

berria 2005eko azaroaren 27a, igandea

t a r t e a



basaranak mahasti artean

02 | **kronika**

Ardibidez mahai jokoa aurkeztu du Asisko Urmenetak

04-05 | **erreportaia**

Landatutako basaranekin hasi dira patxarana egiten Araban

08 | **kronika**

Produktu ekologikoen azoka ari dira egiten Iruñeko Baluartean



sandra gonzalez | produktu ekologikoen sustatzailea

«Gure sagarrek zein zapore duten galdetu digute batzuek»

Navarrabio azokako antolatzaile-etako bat da Nafarroako Nekazaritza Produktzio Ekologikoaren Kontseilua. Baluartean, sarrera ondoko txokoa bereaiek hartu dute, bereaiek baitagokie produktu ekologikoak sustatzeko ardura. Atzo, Sandra Gonzalez ari zen lan horretan, ardoz, zainzuriz, mahaspasaz, ogi eta gazta zatiz, sagarrez eta olibaz inguratuta. Gonzalezek probatzera ematen zituen horiek guztiak.

Zertan datza zuen lana?

Bada, produktu ekologikoak gauza arraroak ez direla erakutsi nahi dugu. Gure aita-td-amatxiek egiten zutena direla produktu ekologikoak, hau da, gauzarik arruntena. Gure produktuak ezagutarazten ditugu hemen. Eta probatzera ematen, noski. Horrela, produktu hauek gustuko dituen ala ez ikusiko du jendeak. Eta informazio asko eta asko ematen dugu. Gubxienez gutxienez, jendeak jakin dezan

existitzen garea. Jendeak jakin dezan zer erosten ahal duen.

Nafarroan produktu ekologikoen kontsumoa nahiko eskasa baita.

Bai, hala da. Eta hori horrela izan ez dadin, sustapen lan handia egin behar dugu. Halako azokak beharrezkoak dira horretarako. Baina gauza gehiago ere egin behar dira. Adibidez, aurtengo Eguberrietarako, produktu ekologikoekin beteriko saskiak prestatu ditugu. Ea jende gehiago animatzea lortzen dugun horrela.

Zuen produktuak probatzera hurbildu diren artean, zer-nolako harrera izan duzue?

Jendea, orokorrean, kontent atera da hemendik. Baina batek baino gehiagok sagarra hartu eta, probatu aurretik, galdetu digute zer zapore duen sagar horrek. Bada, gure sagarrek sagarren zaporea dute. Nola ez! Baina, beno, interesa agertu dute gehienek, eta gustatu zaie ikusitakoa. Erosiko duten ala ez, hori bertze kontu bat da.

armando escaño bermudez | jabugoko urdaiazpiko ekoizlea

«Den-dena ahalik eta modu naturalenean egiten dugu»

Normalean, produktu ekologikoak nekazaritza produktuak dira. Horiek dira ugariak. Baina abeltzaintzak ere ematen ditu bere produktu ekologikoak. Navarrabio azokan, txoko bat du Jabugoko (Huelva, Andaluzia, Espainia) urdaiazpiko ekologikoa egiten duen kooperatiba txikiak. Armando Escaño Bermudez ganaduzalea jo eta ke ari zen atzo urdaiazpikoa eta hestebeteak moztzen eta probatze-

ra ematen. Erran gabe doa urdaiazpikoa hagitza ona zegoela.

Zein ezberdintasun dago zuen urdaiazpiko eta hestebeteen eta konbentzionalen artean?

Gure urdaiazpikoa eta hestebeteak Iberiako zerri puruetatik ateratzen ditugu. Zerri horiei ezkurrik ematen dizkiegu jatera. Eta ezkurrik ez dagoenean, labore ekologikoak. Hestebeteetan sartzen ditugun pi-

perrautsa, baratxuria eta bertze osagai guztiak ere nekazaritza ekologikotik datoz. Eta hesteak beti naturalak dira gurean, ez sintetikoak. Eta ez dugu inolaz ere gure produktuen ontze prozesua bizkortzen. Den-dena ahalik eta modu naturalenean egiten saiatzen gara. Noiztik ari zarete lan honetan?

Lehen, zuzenean saltzen genizkion animaliak industriari. Ez genuen produkturik egiten. Ganaduzaleak

ginen, bertzerik ez. Baina duela hamalau hilabete kooperatiba sortu genuen, gure produktuak egiteko. Lau ganaduzale gara eta gure asmoa da gure produktuak kontsumitzaileengana ailegatzea ahalik eta modurik arazoizkoenean. Gutako bakoitzak bere hursaila du, eta bere zerriak hazten ditu. Eta oraingoz, behintzat, badirudi gauza ongi doala, eta jendeak gure produktuak estimatzen dituela.

kiko barranco | hazi ekoizlea

«Hazi ekologikoek askatasun ekonomikoa ematen dute»

25 urte egin ditu Kiko Barranco hazi biologikoak hazten; 25 urte borroka isilean nekazaritza multinazionalen kontra. Madre Tierra elkartekoa da, Montserratkoa (Katalunia). Gaur 13:00etan, Navarrabio azokan, hitzaldia emanen du lorezaintzan erabiltzeko hazi biologikoen inguruan.

Zein da hazien garrantzia nekazaritza ekologikoan?

Hazi ekologikoek berebiziko garrantzia dute hazi-landare-hazi prozesuan. Hazi transgenikoek, berriz, nukleo zentralen, berez

suntsitzeko kodea dute; hazi-landare bidea egiten dute bakarrik, landare horietatik ezin baita hazirik lortu. Hazi ekologikoek ziklo normala egiten uzten dizute. Eta askatasun ekonomikoa ematen dute. Hazi hotik behin bakarrik erosi behar dituzu, zuk zeuru haziak egiteko aukera ematen baitzute. Hazi ekologikoak erabiltzea oso garrantzitsua da, nekazaritza multinazionalen kiko dependentsiatik askatzen baitkaitu.

Ez da batera erraza izan multinazional horien kontra borrokatzea. Ez, ez da. Gainera, mundu honetan

aldrebeskeria asko izaten dira. Adibidez, AEBetako enpresa fantasma batek Indian ekoizten duen arroz mota bat patentatu du AEBetan. Eta, orain, Indiako Gobernuari esjiltu dio Indiako nekazari guztiek ordaindu behar dutela Indiako arroz hori ekoizteagatik. Gu horren kontra borrokatzen gara. Borroka bake-tsua da, baina irmoa. Borroka, bertako haziak berreskuratzeko. Borroka, haziak ugalkorrak izan daitezten. Borroka, erosiekin erabateko askatasuna izan dezan.

Zehazki, zer ekoizten duzue?

Ibertako penintsulako 56 barazki es-

pezte, eta hamazortzi lore espezie lantzen ditugu. Alegia, bertako produktuekin ari gara lanean. Eta jendeak nola hartzen ditu? Bada, 2006ko urtarilaren 1etik aurrera, Europako Batasunean nekazaritza ekologikoa egiten duten guztiek hazi ekologikoak erabili behar izanen dituzte. Eta, horregatik, nekazari askok jo dute guregana. Baina, bitxia bada ere, gure bezeroen %80 hirietan bizi dira. Hiri-ko lorategietarako, baratzeetarako eta potootarako nahi dituzte haziak. Bere landareak edo barazkiak benetan onak izatea bilatzen dute.

Bai, Thermomixa ere bai. Sukaldeko hamar lanabes batean biltzen dituen etxetresna elektrikoa. Eta zer harreman du Thermomixak produktu ekologikoekin? Saltzaile-etako batek erantzun du: «Produktu horiek ere egin behar dira».

Thermomixaren kalean —azokak hainbat kale baititu—, usain nahasketa handia dago, elkarrekin jarri baltituzte usain gogorreko hainbat produktu saltoki: oliolak, xabolak, gaztak, intsentsuak eta aloek. Aloe asko. Aloe saltoki batean, «garbitu zure gorpuzta eta ingurua» dioen kartela; eta saltzaile, erretzen. Ez da bakarra.

Azokaren bigarren solairuan hiru erakusketa paratu dituzte, al-daketa klimatikoaren ingurukoa bat —euskaraz eta gaztelaniaz—, maia herriaren gainekoa bertzea, eta kafe ekolozpenari buruzkoa hirugarrena. Horretaz gain, hainbat hitzaldi izanen dira egun guztian. Eta Baluarteke jatetxean produktu ekologikoekin eginko menua eskaintzen dute Navarrabio bitartean.

Navarrabio azoka bat da. Bertara Joan diren ekoizleen asmoa da beren produktuak ezagutaraztea, eta ahal dela, saltzea. Balizko erosleek, baina, gonbidapenik izan ezan, sarrera ordaindu behar dute. Bi euro eta erdi. Azoka 10:30etik 21:00etara egonen da zabalik.

Cesar Saenz de Samaniego, basaranak biltzen. juanan rola / argazki pressa

Patxarana, ardoaren gotorleku

Cesar Saenz de Samaniego mahastizainak elorri beltzak landatu eta patxarana egiten du Arabako Errioxan

Estitxu Ugarte

Arabako Errioxan, Samaniego, hektarea bat elorri beltz landatu zuen Cesar Saenz de Samaniego mahastizainak duela sei urte. Ardoaren inperioan ezina lortu zuen, eta animoak emate aldera lagunek hainbeste aldiz errepikatu zituen hitza baliatu zuen lehen patxarana botila bataiatzeko: Aupa! «Basaranak landatzea otu zitzaizkidan, gehienek erotuta nengoe-la esaten zuten, mahastizaina izanik, horretara zuzendu behar nituela ahalegin guztiak. Lagunek, berriz, animatu ninduten aurrera jarraitzeko: 'aupa, Cesar, lortuko duzu', esaten zidaten etengabe. Beraz, lehenbiziko uzta jaso eta patxa-

rana egiten hasi nintzenezan, Aupa izena jarri nion, lagunenez».

Saenz de Samaniegotarrak ardogintzan aritu dira urte luzez. Berraitona, aitona eta Cesar Saenz de Samaniegoren aita mahastizainak dira eta izan dira. Samaniegon upategia dute, eta Saenz de Samaniego Zuñeda markapean, urteko ardoa egin eta saltzen dute. Ohiturari jarraitu dio familiako gazteak, eta egun, upategia ustiatzeaz arduratzen da.

Baina, berrikuntzak maite ditu Cesar Saenz de Samaniegok, nekazari berritzailea da, eta ardoaz gainera, Errioxan bestelako produktuak ere ekolitz daitezkeela uste du. Saenz de Samaniegok aitortu bezala, ez da lan makala ia ehuneko

ehuneko ardogintzat jarduten den eskualdean bestelako produktuarrekin aritu nahi izatea.

Kantauriko mendatearen magalean hektarea bat zuen Saenz de Samaniegok, landatu gabe. 638 metroko altueran dago orubea, haizeak gogor jotzen du, eta elorri beltzak okerturik daude, haizearen eraginez. Inguruan mahastiak bakarrik ikus daitezke, hosto gorrixkak galtzen hasi diren mahastiak.

«Lursail horrekin zer egin ez nekien, eta bururatut zitzaidan ardogintzaren osagarri izan zitekeen zerbait landatzea. Baina lan gutxi emango zuen landaketa behar nuen, ardoa egitetik bizi garelako, eta horretara zuzendu behar ditugulako eguneko ordu gehienak. Era berean, produktu deigarria edo bitxia aurkitu nahi nuen, upategia sustatzeko modu bat lortzeko».

Lagun baten aholkuari jarraituz, patxarana egiteko aukera az-

tertzen hasi zen Saenz de Samaniego. Hiru urte eman zituen basaranaren inguruko informazioa biltzen, eta bi urte gehiago landatu behar zituen elorri beltzen bila. «Nafarroan lortu genuen informazio gehiena, bertan 170 hektarea inguru landatu baitituzte, eta Patxaranaren jatorri izena edo sormarka haiek dute».

Elorri beltzak lortzeko arazoak

Dena den, zenbait arazo sortu ziren errioxarraren bidean. Elorri beltzak lortzea izan zen traba nagusia. «Nafarroako Patxaranaren jatorri izenarekin arazoak daude, elorri beltzaren landaketetan eta ikerketetan monopolio antzeko zerbait

baitu, eta mintegiekin ezin diote landarea edonori saldu. Arauarekin ados ez zegoen mintegi batek epaitegiatarajo zuen, eta Patxaranaren jatorri izena monopolioaren legea hausten ari zela salatu zuen». Epaia Saenz de Samaniegoren alde erraztu zuen, elorri beltza ugaltzeko eta saltzeko baimena eman baitzion epaileak Nafarroako mintegi horri.

1996ko abendua eta 2000ko otsaila bitartean 425 elorri beltz landatu zituen Saenz de Samaniegok Kantauriko mendilerroaren magalean. Bi motako zuhaitzak dira, «izenik ez dute, zenbakiak dira, Nafarroako Patxaranaren jatorri izenaren 4. eta 6. zuhaitzak dira». Halaber, beste 50 zuhaitz polinizatzaileak sakabanaturik ditu orubean.

Errioxarraren elorri beltzek ez dute antz handirik Euskal Herriko basoetan hazten direnekin. Izatez, basoko elorri beltza zuhaixka da, baina landaketa egiteko, arantetan txertatu dituzte elorri beltzak, eta

«Enpresa handiek Errumaniako basaran pasta erabiltzen dute»

bakarra delako Euskal Herrian. «Nafarroan sail urrezatuak dira, gurea berriz lehorrekoa. Gure asmoa fruitu txikia lortzea zen, eta ez oso emankorra. Nafarroan 15.000 eta 18.000 kilo basaran hartzen dituzte hektarea bakoitzeko. Samaniegon, berriz, 7.000 eta 8.000 kilo hektareako».

Mahatsaren erodia gogoan izan du Saenz de Samaniegok, aukera hori egiteko orduan. «Mahatsarekin bezala, fruitu txikia aukeratu dugu, zapoaren zein kolorearen kontzentrazio handiagoa lortzeko. Beraz, patxarana egiterakoan, hots, anis kremarekin nahasterakoan, zaporea gozoagoa da. Basaran handiagoa jartzen badugu, zaporea eta kolorea galtzen dugu».

Bestetik, patxarana egiteko bere landaketa soilik erabiltzen duen patxarangile bakarrenetakoa da. «Patxaran guztia landaketan hazitako basaranekin egiten dugu, ez dugu kanpoko fruiturik erabiltzen. Enpresa handiek, adibidez, Errumaniatik eta Bulgariatik ekarritako basaran pasta erabiltzen dute patxarana egiteko».

Aurten, mila sei ehun kilo basaran inguru jaso ditu Saenz de Samaniegok, eta 6.000 litro patxaran egin ditu. Dagoeneko, litro erdiko 200 botila inguru besterik ez du Samaniegoko biltegian, gainerako guztia saldu du.

Artisau lan ekologikoa

Orain arte, basaranak eskuz jaso ditu Saenz de Samaniegok. «Lagunei esker, ez dut kanpoko inor hartu behar izan. Mahats bilketa amaitu nuenean hasi nintzen basaranak biltzen, irailaren amaieran, eta bi aste eman genituen». Datorren urtean, aldiz, bilketa mekanizatzeko asmoa du. Aupa patxarana egiteko beharrezkoak dituen basaranak eskuz bilduko ditu, baina gainerakoak oli-bak biltzeko makina batekin jasoko ditu.

Eskuz bildu, eskuz botilatuta eta eskuz etiketatzen da Aupa patxarana. Artisau lana da, beraz, eta, gainera, ekologikoa izateko bidean dago Samaniegoko patxarana. «Aitzinetik laboreak landaturik zegoen sailean, eta ondorioz, landare osasunerako produktuen hondakin ugari daude. Horiek ezabatu behar ditut, eta produktzio ekologikoari ekingo diot».

Patxaran gozoa lortzeko basaran bikainak erabiltzea oinarrikoa den arren, horiek anis krema egokiarekin nahastea ezinbestekoa da. «Aupa egiteko, anis krema berezi-berezia erabiltzen dut, merkatuan ez dagoena, asko kostatu zitzaizkidan nahi nuen anis krema topatzea». Bestetik, kanela zotzak eta kafe bihi naturala eta txigortuak eranstean dizkio Cesar Saenz de Samaniegok likoreari.

«Patxaran gozoa egitearen sekretua ez dago bakarrik osagaietan. Osagaiak nahasteko moduan dago patxaranaren sekretu nagusia. Eta hori ez dizuet azalduko (kar, kar, kar)».



Eskuz botilatzen du ekoizten duen patxaran guztia. Anis krema berezi batean jartzen ditu basaranak, kanela zotzekin eta kafe ale naturala eta txigortuekin nahastuta. Juanan Ruiz / Argia/ki pressa

Guardiatik Samaniegora

Estitxu Ugarto

Euskal Herriko lehorreko elorri beltzaren landaketa bakarra ezagutzeko, eta patxaranaren fabrikazio prozesuan parte hartzeko aukera eskaini du Guardiako Ardoaren Etxeak hil honetan. Urtean mahastien eta ardo-gintzaren inguruan antolatzen dituen jardueraz gainera, eskualdeko bestelako produktuak

ezagutarazteko modu bat zela otu zitzaion.

Hortaz, Cesar Saenz de Samaniegorekin hitz egin ondoren, *Patxaranaren Saiakera* ekimena martxoaren jarri zuten hilaren hasieran. Bisita gidatuak antolatu dituzte, igandeetan, eta bisitari taldeek elorri beltzen artean basaranak biltzen ibiltzeko aukera izan dute. Halaber, patxarana egin dute, botila etiketatu eta argazkariarekin topaia itxi.

Ekimen arrakastatsua izan da, baina basaranak biltzeko garaia joan da, eta gaur Samaniegoko azken basaranak bildu eta azkeneko Aupa botilak beteko dituzte bisitariak.

Dena dela, datorren urteko udazkenean *Patxaranaren Saiakera* berriro martxoan jartzen den bitartean, Guardiako Ardoaren Etxean bestelako ekintzak prestatzen ari dira, eta bertan dagoen Ardoaren Museo ikusgarriak zabalik dituzte.

zuhaitzak sortu dituzte. Beraz, Samaniegoko elorri beltzen sustraie-tan arana dago.

Bestetik, oso zuhaitz gogorra omen da elorri beltza, mahatsa bano gogorragoa. Beraz, ez du inolako arazorik izanen Kantauriko mendilerroaren azpiko negua igarotzeko. «Arazo bakarra garaiz kanpoko izoztea izan daiteke. Iaz, martxoan gertatu zen, eta uztairen %70 galdu genuen». Bestela, zuhaitzak ez du lan handirik ematen: landare-zorria kontrolatu, larrea simaurtu eta masa begetal ona duen zurtutu.

Lehorreko basaran sail bakarra da

Samaniegoko basaran landaketa aitzindaria da Errioxan, eta Araba osoan ere bai, Euskal Herrian Nafarroan soilik landatzen baitzen fruitua. Gainera, berezien artean, bereziena da Saenz de Samaniegoren landaketa.

Batetik, lehorreko basaran sail

uan