



Imanol Garate, profesor de la Escuela de Acuicultura de Mutriku, defiende la viabilidad de este sector

Acuicultura

Imanol Garate, profesor de Escuela de Acuicultura de Mutriku

“Debemos ver la acuicultura como un negocio más”

◆ Cecilia Morán

A pesar de ser un sector con grandes previsiones de crecimiento, Euskadi parece no haberse subido al tren de la acuicultura, según destaca Imanol Garate, profesor de la Escuela de Acuicultura de Mutriku (Gipuzkoa). En este sentido afirma que en acuicultura marina, recientemente se han cerrado las dos empresas de rodaballos que había, por lo que, “salvo algún proyecto que hay de cultivo de bacalao, se puede afirmar que la acuicultura marina no existe en el País Vasco”. En acuicultura continental, destaca el profesor que “hay alguna experiencia interesante, como el engorde de anguila que se hace en Aguinaga y alguna truchera, pero poco más.

A su juicio, las razones de este escaso desarrollo son varias. Por una parte las condiciones que existen en Euskadi para hacer la acuicultura marina no son las mejores, al tener una costa accidentada, con acantilados muy altos que hace que sea totalmente inviable montar una planta a 20 metros de altura y bombear agua constantemente. Además el País Vasco tiene un mar

batido y la tecnología que existe de jaula de cultivo hasta ahora está diseñada para zonas donde el mar es mucho más tranquilo.

Cultura de acuicultura

Y por último, remarca Imanol Garate “falta cultura de acuicultura. No vemos la acuicultura como un negocio más. Además existe una

“Falta cultura de acuicultura. No vemos la acuicultura como un negocio más”

mentalidad negativa al respecto, como si fuera competencia de la pesca, cuando son complementarias”.

Para impulsar el desarrollo de la acuicultura vasca, se han establecido ayudas de hasta el 40% de las inversiones en acuicultura para la diversificación hacia nuevas especies y la elaboración del Plan Director 2008-2013, en el que se

recogen objetivos como la producción de nuevas especies o el desarrollo de nuevos conocimientos y técnicas. Sin embargo, Imanol Garate considera que la administración tendría que investigar qué especies son propicias para criar aquí, como el lenguado, que aguanta muy bien esta agua y tiene un alto valor económico.

Asimismo, existen otras especies que pueden ser interesantes también pero que aquí nunca se han cultivado, como la oreja de mar o el erizo de mar. “Ese tipo de especies, trabajadas en pequeñas empresas, creo que pueden ser una de las patas del desarrollo de la acuicultura”, apunta.

El profesor de la Escuela de Acuicultura de Mutriku señala que la tecnología en acuicultura debe ser otro de los nichos de crecimiento, en aspectos como los circuitos de recirculación del agua. Además considera prioritario crear un vivero empresas donde cualquiera pueda plantear un proyecto y ver si es viable. “Así, las empresas grandes vendrán cuando contemos con una base investigadora y dinamismo de trabajo”, finaliza.

Bebidas

La producción de sidra descende un 30% por la escasez de manzana

Cecilia Moran

La escasez de cosecha de manzana en 2009 en Euskadi se ha traducido en la elaboración de alrededor de nueve millones de litro de sidra, lo que supone un 30% menos que el anterior ejercicio, en el que se produjeron unos trece millones de litros, de los que, como este año, se embotelló el 90% del total.

Con todo, la climatología ha acompañado en las labores de las bodegas y las fermentaciones se han realizado adecuadamente, obteniéndose unos caldos aromáticos y con carácter. Así, se ha logrado una sidra de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, franca en boca, sin resto de azúcares, con poca acidez, aromática y con un final seco.

Las características de la cosecha de 2009 se presentaron el pasado 13 de enero, que marcó el comienzo de la nueva temporada del txotx. El acto tuvo lugar en la localidad sidrera por excelencia, Astigarraga, cuyo alcalde, Bixen Arrizabalaga, presidió en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y la descripción de las cualidades de la manzana y de la Sagardo Berria. Aunque el pasado año la producción de los manzanales vascos fue

más bien escasa, obligando a la importación de manzana sidrera de otras zonas menos afectadas por la climatología y la vecería, el sol abundante y una relativa sequía, si bien han sido la causa de la falta de manzana local, han dado un producto de calidad, que hace que la cosecha 2009 traiga una sidra más aromática y con carácter, menos ácida y con final seco.

Certificación

Ya el pasado año se anunció la previsible puesta en marcha durante 2010 de una marca de garantía que certifique la sidra de primera calidad, aunque parece que, por el momento, este proyecto no culminará de manera inminente. No obstante, desde la Sagardo Mahaia, mesa de trabajo puesta en marcha hace tres años por los productores de sidra (un total de 60), se continúa trabajando en ello.

Una vez realizada la presentación del nuevo caldo, tal y como es tradicional, la nueva temporada de sidra quedó abierta con la frase “hau da gure sagardo berria”, que en esta edición la han protagonizado miembros de la Real Sociedad de Fútbol, que este año celebra su centenario.

Agricultura

Lur Lan-ek produktu berriak saldu nahi ditu ekoizle berriekin lan eginez

Ainara Sarobe

Lur-Lan baserritar elkarteak produktu berriak jarri nahi ditu merktatuan eta horretarako produktore berriekin jarri da harremanetan. Elkartearen helburua ensaladen 4. gama kaleratzea da bertako ekoizleekin lanean eta batez ere, distribuzio handira zuzenduta joango litzateke. Gainera, bide hau indartzeko aurten ere ardi gazta eskaintzen hasi da jadanik eta lanean ari da txerriekin familiako produktuekin, eskaintza berri hau osatzeko. Horretarako Urkaiko hiltegiarekin egiten du lan, non txekor oso bat despizatu eta 5 kiloko paketeak osatzen diren haragi desberdinarekin, freskoa eta dena zatitua.

Lur-Lanek beti egin du lan distribuzio handiarekin, baina bere produktuen salmente areagotzeko intentzioarekin sare hau ostalaritzako sektorerara zabaltzeko asmoa agertu du eta pausu hau aurten eman nahi du. Elkartek dituen dendak indartzeaz gain beste berri bat irekiko du Gipuzkoan aurten, Tolosan hain zuzen ere. Beste berrikuntzetako bat bere esportatzeko apustua izan da. Elkartek urte t'erdia darama kanpoko ferietan parte hartzen eta salmentak burutzen. Hala A.E.B. tara, Australiara eta Europara heltzen

dira bere produktuak baina Joseba Beitia kudeatzaileak adierazten duenez “baina daukagun hurbiltasunarekin konparatuta lorzen dugun emaitza nahiko ahula da oraindik European”.

Esportazioak

Hala, A.E.B.tan kontaktu batzuk izanda lanean ari da elkartea. Nahiz eta esportazioa %1,5era bakarrik iritsi, %5 du helburu. Gehien bidaltzen diren produktuen artean garagardoa, gazta, Gernikako piperrak eta kontserbak daude.

Gainera, bezero handien aurrean marka bateratu bat aurkezteko intentzioarekin produktuak multzoka elkartu eta marka bakar baten azpian aurkeztzen hasi da. Hala, Baga markaren barruan Idiazabal izeneko produktuak saltzen dira. Gaur egun 6 gaztagile ari dira lanean bertan. Honetaz gain Biga marka ere sortu du txerriaren inguruko produktuak bilduko dituen eta labela izango duena. Gaur egun 24 kide ditu elkartek eta 80 bat hornitzaile eta guztira 400 bat erreferentzia lantzen ditu. 2006ean Nafarbidearekin elkartu zen egitura komertzial bakarrean eta 2004 urtez geroztik Iparraldeko Giroki elkartarekin harreman komertziala du.

Servicios avanzados de formación



- Herramientas para la aplicación de la inteligencia emocional en la dirección de equipos de trabajo de alto rendimiento
- Elaboración de diagnósticos de necesidades de formación y planes formativos
- Gestión integral y desarrollo de planes de formación a medida y/o subvencionados
- Formación subvencionada blended-learning
- Asesoramiento y tutorización para garantizar la adquisición y transferencia de competencias al puesto de trabajo
- Formación subvencionada orientada al desarrollo y/o reciclaje de competencias profesionales
- Formación y acreditación de profesionales: operadores/as de grúas móviles autopropulsadas e instaladores/as RBT
- Formación de profesionales del sector de la construcción para la obtención de la TPC
- Diseño e impartición de formación a nuevas incorporaciones
- Desarrollo de productos a medida

FONDO FORMACION
euskadi