



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

Gure memoria biokulturala berreskuratzen



ENEK

Artziniegako Luisak 93 urte ditu eta Euskal Herriko Hazien Sarearen partaidea da. Luisaren bitartez, elkarrekin hau zer den eta zertan oinarritzen den ezagutzeko aukera izan dugu.

Sareak, bere 21 urteko ibilbidean, landutako biodibertsitatea eta honekin lotutako ezagutza babesteko lan egin du (eta lanean jarraitzen du), ikerkuntza, kontserbazioaren eta dibulgazioaren bidez. Lan ildoetako bat "Ikerkuntza prospekzio etnoagronomikoa" (1) da, 1999. urtetik gauzatzen duguna Euskal Herriko 25 udalerri eta eskualde baino gehiagotan memoria hori berreskuratzeke.

Egun gure prospekzio proiektua sustatzen ari gara "Biodibertsitatea, barietate tradizionalen erabilera eta maneia" izenarekin. Proiektua udal, kuadrilla eta mankomunitateen bitartez garatzen dugu, eta, hori dela eta, Zallako Udalak gure lana finantzatzea erabaki du. Estatu mailako bigarren udala da bere udalerriko tokiko barietateen ikerketa finantzatzen duena, Tenerifeko Teguesteko Udalaren ostean.

Elkarlan horri esker, Zallako barietate tradizional ugari berreskuratzen ari

gara, eta, pasa den abenduaren 1ean, VI. Zallako Kipula Morearen Erregistro Parte Hartzaile Komunitarioa gauzatu genuen udalerriko nekazarien presentziarekin. Kultiboen jabetze bidegabea salatu eta nekazariak beraiei hazi propioak lortzeko eskubidea babestea izan zen helburua.

Zallako Udalaren babesa jaso ondoren, Karrantzako Udala eta Aiarako Kuadrilla ere proiektura batu ziren. Gaur egun beraiekin ere lanean ari gara eta beste udalerri batzuk era parte hartzeko interesa adierazi digute.

HERRI-ONDAREAREN INBENTARIOA

Gure memoria biokulturala berreskuratzeke jarraitzen ditugun pausoak honako hauek dira:

- 1.- Elkarriketa etnoagronomikoa nekazariarekin.
- 2.- Gaur egun ereinda dauden tokiko barietateen edo iraganean komunitateak erabili edo baloratutako tokiko barietateen karakterizazio fitxak gauzatzea (alde aurretik egindako elkarriketetan oinarrituta). Fitxok barietateei lotutako jakinduria ekologiko tradizionala erregistratzen dute.
- 3.- Kontserbazioa:
 - a) *Ex situ*

-Barietatearen sarrera gure Germoplasma Bankuan (hazien bankua).

b) *In situ*

-Aspaldiko fruta-arbolentzako ugalketa (gure mintegietan), fruta-arbolentzako bil-dumak mantentzea eta aztertutako toki bakoitzeko erreferentziatzako fruta-arbolentzako ortuak.

-Hazien zaindariaren sare bat finkatzea (aspaldiko haziak ugaltu eta eraiten dituztenak) eta fruta-arbolentzako zaindariaren sare bat osatzea (antzinako fruta-arbolak jasotzen dituztenak beraiei ortutik hazteko).

4.- Dibulgazioa eta balioa ematea: dibulgaziorako materialak ekoiztea (katalogoak), "Hazitik ikasten" hezikuntza proiektuaren bitartez egindako ekintzak, aurkitutako barietateen herri parte-hartzaileen erregistroak, ekopaseo inklusiboak, dastatzeak, gizarte guztiari oro har zuzendutako ekitaldi eta ekintzak.

Estatu espainoleko hainbat lurraldetan daude hazien sareak eta beraiekin batera lan egiten dugu antzeko metodologia erabilita Estatuko Resembrando e Intercambiando hazien sarean parte hartuz. Egun MAGRAMA Estatuko Nekazaritza Ministerioaren Ezagutza Tradizionalaren Estatuko Inbenta-

rioan lanean ari gara, baita Plataforma de Ciencia Ciudadana sobre Conocimiento Tradicional CONECT-e plataforman ere.

Memoria biokulturala berreskuratzea beharrezkoa dela deritzoten udalerri eta eskualdeak (edota beste era batera esanda, Euskal Herriko baserri-tar kulturaren balioa berreskuratzea nahi duten udalerri eta eskualdeak) gure elkarrekin harremanetan jartzera animatzen ditugu, elkarrekin mehatxupean eta desagertzeko arriskuan dagoen ondare biokulturala babesteko lan egin ahal izateko.

Osasuna eta haziak!

(1). Etnoagronomia: Beste zientzia batzuekin gertatu den bezala, agronomiaren barruan etnoagronomiaren garapenaren alde egiten da, tradiziozko agrosistemak ezagutzeko eta aztertzeko baliabide moduan, bere ekarpenak gaur egungo nekazaritzarentzat erabilgarriak izan daitezkeen ("Etnoagronomía. En la base de la Agroecología". Antonio Perdomo Molina).

ENEK

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua