

Propietario del caserío Txoñebarri, en Gatika, elabora sidra y txakoli y obtuvo 175 primeros premios en diferentes concursos de fruticultura

JOSE ETXEBARRIA: "SE PUEDE GENERAR RIQUEZA EN ESTE PAIS SI RECUPERAMOS EL ESPIRITU DE TRABAJO DE NUESTROS ANTEPASADOS"

Jose Etxebarria lanaren bitartez bere burua prestatu duen gizona dugu. Txiki txikitatik nekazaritzari lotua eta, etxeko tradizioari jarraituaz, Gatikako Txoñebarri Baserrian bizi da. Hantxe ustiapen eredu bat dauka, 8 Ha baino gehiagokoa. 67 urte ditu eta gehien gustatzen zaiona egiten du, lurra landu, esperimentatu eta bere produkzioa hobetu alegia. Lan horren fruitua parte hartu dueneko hainbat nekazal lehiaketetan lortutako lehen 175 sari dira. Gainera sagardoa eta txakolina egiten ditu, eta fruitarbol autoktonoak biltzen ditu, gaur egun bera funtsean 107 fruitarbol mota dituelarik.

Pregunta: ¿Cuál es su secreto para lograr una explotación modelo como la que tiene?

Respuesta: Lo que yo he hecho lo puede conseguir cualquiera. Es necesario tener visión de futuro y requiere muchísimo sacrificio, constancia y no tener complejos de ningún tipo. Es cuestión de saber lo que se quiere conseguir, tomar una decisión y llevarla a cabo. Hoy vivimos tiempos enormemente difíciles para todos. La industria está en declive, pero creo que la agricultura puede convertirse en un complemento, en una solución que permita enfrentarse mejor a la situación de crisis en la que estamos. Con el territorio tan rico que tenemos, pienso que se puede generar riqueza en este país si recuperamos el espíritu de trabajo tan arraigado que tenían nuestros antepasados.

P: En su opinión, ¿en qué consiste la fórmula para hacer una agricultura rentable y competitiva?



José Etxebarria ha obtenido 175 primeros premios en los concursos agrícolas a los que se ha presentado.

R: Lo fundamental para mí es unir las parcelitas diseminadas, hacer una especie de concentración parcelaria, aunque sea sólo de forma parcial, o bien realizar una serie de permutas de tierras que permitan lograr unas extensiones de terreno que merezcan la pena ser cultivadas. Puedo asegurar que si soy alguien en el mundo de la fruticultura es por haber hecho eso precisamente, es decir, por haber unido diferentes tierras hasta conseguir el terreno que tengo actualmente. Por otra parte, y aunque aquí no esté muy extendido, sería interesante el hacer cooperativas. Hace poco he estado al otro lado de los Pirineos y he visto algunas que se pueden considerar modelo en todos los campos, desde la ganadería, hasta el sector vinícola o forestal. Nosotros no nos podemos quedar atrás en este terreno. Otro factor fundamental es contar con una red de caminos que hagan posible llegar a todos los sitios, y por lo tanto, que faciliten el trabajo al agricultor.

P: Para usted es muy importante el estudio de las tierras de cultivo. ¿Puede explicar un poco más este tema?

R: Efectivamente, lo primero y por encima de todo que hay que hacer es estudiar la calidad de la tierra. Nuestros terrenos suelen ser arcillosos y a cierta profundidad están contaminados con sustancias nocivas. Por tanto habría que neutralizar esa tendencia con cal u otros abonos orgánicos y realizar drenajes artificiales. En las tierras arenosas desde luego no es necesario hacerlo, puesto que ya cuentan con un drenaje natural. Una vez estudiada la tierra lo más importante es adaptar los cultivos a las características del terreno, tanto desde el punto de vista de su altura como de su orientación. Creo que para todo esto existen actualmente ingenieros, peritos agrónomos y gente muy bien preparada técnicamente, además de laboratorios que están muy bien dotados para analizar las tierras.

P: ¿Cuántos premios ha obtenido en los diferentes concursos agrícolas a los que se ha presentado?

R: Hace ocho años empecé a presentarme a los concursos y desde entonces he tenido la suerte de haber ganado 175 primeros premios en temas relacionados con la fruticultura y horticultura. Además

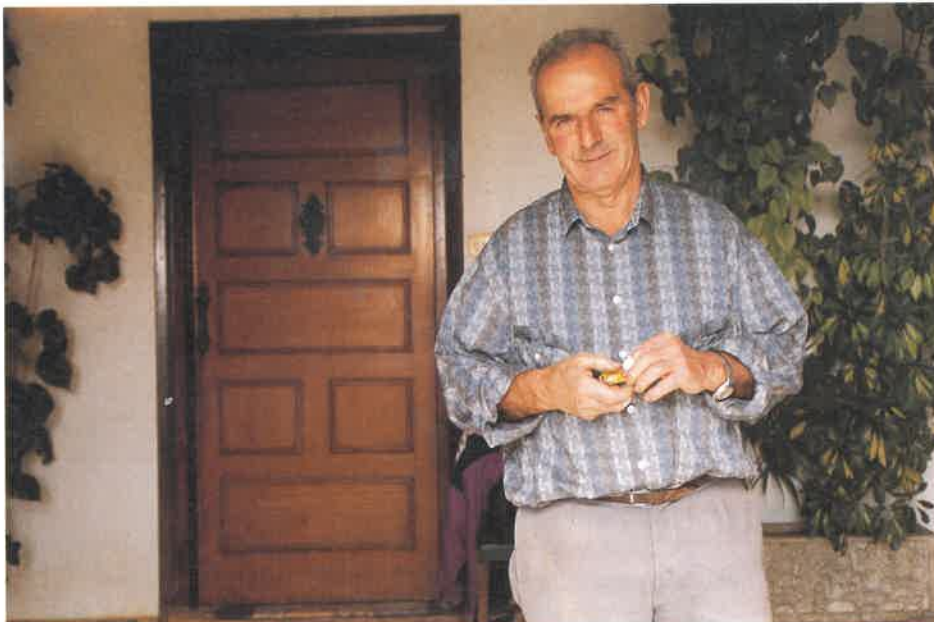
me dedico a la elaboración de sidra y txakoli, y también con resultados positivos en los concursos. En relación con el txakoli comencé a elaborarlo hace aproximadamente cinco años con una producción de 80 litros y ya en 1992 la cifra sobrepasaba los seis mil. Este año espero duplicar las cantidades anteriores, y que pueda lucir la Denominación de Origen en mis botellas. En mi opinión, para elaborar buen txakoli es imprescindible utilizar las cepas de siempre, y no las americanas que se trajeron hace varias décadas debido a que una plaga de filoxera acabó con gran parte de las cepas autóctonas. La verdad es que veo mucho futuro en el txakoli como bebida, y creo que su consumo se encuentra en plena expansión.

P: ¿Y cuál es la situación de la sidra?

R: El año pasado elaboré unos 30.000 litros y creo que estamos en el buen camino, pues se dispone de tierra adecuada y hay en nuestro territorio muy buena materia prima, con variedades de manzana que existían desde hace mucho tiempo atrás y que son idóneas para aquí. En esta plantación dispongo de más de treinta variedades de manzana, y en concreto para la elaboración de sidra combino las manzanas en sus tres variedades, la dulce, amarga y agrídulce; pero sobre todo elijo aquellas que sean sanas y limpias. Actualmente se empieza a degustar la sidra y, dado el bajo contenido de alcohol que tiene, es una bebida idónea para todo el mundo. Al principio no resulta muy agradable al paladar, pero en cuanto se insiste un poco se hace insustituible como bebida. En Gipuzkoa es un producto que se trabaja bien, y aunque en Bizkaia se está empezando ya se están elaborando productos de calidad. Para mí, además de la cantidad, lo importante en todos los sentidos es la calidad. Con ella podemos competir con cualquiera.

P: ¿Cómo se puede conseguir esa calidad?

R: Creo que es necesario usar tecnologías modernas, pero utilizando procedimientos lo más naturales posibles como, por poner un ejemplo, la lucha integrada contra las plagas. Con ello, el consumidor podrá disponer de productos sin química, sanos en definitiva. En cuanto a la calidad tenemos los ingredientes para tener lo mejor, sin acomplejarnos ante nadie. Sólo hay que tener en cuenta que el que más trabaja y mejor lo hace obtendrá los mejores productos. Como regla general, opino que en fruticultura es imprescindible utilizar variedades autóctonas, porque son las que tienen defensas creadas y se acoplan mejor a las características de nuestra tierra. Pienso que las foráneas pueden llegar a ser negativas, pues dan mucha cantidad de fruta pero a cambio de química. Yo no soy favorable a eso, creo en la salud y pienso que el hombre no debe ingerir pro-



M.R.A.

José Etxebarria, fotografiado en la entrada de su caserío Txoñebarri, en Gatika.

ductos contaminados con química. Cuanto menos lleven, más naturales son.

P: ¿Cuál ha sido la trayectoria que ha seguido hasta llegar a su situación actual?

R: Desde pequeño siempre me ha interesado todo lo referente al campo, pero cuando comencé de verdad con todo este tema fue cuando compré el caserío más pobre que había en toda la zona. Era el año 1960 y se llamaba Txoñe. Con el tiempo a aquel caserío le sustituyó



M.R.A.

José Etxebarria, con 67 años, sigue considerando el trabajo como la clave de su éxito.

otro en el mismo emplazamiento, que es el actual, por lo que le llamé Txoñebarri. Este caserío está situado al norte de Gatika, entre Plencia y Munguía, y cuenta con una extensión cultivada de unas 8 hectáreas. El comienzo fué poco a poco, como deben de hacerse las cosas. Empecé con los injertos, técnicas que había aprendido de mi difunto abuelo. Después de tener una experiencia negativa con el cultivo del eucalipto, me dediqué a la fruticultura de lleno recopilando variedades que estaban a punto de extinguirse, lo que me obligó a recorrer toda Euskadi, desde el Bidasoa hasta Ontón. Después de un cuarto de siglo, aproximadamente, dispongo de 107 variedades autóctonas y hoy en día, con 67 años, todavía estoy recopilando algunas más. Aquí se experimenta con ellas y si el resultado es positivo las cultivamos en vivero y luego las vendemos como plantas.

P: ¿Considera que la formación es importante en un agricultor?

R: Aunque hoy en día en las escuelas se enseñen los suficientes conocimientos sobre agricultura y sea importante tener una titulación, opino que hace falta más práctica, al estilo de como se hace en Alemania o Francia, por lo que yo conozco. Y para practicar lo único que hay que hacer es preguntar al que más entienda en cada materia, que siempre es el que más practica. Conozco personas que no disponen de títulos pero que tienen unos conocimientos "naturales" que no se deben despreciar.

P: ¿Son muy difíciles los comienzos para alguien interesado en la agricultura? ¿Existen suficientes ayudas por parte de las diferentes Administraciones?



M.R.A.

José Etxebarria se muestra orgulloso de las 107 variedades autóctonas que ha logrado cultivar en su explotación.

R: Creo que hay bastantes ayudas, pues según tengo entendido las Diputaciones ayudan a los jóvenes que quieran empezar. De todas formas, soy de la opinión que las mejores ayudas son las cosas que uno realiza, los productos del sacrificio y del trabajo. Estoy seguro que cualquiera puede progresar si trabaja firme, y tiene vocación y constancia. A todo esto sólo habría que añadir que es necesario usar las modernas tecnologías de que se dispone en estos momentos. Si además

existen ayudas, como por ejemplo la posibilidad de obtener préstamos a bajo interés para la compra de maquinaria, pues muchísimo mejor.

P: ¿Cree que a los jóvenes les interesa la agricultura?

R: El problema de la juventud es más complejo de lo que parece. Algunas veces decimos que son unos vagos, pero yo no opinaría de esa forma. Creo que, en parte,

han nacido en mal momento; unos no encuentran trabajo y otros no aceptan el sacrificio. Pienso que no se puede lograr nada sin sacrificio. Nosotros en nuestros tiempos teníamos un espíritu emprendedor y yo les animaría a que conserven ese espíritu y demuestren su valía en el trabajo. □

Manuel Riveiros

UN AGRICULTOR HECHO A SI MISMO

José Etxebarria es un hombre que se ha hecho a sí mismo mediante el trabajo constante. Nacido en caserío estuvo relacionado con la agricultura desde su infancia. Dice que "ya desde niño observaba a mi abuelo, a mi padre, a los vecinos mayores, e iba viendo cosas y, dentro de ellas, vas eligiendo las que te puedan servir, pues hay que ser positivo y no fijarse siempre en las cosas malas".

Ya de adulto fue a cumplir el servicio militar a Pamplona siendo casi analfabeto y en sus ratos libres se dedicaba a observar todo lo que se hacía por aquella zona en materia de horticultura y fruticultura. Cuando alcanzó el grado de "veterano" recorrió todo el territorio de Navarra en una bici alquilada y, según explica todo aquello le sirvió para aprender muchísimas cosas sobre los cultivos.

Cuando se licenció entró a trabajar en el Hospital de Basurto como enfermero, y con la fuerza de voluntad que aún le caracteriza se puso a estudiar. "Tuve la gran suerte de hacer lo que antes se llamaba el "ingreso" al bachiller a la edad de 25 años", manifiesta José Etxebarria. A continuación cuenta como

anécdota que ilustra su situación académica que no sabía rezar el Padrenuestro en castellano, por lo que tenía que hacerlo en euskera, prohibido en aquellos tiempos de Franco.

Después de compaginar varios trabajos con el estudio y robando horas al sueño, acabó la carrera en Valladolid, donde se trasladaba con ocasión de los exámenes, pudiendo obtener así el título de ATS en el año 1955. Por entonces llegaba a trabajar 16 horas al día, y en el tiempo restante dormía y estudiaba.

Su familia siempre ha estado relacionada con la agricultura. Comenta José Etxebarria que cuando ya ejercía de ATS en el Hospital de Basurto iba los domingos y ratos libres a ayudar a su madre, y que su padre tenía plantadas alubias y maíz, además de cuidar once o doce vacas en su caserío de Gatika, precisamente en el que había nacido.

Afirma que es feliz porque parece que está asegurada la continuidad en todo lo que hace. "Tengo un hijo, Joseba, que estudia en la Escuela Agraria de Derio, y estoy contento por ello, pues el centro cuenta con una plantilla de profesores y profesoras muy

competente, por lo que he podido observar", dice. Respecto a sus dos hijas comenta que Itziar, la mayor, también está entusiasmada con el campo, y que Amaya echa una mano cuando se lo permite su trabajo, también de ATS. Para José Etxebarria el entorno familiar es muy importante y asegura que, salvo en momentos determinados, en su caserío el trabajo siempre se realiza en familia.

Cuando se le pregunta sobre cual es la motivación que le mueve a trabajar la tierra, investigar y mejorar su producción, contesta en un tono casi filosófico que "el hombre nace con un destino, y en mi caso me ha enganchado a todo esto. Creo que si has empezado a realizar una cosa hay que acabarla, llevar una continuidad. El progreso se hace así y puede llegar hasta el infinito, lo que pasa es que el hombre tristemente muere antes". A sus 67 años manifiesta que cuando era más joven tenía más fuerza e ímpetu, y que en cambio ahora puede lograr mejores resultados que antes, puesto que tiene más ilusión y cuenta con mucha experiencia acumulada. □

M.R.