

Los caseríos abren sus puertas

ENBA organiza la jornada '8 caseríos vascos' para prestigiar el papel de los baseritarras

Tendrá lugar el próximo jueves y quienes deseen participar podrán conocer el funcionamiento de las explotaciones agroganaderas

:: MAITE REIZABAL

SAN SEBASTIÁN. Pelu Zahar es un caserío remodelado del siglo XVI que se encuentra en Oiartzun, cerca de Arkale, hoy convertido en agroturismo y donde la recogida de huevos ecológicos para su venta es diaria desde hace siete años. Por su parte, Eula es un baserri situado en Urnieta donde se elabora sidra desde los años 30 del siglo pasado.

Aparentemente, estos dos caseríos nada tienen que ver: ni dónde están situados, ni los productos que ofrecen, ni el tiempo que llevan abiertos. Sin embargo, ambos tienen en común algo: son dos de los ocho caseríos que abrirán sus puertas el próximo 3 de julio a todo aquel que se inscriba hasta hoy (inclusivo) para observar qué hacen o con infraestructuras cuentan. El 'culpable' de esto es la iniciativa '8 caseríos vascos' organizada por la Euskal Nekazarien Batasuna (ENBA), dentro de un programa más

amplio llamado 'Ongi etorri baserri' (¡Bienvenidos al caserío!). Según explica Xabier Iraola, coordinador del programa, éste «tiene como objetivo ir coordinando acciones para acercar el caserío al mundo urbano y el mundo urbano al caserío», así como «prestigiar el papel que los baseritarras juegan en esta sociedad produciendo alimentos de calidad y cuidando nuestro entorno natural».

Para Iraola, «la sociedad, tanto la urbana como la de los pueblos, cada día está más lejos de lo que se hace en los caseríos». «Incluso dentro de los pueblos, mucha gente da por hecho que conoce el 'baserri', pero la realidad es que muy poca gente sabe realmente lo que se hace en él, porque los pueblos pequeños también son muy urbanos», menciona.

De momento, «la gente que se está apuntando es 'urbanita-urbanita', de la zona de Donostialdea y de Irun, principalmente», dice Iraola, aunque «queremos que vaya el máximo de gente posible a cada caserío».

«Diferentes producciones»

Los organizadores buscaron y seleccionaron caseríos y situados en di-

ferentes lugares de la geografía guipuzcoana que tuvieran también «diferentes producciones»: Lasola (Irun), que produce leche de vaca y cultiva maíz forrajero; Odría (Azpeitia), que comercializa carne de vacuno; Alberro (Astigarraga), que cultiva hortalizas; Gomiztegi (Arantzazu), que elabora queso; Gaintza (Getaria), que produce txakoli; Urki (Beizama), que cria cerdos; Pelu Zahar, agroturismo con producción de huevos ecológicos; y Eula, de sidra.

Teniendo en cuenta sus producciones y características, cada caserío busca ofrecer un recorrido propio en la jornada del 3 de julio. Por ejemplo, 'Txiki' Olaziregi, del caserío Pelu Zahar, dice que en Oiartzun se mostrará «todo», desde el gallinero, el agroturismo, la huerta, las ovejas..., porque el objetivo es «mostrar la diversificación que siempre ha existido en los caseríos».

En el caso de Eula, el propietario, Aitor Iguaran, menciona que se podrán visitar el manzano, la bodega con los toneles, la maquinaria de elaboración, etcétera, porque, según menciona, el objetivo es «dar-

nos a conocer un poco y que la gente viva en carne propia cómo elaboramos la sidra».

Además de los recorridos, cada caserío buscará ofrecer una serie de actividades. En el caso de Pelu Zahar y de Eula, se podrán degustar los huevos ecológicos, en forma de huevo pasado por agua y tortilla de patata, además de sidra.

Primera experiencia estatal

Al parecer, «no hay experiencias en el Estado de este tipo de iniciativas, no al menos que nosotros hayamos podido ver», dice Iraola. Sin embargo, si que se están celebrando jornadas como esta en diferentes partes del mundo como en Francia, en Quebec (Canadá) o en Valonia (Bélgica). En Valonia, por ejemplo, «este año abrirán sus puertas 65 explotaciones, y cuentan con una página web con explicaciones acerca de cada una de las granjas», cuenta Iraola. Si bien la amplitud de

estas experiencias es muy grande, «la idea parte un poco de lo que hemos visto allí», especifica.

La jornada de 8 caseríos vascos pretende dejar claro a quien participe que el mundo rural no se está quedando obsoleto. Según menciona Iraola, «se tiene una imagen distorsionada y antigua, cuando en los caseríos de hoy se ven cosas que antes no se veían. Estos también busca innovaciones se aúnen con lo tradicionales».

Eula, por ejemplo, cuenta con una serie de toneles de acero inoxidable que permiten mantener mejor el carbónico y, a la larga, conservar mejor la sidra. En Pelu Zahar, la recogida de los huevos llegan del gallinero mediante cintas, aunque luego se colocan manualmente en bandejas. Por eso, mediante la jornada, «queremos mostrar una realidad más actual del caserío, y que la gente no se quede en la estampa bucólica del caserío de hace 50 años», dice Iraola.

«A los caseríos tampoco les resulta fácil abrir las puertas de sus caseríos», dice Iraola. De hecho, es la primera vez que Eula participa en una jornada de puertas abiertas. En el caso de Pelu Zahar, si bien ha recibido visitas provenientes de es-



'Txiki' Olaziregi sale del restaurado caserío Pelu Zahar, en Oiartzun :: FOTOS: JOSÉ MARI LÓPEZ

◻ **Vea el vídeo**
escaneando con
su móvil este
código QR



cuelas o asociaciones del ámbito agrario, es la primera vez que se ofrecen este tipo de jornadas de la parte turística.

Tanto Olaziregi como Iguarán coinciden en destacar que el mundo rural resulta menos estresante y mucho más tranquilo que el urbano. «En el mundo rural vivimos pisando la tierra y esta requiere un trabajo diario, pero las pautas las marcas tú mismo», dice Olaziregi. «Bajo mi punto de vista, el mundo rural es más saludable», precisa Iguarán.

Búsqueda de consolidación

'8 caseríos vascos' es un proyecto piloto, pero el objetivo de ENBA es poder seguir acercando el mundo urbano al caserío y viceversa. Esta primera experiencia puede valer «para detectar lo que dice la gente y qué es lo que le gusta».

Poco a poco, «se busca poder ir consolidando esto y seguir fomentando el conocimiento del caserío», comenta Iraola. Una posible actividad del futuro podría ser la «organización de encuentros en determinadas fechas para recalcar las labores que se realizan dichos días o los productos de temporada» como, por ejemplo «que la gente visitase una bodega de txakoli en época de vendimia y poder participar en la misma».

Además de estas posibles actividades del futuro, les gustaría poder realizar una página web, en la que poder incluir «vídeos de una pastora haciendo queso, de cómo los productores de alubia preparan la tierra, etcétera». Pero para poder realizar esta página necesitarían más «financiación».

La posible elaboración de este tipo de proyectos en el futuro depende de cuanta gente participe en este primer proyecto. «De momento, vamos a ver si se puede mantener el proyecto», dice Iraola, a lo que añade, «el roce hace el cariño, y nosotros creemos que cuanto más nos conozcan mejor va a ser para todos».

LOS OCHO CASERÍOS

Caserío Lastaola

► **Leche.** Este caserío, localizado en Irun, produce leche de vaca que se comercializa a través de la cooperativa Kaiku.

► **Maíz.** Cultiva maíz forrajero para alimentar a su cabaña.

Caserío Pelu Zahar

► **Huevos.** Este caserío de Oiartzun cuenta con un gallinero de 2.400 hectáreas y 2.800 gallinas camperas que producen huevo ecológico. Estos se venden bajo la marca Euskaber.

► **Agroturismo.** Tiene un agroturismo de seis habitaciones.

► **Ovejas.** Cuenta con un rebaño de 50-60 ovejas para carne. En época de nacimiento de corderos, ordeñan las ovejas para hacer cuajada con su leche.

► **Manzanas.** Éstas se venden a productores de sidra de la zona. Algunas se utilizan para mesa.

Caserío Odría

► **Carne de vacuno.** Situado en Azpeitia, el caserío se dedica a criar vacas de la raza limusina, cuya carne se vende a través de la cooperativa Urkaiko-Harakai bajo el sello de Euskal Okela.

► **Cria de ganado.** Parte del ganado se vende para vida a otros ganaderos.

Horticultura Alberro

► **Huerta.** Desde Astigarraga, cultivan hortalizas al aire libre y en invernadero. Estas hortalizas se venden en tiendas y supermercados bajo marcas de Kalitatea.

Caserío Gomiztegi

► **Queso.** Este caserío de Arantzazu, elabora queso con leche cruda de oveja latxa con Denominación de Origen Idiazabal. Además de este, elabora también otros tipos de quesos, todos ellos de oveja latxa.

Bodega Gaintza

► **Txakoli.** Localizada en Getaria, es una bodega de producción de este tipo de vino con Denominación de Origen Getariako Txakolina.

Caserío Urki

► **Carne de cerdo.** Situado en Beizama, tiene un criadero de cerdos al aire libre. La carne de estos animales se comercializa bajo la marca Basatxerri.

Caserío Eula

► **Sidra.** Desde los parajes de Urnieta, el caserío Eula produce sidra proveniente de sus 10,5 hectáreas de manzana. La sidra se comercializa bajo dos etiquetas: una la de Eula y otra bajo el amparo de Eusko Label.



Los huevos, listos para la bandeja.



Eula comercializa sidras bajo dos etiquetas.



Aitor Iguarán observa la sidra en su bodega con toneles de acero inoxidable.

Explotaciones con recorridos históricos

El negocio de Pelu Zahar apenas tiene quince años, mientras que en Eula se lleva produciendo sidra desde 1930

◻ **M.R.**

SAN SEBASTIÁN. Las historias de los caseríos que participan en '8 caseríos vascos' no tienen el mismo recorrido, como se puede observar en dos de los casos.

Pelu Zahar, de Oiartzun, que pertenece a 'Txiki' Olaziregi y su fa-

milia desde hace diecisiete años, abrió sus puertas como agroturismo hace quince. «Siguiendo la filosofía del agroturismo, es decir, la de obtener un ingreso del turismo para poder invertir en la agricultura y la ganadería, las ganancias de Peluaga fuimos invirtiéndonlas poco a poco en la plantación de manzanas, en la compra de ovejas...», comenta 'Olaziregi'. «Es así como adquirimos los terrenos del gallinero, que se construyó entre 2007 y 2009. A partir de ese año, comenzamos a comercializar los huevos ecológicos. Los recogemos diariamente y son nuestro produc-

to estrella, aunque también vendemos manzanas a sidreros de la zona», añade. Las ovejas y la huerta son para consumo propio y del agroturismo.

Eula, por su parte, fue adquirido en 1920 por los bisabuelos de Aitor Iguarán, actual propietario, y ha ido pasando de una generación a otra. «El que comenzó a comercializar la sidra fue mi abuelo, hacia 1930. Después, mi padre continuó con el negocio, y ahora estoy yo», dice Iguarán.

«La base de nuestro negocio son las 10,5 hectáreas de manzana que tenemos de diversas variedades que son muy buenas para producir sidra ('gezamiña', 'txalaka', 'moko', 'mozolua', etcétera). Yo no soy partidario de hacer mucho volumen, porque es importante tener control sobre lo que se tiene para elaborar una sidra de calidad», menciona.

