ere, bere kudeaketa planean barneratuta du, honela, 4.Garapen Ardatz bezala ikus dezakegu barneratuta:

“Landa eremuak betetzen dituen Funtzioen zehaztapena eta errekonozimendua”

Eta bere urteroko kudeaketa planean ere ekintza zehatz bezala aurki dezakegu.

Hau horrela ikusirik, eta bertako produktuak hizpide harturik, elkarlana sustatzea izan da egitasmoa bultzatzeko lehen pausoa. Elkarlan hau, Ingurugiro Etxea Fundazioa, Azpeitia eta Azkoitiko udalak, Slowfood Gipuzkoa elkarteak, Kimu-bat lorezaintza enpresa eta Urkomek artean izan delarik. Elkarlan honetan sortuko den mahaian ere Itsasmendikoi bertan dugu.

Elkarlan honen ondorioz sortutako ekimenetan, gizarte segmentu ezberdinetara jotzea izan da gure asmoa. Horregatik ikastetxeekin eskolako Agenda 21ean lana egingo da, bestalde azoken bidez bertako produktuak sustatu eta promozionatu nahi dira eroslearen artean, bertatik lorezaintza eta sukaldaritza ere beste erakuslehoi bat izatea proposatzen dugu eta azkenik landa auzo eta herrietan ere ekintzak bideratuko dira.

Gizarteratzea eta sentsibilizazioa lantzea oso egitasmo zabalak direnez, pixkanaka egitasmo honetara eskualdeko beste herriak, enpresak, sukaldariak, erakunde ezberdinak eta orokorrean gizarte bera ere elkartzen joaten espero dugu.



2. HELBURUAK

- Landa eremuak betetzen dituen Funtzioen zehaztapena eta errekonozimendua
- Nekazal biodibertsitatea zaindu eta kontserbatzea.
- Bertako produktuak ezagutarazi eta hauen kontsumoa zabaldu.
- Jatorriz bertakoak diren hazi eta produktuak sustatzea.
- Kontsumo ohitura iraunkorrak bultzatzea.
- Nekazaritza, abeltzaintzaren eta landa eremuaren egoera gizarteratu eta kontzientzia sortu.
- Bertako produktuen garrantzia gizarteratu eta kontzientzia zabaldu.
- Herritarren artean espezie exotiko inbaditzaileen arazoaz kontzientzia zabaltzea.

3. ELKARLANA

Sektorearen konplexutasuna ikusirik, eta artean egon daitezkeen interes zein lan ildo ezberdinak uztartzeko asmoz, elkarlana sustatzea da ekimen honen hasierako eta lehenengo lana. Alde horretatik, lehenik ondoko eragileen arteko elkarlana sustatzea da aurreikusten den lehenengo lana:

- Urkome
- Ingurugiro Etxea Fundazioa
- Azpeitiko udala
- Azkoitiko udala
- Slowfood Gipuzkoa
- Kimu Bat
- Itsasmendikoi



4. EKIMENAK ETA JARDUERAK

4.1. Ikastetxeak

2009/2010 ikasturtean Azpeitia eta Azkoitian Eskola Agenda 21aren barnen biodibertsitatea gaia landuko da, elikagaiak eta baliabideak landuz. Horregatik, landa ingurunea ardatza izango da, eta landa inguruneko nekazal eta abeltzain ekoizpenak duen eragina biodibertsitatean. Honela, bertako produktuak eta barietateak, garaian garaikoak, baserri inguruetakoko basa-fauna eta basa-landaretza, heskai biziak, naturgune babestuak eta jarduera ekonomiko tradizionalak landuko dira askoren artean.

Gaia lantzerako garaian ere hainbat irteera eskainiko dira ikastetxeentzat, hala nola:

- Izarraitzera bisita didaktikoa
- Sukalde tailerra
- Hazien tailerra
- Baratzezaintza tailerra

Ikastetxeei ikas-materiala eta bisita didaktikoak eskainiko zaizkie beraiek landu eta bi herrietako diagnostikoa egin dezaten, ondoren, udaletxeari herria hobetzeko proposamenak egingo dizkietelarik udal foroan.

4.2. Azokak

Azokak bertako produktuak sustatzeko bide zuzenenak dira. Gainera, bertaratzen diren ekoizleak, eskualdeko herri guztietatik etortzen dira eta batik bat landa herri eta auzoetatik.

Horregatik, ekimen honek lotura zuzena izango du Azpeitiko eta Azkoitiko azokekin. Honela, bi udalerriekin hiri baratzen kokapena azokari begira prestatuko da. Era berean, azoketan promozio lana egingo da ekimena sustatzeko eta alderantziz, ekimenak izandako oihartzun guztia azokara bideratuko da.

Bestalde, azokak sustatzeko beste ekimen garrantzitsu bat ere aurrikusten da: karpn erabilera.

Karpa hauen bidez, azoka gerturatu egin nahi da biztanleriari, gertutasuna eman eta aldi berean promozioa areagotu, hauen bidez bertako produktuak identifikatzea nahi baita.

Karpa hauekin gainera, landa herri eta auzoetan egiten diren azokei ere laguntza eskaini nahi zaie. Izan ere, noizean behin egiten diren herri azoka hauek ere badutelako bere garrantzia. Herritarrak edo auzotarrak bat egiten dute eta bertako ekoizleei gertutasun horren duen sinergiak aprobetxatzeko aukera ematen baitie.



4.3. Baratzezaintza ikastaroak

Urtaroka bi udaletako erdiguneko lorategiren batean herritarrentzat lorezaintza eta baratzezaintza uztartuko dituen ikastaroa antolatuko da. Ikastaroetan bi alderdi landuko dira: alde batetik bertako barazki-produktuak; eta bestetik, bertako loreak eta paisai hiritarra.

Honela, baratzezaintzaren ikuspegitik bertako produktuak landuko dira eta garaian garaikoari garrantzia eman. Baratzeke lana gizarteratzeko eta esfortzua baloratzeko izango dira ikastaro hauek. Era berean, ekoizpen ekologikoa landuko da, honela, baserritarren esfortzua eta lana zein den ikasiko dute.

Ikastaro hauek herri-gune erdian eraiki diren (Azpeitian) eta eraikiko diren (Azkoitian) baratzeetan egingo dira. Honela, ikastaroa jasotzen dutenez gain, lorategiaz gozatzen duten herritarrek ere kontzientzia zabaltzeko aukera izango dute.

Bertako produktuez gain, lorezaintza ere landuko litzateke. Alde batetik, herri dinamizazio moduan lantzeko gaia da: balkoiak urte osoan apaindurik edukitzeko moduak eta lore espezieak aztertuko bailirateke. Bestalde, bertako lore eta espezieak modu ekologikoan lantzeko ikastaroa denez, espezie exotiko inbaditzaileei buruzko kontzientzia ere zabalduko litzateke, lore exotikoak erabiltzea ekidinez. Azkenik, barazkigintza eta loregintza uztartuz, bertako barazki espezieen ezaugarri apaingarriak ezagutu eta erabiltzen irakasteko ikastaro gisa ulertu behar da, baita ere loreak gastronomian duten gero eta garrantzia handiagoa ere.

Guztira 2 ikastaro landuko dira, bata udaberrian eta bestea udazkenean.

4.4. Gastronomía eta sukaldaritzá

Bertako eta garaian garaiko produktuei balio erantsia handitzeko asmoz bi motako jarduerak antolatuko dira urtaroaren arabera aldatuko direnak: katak eta sukaldaritzá ikastaroak.

Honela, epe motzean martxan jarriko den jarduera neguko eta udaberri haserako barazkien sukaldaritzá ikastaroa dugu. Hau, otsaila inguruan jarriko da martxan eta bertan neguko barazkiekin eguneroko sukaldean zer eta nola prestatu ikasteaz gain, tarte bat izango du sormenak, elikagaien osasun eta nutrizio balioak eta katak.

Ondorengo jarduerak oraindik zehazteke badaude ere, honakoa izango da egitarau orokorra:

- Udaberria:
 - Katak: barazkiak, gazta, fruta...
 - Sormeneko sukaldaritzá saioa
 - Cooking jam session
- Udazkena: Sukaldaritzá ikastaroa
 - Udazkeneko produktuak
 - Nutrizioa



4.5. Afari tematikoak

Slowfood mugimenduak geldo aurrizkia darama, gure bizi abiadura moteltzeko beharraz jabetu araztea baita bere egitekoa.

Honela, hau azpimarratzeko eta otordu-osteen garrantziaz jabetu arazteko afari tematikoak antolatuko dira. Hauetan, baratze zaintza eta sukaldaritzaren jardueretan landuriko produktuak dastatuko dira. Sukaldean, mota ezberdineko profesionalak edo zaleak egingo dute, izan ere, hau gaiaren arabera izango baita.

Afalostean landuko diren gaiak ere anitzak izan daitezke: landa eremua, baserriaren egoera, bertako produktuak egungo kontsumo eremuan, nekazaritza krisiari irtenbideak, inmigrazioaren integrazioa sukaldearen eskutik...

Honela, oraingoz, udaberrirako afari tematiko bat antolatuko da, neguko ikastaroa amaitzean, gaia garaia iristean erabakiko delarik.

4.6. Sormeneko sukaldaritzaren herrikoa

Udazkenetik negura bitartean sukaldaritzaren ikastaro ezberdinak eskaini dira ekimenean. Ondoren, ikasitakoa erabiltzeko sormenezko eta bertako produktuekin eginiko sukaldaritzaren lehiaketa antolatuko da.

Lehiaketaren oinarri zorrotzena erabili ahal izango diren produktuetan datza, izan ere, bertako eta garaian garaiko produktuak soilik erabili ahal izango baitituzte, behintzat errezetaren edo plateraren %80ean.

Bi modutan planteatzen da lehiaketa:

- Errezeta lehiaketa

Partaideek, idatziz epe baten barnean beraien plater edo pintxoaren errezeta eman beharko dute. Epaimahaiak, errezeta hauek baloratuko ditu irizpide gastronomiko, eta ingurumen irizpideen arabera. Errezeta sarituak cooking jam sessionen jakinaraziko diru sarituak.

- Cooking jam session

Oraindik zehazteke dagoen azokan antolatuko da. Sukaldari amateurrek parte hartuko dute, eta bertan, azokan aurkituriko produktuekin (lehiaketaren oinarrian azalduko da zein garaitan izango den, eta sukaldari zaletuek egokitu beharko dute garaian garaiko produktuei) sormeneko plater bat prestatu beharko dute.

Bertan, epaimahaiak errezetaz gain beste hainbat aldagai balioetsiko ditu, hala nola, aurkezpena, zaporea, originaltasuna, berrikuntza, eta abar.

Amaieran errezeta zein cooking jam session-en garaileen sari banaketa izango da.

Atal bakoitzak bina sari izango ditu: epaimahaiarena zein herritarrena

Azkenik, ekimena amaitzeko eta saria hobetzeko bai errezeta garailea bai cooking sessioneko garailearen errezeta zabalduko da komunikabideen bidez zein. Azkeneko sari nagusia garai horretako afari tematikoa prestatzeko aukera izango du irabazleak.



SUSTATZAILEAK



Ingurugiro Etxea
Fundazioa



UROLA KOSTAKO LANDA GARAPENeko ELKARTEA

LAGUNTZAILEAK

EUSKO JAURLARITZA

INGURUMEN, LURRALDE
PLANGINTZA, NEKAZARITZA
ETA ARRANTZA SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA





ereien

bertako produktuak
eta landa eremua

INGURUGIRO ETXEA FUNDAZIOA

Enparan Dorretxea

Foru ibilbidea 18

20730 Azpeitia

Tel: 943.151.713

e-maila: ingurugiroetxeafundazioa@azpeitia.net

Harremanetarako:

Orkatz Goenaga Ormazabal

Zuzendaria

Mugikorra: 676.091.582

Helbide elektronikoa: og.iefundazioa@azpeitia.net