

PADURA BARATZA

Familiei bideratutako ortu ekologikoa Gorbeiaren hegalean

 **GIZARTEA** / Ion Salgado

Padura Baratza Zigoitian dagoen ortu ekologikoa da. 40 familia inguruk astero erosten dituzte bertan ekoizten diren barazki eta fruituak, eta beste askok parte hartzen dute urtean zehar antolatzen dituzten tailerretan. Etorkizunari begira bi erronka nagusi dituzte: eguzki energiako plakak instalatzea eta euri urak jasotzeko sistema bat sortzea.

Landa lehorren artean ikusten den irla natural bat dago Zigoitian, kolore bi-ziak osatzen duten oasia. Akosta eta Eribe kontzejuen artean, Gasteiztik hurbil, aurki dezakegu Padura Baratza, duela sei urte sortutako proiektu ekologikoa. Hauxe ez da nekazaritza-ustiategi arrunta, hemen ez dituzte produktu kimikoak erabiltzen ahalik eta etekin ekonomiko handiena lortzeko. Eta ez dituzte baliabideak zarrasteldu. Hemen lurrak eta gizakiak elkarrekin lan egiten dute barazkiak eta fruituak ekoizteko.

Hala azaltzen du Ander Arrietak, Padura Baratzak dituen hiru hanketako batek. Anderren ustez, lantzen dituzten hiru hektareak bereziak dira. Ereku txiki horretan natura eta ingurumena dira protagonistak. «Ez da bakarrik baratz bat, ekoizpen lokalean eta salmenta zuzenean oinarritutako egitasmoa da. Herrikoiak diren ohiturak eta lanak berreskuratu ahal diren toki polita», nabarmentzen du gazteak, baratzaren erdi-erdian dagoen eraikineko portxeko itzalean atsedena hartzen duenak.

Bezeroenganako hurbiltasuna da Padura Baratza bereizten duen ezaugarrietako bat. Miguel Garcia de Cortazar, Peggi Jonas eta Arrietak berak –proiektuaren zutabe nagusiak– bezeroe-

kin harreman estua dute. Astero 40 familia inguruk bost kilo barazkiz betetako otar bat jasotzen dute hamabost euroren truke. Baita konpromiso txiki baten truke ere: «Urtebetez otarra erosteko konpromisoa eskatzen diegu familiei».

Aurten eskaintza handitzea erabaki dute Padura Baratzeko nekazariak, izan ere, azken urteetan itxaron zerrenda izan dute.

Animaliek, gizakiak eta lurrak elkarrekin lan egiten dute barazki ekologikoak ekoizteko.
Jaizki FONTANEDA | ARGAZKI PRESS





«Ahoz aho zabaldu da gure egitasmoaren berri eta gero eta jende gehiago etortzen da guregana. Bionekazaritza elkarteari esker ezagutu gaituzte askok, edota beste ekoizle elkarte batzuen bidez», azaldu du Arrietak euren merkaturia Gasteiz eta Zigoitia osatzen duten kontzejuetara mugatzen dela argituz.

Dena den, edonork erosi ahal ditu Padura Baratzean landutako produktuak, ekoizten dituzten baratzen zati bat gordezten baitute baratza bisitatzen duten pertsonen produktuak eskaintzeko, «inolako konpromisorik gabe». Halaber, nahi dutenek erosi ahal dituzte Padura Baratzeako produktuak Gopegiko azokan edota Santiago Egunean Gasteizen antolatzen den nekazaritza azokan. Bertan topatuko dituzte Arabako babarrunak, lekak, patatak, piperrak, porruak, azenarioak, kalabazinak eta zerbak, beste barazki batzuen arte-

an. Sagarrak, intxaurrak, magurdiak, masustak... ere ekoizten dituzte. Guztiak dira ekologikoak, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (ENEEK) ziurtatzen duen bezala. Baina Padura Baratzean lan egiten dutenek beste urrats bat ere eman nahi izan dute, «ekologia herrikoia» sortzeko. «Txinatik ekarritako tomatea ekologikoa izan daiteke, teknika ekologikoekin egina, baina ekologiaren zentzua galtzen du hainbeste kilometro egiten duenean», azaldu du, hurbiltasunaren garrantzia nabarmenduz.

Arrietaren ustez, Padura Baratza bezalako proiektuak beharrezkoak dira elikadura burujabetza lortzeko, edo, hobe esanda, lortu ahal izateko. «Subiranotasunaren bidean ekoizle txikiak beharrezkoak dira. Industrialak ez diren ekoizleak, sostengarriak diren ekoizleak, langileekiko eta natuarekiko ja-

rrera onak dituztenak behar ditugu elikadura burujabetza lortzeko», gaineratu du.

Aipatutako printzipioak betetzen dituzte Padura Baratza egitasmoan, eta egiten duten lana erakusten diete Zigoitira hurbiltzen diren guztiei. «Gure pedagogia erakusten diegu, eta guk ere ikasten dugu, beti baitago zeozer ikasteko», dio Arrietak. Urtean zehar hainbat tailer egiten dituzte, eta Gasteizko ikasle-

Aurten lau pertsona aritu dira Padura Baratzean lanean janariaren eta lo egiteko toki baten truke. Bi neska AEBetatik etorri dira, mutil bat Australiatik eta beste bat Alemaniatik

Ander Arrietak hurbiltasunaren garrantzia azpimarratzen du. Izan ere, bere ustez ez dauka inolako zentzurik Euskal Herrian ekoiztutako barazki ekologikoak Alemaniara esportatzeak

ek ere bisitatzen dute baratza. «Kurtsoan zehar lotzen ditugu bisitak, eta antzerki bat prestatzen ari gara eredu konbentzional eta ekologikoaren arteko ezberdintasunak irudikatzeko», gaineratu du. Baratzean antolatzen dituzten tailerrei dagokionez, azken hilabeteetan gazta eta ogia nola egiten diren irakatsi diete bisitariei Arrietak azaldu duenez. Halaber, *clown* ikaslaroak ere egin dituzte.

Tailerrak eta salmentak dira Padura Baratzearen finantziazio iturriak, baina oraingoz ez dira aski. «Diru askorik ez dugu, baina gure mundu txiki honetan pozik bizi gara. Arazoa, adibidez, autoa izorratzen zaigunean sortzen da, orduan nabaritzen baitugu munduak beste abiadura bat duela!», azpimarratu du nekazari gazteak, baratzean lan egiten ez duenean teiltatuak egiten aritzen denak. Garcia de Cortazar eta Jonasek ere badiutuzte baratzetik kanpoko lanak. Lehena aktorea da eta bigarrenak ingeles irakaslea.

BOLUNTARIOEN LAGUNTZA

Udan behintzat lan asko dute Zigoitian, agian gehiegi, izan ere, abuztuan jaso behar dira indabak eta beste barazki batzuk. Goizeko lehengo orduan hasten dira lanean, eta etxera iluntzean itzultzen dira. Dena den, Arrietak dionenez, lana ez da beti berdina, «egunero aldatzen doa, beti dago zeozer berria egiteko. Egundatean piperrak hartzen dituzu, beste batean tomateak...». Eta sarri lankide berriak ezagutzeko aukera ere badute, atzeritik etorritako boluntarioak aritzen baitira Padura Baratzean.

«World Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF) nazioarteko elkarteari esker etortzen dira. Neguan eta udaberrian ez dago hainbesteko lanik, eta, hortaz, udan etortzen dira, lan gehiago dagoelako. Guk ezin dugu kanpora joan, eta eskertzeakoa da kanpoko jendea hona etortzea», azaldu du Arrietak.

Boluntarioen etorrera benetako abentura da Padura Baratzean lan egiten duten hiru lagunentzat. Izan ere, ez dakite nor datorren, nolakoa den, ezta no-

lako harremana sortuko den euren artean.

Boluntarioek egunero lau edo bost ordu egiten dituzte lan baratzean eta horren truke janaria eta lo egiteko tokia dute. «Baina bakoitzaren inplikazioa ezberdina da. Batzuek ikasi egin nahi dute, jakin nahi dute nola egiten dugun lan Padura Baratzean, eta egun osoa daude hemen lanean. Beste batzuen jarrera oso ezberdina da; hizkuntza ikasi edo bidaiatzea dute helburu, eta, hortaz, lau orduz egiten dute lan tratua betetzeko eta kito».

Aurten lau pertsona egon dira Miguel, Peggy eta Anderrekin lanean. Bi neska Ameriketako Estatu Batuetatik etorri dira, mutil bat Australiatik eta beste mutil bat Alemaniatik. «Bat gure laguna zen eta hiru hilabete egon da gurekin. Besteak bi astez egon dira lanean», azaldu du. Euren laguntza ezinbestekoa da etorkizunari begira dituzten erronkei aurre egiteko, Padura Baratzak aurrera egiteko.

ETORKIZUNEN ERRONKAK

Padura Baratza egitasmoko ki-deek bi erronka nagusi dituzte. Alde batetik, dirua lortzea eguzki energiako plakak instalatzeko, eta, bestetik, euri urak jasotzeko sistema bat sortzea. Azaldu duenez, ura eskuratzeko erabiltzen duten sistema, gasolina behar duena, aldatu nahi dute. «Arazo bat dugu energia lortzeko eta sortzeko. Orain erregai fosila erabiltzen dugu eta sistema aldatu nahiko genuke putzutik ura ateratzeko. Eta neguko ura ere pilatu nahiko genuke udan erabili ahal izateko», nabarmendu du.

Era berean, etorkizunari begira ortu familiar honetan lan egiten dutenek teknika berriak ikasi nahi dituzte lurra hobeto landu eta ustiatzeko. Horretarako egun diren elkarte ezberdinetan parte hartzen duten nekazarien laguntza izango dute, baita beste pertsona batzuen laguntza ere. Azken finean, azken urteetan Araban biderkatu egin dira baratz ekologikoak. «Herri txikietan baratz gehiago ikusten dira. Hirian zailagoa da ortu bat edukitzea, baina badira baratz



Barazkiak ez ezik, sagarrak, intxaurrak, magurdiak, masustak... ere ekoizten dituzte Padura Baratzean. Jaizki FONTANEDA | ARGAZKI PRESS

BIONEKAZARITZA SUSTATZEA HELBURU

Padura Baratzak Bionekazaritza elkartearen eta EHKolektiboaren parte hartzen du. Lehena elikagaiak ekoizteko eta kontsumitzeko eredu berri baten aldeko apustua egiten duten lagunek osatzen dute. Elkarteko webgunean azaltzen den bezala, «ingurumena nahiz pertsonen osasuna arduraz kudeatuko duen eta lehentasuna nekazariei, abeltzainei eta elaboratzaileei aitortuko dien eredu» hobesten dute Bionekazaritzako kideek.

Bionekazaritza 1993. urtean sortu zen, eta produktu kimiko edo sintetikoak erabili gabe ere elikagaiak produzitzea posible dela agerian jartzea izan zen elkartea abiatzeko arrazoia, Europako beste lurraldeetan hala egiten baitzen ordurako. Elkartek hamar arrazoi ematen dizkie herritarrei elikagai ekologikoak erosteko: «zaporetsuak, osasungarriak eta elikagarriak direlako; nekazaritza ekologikoak landa-garapenean laguntzen duelako; gure paisaiaren ondarearen aberastasuna kontserbatu eta hobetzen duelako; ingurumena babesten duelako; pestizida eta ongarri kimiko gabe ekoiztu direlako; genetikoki moldaturiko

organismorik erabiltzen ez dutelako; ez dutelako baimentzen animalien hazkuntza artifizialki sustatzea; animalien ongizatea errespetatzen delako; gehigarrien erabilera oso mugatua dagoelako; eta europar arauen bitartez hertsiki erregulatuta daudelako».

Bestetik, EHKolektibo Euskal Herriko biobaserritar agroekologiko eta herritarren kolektiboa da. Muga administratiboen gainetik, zazpi herrialdeetako biolaborariak biltzen ditu eta agroekologian oinarritutako nekazaritza eredu bioekologikoa bultzatzen du. Hala, kolektiboaren helburu nagusien artean produktu bioekologikoak identifikatzeko erreminta berriak martxan jartzea dago. Halaber, lurraldeen arteko harremanak sustatu nahi dira nekazarien arteko elkartasuna bultzatzeko. EHKolektiboaren ustez, agroekologia nekazaritza eredu osotasunean ulertzen duen kontzeptu zabala da; dimentsio ekologikoa, sozioekonomikoa, soziopolitikoa eta kulturala kontuan hartzen dituen. Aipatu nekazaritza ereduak bioekologikoa izan behar du kolektiboko kideen ustez.

ekologikoak sustatu nahi dituzten proiektuak ere. Gasteizen, esaterako, Zabalortu proiektua dago», azaldu du.

Arrietak ohartarazi duenez, oso garrantzitsua da ortu ekologikoek bionekazaritzaren printzipioak mantentzea, ez bakarrik erabili beharreko teknikak errespetatzeari dagokionez, baita bezeroak baratzen ondoan bizi diren auzokideak izan behar direla kontuan hartuz. «Zentzuz jokatu behar da. Errioxan ardo ekologikoa egiten duten ekoizleak badaude, baina gero Alemanian saltzen dute. Hori ez da gure filosofia. Askok diruagatik egiten dute ardo ekologikoa, baina guri pertsonak eta gizartea dirua baino gehiago inportatzen zaizkigu», azpimarratu du. Padura Baratza bezalako proiektuei esker, elikadura burujabetza errealitatea bilaka daiteke etorkizunean.