

sustrai

112

segundo
semestre
2019eko
2. seihilekoa

25
urteurrena
aniversario



Euskal
Okela

Carne de Vacuno
del País Vasco



Directora

Nerea Haig · sustrai@ej-gv.es

Colaboran en este número

M.ª Elena Potes

R. S.

A. R.

UPV/EHU

Hazi Kontsultoria

A. Cantero

Fotografía

Mikel Arrazola

(Archivo 'Argazki' E.J.-G.V.)

argazki@ej-gv.es

Neiker-Tecnalia

Azti-Tecnalia

Conrado Tejado

R. S.

Nerea Haig

Colectivo Nirea

B. C. C.

Fotografía de portada

Hazi Fundazioa

Colaboraciones gráficas y humor

Iñaki Cerrajería

Traducciones

IZO, Itzutzaila Zerbitzu Ofiziala

Edita

Eusko Jaurlaritzaren

Donostia-San Sebastián 1

01010 Vitoria-Gasteiz

Diseño y maquetación

enza © · enza.ed@gmail.com

Impresión

Euskopi S. L.

Depósito Legal

VI-313-1985

ISSN 0123-33-0X

Suscripciones gratuitas

Revista Sustrai · sustrai@ej-gv.es

Departamento de Desarrollo

Económico e Infraestructuras

c/ Donostia-San Sebastián 1

01010 Vitoria-Gasteiz

www.euskadi.net/sustrai

Publicación gratuita. Prohibida su venta. Sustrai no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores. Sólo se permite la reproducción de los artículos y fotografías citando la fuente y el autor, y siempre que éste haya dado su consentimiento.

Impreso en papel libre de cloro

Kloro gabeko paperean inprimatuta

Ekoizleen gorazarrez

Homenaje a los productores

Sustrairen ale honetan, azken sei hilabeteotan gure bidean jarri ditugun mugarri garrantzitsu batzuk dakartzagu; Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagai Politikako Sailburuordetza ez baita motelago ibili, nahiz eta hauteskunde bat bestearen atzetik etorri zaigun eta horrek, jakina, ederki baldintzatzen duen ekonomiaren, gizartearen eta politikaren jarduna.

Jarritako mugarriez ari garela, aipa ditzagun -meretzi baitu- sektorea aintzatesteko izan ditugun ekitaldiak; sektorea bera, eta protagonistak, ekoizleak. Euskal Okelaren 25. urteurrenaren ospakizuna izan dugu berriki antolatua. Berme-marka hori garatzen lagundu duten guztien indarra eta ahalegina eskertu zen, proiektuan zuzen-zuzenean parte hartu duten abeltzain eta harakinei omen egiteaz batera.

Ezin ahaztu euskal gizarteak zein omenaldi hunkigarria egin zien World Cheese Awards 2019 nazioarteko lehiaketatik saria eskuetan itzuli ziren Idiazabal JD eta Artzai Gazta gazte. Euskal artzainei aitortza egiteko balio izan zuen, egunero-egunero ari baitira lanean kalitate eta balio gastronomiko handiko gazta apartak egiten, eta, betiko moduan lan eginez, gure zaharren tradizio horri bizirik eusten baitiote, ingurumena errespetatuz eta, aldi berean, modernizazioari eta lehiakortasunari bizkarra eman gabe.

Sustrai honetan aipatzen den beste gai bat mahastizaintza-ardogintza da. Eusko Jaurlaritza beldurrik gabe ari zaio laguntzen erakundeetan eta finantzetan, dakarkigun laburpenean ikusten den moduan. Oso sektore garrantzitsua da euskal ekonomian eta gizartearen, baina mehatxupean da, Brexitak eragindako noraeza eta AEBtako muga-zergak direla-eta. Balantza-aldia datorrenean oinak sendo eta burua arbi behar dira, bidea galduko ez bada. Eusko Jaurlaritza hortxe egongo da, gure ardoen balio-katean diharduten guztiekin eskuz esku.

Este número de Sustrai recoge importantes hitos acontecidos a lo largo de los últimos seis meses, porque la actividad de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria no ha bajado de ritmo a pesar de que las sucesivas citas electorales han condicionado ciertamente la vida económica, social y política.

Entre esos hitos cabe destacar diversos actos de reconocimiento y homenaje al sector y sus protagonistas, los productores. El más reciente de ellos fue la celebración de 25 aniversario de Euskal Okela. En este evento se agradeció el esfuerzo y la entrega de las personas que han contribuido al desarrollo de esta marca de garantía y se rindió homenaje a ganaderos/as y carniceros/as que han participado de manera activa en el proyecto.

También fue emocionante el acto de reconocimiento que a sociedad vasca ofreció a los quesos de la D.O. Idiazabal y Artzai Gazta premiados en el certamen internacional World Cheese Awards 2019. El acto fue un tributo a la labor de los pastores y pastoras vascas que cada día se esfuerzan por hacer sabrosos quesos de calidad y de gran valor gastronómico, y que con su trabajo artesanal mantienen viva una tradición ancestral respetuosa con el medio ambiente, sin dejar de lado la modernización y la competitividad del sector.

Asimismo, las páginas de este número de Sustrai también recogen un amplio resumen del decidido apoyo institucional y financiero que el Gobierno Vasco está destinando al sector vitivinícola, muy importante dentro de la economía y sociedad vasca, que se está viendo amenazado por la incertidumbre provocada por el Brexit y los aranceles de EE.UU. Momentos de zozobra que exigen mano firme e ideas claras para no perder el rumbo y en los que el ejecutivo autónomo trabajará mano a mano con todos los integrantes de la cadena de valor de nuestros vinos.



sustrai

NEKAZARITZA ETA ARRANTZA ALDIZKARIA REVISTA AGROPESQUERA

Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco · Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco

112

segundo
semestre
2019eko
2. seihilekoa



64



47



47 KOMIKIA CÓMIC
Iñaki Cerrajería



43



45



42



50



21



12

BERRIAK NOTICIAS

- 4 Bioekonomiaren Euskal Aliantza sortu da, Euskadiko ekonomia dibertsifikatzeko eta garapen jasangarrian laguntzeko
testua N. T.
- 12 Eusko Labela duen abelgorri-okelak 25 Urte bete ditu
testua H. F.
- 40 Antxoa gazteen populazioak behera egin du Bizkaiko Golkoan, baina oraindik maila onean dago
testua A. T.
- 43 Idiazabal eta Artzai-Gaztako 63 gazta munduko onenen artean
testua A. G.

IKERKETAK INVESTIGACIÓN

- 48 SheepNet-en arabera, nutrizioa, haurdunaldiaren diagnostikoa eta kontrola eta abortuen prebentzioa dira ardi aziendaren produktibitatea hobetzeko eginkizun nagusiak
testua N. T.
- 50 Proyecto Life Oreka Mendian: aunando conservación y aprovechamiento en los pastos montanos
texto Ana G. y Amelia O. · Hazi Fundazioa
- 53 Neiker-Tecnaliak euskarazko dibulgazioa sarituko du CAF-Elhuyar sarietan
testua N. T.

BASOGINTZA FORESTAL

- 54 El aprovechamiento energético de los montes vascos
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

IBILBIDEAK RECORRIDOS

- 58 Ascenso al Toloño
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

62 ORNODUNAK VERTEBRADOS

- 64 ERREZETA RECETA



Bioekonomiaren Euskal Aliantza sortu da, Euskadiko ekonomia dibertsifikatzeko eta garapen jasangarrian laguntzeko

testua eta argazkia N. T.

Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak Bioekonomiaren Euskal Aliantza eratzea bultzatu du, hasiera batean 10 enpresa pribaturen eta erakunde publiko-
etako ordezkarien partaidetzaz: SPRI taldea, Energiaren Euskal Erakundea, Neiker Teknologia Zentroa eta Hazi Fundazioa; azken horrek hartuko ditu Idazkaritza Teknikoko eginkizunak.

Aliantza hori garatzeko bidean edo merkatuan bioekonomia-proiektuak dituzten enpresa eta eragile guztiak integratzeko asmoz abiatu da; asmoa da interesa duten enpresa/eragileak Europan gero eta hedatuago dagoen ekonomia-eredu horretan lankidetzan aritzea eta hura bistaratzeko aktiboki lagundu eta parte hartzea; izan ere, eredu horrek ahalmen handia du, dudarik gabe, Euskadiko ekonomia dibertsifikatzeko orduan.

• Helburua
BEAren helburua izango da enpresa-eragileen sare bat sortzea, biologia-baliabideetan oinarritutako produktuak sortzen dituen ekonomia-eredu hau sendotzen dutenak, eta erakunde publikoen, teknologia-zentroen eta enpresen arteko lankidetzara egituratu bat ezartzea, ekonomia-produkzio eta -sorkuntza modu hori hazteko.

• Eraketa
BEA 2020ko urtariletik aurrera bat egiten duten kide eta enpresak bilduko ditu bere baitan. Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak zuzenduko du, eta tokiko zein nazioarteko profesionalek osatutako aholkularitza-batzorde bat izango du.

• 10 proiektu erreal dituzten hasierako 10 enpresak
BEA eratzeke hautatutako enpresak oso askotariko sektoreetatik datoz, adibideez, ibilgailu-industria, energia, eraikuntza, ehungintzaren industria eta kosmetika, besteak beste. Hasieran enpresa horiek hor egotea babesten duten bioekonomia-proiektuak zur-baliabidean oinarritzen dira nagusiki, nahiz eta kasu batzuetan beste bio baliabide mota batean oinarritzen diren produktuak dituzten.

BIOTERMIAK “Bioerregaiak berokuntza eta bero industrialeko instalazioetan garatzeko plataforma da. Basogintzako produktoreak eta zuraren eraldatzailak energia-zerbitzuak ematen dituzten enprekin eta herri-administrazioekin integrazten ditugu, hornidura-berme osoa eta bioerregaien kalitatea eskaintzen dituen sare logistikoa lortzeko”.

CIKAUTXO “CIKAUTXOn, lehengai polimeriko jasangarriagoak eta ingurumenarekin begirune handiagokoak bilatzen dituzten ekimenak bultzatzen ari gara, bi helbururi begira: petrolioari lotutako osagaiak murriztea, eta gure konposatueta birziklatutako biomaterialak gehitzea. Azken urteotan, kautxua birziklatzeko hainbat teknologia garatu ditugu, kautxua desbultkanizatzeke prozesu berritzaileen bitartez; izan ere, material hori lehengai birziklaezintzat jotzen da”.

EGOIN “Gure enpresak zurezko soluzio estruktural berritzaileak diseinatu, ingeniartzat jorratu, fabrikatu eta muntatu egiten ditu bertako km 0-ko lehengaietan oinarrituz. Zuraren aldeko apustua egin dugu XXI. mendean eraikuntzaren materiala izan dadin, ekologikoa delako eta karbono-aztarna murrizten duela, XX. mendeko ohiko eraikuntzarekin konparatuz gero. Indarrean ditugun proiektuen artean, babes ofizialeko bizitegi-erakin handiena egiten ari garela nabarmendu behar da, Cornellá de Llobregaten, Bartzelonan: 5 solairu eta 85 etxebizitza ditu; horretarako, ziurtapena duten eta birlandatutako 2.100 metro kubo basoren zura erabiliko da guztira”.

GLOBAL EFFICIENCY ARANGUREN-GLEFARAN “Ekonomia zirkularra eta bioekonomia ardatz hartzen dituen enpresa bat gara, Euskadiko kapitalduna, eta baso-biomasa kudeatzera eta energia berriztagarria produzitzera bideratua, biotxarraren erabilera berritzaileen inguruko proiektu bat garatzen duena. Mikroorganismo aberastutako biotxarrak animalien eta landareen nutrizioa hobetzen du, eta biomasarako aplikazio berriak garatzeko modua ematen. Animalien elikaduran, digestioa errazten du, eta berotegi-efektuko gasen emisioak murrizten. Ongarri gisa, ondorio oso interesgarriak ditu nekazaritzarako, adibidez, ura hobe atxikitzen du, nutrienteen oreka hobetzen du, eta lurzoruan dauden kutsatzaileak desaktibatzen.

LANA. BEGUR proiektua “Proiektuaren mamia da zur-hondakina (zerrautsa) aprobetxatzearen bideragarritasuna aztertu eta, hartara, hiri-altzarietako edo bestelako elementuak fabrikatzeko erabiliko den balio erantsi handiko material berri bat sortzea. Horretarako, zuraren zati txikiena baliatuko da WPC plastiko-zurezko konposate bat lortzeko, zurezko zuntz finak polimero plastiko eta gehigarriekin estrapatuz. Era horretan, material plastikoaren %50a zurezko produktuekin ordezkari daiteke”.

MAIER. BIO4SELF (H2020) “Bioplastiko autoindartua garatu eta baliarazi (bioplastikozko matrizea + bioplastikozko zuntzak). Helburua da beira-zuntzez indartutako termoplastikoa kentzea eta, trukean, PLA autoindartua jartzea, produktuaren jasangarritasuna hobetuz, birziklagarritasunari dagokionez (material bakar bat). PLA bioplastiko bat da, landare-jatorriko azido polilaktikoa. Horretarako, goi-tenperaturako fusioko PLA bat eta behe-tenperaturako fusioko PLA bat garatzea bilatu da (70 °C-tik gorako aldeaz), hura indartzeko.

MARIA DUOL “Badira 28 urte kalitate goreneko eta printzipio aktibo naturalez egindako produktu kosmetikoak diseinatu, produzitu eta merkaturatzen ditugula. Ikerketaren zorrotasun zientifikoa eta teknologia-garapena uztartzen ditugu, baita pertsonen azal-osasunaren zainketa ere, horretarako gai aktibo natu-

ralen erabileran oinarrituz. Era horretan, kosmetikaren merkaturak dibertsifikatzen dugu askotariko produkzio-jardueren bitartez, bio produktuen sorta batez, adibidez, mahats-pipitetan dagoen Resveratrolaren ahalmen antioxidatzailea eskuratzearen bidez naturaren propietateak baliatuz.

PAPRESA Birziklatutako eta birjina den zelulosa zelulosazko pastaren nahasketatik abiatuta ehun-zuntzaren ekoizpena aztertzeke proiektu pilotoa. “Helburua da teknologia bat probatzea eta ezartzea, petroliotik eratorritako materialak ingurumenarako eta ekonomiarako modu hobean ordezkari ditzaketen ehunezko material berriak sortzean, baso-jatorriko zelulosa-orea erabiltzeko, bai birjina, bai paperetik, kartoi erabiltzeko edo zuretik birziklatua. Proiektu honen berariazko interesa da beste herrialde batzuetan dagoen prozesu hori EAEan dagoen materiala eta zelulosaren ezaugarrietara egokitzea. Abantailak eta desabantailak identifikatzeko”.

SKFK “Moda etikoko bere sorkuntzetan, bertakoak eta jasangarriak diren materialak lehenesten ditu. Alde horretatik, zelulosa-jatorriko zuntzek, adibidez, Lyocellak (gehienetan Tencel deituak), lehentasuna dute markarentzat. Hainbat abantaila eskaintzen dituzte: iraunkortasuna, moldakortasuna, testura eta, gainera, abegitsua da ingurumenarekin. Lyocellari, zelulosa edo zur-orean oinarrituta egindako material naturalari esker, bete egiten dugu Euskadin %100 egindako arropa jasangarriak produzitzeko helburua”.

SMURFIT KAPPA “Paperezko produktu berri bat garatu eta patentatu dugu: AgroPaper®. Pinu-zuntzez fabrikatua, lehengai berriztagarri eta %100 biodegradagarria da, nekazaritzako lur-estalki gisa erabiltzeko diseinatu, plastiko beltza ordezkatzeko. Era horretan, eragotzi egiten dugu belar gaiztoak haztea, eta landarea garatzea sustatzen; haren balio erantsia da laborearen amaieran ez dela beharrezkoa kentzea, birrindu egin baitaiteke, eta lurragai organikoa gehitu. Nekazariei denbora eta kostuak aurrezten dizkiegu, eta ez dugu hondakin plastikoz lurra kutsatzen”.

• Bioekonomiaren Euskal Aliantzarekin bat egiteke deia
Eusko Jaurlaritzak dei egiten die Euskadiko enpresa sentikor eta konprometuei esperientziak bateratzeko eta sektore honetan ere lan egiteko aukera baliatzeko. Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Saila sentsibilizazio-kampaina batean dabil produkzio-eremu guztietatik Aliantza honi atxiki dakizkion. SPRI, EVE, HAZI eta Neiker ere lan egiten ari dira, Euskadiko enpresek bioekonomiaren aukera-nitxoaz ohartu daitezen.
Euskaraz: www.euskadi.eus/bioekonomia

• Bioekonomia bultzatzeko Laguntza Programa
2018tik, Eusko Jaurlaritzak 600.000 euro bideratu ditu, 300.000 urteko, baso-bioekonomia gaietan probako berrikuntza-proiektuak sortzea bultzatzeko. Laguntza horietan kokatuta, 6 proiektu onartu dira, hiri-altzariak sortzeko zuraren azpiproduktuak baliatzetik hasi eta ehun-zuntzaren produkzioeraino, zelulosa birziklatutako ore-nahasketan oinarrituz. 2020an, bioekonomia-estrategia garatzen jarraitzeko eta laguntza-ildo hori sendotzeko, 1.000.000 euro gehiago inbertituko dira.

• 2020: mugarri garrantzitsuak

BIOESKUALDEEN FACILITYA. Martxoan, EFIk, European Forest Institutek, Euroeskualdeen Facilitya jarriko du abian. Bada, proiektu horretan Euskadik hartuko du presidentetza eta Karelia Iparraldeak (Finlandia) eta Westfaliak (Alemania) parte hartuko dute. EFIk proiektu hau irekiko die interesa edukiz mandatu argi bat eta bioekonomia-arloko plana duten Europako eskualdeei bakarrik. Eskozia eta Austria Beherea ere interesatu egin dira. Eskualde arteko lankidetzak horrek funtsezko lau oinarri izango ditu:

Berrikuntza. Bioekonomian berrikuntza babestea, hura abiarazi eta handitzen joateko programa eta gertaera espezifiko-en bidez.

Erakunde publikoak. Esperientzien elkartrukea, zientziaren bitartez informatutako politikak eztabaidatuz, biologia-oinarria duten produktueterako merkatuak sortzen laguntzeko.

Eskualdeko azpiegiturak eta enpresa-ekosistemak. Kasu arrakastatsuen inguruan sentibilizatzea, eragile garrantzitsuak harremanetan jartzea, eta aldagetak erraztea.

Inbertsioak. Eskualdeak eta uneko elkarte publiko-pribatuak harremanetan jarri, eta ETE, pertsona ekintzaile, inbertitzaila eta politikako arduradunen arteko elkarriketak erraztuz.

SUMMIT. Udaberrian, lehen Bioekonomiaren Berrikuntza eta Ekintzailetzaren Nazioarteko SUMMITa egingo da Euskadin. Topaketa horren helburua da Europako bioekonomia-gaietako berrikuntza nagusiak erakustea, teknologia-zen-troen eta bioekonomiako erreferentziazko unibertsitateen, enpresa liderren, capital venture direlakoen, start-upen eta eragile erabakigarrien bitartez.

Bioekonomiaren Euskal Aliantzaren konpromisoak

1. BEA bioekonomiara bidean jartzeko bultzatza indarra izango da, eta eredu horretan produkzioa baliabide biologikoetan oinarrituko da, eta produktu berritzaileak sortuko dira.
2. BEA partaidetza publiko-pribatuari irekita dago, eta atxikitze sistema bat bideratuko du www.euskadi.eus webgunean, elkarlanean aritzeko prest dauden enpresa eta proiektuen sarea zabaltzeko
3. BEAk aholkularitza-batzorde bat izango du, tokiko eta nazioarteko ordezkari-ekin.
4. BEA osatzen duten erakunde publiko, pribatu eta enpresak lankidetzan arituko dira bioekonomia bultzatzen eta sortzen, ekonomia-eredu horren inguruan ekonomia- eta enpresa-jarduera hazteko.
5. BEAk ikerketa, berrikuntza eta ezagutza aurreratua bultzatuko ditu gaitasun teknologikoak indartzeko, Basque Research and Technology Alliance-ren parte-hartze aktiboarekin
6. BEA zaintza aktiborako eta nazioarteko bokazio argi batez sortu da, Euskadiko bioekonomiaren aldeko estrategia hobetzeko inspirazio-iturri izan daitezkeen erreferentziazko joerak eta arrakasta-kasuak aztertuz eta ezagutuz.
7. Aldi berean, BEAk nazioarteko sare bat sortzen lagunduko du, berritzaileak diren proiektu estrategikoetan parte hartzeko helburuaz.
8. BEA eragile aktiboa izango da dibulgazio- eta sentibilizazio-ekintzak sustatzen; haien bitartez, zabaldu egin nahi da eredu honen garrantzia, sortzen dituen aukeretan sakondu, eta enpresa-sareak lortutako emaitza berriak ezagutzera eman.



Euskadiko bioekonomiaren bide-orriko printzipioak

Kontsumo eta ekonomiaren hazkunde etengabeak, aurreikusitako demografiaren hazkundera lotuta, agerian utzi dute natur baliabideak agortu egingo direla eta hondakinen krisi handi bat izango dela. Gainera, klima-aldaketaren ondorioek larritu egingo dute gure biodibertsitatearen galera. Horretaz guztiz jabetuta, Eusko Jaurilaritzak, energia-efizientzia, energia berriztagarriak sustatuz edo, are, mugikortasun jasangarria bultzatuz garapen jasangarria sustatuko duten neurriak eustearaz gain, ikusi du beharrezkoa dela bioekonomiaren inguruko jardunak areagotzea, Euskadiko enpresa eta ekonomiarako interesgarriak diren aukerak irekiz. Alde horretatik, Eusko Jaurilaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak, enpresa-talde batekin lankidetzan, **Bioekonomiaren Euskal Aliantzaren (BEAren)** sorrera sustatu du. BBEA ekonomia dibertsifikatzeko beharrezanean erantzunez sortu da, baliabide biologikoen erabilera oinarritutako eredu baten alde.

Europako bioekonomiak dagoeneko 18,6 milioi pertsona baliatzen ditu Europan, eta 2,3 bilioi euro. Alegia, Europako ekonomia osoaren %9. Benetan, zenbait herrialde, hala nola Finlandia edo Alemania, ekonomia-eredu horretarako trantsizio erreala eta oso argia egiten ari dira, eta Euskadik ere noranzko horretan jokatu behar du eta dezake.

Euskadin, zura da natur baliabide hedatuena eta baliatuena bioekonomia eraldatu eta sortzeko. %55eko baso-azalera dugu, Europako batez bestekoa baino askoz gehiago (%40).

Beti ere, Euskadin aukera ekonomiko horrek duen egungo balio eta ahalmenaren estimazio bat egiteko lehen urratsa da egun bioekonomiatzat jo ditzakegun sektoreak eta “biologiara moldatu” daitezkeenak identifikatzea, eta hurrengo urteetan bioekonomiarantz aurrera egitea.

Egungo errealitatea eraldatuz, **Euskadi lehiakorragoa eta jasangarriagoa** lortuko dugu, munduari askoz irekiagoa, kanpoaldeko ikuspegiak geure eginez eta gure garapenak beste leku batzuetara eramanez.

Eraldaketa horri heltzeko, talentuan, ikerketan eta berrikuntzan inbertitu behar da. Apustu irmoa da, lankidetzak publiko-pribatuaren oinarritua, eta teknologia-arloko eta sektoreko eragile eta enpresek elkar hartuz sare-lanean garatuko da.

Egoera hori ikusita, baterako sorkuntzan, eztabaidan eta soluzio kolektiboen bilaketan ahalegintzea beste aukerarik ez dago. Gizartearekin eta enpresa erabakigarriekin konektatzean dago gakoa, negozio-eredu berriak, jasangarri eta lehiakorragoak, sortzera eramango gaituen eraldaketa batera heltzean.

Horregatik guztiagatik, Eusko Jaurilaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak areagotu egin du bioekonomian oinarritutako ekonomia- eta enpresa-ereduaren aldeko apustua, eta bere egiten du, lehen enpresa-taldearekin batera, **Bioekonomiaren Euskal Aliantzaren** oinarri eta konpromisoak.

Aliantza horren eraketa enpresa-talde batekin abiatu da, arrakastakasuak baitituzte, dela haien produkzio-sistemetan aplikatuta, dela merkaturatzeko fasean.

Ekimen hau erakunde publiko, enpresa eta erakunde gehiagori irekia da; horretarako, horiek, lankidetzan aritzeko prestasuna agertzeaz gain, bioekonomiari lotutako proiektu edo ekimen bat gehitzeko moduan egon behar dira.

Lankideen sare horrek aholkularitza-batzorde bat izango du, gaian adituak diren tokiko zein nazioarteko pertsonak osatua, eta berak eramango du Euskadiko bioekonomiari buruzko bide-orriaren ibilbide eta erritmoaren gidaritza; haren idazkaritza Teknikoa, berri, HAZI Fundazioak hartuko du. Aliantza honetan interesa duten enpresa eta erakundeek www.euskadi.eus webgunearen bidez bat egin ahal izango dute harekin, 2020ko urtariletik aurrera.

El World BioEconomy Forum 2019 aplaude los avances en la política transversal de bioeconomía de Euskadi

texto y fotografía A. E.



“La estrategia de Euskadi en bioeconomía se basa en desarrollar políticas transversales, creando una cadena de valor no sólo en el marco del sector forestal maderero, sino involucrando a otros sectores como la Industria, Energía o Química para transformar áreas como la industria petroquímica, la textil, la construcción o la alimentación a través de la innovación.”

El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, intervino en la segunda edición del *World BioEconomy Forum* que entre los días 11 y 13 de septiembre se celebró en Ruka (Finlandia), donde presentó los avances de Euskadi en torno a la bioeconomía forestal. Además de Euskadi, participaron en este foro expertos en bioeconomía de todo el mundo, que debatieron cuestiones como el mejor modo de implementar bioestrategias, el papel de la bioeconomía forestal ante el cambio climático o la importancia de la producción basada en materias primas biológicas.

La hoja de ruta de la bioeconomía forestal en Euskadi expuesta en este foro destaca la necesidad de fomentar la generación de nuevas oportunidades de valor añadido basadas en el uso de recursos biológicos y procesos productivos sostenibles, recordando que Euskadi cuenta con los elementos necesarios para acometer con garantías la transición hacia la bioeconomía. En palabras de Oroz: “Disponemos de 396.700 hectáreas de superficie forestal, el 55% de nuestra superficie. El sector forestal representa el 1,53% del PIB de Euskadi y da trabajo a casi 20.000 personas. Tenemos la capacidad de movilizar y transformar esa madera y de hacer una transición hacia modelos de negocio basados en la bioeconomía forestal, generando un nuevo modelo de economía y nuevos productos”.

La estrategia de Euskadi en bioeconomía se basa en desarrollar políticas transversales, creando una cadena de valor no sólo en el marco del sector forestal maderero, sino involucrando a otros sectores como la Industria, Energía o Química para transformar áreas como la industria petroquímica, la textil, la construcción o la alimentación a través de la innovación. Esto per-

mitiría mejorar la competitividad de los citados sectores en la demanda interna y avanzar en estrategias de exportación e internacionalización y hacerlo de forma más sostenible. Euskadi apuesta por el desarrollo de una estrategia de Bioeconomía en Europa basada en la acción de las regiones. En la estrategia de bioeconomía forestal del Gobierno Vasco se incluyen desafíos económicos y sociales como la creación de BASOTEK, que impulsa la competitividad del sector forestal-madera mediante proyectos de valor añadido. El objetivo es transformar el sector en términos de competitividad y sostenibilidad y participar en proyectos de excelencia o de alto contenido innovador.

En Euskadi son ya realidad proyectos de bioeconomía forestal en los que colaboran agentes como los centros tecnológicos NEIKER o Tecnalia junto a empresas privadas. Así por ejemplo:

- El proyecto Biochar (carbón vegetal obtenido de restos vegetales y de residuos de biomasa). Gracias a este proyecto se investigan usos innovadores para este producto, que podría servir como aditivo para piensos y para mejorar suelos.
- El proyecto Poliol (química verde), produce materiales basados en serrín de madera que permite crear poliuretanos naturales que se pueden usar para aislantes en construcción, adhesivos sostenibles, resinas, etc.
- Proyecto para estudiar la viabilidad del uso de pulpa de madera de los bosques de Euskadi como una nueva materia prima local para crear productos textiles. El cual permitiría diversificar la cartera de productos forestales y valorizar los residuos de la cadena de papel, mejorando así la competitividad del sector forestal, papelería y textil de Euskadi.

Eusko Jaurlaritzak Euskadiko mahastizaintzako eta ardogintzako sektoreari laguntza emateko estrategia indartuko du nazioarteko merkatuaren zailtasunen aurrean

testua eta argazkiak N. H.

Donald Trump Ameriketako Estatu Batuetako presidentek mahastizaintzako eta ardogintzako produktuei ezarriko dizkien zergen iragarkiak eragin duen ardura ikusita, eta, halaber, Brexitak ekarriko dituen ondorioek eragiten duten zalantza-egoera aintzat hartuta, Arantxa Tapia sailburuak bilera izan zuen Euskadin mahastizaintza eta ardogintza sektoreko ordezkariekin.

Ministerioarekin izandako bileraren berri eta Madrilen har daitzkeen neurrien berri eman ondoren, Eusko Jaurlaritzak sektoreari iragarri zion ARDOA, Basque Wine Office – Euskadiko mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektorearen bikaintasunerako laguntza-bulegoa abian jartzeko garatutako lanaren erritmoa bizkortu duela. Bulegoaren lana izango da Arabako Errioxako eta Txakolinaren hiru izendapenetako bodegek nazio-, estatu- eta nazioarte-mailetako merkatuan abian duten estrategia sendotzea. Era berean Jaurlaritzak neurri berriak hartuko ditu nazioarteko merkatuaren zaitasunei aurre egiteko. Helburua da euskal bodegen berezitasunaren eta kalitatearen aldeko apustu argia egitea eta, horretarako, egiteko modu hori sustatu eta babestea, munduan zabaltzeko aurkezpen-txartel gisa.

NEURRI ZEHATZAK

1. Estatu Batuetako merkatura egiten diren esportazioak mantentzeko jarduerak

Caprice I

- “CAPRICE-Chill with an appetiser with European wine and quality products” programarako birdefinizioa proposatzen da. 2020-2021 aldian aurreikusita dago 700.000 euroko inbertsioa egitea Estatu Batuetan, bertako merkatuan, besteak beste, 3 Jatorri Izendapenetako txakolinak sustatzeko. Muga zergak jar-tzeak justifikatu egingo luke birprogramazioa.

Caprice II

Caprice II proiektu berria idazten hasten proposatzen da, Arabako Errioxako ardoak sartuta eta Estatu Batuetako merka-tuan zentratuta. Proiektua Batzorde Europarraren Kontsumi-tzaileen, Osasun, Nekazaritza eta Elikadura Agentzia Exe-kutiboan (CHAFEA) diru laguntza programan aurkeztuko da, horren bitartez laguntzak ematen baitira barne merkatuan eta hirugarrenen herrialdeetan nekazaritza produktuen informazioa eman eta sustapena egiteko, 2021-2023 aldian.

2. Merkatuen dibertsifikazioa

• **Barne merkatuan sustatzea**

Proposamena da gure ardoek euskal merkatuan duten pre-sentzia sendotzea Euskal Ardoak Sustatzeko Kanpainaren bitar-tez, horretarako salmenta tokietan eta ostalaritzan publizitatea eta sustapen jarduerak eginez, Ostalaritza Elkarte, Sukal-daritza Eskolen eta BCC zentroaren laguntzarekin.

• **Estatu Batuak ez diren kanpo merkatuetan sustapena egi-tea**

Estatu Batuetakoa ordezkari dezaizuten merkatuetan gure ardo-en presentzia sendotzea proposatzen da, Europan (Suitza, Norvegia, Suedia...) presentzia handitzeko ahalegin gehigarria eginda. Europar Batasunaz kanpoko merkatuetan gure ardoen presen-tzia sendotzea proposatzen da, azkenaldian egin diren merkata-ritza hitzarmenak (Kanada, Asia – PROWEIN ASIA) baliatuz. Horretarako, egun indarrean dauden jarduerak erabil daitezke (Caprice programa Japonian, Arabako Errioxako ardoari eskaini-tako jarduera osagarriekin sendotuz) edo Kanadako merkata-rentzat berariazko programa prestatuz, gure edari esangura-tsuenak erabiliz.

Euskal upategiek azoketan duten presentzia indartuko da:

- VINISUD – Montpellier
- PROWEIN – Düsseldorf



El Gobierno de Euskadi apoya la forma de producir y la cultura del vino existentes en Rioja Alavesa y en el resto de comarcas vitivinícolas vascas, que han sabido posicionarse en los mercados más exigentes, y que hoy miran con preocupación el momento de incertidumbre que se vive a nivel global, con frentes como el de los aranceles o el Brexit, que puede afectarles directamente.

- LONDON WINE – London
- ANUGA – Colonia
- GOURMETS – Madril
- FENAVIN – Ciudad Real

Azoka berriak: PROWEIN ASIA (Hong Kong-Singapur), BARCELONA WEEK WINE. Ardogintzako eta gastronomiaren sektoreko profesionalen eta nazioartean hautatutako erosleen artean bi urtean behin negozio eta networking Foroa egingo da Euskadin. Helburua da maila handiko ekitaldia sortzea, Arabako Errioxako eta Txakoli Basque White Wine negozioei laguntzeko eta Euskadiko gastronomiarekin sinergiak sortzeko errepu-tazioan.

3. Alderantzizko misioak

Programa berri bat implementatuko da upate-giek inportatzaileak ekar ditzaten alderantziz-ko misioan. Programak “Lehiatu Ardoa” du izena eta 300.000 euroko aurrekontua. Programa hori aurki jarriko da martxan.





4. Indartze jarduerak laguntza publikoetan eta inbertsioetan

- **Inbertsioak:**
 - Ardoaren Merkatuen Antolaketa Komuna (OCM), zeinak 4,5 milioiko aurrekontua izango duen Euskadiko upategientzako.
 - “ARDOA inbertsioak”, programa berria, Ardoaren OCMak babestu ez dituen upategientzako, 2 milioiko aurrekontuarekin.
 - Elikagaien industriari zuzendutako diru-laguntza programak SENDOTU eta HAZILUR (10 miloi euro baino gehiago).

- **Sustapena:**
 - OCM Sustapena Europar Batasunaz kanpoko sustapen programetzako, 8 milioi euroko aurrekontuarekin Euskadiko upategientzat.
 - Lehiatu Sustapena (500.000 euro).

- **Kudeaketa:**

Proposamena da upategiei laguntza zerbitzua eskaintzea, digitalizazioan aurrera egiteko aholkularitzan, marketinean, esportazioan, kudeaketan eta abarretan laguntza jaso eta euren eraginkortasuna eta kostuak hobetzeko produktu lehiakorragoak lortuz.

ARDOA Basque Wine Office

Bulegoak bere jarduketa-eremua HAZI fundaziotik zabaldu du, lau ardatzetan:

- Aholkularitza teknikoa eta enpresariala: Horretarako, honako jarduketa hauek beteko ditu:
 - Oinarrizko ekintzailetzarako eta ekintzailetza aurreraturako arreta integrala.
 - Orientazioa eta laguntza ardoaren MAEren ondoriozko arauketan, eta BREXITaren esparruan eta AEBren zerga-politikaren esparruan sortzen diren egoera berrien inguruan.
 - Aholkularitza digitalizazio-prozesuak ezartzeko.
- Prestakuntza, berrikuntza eta ikerketa, think-tank bezalako analisi-tresna iraunkorren bidez, besteak beste, eta ideien laborategia sortzea. Lanbide-trebakuntza egokitzeko prestakuntza-programazio berezia garatzea.
- Nazioartekotzea (aurrez aipatutako neurriak 1,2,eta 3 ataletan).
- Finantzaketa (aurrez aipatutako neurriak 4 atalean). Azkenik, laguntzarako kanpo-organoa sortuko da, Nazioarteko Aholku Batzorde gisa, Hausnarketarako eta Proposamenetarako Foro izan dadin; hura nazioartean erreferentziala izango da ardoaren eta gastronomiarekiko harremanaren eremuan.

8,5 millones de euros para acciones de promoción exterior de productos vinícolas

texto y fotografía A. E.



El Gobierno Vasco ha aprobado ayudas para acciones y programas de información y promoción en terceros países de productos vinícolas que se desarrollen entre el 1 de mayo de 2020 y el 30 de abril de 2021. Se estima que el gasto por parte de las empresas para la campaña 2020-2021 sea de 21 millones de euros, ligeramente superior al ejercicio anterior, de los que algo más de un 40% (8,5 millones), procederán de fondos públicos. Desde el año 2016, un total de 139 empresas se han visto beneficiadas por estas ayudas. Las inversiones realizadas han superado los 68,2 millones, de los que cerca de 32,3 han correspondido a subvenciones.

Aumentar la competitividad

El objeto es potenciar la promoción del vino más allá de nuestras fronteras y facilitar las inversiones en el sector, para mejorar la adaptación a las demandas del mercado y aumentar la competitividad y el rendimiento global de estas empresas, parte esencial del sector agrolimentario vasco y, por tanto, de la economía de Euskadi en general. El apoyo a las acciones de promoción exterior es especialmente impotante en la presente coyuntura, dada la incertidumbre planteada por el Brexit y los aranceles norteamericanos. Según datos sobre el comportamiento de las exportaciones de los vinos vascos a lo largo de los seis primeros meses del año, destaca el incremento tanto en volumen como en precio de las ventas de vinos blancos, cada vez más demandados en el mercado internacional. Sus exportaciones aumentaron tanto en volumen como en valor. Especialmente buena fue la evolución de estos vinos en mercados tan importantes como Canadá, Estados Unidos, Irlanda y Reino Unido, donde se mantienen a pesar de la incertidumbre pre-Brexit.

Desde el Gobierno Vasco se viene trabajando intensamente para promocionar el posicionamiento de los productos alimentarios de calidad, entre los que el vino ocupa un lugar destacado, en la gama media alta del mercado, buscando satisfacer las necesidades de un consumidor exigente e informado. Las empresas también están realizando un importante esfuerzo en este sentido, trabajando en la calidad y la diferenciación de su producto, para lo que cuentan con apoyo tanto institucional como organizativo y financiero.

Estas líneas de apoyo están recogidas en el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación (PEGA), entre las ayudas destinadas concretamente al sector vitivinícola destacan la puesta en marcha de ARDOA Basque Wine Office, así como diversas actuaciones para mantener las exportaciones al mercado estadounidense y para diversificar mercados, tales como el refuerzo de las misiones inversas y de la participación en ferias internacionales.

Apoyo financiero

Entre las ayudas de tipo financiero, destaca la que se ha aprobado hoy, destinada a programas de información y promoción en terceros países de los siguientes productos: vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumosos de calidad, vino espumosos aromático de calidad, vino de aguja, vino de aguja gasificado, vino de uvas pasificadas, vino de uvas sobremaduradas, y vinos procedentes de la producción ecológica. Estos productos deberán contar con posibilidades de exportación o de nuevas salidas comerciales en terceros países y estar destinados al consumo directo. Además, deberán pertenecer a alguna de las siguientes categorías: vino con Denominación de Origen protegida, vino con Indicación Geográfica Protegida, o vino en el que se indique la variedad de uva de vinificación. Las acciones y actividades subvencionables son:

- Relaciones públicas y medidas de promoción y publicidad que destaquen en particular las ventajas de los productos comunitarios en términos de calidad, seguridad alimentaria y respeto al medio ambiente.
- Participación en manifestaciones, ferias y exposiciones de importancia internacional.
- Campañas de información, en particular sobre los sistemas comunitarios de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y producción ecológicas.
- Estudios de nuevos mercados, necesarios para la búsqueda de nuevas salidas comerciales.
- Evaluación de los resultados de las medidas de promoción e información.



Eusko Labela duen abelgorri-okelak 25 Urte bete ditu

testua eta argazkiak H. F.

Euskal Okelak 25 urte bete ditu. Urtemuga berezi hori ospatzeko, Hazik eta Eusko Jaurlaritzak antolatutako ekitaldi bat egin zen Donostiako Kursaal jauregian. Omenaldian, aintzat hartu zen berme-marka hori kontsumitzaile guztien artean bikaintasun-erreferentzia bihurtu duten pertsonen ahalegina eta ardura. Zigilua 1994an sortu zen, Eusko Labela duen abelgorri-okelaren jatorria eta kalitate bikaina egiaztatzeko.

Arantxa Tapia, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburua, izan zen ekitaldiaren buruan, eta zeregin horretan lagun izan zituen Bittor Oroz, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagai Politikako sailburuordea eta Hazi Fundazioaren presidentea, eta Asier Arrese, Haziren zuzendaria. Agintari horiek entregatu zizkieten diploma oroiga-

riak omendutakoei. Sektorre guztiaren ordezkari gisa oholtza gainera igo ziren hain zuzen ere hoanako pertsonak: Miren Itxaso Zelaia Zorrila, Jesús Odriozola Agirrezabal eta Iñigo Monasterio Gonzalez harakintak eta José Angel Uzkudun Manterola, Asier Aristi Otamendi eta Enrique Iribarria Arguijo ganaduzaleak. Gainera, lehen sektoreko eta Euskadiko instituzioetako ordezkariak zabala bildu zen ekitaldian; bertan izan ziren okelaren sektoreko ordezkariak, baita Eusko Label markak barnean hartutako sektore eta produktuetoako ordezkariak ere, 15 guztira.

Euskal Okela

Euskal Okela da Eusko Label berme-marka duen haragi bakarra. Marka horren bidez, okelak jatorriari, animalien hazkuntza-baldintzei eta elikadurari buruzko kalitate-parametro zorrotzak betetzen dituela bermatzen da. Kontrol osoko sistema horrek ekoizpen- eta banaketa-prozesu osoa aztertzen du, azken kontsumitzailearengana iritsi arte, eta hala bihurtu da konfiantzako eta kalitateko ezinbesteko erreferentzia harentzat. Horren erakusgarri, 1996an «behi eroen» kasuek sektorean piztutako krisia saihe-

tu ahal izan zuen Euskal Okelak. «Osasungarria, zapoetsua eta naturala» lelopean, Eusko Labela zuen abelgorri-okela konfiantza osoko balio segurua bihurtu zen euskal kontsumitzaileentzat. Eusko Labela duen okelak –eta, hedaduraz, Euskadiko lehen sektore osoak– 25 urte hauetan lortutako mugarri nagusietako bat Adierazpen Geografiko Babes-tua (AGB) bereizgarria lortzea izan da. Europar Batasunak 2004an eman zion, sektoreak sei urtez izapidetzeko ahalegin handia egin eta gero.

Jasangarritasun-bermea

Euskal Okelak ikuspegi askotatik egiten dio jasangarritasunari ekarpena: lehenik eta behin, alderdi sozioekonomikotik. Eusko Labela duten produktuak erosita eta kontsumituta, baserriarrek, abeltzainek, ekoizleek, eta harakindegietako, hiltzietako eta zatitze-geletako langileek osatutako ekoizpen-sare osoari ematen zaio bultzada eta balioa. Enplegua eta

ekonomia sustatzen duen jarduera bat da, eta, gainera, bikaintasuna lortzeko lankidetzan aritzen diren talde horien lanak gure landa- eta natura-ingurunearen biodibertsitateari eta orekari eusten laguntzen du.

Euskal Okela baimendutako harakindegietan saltzen da soilik. Saltoki horiek erraz identifikatu daitezke, «K» ikurra erakusten dutelako Eusko Labelaren adierazgarri; hala ziurta daiteke bertan saldu-tako behiek bete egiten dituztela Araudi Teknikoan eta Ziurtapen Prozedu-retan jatorriaren, osasungarritasunaren eta kalitatearen inguruan ezarrita dauden baldintza guztiak. Kalitate-markaren kudeaketak eragin onuragarria du ingurumenean ere. Abel-buruak modu tradizionalen hazten dira, Euskadiko baserrietan jaito eta zaintzen baitira, mimo handiz, bizitzako aro guztietan. Horrenbestez, animalien ongizatea bermatzen da, eta elikaduraren osasungarritasuna eta kontrola ziurtatzen: ez du

- EUSKAL OKELA ZIFRETAN (2018)**
- Erregistratutako abeltzainak: 783
 - Pentsu-fabrikak: 19
 - Eusko Label kanalak: 13.566
 - Eusko Label kg: 4.017.968
 - Baimendutako hiltzietak: 5
 - Baimendutako merkaturatzaileak: 8
 - Zaititze-gelak: 7
 - Baimendutako saltokiak: 415

antibiotikorik, bazka naturaletan oinarrituta dago (belar freskoa eta lehorra, saralea eta lastoa) eta HAZIk, Eusko Label produktuen kontrol eta ziurtapen organoak, berariaz onartutako pentsuen bidez osatzen da. Euskal Okela ohikoa baino kalitate handiagoa duelako nabarmentzen da; izan ere, baimendutako hiltzietan kontu handiz aukeratzen dira, bai animaliak (piriniotar arrazakoak betiere: limusin, blonda, terrefioa eta arre alpetarra), bai haien arteko gurutzaketak. Gainera, okela eraldatzeko eta ontziratze-ko prozesuan ere kontrola egiten da, teknikari espezialistek ikuskaritzak eta audiotoretzak egiten baitituzte; produktuen aukera kontrolatu, laginak bildu, eta analisiak egiten dira; eta administrazio-prozedura informatikoak daude instalazio, ekipo eta prozesu guztietarako eta produktuen beraren gainean.

Anthony Myint recibe el Basque Culinary World Prize 2019

texto y fotografías R. S.

El Prisma de Tabakalera de Donostia-San Sebastián acogió la ceremonia de entrega del Basque Culinary World Prize 2019 al estadounidense Anthony Myint, quien a través de la Gastronomía afronta uno de los retos más apremiantes de la sociedad: el cambio climático. Combinando investigación y herramientas prácticas, Myint colabora con restaurantes en todas partes del mundo para encontrar soluciones a medida que reduzcan su impacto medioambiental.



El Basque Culinary World Prize es un premio único y global otorgado por el Gobierno Vasco, en el marco de la estrategia integral Euskadi-Basque Country y por Basque Culinary Center, institución académica líder en Gastronomía. Un galardón que reconoce la labor de chefs con iniciativas transformadoras en áreas de innovación, tecnología, educación, medio ambiente, salud, industria alimentaria y desarrollo social y económico, entre otros.

En presencia de autoridades y de personalidades destacadas del sector de la alimentación de Euskadi, la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco Arantxa Tapia entregó el galardón a Anthony Myint valorado en 100 mil euros.

A través de su proyecto **ZeroFoodprint** y **The Perennial Farming Initiative**, Myint explora la interrelación entre restaurantes y el medio ambiente. El chef aconseja a las empresas de alimentos sobre opciones viables para reducir su huella de carbono, e incluso sobre cómo ser neutral en emisiones de carbono. Ha convencido a docenas de restaurantes de alta gama alrededor del mundo para que se unan a su movimiento a favor de la sostenibilidad, incluyendo a Noma (Dinamarca), Benu (San Francisco) y Atelier Crenn (Dominique Crenn).

En 2019, a través de The Perennial Farming Initiative, también unió fuerzas con el estado de California para lanzar el Programa “Restore California”, el cual brindará a los y las proveedores y consumidores información transparente sobre la huella

ambiental de los restaurantes para que puedan tomar mejores decisiones. Todos los restaurantes que entren en la lista deben ser neutros en carbono o ayudar a las personas agricultoras locales a eliminar el dióxido de carbono de la atmósfera.

Con un título en Economía y Estudios Asiáticos, Myint, junto con su mujer, la periodista Karen Leibowitz, ha incorporado el activismo ambiental y social en sus esfuerzos desde que comenzó su carrera en el aclamado restaurante Mission Street Food en 2008.

La dotación económica de 100 mil euros del Basque Culinary World Prize servirá para difundir la iniciativa Zero Foodprint alrededor del planeta y ayudar a diferentes establecimientos a desarrollar prácticas y soluciones sostenibles adaptables a sus condiciones, para así llegar al objetivo final, que es el de concienciar a toda la sociedad sobre la necesidad de hacer frente al cambio climático de manera global.

Una iniciativa transformadora

El Basque Culinary World Prize se lanzó en 2016 para brindar testimonios sobre la manera en que la gastronomía puede constituir una fuerza transformadora, subrayando la labor de hombres y mujeres emprendedores y con vocación a la excelencia; de gente innovadora y creativa; tenaz, pero sobre todo, comprometida con su sociedad.

La cuarta edición del premio recibió 150 candidaturas de 42 países; cifras que suponen el mayor índice de participación hasta

la fecha con 230 nominaciones. Para ser considerados y consideradas al premio, chefs debieron ser nominados/as por otro u otra profesional, actualmente trabajando en el mundo de la gastronomía.

Durante tres meses, profesionales e instituciones de la industria nominaron chefs de todo el planeta que demuestran que la gastronomía puede traducirse en un motor de cambio en ámbitos como el de la innovación, educación, medio ambiente, salud, desarrollo social o económico, entre otros.

El 18 de junio las 10 personas finalistas fueron seleccionadas por el **Comité Técnico** que se reunió en Basque Culinary Center, el cual estaba formado por: F. Xavier Medina, Doctor en Antropología Social y director de la Cátedra UNESCO “Alimentación, Cultura y Desarrollo”; Jorge Ruiz Carrascal, del Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Copenhague; Pia Sørensen, directora de su programa de Ciencia y Cocina; el chef Carlos Zamora, del Grupo Deluz, y el sociólogo Iñaki Martínez de Albeniz, de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

Las **diez personas finalistas** del Basque Culinary World Prize fueron: Selassie Atadika (Ghana), Siew-Chinn Chin (Malasia/ Estados Unidos) Giovanni Cuocci (Italia), Mario Castrellón (Panamá), Xanty Elías (España), Virgilio Martínez (Perú), Cristina Martínez (México/ Estados Unidos), Douglas McMaster (Reino Unido), Anthony Myint (Estados Unidos) y Lars Williams (Estados Unidos/ Dinamarca).

El 15 y 16 de julio, el jurado de Basque Culinary World Prize se reunía en San Francisco y anunciaba la decisión a nivel internacional. Anthony Myint se proclamaba ganador del Basque Culinary World Prize 2019.



Emakumeek euskal landa eremuaren garapenean duten rola erreibindikatu zuten Durangon

testua eta argazkia H. F.

Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Egunaren XVI. edizioak 120 lagun inguru elkartu zitun Durangon, euren eskualdeetan garapen jasagarria eta berdintasunezkoa lortzeko esperientziak partekatzeko. Aurreko urteetan bezala, jai giroa nagusitu zen Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Egunaren XVI. edizioaren ospakizunean. Durangoko San Agustin Kultur Gunea goizean goiz euskal geografiako puntu desberdinetatik iritsita-ko emakumez bete zen, euren eguna ospatzeko, eta hitzorduaz baliatzeko, landa eremuko gizartearen zein lanaren esparruan jokatzeko duten rola erreibindikatzeko. Jardunaldia Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordetzak, Hazi Fundazioaren bitartez, eta Landa Eremuko Emakumeen Batzordeak antolatu zuten, eta elkartzeko, eztabaidatzeko eta proiektuak aurkezteko gune bihurtu da, lan eremuetan garapen jasagarria eta berdintasunezkoa lortzeko, nahiz eta, adierazi dutenez, helburuan “aurrera egiten ari garen arren, oraindik asko dagoen egiteko”. Jone Fernandez, Eusko Jaurlaritzako Landaren eta Itsasertzaren Garapeneko eta Europar Politiketako zuzendaria, Ima Garrastatxu, Durangoko alkatea, eta Maite Peñakoba, Bizkaiko Foru Aldundiko Nekazaritzako zuzendaria ardura-tu ziren jardunaldia inauguratzeaz. Guztiek adierazi zuten emakumeek jokatzeko duten rola funtsezkoa dela lurraldean mantentzeko eta iraunkortasunari dagokionez, eta adierazi dute beharrezkoa dela hasitako bidean jarraitzea, erabaki eta gobernu organoetan eragin handiagoa lortzeko.

“Zuhaitza” eta Colletero elkarteak Landa XXI elkarteak –bere helburua da landa eremuko emakumeen eta familien interesak defendatu, ordezkatu eta sustatzea– “Zuhaitza” lana aurkeztu zuen, gaurko jardunaldirako berariaz prestatu dena. Proiektuak landa eremuko hainbat emakumeren lanak, bizipenak, hausnarketak, helburuak eta ilusioak biltzen ditu irudi eta hitzen bitartez, hainbat belaunaldi kontuan hartuta, amamengandik bilobenganaino. Ekitaldira gonbidatutako elkarte moduan, “Colletero” elkarteak hartu zuen parte jardunaldian. Elkarte Errioxako Nalda herrikoa da, emakumeek gidatzen dute, eta hainbat lan esparru lantzen ditu, udalerraren egoera sozial eta ekonomikoa hobetzeko. Hori guztia autogestio, parte hartze, prestakuntza, enplegu, dinamizazio eta ekimen txikietarako laguntasunaren bitartez, 1.000 biztanle inguru dituen herrixa horretako pertsona guztiak kontuan hartuta. Azkenik, Jorge Garbisu, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Abeltzaintza zuzendaria, Landa Emakumeen Estatutua guztiz inplementatzeko egiten ari diren azken pausoen berri jakinarazi zuen: Estatutua 2015. urtean onartu zuen Eusko Legebiltzarrak, eta legearen helburua da emakumeek lehen sektorean eta landa ingurunean duten lan egoera arautzea, emakume nekazarien lana ikusgarriago bihurtzeko, erabakiak hartzeko prozesuetan parte hartzea sustatzeko eta ustiatzearen titulatasuna lortzeko helburu nagusiarekin.



Eusko Jaurlaritzak 3.4 miloi euroren laguntzak onartu ditu nekazaritzako elikagaien eta basogintzaren sektorerako 2019an

testua eta argazkia R. S.

Nekazaritzako elikagaien eta basogintzaren sektorerako laguntzak iragartzeko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturarako sailburuak emandako hiru agindu onartu ditu Eusko Jaurlaritzaren Kontseiluak. Orokorrean, 3,4 milioi euro inguru dira laguntzak 2019rako. Mahastizaintza eta ardogintzaren sektoreko inbertsio proiektuetara bideratutako diru kopurua da handiena, eta proiektu horien finantzaketarako 2.800.000 euro erabiliko dira. Laguntza honen onuradunak izan daitezke OCM vino inversion programaren 2018ko eta 2019ko deialdietan parte hatu izana egiaztatzen duten mahastizaintza eta ardogintzako enpresak.

Finantzaketa elkarreentzat

Era berean, nekazaritzako eta basogintzako ekoizleen elkarteak edo erakundeak sortzeko eta horien batasunak eta federazioak eratze-ko Landa Garapeneko 2015-2020 Programaren barruan aurreikus-ten diren laguntzak 2019ko ekitaldirako iragartzeko emandako Agindua ere onartu du Kontseiluak. Aurtengo urterako aurreikusitako laguntzen finantzaketarako 500.000 euro erabiliko dira.

Apikulturaren sektorea

Bukatzeko, bilera berean onartu da Euskal Autonomia Erkidegoko apikulturaren sektorearentzako laguntzak iragartzeko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturarako sailburuak emandako agindua. 2019an, 50.930 euro bideratuko dira laguntza horietara, FEAGAren kontura.



Euskadi refuerza en Suiza su apuesta para que la innovación lidere la industria alimentaria vasca unida al desarrollo rural

texto y fotografías R. S.



Una delegación vasca encabezada por la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, y el presidente de Kaiku, Eduardo Urrutia, visitó la sede central del Grupo Emmi. Emmi es el grupo de empresas lácteas puntero en Suiza, uno de los más importantes a nivel europeo y tiene, desde 2006, como socio de referencia a Kaiku.

La visita coincidió en el tiempo con el anuncio de la compra, por parte del Instituto Vasco de Finanzas, del 7,3% de Kaiku Corporación Alimentaria, por un valor de 6,6 millones de euros. Esta operación podría incorporarse al Fondo Finkatuz una vez éste se haya constituido formalmente.

La consejera subrayó la importancia de esta operación ya que el sector lácteo vasco es un sector estratégico que contribuye de forma fundamental al mantenimiento de las zonas rurales de Euskadi. Su contribución económica, el que sea uno de los sectores más jóvenes y su alto nivel de estructuración hacen que la decisión de participar en la empresa Kaiku sea considerada decisión estratégica de País.

El presidente de Kaiku, Eduardo Urrutia, valoró muy positivamente la operación que “permite tener un socio estable y a largo plazo para continuar con el proceso de innovación e internacionalización.”

Emmi es un socio tecnológico de gran relevancia para Kaiku. La alianza con el grupo suizo supone, además, estabilidad para el sector. El grupo facilita a Kaiku la capacidad de producir una mayor gama de productos de valor añadido permitiendo un mejor acceso al mercado.

La cooperativa Kaiku reúne 300 explotaciones de la CAE y de Navarra; con un modelo de agricultura familiar, produce anualmente en Euskadi 138 millones de litros de leche (el 82% de la leche que se produce en la CAE).

La marca Kaiku aporta valor añadido al sector lácteo vasco; diversificación de mercados y de productos, y traslada los valores de excelencia e innovación a toda la cadena de valor de la leche de Euskadi.

Emmi, referente internacional

Emmi es una cooperativa de ganaderos/as y es, a su vez, la empresa suiza más importante de procesamiento de productos lácteos. La compañía, que nació con la conformación de una cooperativa de 62 explotaciones de leche en Suiza, es actualmente un referente a nivel internacional.

Emmi elabora para sus marcas múltiples productos derivados de la leche, tanto de vaca como de oveja o cabra. Vende en Suiza y también en el ámbito internacional. Las empresas no suizas participantes del grupo elaboran sus productos, normalmente de alto valor añadido, en sus propios países.

Hoy en día, el 50% de las ventas de Emmi se producen en Suiza, el 30% en Estados Unidos y, aproximadamente, el 17% en Europa.



Las parcelas de ensayos experimentales de cultivos ecológicos de Neiker reciben la visita del sector

texto y fotografía N. T.

Entre 2014 y 2018, el número de explotaciones que han realizado la conversión hacia la agricultura ecológica ha pasado de 389 a 542, mientras que los transformadores han pasado de 125 a 177, según cifras de ENEEK. Además, en 2018 la superficie inscrita en agricultura ecológica alcanzó las 2.946 hectáreas, en las que destacan los cultivos de vid, frutales, cereales de grano y hortalizas. Dentro de los cultivos agrarios ecológicos, los cultivos extensivos son los que menos se están incrementando y es precisamente en este aspecto en el que está poniendo el foco el Gobierno Vasco.

Las parcelas de ensayos experimentales de cultivos ecológicos de Neiker-Tecnalia en Arkaute acogieron una visita de campo de agricultoras, agricultores y personal técnico. Esta iniciativa, que se lleva a cabo de forma periódica, se desarrolla en el marco del Plan para el Fomento de la Producción Ecológica (FOPE), liderado por el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco y dinamizado por Neiker y ENEEK, Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.

Durante la visita a las siete hectáreas de cultivo que Neiker-Tecnalia dedica a agricultura ecológica en Arkaute los agricultores y las agricultoras participantes conocieron in situ el desarrollo de la campaña 2018-2019, los resultados de cultivos de otoño e invierno, la experiencia en el cultivo de forrajeras (alfalfa, guisante forrajero y crotalaria), experiencias en cultivos de verano (quinua, lechuga y coliflores), ensayo con acolchados de papel (Agropapers) y ensayos de fertilización orgánica. El proyecto FOPE se inició en el año 2014 ante el creciente interés de la sociedad por la producción y el consumo de productos ecológicos y la oportunidad de crecimiento económico sostenible que podría suponer para nuestro país. El objetivo general es el incremento de la producción ecológica y el desarrollo de la cadena de transformación y comercialización asociada. El incremento del número de operadores, transformadores y consumo de producto local, junto

con el aumento de la superficie y de la rentabilidad de la producción ecológica son algunos de los fines operativos.

La “Finca faro” de Arkaute ofrece la posibilidad de aprender cómo se realiza el proceso de conversión a ecológico y las dificultades que los agricultores y las agricultoras se encuentran en el camino. Respecto a los nuevos cultivos, en las siete hectáreas de parcelas para experimentación se evalúan los cultivos con manejo ecológico para ofrecer información sobre los más adecuados en nuestros suelos y en las condiciones climáticas actuales. También se realizan ensayos para valorar el comportamiento de determinados de cultivos con vistas a una mejor adaptación a las condiciones que el cambio climático impone. En la visita participaron agricultores y agricultoras que ya están en agricultura ecológica, además de jóvenes y profesionales en la agricultura convencional interesados en el conocimiento técnico para iniciarse en esta materia.



Hegatzizaintzaren sektorea Donostian biltzen zen Hegatzizaintzari buruzko LVI. Symposium zientifikoa

Hegatzizaintzaren sektorea Donostian biltzen zen Hegatzizaintzari buruzko LVI. Symposium zientifikoa. Ekitaldiaren inaugurazioan Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Abeltzaintza zuzendariak, Jorge Garbisuk, Gipuzkoako Diputatu Nagusiak, Markel Olanok, eta Donostiako alkateak, Eneko Goiak parte hartu zuten. Sinposioa Hegatzizaintza Zientziaren Espainako Elkarteak (AECA) antolatu zuen eta bertan Programa zientifiko era-kargarria garatu da, eta hegatzien sektorean gaurkotasuneko gaiak jorratuko dira, munduko aditu nagusien eskutik.



Los productos vascos de calidad y origen tuvieron de nuevo una destacada presencia en Ardoaraba

De la mano de la Fundación Hazi, los productos con Eusko-label, de calidad y de origen, tuvieron una presencia preminente en la feria enogastronómica Ardoaraba, que volvió a Vitoria en el puente de diciembre con las tres carpas que se ubicaron en Machete, Fueros y Plaza de la Provincia. Este año han participado 19 bodegas de Rioja Alavesa, 6 de txakolí, 3 de sidra y varios invitados tales como Cava, Rías Baixas, vino de naranja y vino azul. Para complementar la oferta vinícola, se celebraron multitud de show cooking, maridajes, y diversas ofertas gastronómicas de proximidad, así como una feria de producto durante todos los días del evento.

Euskalovo Km0 jaio da, Euskadiko oilo arrautzen ekoizleen elkarte

testua N. H. · argazkiak A. E.



Pasa den urrian Euskalovo Km0 aurkeztu zen, oilo arrautzen ekoizle diren nekazarien elkarte gisa, eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikaduraren Politikako sailburuordek Bittor Orozek presiditu zuen aurkezpen ekitaldia. Euskalovo Km0 elkarte berri sortu da, eta gaur egun zortzi bazkide sustatzaile ditu. Horiek 11 milioi euro inguru fakturatzen dute, eta elkarteak aurreikusten du 2020a amaitu baino lehen Autonomia Erkidegoan guztira ekoizten denaren ia ehuneko 80 elkartean integratzea kooperatiba erregimenpean.

Ekitaldia Bilbon egin zen, eta bertan parte hartu zuten, halaber, Josune Larrabek, hegatzizainak eta EUSKALOVO Km0 elkarte-ko presidenteak, eta hurrenez hurren Corporación OVO12 eta EuskalOvo Km0 erakundeetako kide diren Celestino Ajak eta Alex Garmendiak ere, eta horiek elkarteak egun dituen erronkak eta etorkizunean izango dituenak aurkeztu zituzten.

Euskalovo Km0 nekazaritza elkarte kooperatibo bat da, eta 2019an jaio da, ekoizleak elkartzeko asmoarekin eta ekoizle guztiei batera onurak ekarriko dizkieten eta, hitz batean, gero eta zorrotzagoa den merkatu batean kalitatearen hobekuntzan eta lehiakortasunean eragin nabarmenak edukiko dituzten zerbitzuak eta funtzionamendu egiturak ezartzeko bokazioarekin. Ekoizleek beren ustiatagietako produktuei irteera komertziala bilatzen egindako lanaren emaitza da erakundea, baita zuzenean edo zeharka balio erantsi gehiago sortzen uzten duten baterako politika komertzialen emaitza ere. Nekazari Ekoizleen Elkarte honetako kideek EuskalOvo Km0, Hobeia eta Norovo markekin merkaturatuko dituzte beren produktuak. Nekazari Ekoizleen Elkarteko kide izateak hegatzizainari ahalbidetuko dio bere produktua banatzen, bai azalera handietan (banaketa marka propioak sartuz), bai ohiko saltokietan eta Horeca kanalean. Helburua da batera iristea bakarka iristea ezinezkoa litzatekeen merkaturatze kanaletara.

Zortzi bazkide sustatzaile

Gaur egun, erakundeak zortzi bazkide sustatzaile dauzka, eta bazkide horiek 11 milioi euro inguruko negozio bolumena dute batera eta Bizkaian, Araban, Gipuzkoan eta Nafarroan daude presente. Ekoizleak era askotakoak dira; bolumen ertaineko famili ustiategiak daude eta langile bakar batek osatutako ustiategi txikiak ere badaude, eta granja edo hazteko mota guztiak ere sartzen dira: kaio-lakoak, lurrekoak, landakoak eta ekologi-koak. Enpresa hauek dira:

- Avicola Aspuru
- Larrabe Oilotegia
- Granja Uriagereka
- Avicola San Blas
- Sat Reservado La Andaya
- Explotaciones Agropecuarias Sakana
- Aitziber Saez Sarachaga
- Leire Tellitu Rozas

Euskadin dagoen mota honetako lehen elkarte da Euskalovo Km0, eta elkarte sortzeko Eusko Jaurlaritzaren eta hiru foru aldundien laguntza eduki da. Nekazari Ekoizleen Elkarteak dira ekoizle txikiak batzea lortzeko eta horren bitartez industria eta banaketarekin indarrak orekatzeko EBk bultzatutako figura bat. Nekazari Ekoizleen Elkarteek Europako laguntzak eskuratu ditzakete batez ere (bultzatzeko modua izan zen), eta laguntza estatalekin osatuko dira laguntza horiek. Kasu honetan, Eusko Jaurlaritzak emandako laguntzekin osatuko dira. Sortu berri denez, Euskalovo Km0 elkarteak ez du oraindik laguntzarik eskuratu, baina, bere sustatzaileen arabera, urtea amaitu baino lehen laguntzaren bat eskuratzea espero dute.

Sektorearen gaineko datu orokorrak

EAEko oilo erruleen erroldan 1,5 milioi hegazti inguru daude, eta bere joera egonkorra da. Halere, ustiategi kopuru osoa jaisten ari da, ustiategi txikiak desagertzen ari direlako. Dena dela, hegazti ustiategi gehien-gehienak autokontsumorako dira.

35.000 oilo baino gehiago dituzten ustiategiak dira gero eta gehiago oilo kopuru aldetik nagusiak, ustiategi horiek buruen %66 kudeatzen baitituzte. Ustiategi bakoitzean batez beste dagoen oilo kopurua 270 da, baina kopuru hori ez da batere adierazgarria hain atomizatuta dagoen sektore honetan. Araba da ustiategiko batez besteko buru kopuru handiena duen lurraldea.

Ustiategi gehienek pertsona fisiko bat dute titular, eta pertsona juridikoak, berriz, ustiategi handietan agertzen dira gehien. Soilik 1.000 oilo baino gutxiagoko ustiategien %2tan da pertsona juridiko bat titularra. Ustiategi horien %61 gizonezko batena da eta %37, berriz, emakume batena. 1.000 oilo baino gehiagoko ustiategiei dagokienez, ustiategien %18 eta oiloen %29 gazteena da, eta beste adin tarte batzuen esku daudenak baino handiagoak dira.

Ekoizpena

Hegazti zaintza da azken hamar urteetan hazkuntza sistemetan aldaketarik handienak eduki dituen abeltzantza sektorea. Gaur egun arrautza freskoen kontsumoa oboproduktuen kontsumoa eta sukaldaritzako kontsumoa baino handiagoa da, nahiz eta sukaldaritzan gero eta pisu handiagoa hartzen ari den. Nekazaritzako beste sektore batzuetan gertatzen den moduan, arrautza ekoizpenaren zati bat autokontsumora bideratzen da. Espero genezakeen moduan, helburu komertzialak dituzten granjetan oilo erruleen kopururik handiena kaiolan hazitako oiloena da, pasa den urtean merkaturatutako arrautza guztien %75 izan baitzen. Azken urteetan joera izan da kaiolan hazitako oiloak apurka-apurka gutxitzen joatea eta aldi berean ekoizpen alternatibok (esaterako, lurrean hazitako oiloak, landa oiloen arrautzen edota arrautza ekologikoen ekoizpena) gorantz joatea.

ENEEKen arabera, ekoizpen ekologikoan inskribatutako ustiategiak ere hazten ari dira, eta azken hamar urteetan bost aldiz hazi dira. Bizkaia (%63) da 2018an granja



Kontsumoa

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioaren arabera, 138,18 kg inguru elikagai (elikagaiak eta edariak) kontsumitzen dira Estatuan (Espainiako Elikagaien Kontsumoari buruzko txostena, 2018). Bestalde, euskal etxeetan kontsumo hori 636,13 kg-koa izan da 2018an.

EAEko kontsumoari buruzko datuak eta aurretik aipatutako datuak oinarri hartuta, kalkulatu daiteke pertsona bakoitzak 12,8 kg arrautza kontsumitzen dituela urteko (9,92 Kg etxean + 2,87 kg etxetik kanpo).

kopururik handiena duen lurralde historikoa, eta bere atzetik daude Gipuzkoa (%31) eta Araba (%6). Euskal Baserriko Arrautza (Eusko Labela) da kalitatearen beste zigilu bereizgarri bat, eta horretan ere ekoizpenak gora egin du. Izan ere, ekoizle kopuruak %+129 gora egin du azken 4 urteetan, eta ekoizpenak %+162.



Las últimas tendencias en innovación alimentaria se presentaron en Bilbao en el Food Fashion Festival

texto y fotografía A. T.

¿Cómo será la alimentación del futuro? ¿qué papel juega la ciudadanía en la innovación alimentaria? ¿cómo puede la ciencia hacer que la alimentación sea más segura, sostenible y saludable? Con el objetivo de responder a estas preguntas se celebró en Bilbao el Food Fashion Festival, un evento que busca acercar todos los sabores de la innovación alimentaria a la ciudadanía.

Promovido por el centro de investigación Azti, el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología de la Alimentación EIT Food y el Gobierno Vasco, este festival se desarrolló entre el 4 y el 6 de octubre en el emblemático edificio La Palma de la capital vizcaína, que reabrió sus puertas para este evento (calle Posta nº 3 del Casco Viejo, frente al Arenal). El programa del Food Fashion Festival, de acceso libre y gratuito, fue presentado en una rueda de prensa en la que intervinieron el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, el director de Azti, Rogelio Pozo, y la directora de EIT Food en el sur de Europa, Begoña Pérez-Villarreal. El acto también contó con la presencia del concejal de Desarrollo Económico, Comercio y Empleo del Ayuntamiento de Bilbao, Xabier Otxandiano. La ciencia es un aliado indiscutible para garantizar la seguridad alimentaria, la producción sostenible y la alimentación saludable, ejes de acción prioritaria para el Gobierno Vasco. Con este

evento se busca acercar el conocimiento científico a la sociedad, difundir su relevancia en la transformación del sistema alimentario y convertir a la ciudadanía en la protagonista del futuro de la alimentación. Food Fashion Festival pretende constituir una experiencia estimulante, inspiradora y atractiva, para empoderar a la ciudadanía y que sea una parte activa en la innovación alimentaria. El festival contempla actividades experimentales, talleres y charlas diseñadas con el objetivo de que los ciudadanos sean los protagonistas, conozcan las nuevas tendencias y experimenten con los resultados de la I+D aplicada al sector de la alimentación.

Pistoletazo de salida para un movimiento global

El Food Fashion Festival es el aperitivo del movimiento Food4Future, una iniciativa global que integra diversas acciones con el objetivo de promover la colaboración entre ciudadanos, investigadores y empresas, los agentes clave implicados en la transformación del paradigma alimentario. Este movimiento busca impulsar una innovación más ágil, rentable y conectada con los retos del sistema alimentario y las necesidades empresariales y sociales desde la base científica. Además, busca explorar nuevas fórmulas y entornos para compartir conocimiento y fomentar el intercambio de ideas y la cocreación de soluciones.

Accua Hpp Solutions empresa, elikagaien industriara aplikatutako Goi Presioen Teknologietan aitzindaria

testua N. H. · argazkiak A. E.



Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburu Bittor Orozek eta Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendari Peli Manterolak parte hartu zuten, era-kundeetako eta sektoreko ordezkari ugariarekin batera, Accua Hpp Solutions enpresak, Elgoibarren dagoen eta Euskadin Elikagaien industrian aplikatutako Goi Presioen Teknologian (HPP) aitzindaria den enpresak, dituen instalazioak inauguratzeko ekitaldian.

Elikagaiak ganbera hiperbarikoetan goi presioekin (HPP) tratatzeko modu berriarekin produktuen bizitza luzatzea lortzen da, kontserbatzaileak edo beste prozesu mota batzuk erabili beharrik gabe, eta teknologia berrien eta mekanikan eta fisikan zentratutako ikerketen garapenaren emaitza da, industrian eta, bereziki, elikagaien industrian eragin handia edukitzen ari baitira. Teknologia hau bereziki egokia da zukuak eta edariak, arrainak eta itsaskiak, plater prestatuak, haurrentzako janariak, barazkiak, haragi produktuak, esnekiak, eta farmaziako eta kosmetikako produktuak tratatzeko eta kontserbatzeko. Era berean, bereziki egokia da eko eta bio produktuen tratamendurako. Goi presioen teknologiak ahalbidetzen du elikagaien kutsaduren agerraldiak prebenitzea –salmonella edo listeria, esaterako–, eta produktu aurreratuagoak eta berritzaileak garatzen jarraitzeko ere balio du. Inaugurazioko bisitan –bertan parte hartu zuten, halaber, Eva Alonsok eta Jon Irasizabalek (Accua HPP Solutions lantegiko gerentea eta arduraduna, hurrenez hurren), Alex Arriolak (SPRIko gerentea), Jon Ander Egañak (Elikaduraren Klusterra, eta Elgoibarko Udaleko eta finantza erakunde batzuetako ordezkari batzuek– instalazioak ikusi ziren eta makinaren funtzionamenduaren erakusketa bat egin zen.

Accua HPP solutionsi buruz

ACCUA HPP Solutions© euskal konpainia da honelako soluzioak era guztietako bezero eta sektoreentzat eskaintzen dituen enpresa bakarra inguruan. Aztik ikerketa zen-

troa eta Hiperbaric enpresa dira bere bazkide teknologikoak, eta Alkorta Bakailaoak, Geroari Agour eta Campos-Salica enpresak, berriz, bere bazkide industriak, Alkorta Bakailaoak izanik bazkide industrial nagusia, enpresaren %40arekin. Proiektu hau duela urtebete sortu zen horien guztien eskutik. Italian ezagutu zuten HPP teknologia (High Pressure Processing edo Goi Presioen bidezko Prozesaketa), eta erabaki zuten makila zerbitzua eskaintzeko proiektu bat batera abiaraztea, hau da, enpresei edo partikularrei goi presioen bidezko prozesaketarako makina bat erabiltzeko aukera ematea beren produktuen edo elikagaien tratamendurako. Euskadin ditu bezeroak, bai eta Nafarroan, Akitanian, Kantabrian, Errioxan edo Gaztela eta Leonen ere.

18 gaztek Euskadiko arrantza ontzietan prestakuntzako egonaldiak egin dituzte, sektorean gazteen enplegua eta belaunaldi erreleboa bultzatzeko

testua N. H. · argazkiak M. A.



Uda honetan, guztira 18 gaztek zabaldu dute Pasaiaiko, Bermeoko eta Ondarroako arrantza eskolan jasotako prestakuntza eta lehen eskutik ezagutu dute itsasoan lan egitearen esperientzia. Era berean, 15 armadore baliatu ahal izan dira esperientzia horretaz, beren itsasontzietan gazteak hartuta arrantza sektorean praktikak egiteko, Eusko Jaurlaritzako ITSASORATU beka programaren barruan. Helburua da sektorean gazteen enplegua bultzatzea eta arrantza ontzietako plantilla gaztetzen laguntzea, horren bitartez belaunaldi erreleboa bermatzen laguntzeko. 2016an jarri zen abian, eta harrez gero 83 gaztek eta 70 armadorek parte hartu dute jada programan.

Urtero iragartzen dira Itsasoratu programaren laguntzak –aurtengoa laugarren urtea da–. Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuak emandako agindu baten bitartez iragartzen dira eta arrantza enpresetara bideratzen dira ikasleek itsasontzietan prestakuntza jaso ahal dezaten. Horrela gautzen da Eusko Jaurlaritzak 2015-2020 aldirako landu duen Arrantza eta Akuikulturako Plan Estrategikoaren oinarrietako bat, non arrantza sektorea gaztetzeari eta profesionalizatzeari baitira helburu estrategikoak. Laguntza horiek finantzatzera bideratutako diru baliabideak Euskal Autonomia Erkidegoko Aurrekontu Orokorretatik baino ez dira etorriko, eta 2019ko ekitaldirako 100.000 euro bideratuko dira horretara. Diru kopuru horrekin, 2016tik hona 500.000 euro inguru bideratu dira programa honetara. Aurreko hiru urteetan, guztira 65 gazte (2016an 12, 2017an 29 eta 2018an 24) sartu ahal izan dira itsas eta arrantza sektorean beka programa honen bitartez, zeinarekin ostatu lekuak, desplazamenduak, janak, materialak eta praktikak egiteak dakartzaten gastuak finantzatzen baitira. Pasaiaiko Itsas-arrantzako Prestakuntza Zentroan –Blas de Lezo–, Bermeoko Itsas-arrantzako lanbide prestakuntzarako eskolan eta Ondarroako Antiguako Ama Itsas-arrantzako lanbide prestakuntzarako eskolan erdi mailako eta goi mailako prestakuntza zikloetako 1. kurtsoko ikasleak izan behar dira eta kurtso horretako ikasgai guztiak gaitututa eduki behar dituzte.



ITSASORATU programaren laburpena

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailaren helburuetako bat da arrantzarekin lotura duten sektoreetan lan egiten duten pertsonen trebakuntza sustatzeko politika egokia edukitzea. Horregatik, arrantza sektorearen premiei eta berezitasun sozioekonomikoei erantzuteko beharrezkoa da itsasoan lan egiten duten pertsonen prestakuntza praktikoa sustatzea eta, oro har, merkatuaren eskakizunetarako egokia den prestakuntza bat eskuratzeko interesa duten pertsona guztientzat, Europako eskariarekin bat etortzeko eta arrantza sektorearen onurarako.

Hala, ITSASORATU programa arrantza enpresei zuzenduta dago, itsas-arrantza alorreko prestakuntza zikloak egiten ari diren ikasleei beren arrantza ontzietan prestakuntza egonaldiak egitea ahalbidetu diezaieten, ikasleak itsasontziaren barruan dauden bitartean sortzen zaizkien gastuak diruz lagunduta.

Laguntzen helburuak dira arrantza sektorearen errealitatera hurbiltzea, itsas-arrantzako prestakuntza zikloak egiten ari diren ikasleei beren prestakuntza profesionala osatzeko itsasontzien barruan eman behar duten denbora edo “itsas egunak” deiturikoak egiten laguntzea, arrantza sektoreko gazteen enplegua bultzatzea, itsasontzietako plantilla gaztetzen laguntzea eta, horrekin guztiarekin, sektoreko belaunaldi erreleboa bermatzen laguntzea.

Oinarriko portua Euskal Autonomia Erkidegoan duten arrantza ontzietan egin dute egonaldia, eta bertan eman duten denbora tartearen marea baten parekoa izango da, hau da, 20-30 egun ingurukoa. Enpresa onuradunak ikasle bat baino ezin du hartu bere itsasontzian eta prestakuntza egonaldi baterako baino ez, eta egonaldi hori 2019ko bigarren seihilekoan egingo da. Praktikak egiten ari den ikaslearen jarraipena eta tutore lanak egin beharko dira, bai eta azken balorazio txosten bat ere.



Becas por 1,8 millones para jóvenes investigadores y tecnólogos en el sector agroalimentario

texto N. H. · fotografía M. A.

El Gobierno Vasco aprobó la orden de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras por la que se convocaban, para el año 2020, un total de doce becas para jóvenes del Programa de Personal Investigador en Formación (predoctorales) y diez del Programa de Formación de Personal Tecnólogo en el entorno científico-tecnológico y empresarial del sector agropesquero y alimentario vasco. Están dotadas con cerca de 1,8 millones de euros, en los que se incluyen los gastos derivados de la adscripción de los becarios a la Seguridad Social.

Desde 2007, primer año en el que se concedieron, se han financiado un total de 240 becas (107 para jóvenes investigadores y 133 para jóvenes tecnólogos), lo que da idea de la importancia estratégica que para el ejecutivo autónomo tiene el apoyo a los futuros profesionales, en aras al fomento de la actividad de I+D+i en toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria. Así se recoge en el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación (PEGA) que constituye una de las líneas troncales de la política del ejecutivo autónomo y que

tiene entre sus objetivos lograr una mejora generalizada de la competitividad de todos los agentes de la Cadena de Valor Alimentaria a través de la innovación, la incorporación de nuevos conocimientos y la cooperación de todos los agentes. Estas ayudas guardan también una estrecha relación con los Objetivos de País fijados por el Gobierno Vasco para esta XI Legislatura, entre los que se encuentran reducir el paro por debajo del 10% y conseguir que al menos 20.000 jóvenes disfruten de su primera experiencia laboral.

Cuantía de las ayudas

El personal investigador en formación (becas predoctorales) percibirá 19.000 euros el primer año, 20.000 el segundo, 22.000 el tercero y 28.000 el cuarto año. Las personas beneficiarias disfrutarán, además, de una ayuda complementaria cuyo importe máximo a percibir por ayuda no sobrepasará la cuantía de 2.000 euros anuales y que servirá para sufragar los gastos de matriculación en cursos de doctorado, asistencia a congresos científicos y jornadas de trabajo, estancias cortas en otros centros de investigación...

Por lo que se refiere a las ayudas de Formación de Personal Tecnólogo tendrán una dotación económica de 14.000 euros anuales, más las cuotas a la Seguridad Social. Las personas beneficiarias disfrutarán, además, de una ayuda complementaria cuyo importe máximo a percibir por ayuda no sobrepasará la cuantía de 1.000 euros anuales y que servirá para sufragar, previa su justificación, los gastos de asistencia a congresos científicos y jornadas de trabajo. Las personas beneficiarias de las ayudas se incorporarán a centros de investigación referentes en el sector como son Neiker, Azti y Leartiker. También algunas de las becas se desarrollarán en diversos centros de la EHU/UPV, así como en el Basque Culinary Center. En el caso del personal investigador en formación cada organismo, centro o institución de adscripción recibirá por anticipado la retribución bruta que percibirán las personas investigadoras más las cuotas de la Seguridad Social que resulten de los tipos de cotización y bonificación que correspondan cada año. En el caso del personal tecnólogo es el propio Gobierno Vasco quien ejerce de entidad pagadora.

Gastrobikain, programa de apoyo a iniciativas gastroalimentarias estratégicas y de calidad

texto y fotografía R. S.



El Consejo del Gobierno Vasco dió el visto bueno a la Orden de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras Arantxa Tapia, por la que se establecían las bases reguladoras y se convocaban, para el año 2019, las ayudas contempladas en Gastrobikain, programa de ayudas dirigido a estimular e incentivar la realización de proyectos de promoción de la calidad gastronómica. El objetivo es apoyar económicamente –la dotación para este año alcanza los 500.000 euros– aquellas iniciativas que se consideran estratégicas en el sector de la gastronomía y la alimentación, tanto para la puesta en marcha de nuevos negocios por recién titulados, como para la consolidación de aquellos de reconocido prestigio y excelencia.

Gastrobikain materializa una de las líneas de actuación propuestas en el Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación de Euskadi 2020 (PEGA), que tiene entre sus prioridades el apoyo a la generación de negocios vinculados a la cadena gastroalimentaria, a través de medidas de fomento empresarial y de apoyo a la implantación de jóvenes talentos. A su vez, Gastrobikain también viene a reforzar la Estrategia de Emprendi-

miento en la Cadena de Valor de la Alimentación que el Gobierno Vasco ha puesto en marcha y que la consejera Tapia presentó recientemente.

Recoge dos modalidades de ayuda:

- **Promoción de nuevos proyectos gastronómicos.** El objetivo es impulsar negocios de restauración emprendidos por personas de reciente titulación en grados universitarios en gastronomía o ciclo superior de cocina y restauración que vayan a poner en marcha un nuevo negocio gastronómico en el que la calidad sea seña de identidad. Dotado con 250.000 euros.
- **Para la consolidación de la excelencia.** El objetivo es apoyar establecimientos gastronómicos con trayectoria y calidad reconocida, con la finalidad de lograr una mejora en su reconocimiento en los estándares y acreditaciones de calidad del sector, especialmente en las guías de restauración y rankings de excelencia gastronómica reconocidos internacionalmente. Dotado con 250.000 euros.

Costes subvencionables

Los costes subvencionables deben tener la consideración de inversiones, y, por lo tanto, ser contabilizados como tales en las cuentas anuales de la empresa.

Puede tratarse de los siguientes tipos de inversiones:

- **Nuevos negocios gastronómicos:**

- Obras de acondicionamiento de locales y honorarios de proyecto y dirección de obra.
- Maquinaria e instalaciones.
- Equipamiento, mobiliario, utillaje.

- **Consolidación excelencia:**

- Obras de acondicionamiento de locales y honorarios de proyecto y dirección de obra.
- Maquinaria e instalaciones.
- Equipamiento, mobiliario, utillaje.

Personas beneficiarias

Los beneficiarios de estas ayudas podrán ser personas físicas que vayan a asumir o hayan asumido la dirección gastronómica del nuevo negocio radicado en la Comunidad Autónoma del País Vasco o personas jurídicas del sector privado; sólo aquellas en las que la titularidad de la persona que asumirá la dirección gastronómica o cocina del negocio sea superior al 50%. Se excluye de la posibilidad de ser beneficiarias de las ayudas a las asociaciones o entidades sin ánimo de lucro.



Euskadin elkartu zen Atun Tropikalaren Batzorde Interamerikarra

testua eta argazkia R. S.

Atunzale izoztaileen sektorearen balio kateak 3.100 pertsonari ematen die enplegua, eta 924 milioi euro fakturatzen ditu

testua N. H. · argazkiak A. E.

Atunzale izoztaileen sektorea jarduera ekonomiko globala da, eta Euskadin 54 arrantza ontzi, laguntzako 27 itsasontzi eta 6 zama ontzi ditu. Arrantza eta eraldaketa jardueren artean, 29.117 pertsonari ematen die lan mundu osoan (3.110 pertsonari Euskal Herrian) eta 1.969 milioi euro fakturatzen ditu, horietatik 924 milioi Euskadin (448 milioi arrantzan eta 476 milioi eraldaketan).

Horiek dira Espainiako atunzale izoztaileen sektorearen balio kateak eskala lokalean, eskualdekoan, estatalean eta mundukoan duen benetako inpaktu ekonomiko eta soziala lehen aldiz identifikatzeko Bermeo Tuna World Capitalek AZTI ikerketa zentroarekin elkarlanean egindako azterketan jasotako datu batzuk. Azter-

keta, berriz, aurkeztu zen Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburorde Bittor Orozen eta eta Raúl Prellezo, AZTIko ikertzaile eta txostena egilearen eskutik.

Azterketaren ezaugarriak

Azterketan 2015, 2016 eta 2017ko urteetako jarduera aztertu da, eta iturri publikoetan eta datu ofizialean oinarritu da. Atun moja (*Thunnus obesus*) eta atun hegahori (*Thunnus albacares*) atun espezieetan eta antzekoetan (sabel marraduna -*Katsuwonus pelamis*) zentratu da azterlana, horiek dira-eta atun ontzi izoztaileek gehien harrapatzen dituzten espezieak. Kontsumitzaileentzat, atuna (sabel marraduna) eta atun argia (gehienbat atun hegahoria eta atun moja) dira espezie horien izenak.

Ondorio nagusiak

Orozek azaldu zuenez, “atunzale izoztaileen sektorearen balio kateak 55 arrantza ontzi (Espainiako arrantza ontzien %77), laguntzako 27 itsasontzi eta 6 zama ontzi ditu Euskadin, eta Indiako Ozeanoan, Ozeano Atalntikoan eta Ozeano Pazifikoan dihardute horiek”. Enpresa armadoreek arrantza kontrolatzen dute, eta eraldaketaren zati bat, marka eraldatzailak integratuta baitituzte edo beste eraldatzaila batzuei saltzen baitiete. Jarduera biek batera (arrantza eta eraldaketa) 29.117 lanpostu eragiten dute mundu osoan, eta 1.969 milioi euroko negozioa edo jarduera ekonomikoa, Euskadiko enpresek sortutakoa, horietatik %11 eta %47 EAEen eragina izanda, hurrenez hurren. Sailburuordeak azpimarratu zuen “atunzaleen sektorearen balio kateak

inpaktu ekonomiko izugarria duela (fakturatutako euro bakoitzeko 2,72 euro sortzen dira munduan), bai eta inpaktu sozial handia ere (fakturatutako miloi bat euro bakoitzeko 29 enpleguri erantzuten zaie). Horrez gain, kapital naturalaren erabilerran ere inpaktua handia dauka (mila tona arrain bakoitzeko, 55 enpleguri erantzuten zaie munduan)”.

Kontserbei buruzko datuak

Europar Batasuna da atun kontserben bigarren eskualde kontsumitzaile handiena munduan. Batez ere, atunaren (atunabel marraduna) eta atun argiaren (atun hegahoria eta atun moja) kontserbak kontsumitzen ditu, eta horiek dira, halaber, Espainian kontsumitzen den arrain kontserben %50 baino zertxobait gehiago. Urtean 2,3 kilogramo atun kontsumitzen dira batez beste pertsonako, eta itsaskien eta moluskuen kontsumoak baino ez du balio hori gainditzen, batez beste 17 euro gastatzen baita produktu horietan pertsonako.

Espainia da atun kontserben bigarren ekoizlea munduan. Gaur egun, 60 kontserba fabrika baino gehiago daude errolatuta Espainian, 1000 pertsonari baino gehiagori ematen diete enplegua eta 120 milioi euro fakturatzen dituzte.

Uztailaren 22tik 26ra Atun Tropikalaren Batzorde Interamerikarrak bere 94. Bilera egin zuen Euskaldunan, eta Eusko Jaurlaritzako Arrantza eta Akuikulturako zuzendari Leandro Azkuek eman zion hasiera bilerari, non mundu osoko 250 ordezkari politiko, zientzialari eta enpresari baino gehiago elkartu baitira atunen eta antzeko espezieen alde eta Ekialdeko Pazifikoan dauden beste itsas espezie elkartuen alde lanean jarraitzeko asmoarekin.

Bere interbentzioan, arrantza zuzendariak azpimarratu zuen sektoreak Eusko Jaurlaritzarentzat duen garrantzia; izan ere, lehiakorra eta errentagarria ez ezik gizartearen eta ingurumenaren ikuspegitik iraunkorra izatea ere nahi du Eusko Jaurlaritzak. “Euskal flotaren tunidoen arrantza izan da eta da Euskal Herriko arrantza jardueraren oinarrietako bat. Eta ez hori bakarrik: Euskal herriaren nortasuna eta itsasoarekiko grina markatu dituzten tradizioetatik datorren arrantza da”, baieztatu zuen Azkuek. Azken 10 urteetan, hegaluzearen baxurako harrapaketak Ipar Atlantikoko stockaren guztirako harrapaketen %27 izan dira eta hegala burrenarenak, berriz, Ekialdeko Atlantikoko eta Mediterraneoko stockaren harrapaketen %5. Arrantza selektiboa da, zeina ingurumena errespetatzen duten harrapaketa metodo tradizionalekin egiten baita, eta horrek egiten du flota honen harrapaketak kalitate bikaina izatea, arrantzaileek betidanik dakitena egiten arrainen kontserbaziorako jardunbide egokiak baitituzte. Atun tropikalen arrantzari eta Euskal Herriko atun sektoreari dagokienez, “dudarik gabe” sektore erreferentea da Euskal Herrian, ziurtatu du arrantza zuzendariak; hala erakusten dute, gainera, datu hauek: euskal flotak hainbat banderatako 54 itsasontzi ditu eta ozeano guztietan harrapatzen diren tunido tropikalen munduko harrapaketen %10 harrapatzen ditu; sektoreak 7.900 zuzeneko enplegu eta 21.000 zeharkako sortarazten ditu guztira, eta horietatik Euskadin 1.700 zuzeneko eta 3.000 zeharkako, eta 1.550 milioi euroko jarduera ekonomikoa; gainera, atun ontzien %95en diseinua, ingeniariaritza eta eraikuntza made in Euskadi da.



Europa premia a Euskadi por su labor de extensión de banda ancha, especialmente en zonas rurales y polígonos diseminados

texto y fotografía R. S.

La Comisión Europea ha distinguido a Euskadi con el galardón “Broadband Award 2019”, que premia su labor de extensión de la banda ancha, destacando especialmente la labor de las instituciones vascas dentro de la categoría de impacto socio-económico en áreas rurales y polígonos industriales diseminados. El premio fue recogido por la viceconsejera de Tecnología, Innovación y Competitividad, Estibaliz Hernáez.

Los operadores de Telecomunicaciones no ofrecen cobertura en todo el ámbito geográfico de las diferentes regiones de Europa, ya que buscan centrar sus inversiones en aquellas áreas con mayor rentabilidad. Esto hace que algunos polígonos empresariales y también zonas rurales diseminadas y algunos pequeños núcleos de población, queden sin cobertura de los servicios de banda ancha ultrarrápida. Es en este caso donde las actuaciones de las Administraciones cobran especial relevancia, si se pretende que toda la industria apueste decididamente por la digitalización y se mantenga el equilibrio territorial y la calidad de vida de la población, independientemente de si reside en una zona urbana o en una zona rural. Para mantener la competitividad de las empresas ubicadas en las zonas rurales, y evitar su deslocalización, se debe garantizar el acceso a redes de banda ancha ultrarrápida en las mismas condiciones que en los grandes polígonos empresariales, accediendo a los mismos servicios y tecnologías (Big Data, Cloud Computing, Inteligencia Artificial, Etc.).

www.euskadibanzabala.com
Por ello, el Gobierno Vasco, en colaboración con las tres Diputaciones Forales, creó el Observatorio Vasco De Banda Ancha Ultrarrápida www.euskadibandazabala.eus que monitoriza la situación de las redes de banda ancha en Euskadi, y trata de dar soporte a las diferentes administraciones públicas y operadores en los proyectos de extensión de estas redes. A partir de este seguimiento, y respondiendo a la falta de rentabilidad “económica” que argumentan los Operadores para no invertir en estas zonas, el Gobierno Vasco y las tres Diputaciones Forales han dedicado en los últimos años algo más de 20 millones de euros en otorgar ayudas a los Operadores para que extiendan sus redes en las zonas

diseminadas, pequeños núcleos de población, y polígonos empresariales, donde no se iban a desplegar estas redes por parte de la iniciativa privada. En definitiva, ha sido necesario la inversión y colaboración público-privada para garantizar el acceso a las redes de banda ancha ultrarrápida de la población y las empresas en estas zonas. El despliegue de estas redes supone la ejecución de proyectos complejos, que suponen extender las redes de fibra óptica a lo largo de toda la geografía, lo que implica atravesar carreteras, ríos, zonas de montaña, etc. Estos proyectos no serían posible sin la colaboración de las distintas administraciones (Gobierno Vasco, Diputaciones, Ayuntamientos y sus entidades dependientes) y los distintos operadores beneficiarios de los programas de ayudas. Para ello, en Euskadi se han lanzado diferentes convocatorias de “Programas de Extensión de Redes de Banda Ancha Ultrarrápida” (denominados PEBA) que afectan a más de 450 áreas empresariales (polígonos) y más de 48.000 hogares en núcleos de población y zonas diseminadas del ámbito rural. Desde la Comisión Europea, conscientes de todas estas necesidades y dificultades, han querido premiar a aquellas regiones que mayor esfuerzo están haciendo por garantizar el equilibrio territorial y por universalizar el acceso a la banda ancha ultrarrápida, premiando este año a EUSKADI en una de las cinco categorías que se identifican como una “best practice” en Europa. Concretamente, Euskadi recibe el premio: “Socio-economic impact in rural and remote areas”.

El Programa de Desarrollo Rural de Euskadi 2015-2020 (Osoa), alcanza una ejecución del 61 %

Representantes institucionales y sectoriales se reunieron en el quinto encuentro anual del Comité de Seguimiento del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Euskadi 2015-2020 (Osoa), que estuvo presidido por la Directora de Desarrollo Rural y Litoral y Políticas Europeas del Gobierno Vasco, Jone Fernandez. Entre las personas asistentes se encontraba una representación de la Comisión Europea y otra del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como representantes de las Diputaciones Forales y del sector.

La directora Fernandez, como responsable de la Autoridad de gestión del PDR, ha dado cuenta de los avances del programa durante el ejercicio 2019, que ha pasado de una ejecución del 48% a finales de 2018 a un 61% a fecha de 15 de noviembre de 2019. Este grado de ejecución coloca al PDR de Euskadi por encima de la media europea actual y entre las tres primeras CCAA a nivel estatal, tras Cantabria y La Rioja.

Toda la información sobre el programa se encuentra disponible en la página web OSOA.



Neiker dona 18.000 kilos de patatas al Banco de Alimentos de Araba

texto y fotografía N. T.

Neiker ha donado al Banco de Alimentos de Araba 18.000 kilos de patatas procedentes de investigaciones realizadas en la finca experimental de Arkaute (Araba). En concreto, se han entregado al banco de alimentos patatas de las variedades Kennebec, Jaerla, Baraka, Miren y Red Pontiac recogidas tras finalizar el ensayo que ha ocupado aproximadamente una superficie de una hectárea en Arkaute.

Esta entrega se enmarca en el convenio de colaboración que mantienen desde 2015 el centro vasco de investigación y desarrollo agrario y la Federación de Euskadi de Banco de Alimentos (FEBA). Desde la firma de este convenio se han entregado cerca de 80.000 kilos de patatas al Banco de Alimentos de Araba.

¿De dónde proceden las patatas que NEIKER dona?

NEIKER realiza actividades muy diversas de investigación que generan anualmente una cantidad importante de excedentes agrícolas. En el caso de las patatas, la mayoría proceden de la prueba conocida como campo de post control. Cuando un agricultor profesional quiere sembrar este tubérculo, emplea patata de siembra certificada, la única que le ofrece garantías sanitarias y agronómicas. El Servicio de Semillas y Plantas de Vivero del Gobierno Vasco es el organismo que con-

trola y certifica la producción de patata de siembra cultivada en Álava. Para verificar y controlar que todas las patatas de siembra precintadas en una campaña cumplen los requisitos establecidos por la normativa, se toma una muestra de todos y cada uno de los lotes precintados y se siembran en el denominado campo de post control.

En este campo de postcontrol se efectúa un seguimiento de ellas –para ello se identifica adecuadamente cada lote–. De este modo, si algún agricultor tiene problemas en su finca con las semillas –no nacen correctamente o tienen problemas de virus– y el mismo problema se reproduce en el campo de post-control, se puede saber si las semillas estaban en mal estado o si el problema es exclusivo de su finca. El Servicio de Semillas y Plantas de Vivero realiza los controles oficiales (enfermedades, etc.) en este campo de postcontrol en colaboración con NEIKER, que se encarga de cultivarlas y de la recolección.

La donación de estos productos alimentarios contribuye a que entidades como el Banco de Alimentos de Araba pueda distribuir a 4.500 personas beneficiarias integradas en 1.200 familias. Con la entrega realizada hoy, el centro tecnológico aporta contenido y valor a su compromiso de responsabilidad social corporativa y contribuye de manera activa y voluntaria a la mejora social, económica y ambiental.



La “Semana contra el Despilfarro de Alimentos” acogió multitud de actos en más de 30 municipios vascos

texto N. H. · fotografías Elika

Entre los días 9 y 15 de diciembre se celebró la Semana Contra el Despilfarro de Alimentos en Euskadi, auspiciada por Elika - Fundación para la Seguridad Alimentaria dependiente del Gobierno Vasco- y la Asociación de Municipios Eudel, en el marco del Plan de Acciones impulsado por la Plataforma contra el Despilfarro. Más de 30 ayuntamientos, incluidos los de las tres capitales, se sumaron a esta iniciativa, que tiene como objetivo concienciar a la población de que el desperdicio alimentario se ha convertido en un problema social, medioambiental y económico de primer orden y de que solamente se puede luchar contra él con la implicación de toda la ciudadanía.

Entre los diferentes actos incluidos en esta “Semana Contra el despilfarro Alimentario”, que se desarrollaron por iniciativa de los diferentes ayuntamientos, ha habido talleres de sensibilización, eventos teatralizados, actividades informativas (planificación compra, entender etiquetado-fechas consumo alimentos, etc.), charlas de cocina para el reaprovechamiento, reparto de folletos informativos, presentación guía para restaurantes, presentación de novedades en la web, acciones en ikastolas etc...

Estas iniciativas forman parte de la decidida política que el Gobierno Vasco, junto con agentes públicos y privados, está desarrollando para luchar contra el despilfarro de alimentos en Euskadi, enmarcada en el Plan Estratégico para la Gastronomía y la Alimentación (PEGA) de Euskadi, que tiene entre sus principales objetivos aumentar el bienestar y la calidad de vida de la población a través de una alimentación saludable, segura, singular y sostenible.

Realización estudio-diagnóstico

Para avanzar en este camino, en 2020 se van a destinar un total de 500.000 euros para el estudio sobre el desperdicio en la cadena de valor de la alimentación y para la realización de acciones de sensibilización. El objetivo es diseñar y llevar a cabo un diagnóstico del despilfarro en Euskadi, de manera que éste pueda ser replicable año tras año tal y como establece la Unión Europea, que determine su impacto económico, social y ambiental alimentario, así como oportunidades de reducción así, los datos obtenidos ayudarán a priorizar acciones clave en el sector alimentario para la reducción de este desperdicio.

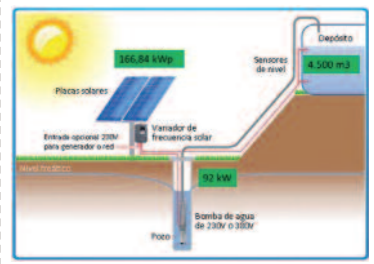


Cleanwood presentó ante instituciones y sector su innovador método de desinfección y regeneración de barricas

texto y fotografías N. H.

El Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, visitó, junto al Director de Industrias Alimentarias, Peli Manterola, y una nutrida representación institucional y sectorial, las instalaciones de la empresa Cleanwood, ubicada en la localidad de Moreda y dedicada a la desinfección de barricas para la industria vinícola.

La instalación y puesta en marcha de esta empresa en este pequeño municipio alavés ha contado con el apoyo del Gobierno Vasco y Diputación en el marco de su decidida política de fomento del desarrollo y la diversificación económica de las zonas rurales, recibiendo financiación a través de diversos programas, tales como Sendotu, Leader y Emprende Álava, por valor de más de un millón de euros. Cleanwood ha desarrollado la única tecnología en el mundo capaz de desinfectar íntegramente toda la madera, extraer el vino embebido en su interior -y con él todos los microorganismos - y regenerar la barrica. A lo largo de la visita los asistentes institucionales y del sector pudieron conocer la planta y asistir a una demostración de la maquinaria, tomando muestras antes y después del tratamiento, para comprobar in situ cómo se produce el lixiviado de la barrica y su descontaminación.



El sistema de regadío de Orbiso, que funciona con energía solar, logra bombear agua a 30 hectáreas de cultivos

texto y fotografías B. A. / EVE

El director general del EVE, Iñigo Ansola y el Diputado de Agricultura de la Diputación Foral de Álava Eduardo Aguinaco, visitaron las instalaciones del sistema de regadío de Orbiso (Campezo) junto con representantes de la Comunidad de Regantes. El buen funcionamiento del nuevo sistema de regadío, además de una apuesta por las energías renovables, está directamente relacionado con el desarrollo rural, ya que el elevado coste de la electricidad para bombear el agua necesaria hacía que los cultivos fueran económicamente inviables.

La instalación de la planta fotovoltaica para autoconsumo de la Comunidad de Regantes de Orbiso (Campezo/Kanpezu) es la primera que se instala en Euskadi con el objetivo de bombear agua de riego. La superficie regable consta de 250 ha distribuidas entre unas 30 propiedades (que corresponden a cerca de

60 personas propietarias). Actualmente existen cinco profesionales del sector primario a título principal y las parcelas que se riegan actualmente suman 30 ha. La planta de energía solar fotovoltaica entró en periodo de prueba el pasado mes de marzo. Desempeña con éxito dos funciones: bombear agua para el riego del campo y para el consumo domiciliario (65 habitantes). La instalación se ha ubicado cerca de dos sondeos, de forma que desde 120 metros de profundidad se bombea el agua hasta dos pequeñas balsas de almacenamiento, la de uso de agua para regadío situada en el monte y la otra situada en las inmediaciones de la planta solar que se utiliza para abastecer al pueblo. La instalación solar consta de 512 paneles (2 x 1 m) dispuestos en ocho grupos de seguidores. 166,84 kW de potencia instalada que elevan el agua a los citados depósitos.

El Servicio de Biblioteca y Documentación de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, un recurso de gran valor para el sector

texto N. H.

La Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria cuenta con un notable Servicio de Biblioteca y Documentación, que está a disposición de todas aquellas personas interesadas en el mundo rural y el sector primario en cualquiera de sus extremos. A lo largo del año 2019 se ha realizado un importante trabajo de digitalización de sus fondos, para que la consulta de la práctica totalidad de los mismos se pueda realizar de forma telemática.

A través de la dirección:
http://www.euskadi.eus/documentos_publicaciones_informacion/web01-a2dokum/es/ se puede acceder a una base de datos que recoge:

- **Catálogo** con información de los 10.902 libros, 1.746 tesis, tesinas, trabajos becados conservados en la biblioteca.
- **Revistas** con información sobre las 539 títulos de revistas conservadas, los números de los que se dispone de cada una y si son de acceso electrónico o es preciso consultarlas en papel.
- **Recursos electrónicos:** listado de las revistas electrónicas y las bases de datos a las que el Centro de Documentación tiene acceso.
- **Archivo:** series documentales que existen en el Departamento, con sus códigos.
- **Libros digitales:** más de 200 publicaciones del Departamento de Agricultura y Pesca accesibles a texto completo.
- **ASKA.** Esta base da datos es sin duda el producto más llamativo e interesante, por ser el último que se pone en marcha y tener gran importancia para el sector primario y especialmente para los investigadores de este campo. En este momento, la base de datos ASKA cuenta con 72.381 artículos de 115 publicaciones periódicas, la mayor parte accesibles a texto completo. Entre las revistas que se han vaciado se encuentran: Agricultura de conservación, Agricultura y ganadería ecológica, Agricultura y sociedad; Albaitaritz, Ardatza, Aves y naturaleza, Cárnica, Cuadernos de Etnología y etnografía, Ecología política, Ekolurra, Elhuyar, Enba, Erleak, Estudios sociales, Euskadi basogintza, Fertilidad de la tierra, Izar Lorea, Navarra agraria, Navarra forestal, Quercus, Sociología rurales y Sustrai.



Además de todo esto, el Servicio de Biblioteca y Documentación de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria facilita enlaces a los principales Centros de Documentación administrativos y científicos de temas agrícolas. Asimismo, junto con las últimas novedades publicadas sobre los más diversos temas relacionados con la agricultura, la pesca, el forestalismo, la alimentación, el desarrollo rural, etc... en esta biblioteca se conservan un buen número de libros antiguos, algunos de inicios del siglo XX, ejemplares de gran valor que se pueden considerar casi únicos. La Biblioteca de Agricultura se fundó en el año 1980, y en la actualidad se encuentra integrada en la Dirección de Servicios Generales del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras.



Euskadi inicia el Decenio para la Agricultura Familiar

El Foro Rural Mundial celebró en diciembre el inicio del Decenio para la Agricultura Familiar en Euskadi. Un acto que fue presidido por el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, y que reunió a representantes de instituciones públicas vascas, centros de investigación y universidades, cooperativas, sindicatos agrarios, asociaciones y otros agentes cuya participación será relevante para una exitosa implementación del Decenio en el territorio de Euskadi. Durante la jornada se presentó la propuesta de creación de un Comité Regional de Agricultura Familiar de Euskadi que reúna a un amplio número de agentes y diseñe acciones para implementar el Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar en Euskadi. En 2019 ha dado comienzo el Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar 2019-2028, adoptado oficialmente por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de diciembre de 2017 (A/RES/72/239). El Decenio para la Agricultura Familiar supone una oportunidad única para mejorar la vida y asegurar el futuro de los agricultores y agricultoras familiares de todas las partes del mundo, contribuyendo así al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Tras la inauguración institucional, la directora adjunta del Foro Rural Mundial, Laura Lorenzo, presentó las claves del Decenio para la Agricultura Familiar, tanto a nivel global y en Euskadi. Posteriormente, la directora de Desarrollo Rural y Litoral y Políticas Europeas del Gobierno Vasco, Jone Fernández moderó una mesa redonda sobre jóvenes y mujeres en la Agricultura Familiar.



Lehendakaria Munduko Landagunea erakundearen arduradunekin batzartu zen
Iñigo Urkullu lehendakaria, Arantxa Tapia Ekonomiaren Garapena eta Azpiegituretako sailburuarekin batera, ML-Munduko Landagunea erakundearen arduradunekin batzartu zen Lehendakaritzan.

Antxoa gazteen populazioak behera egin du Bizkaiko Golkoan, baina oraindik maila onean dago | testua eta argazkiak A. T.



Bizkaiko Golkoko uretan bizi diren urtebetetik beherako antxoen populazioa 114.000 tona ingurukoa da, batez besteko kopuru historikoa baino txikiagoa, baina Juvena 2019 kanpaina zientifikoaren arabera, maila onean dago oraindik ere. Juvena 2019, hain zuzen, Azti zentro teknologikoak antxoa gazteen biomasaren urteko jarraipena egiteko gauzatu duen azterlana da.

“Lortutako kopurua Juvenaren batez besteko historikotik beherakoa da. Azterlana 80ko hamarkadan jarri zen martxan. Nahiz eta beherakada izan, antxoaren ugartasun maila ona da oraindik ere, eta ez da arriskurik hauteman 2020ko arrantza kanpainarako; izan ere,

gazteen zenbatespenei 2019an bizirik iraun zuten helduak gehitu behar zaizkie, eta orduan lortu zuen kopuruak maximo historikoa”, dio Guillermo Boyra ikerketaren arduradunak. Juvenaren datuak lortzeko, Aztiko ikertzaileak “Emma Bardan” eta “Ramon Margalef” ontzi ozeanografikoetan ontziratatu ziren irailean; bi horiek Arrantzako Idazkaritza Nagusiko eta Espainiako Ozeanografia Institutuko (IEO) ontzidieta-koak dira, hurrenez hurren. Gerora, bildutako datuak aztertu eta estatistikoki landu ziren, kalkulua egiteko. Azterlanak iraun bitartean, AZTIko adituek ultrasoinu sistemak erabili zituzten, antxoaren oparotasuna hautemateko. Jasotako oihartzunen analisiari esker, antxoa gazteen biomasaz ezarri ahal izan

zen (114.000 tona ingurukoa), bai eta horien kokapena ere (plataforma kontinentallean eta ezpandan banatuta). Gainera, ibilbidean egindako harrapaketei esker, jakin ahal izan zen gazteen batez besteko tamaina 6,1 zentimetro ingurukoa dela. “JUVENA 2019 kanpainaren zenbatespenei arabera, bilketa ertain-baxua izango da, baina horrek ez du esan nahi arrantza arriskuan egongo denik. Ikuspegi historikotatik, 2014az gero egin diren bilketak oso handiak izan dira; guztiak batez bestekotik gorakoak. 2020ko arrantza kanpainarako espero den bilketa hamarkada honen hasieran eta 90eko hamarkadan izan zirenen parekoa izango da”, gehitu du Boyrak.

Kanpaina gakoa, espeziearen iraunkortasunari dagokionez
Antxoa eta antzeko pelagiko txikien populazioek bilketen eta biomasaz mailaren urtetik urterako gorabehera oso handiak izaten dituzte. Juvena kanpaina garrantzitsua da, aukera ematen duelako antxoa gazteen ugartasun gorabeherak ebaluatzeko, eta, beraz, alde aurretik ohartarazteko. Era horretan, antxoaren ustiapena behar bezala arautzen da, urte-rik urtera duen oparotasuna kontuan hartuta. “Udazkenean zenbat antxoa gazte dau den jakiteak aukera ematen du hurrengo udaberrian eta udan heldu izatera zenbat ale iritsiko diren aurreratzeko, aldi horretan gertatzen baita ugalketa eta egiten baita arrantza. Kudeaketa iraunkorra egi-

La campaña JUVENA 2019 de AZTI sitúa en torno a las 114.000 toneladas la cantidad de anchoa menor a un año que habita en estos momentos en el Golfo de Bizkaia

nez baino ezin dira bermatu espeziearen biziraupena eta jarduera ekonomikoaren etorkizuna. Sektorean 3.500 lagun baino gehiagok egiten dute lan, arrantza sektorearen eta kontserben eta elikaduraren industriaren artean”, gehitu du Aztiko adituek. Antxoaren ustiapen arauak Azti, IEO, IFREMER eta Europako Batzordeko STECF erakunde aholkulariko zientziala-

riek landu zituzten joan den hamarkadan. 2005ean antxoaren populazioak eta arrantzalekuek beherakada izan zuten, eta horren ondorioz hartutako neurriak dira horiek. Arauak antxoaren ugartasunaren balizko beherakadetan ustiapena arautzeko diseinatuta daude, eta, horrela, arrantzalekuen iraunkortasuna bermatzeko. Eusko Jaurlaritzak, Nekazaritza eta Arrantza Ministerioak, Elikadura eta Ingurumen Ministerioak eta IEOk finantzatutako Juvena kanpainak emandako datuei esker, arrantza agintariei gomendioak eman ahal zaizkie, eta, zifrek hala aholkatzen badute, arrantzalekua ireki edo itxi ahal izango da, eta hurrengo denboraldirako guztira onartuko den Urteko Harrapaketa Kopurua gomendatu.



World Cheese Awards nazioarteko lehiaketaren 2019ko edizioan saritu dituzten Idiazabal J.I.ko eta Artzai Gazta elkarteko gaztak omendu ditu euskal gizarteak

testua eta argazkiak A. E.

World Cheese Awards lehiaketaren azken edizioan saria eskuratu duten Idiazabal Jatorri Izendapeneko eta Artzai Gaztako 22 euskal gaztak omendu zituen euskal gizartearen zati batek, Eusko Jaurlaritzak eta HAZI Euskadin landa ingurunearen, itsasbazterraren eta elikagaien garapenerako fundazio publikoak antolatutako ekitaldi batean.

Ekitaldian euskal artzaien lana aitortu zen, gero eta gehiago ahalegintzen baitira kalitateko eta balio gastronomiko handiko gazta gozoak egiten eta, horretaz aparte, beren lanarekin ingurumenarekin errepetsua den aspaldiko tradizio bat bizirik mantentzen dutelako, sektorearen modernizazioa eta lehiakortasuna baztertuta utzi gabe.

Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikaduraren Politikako sailburu Bittor Orozek inauguratu zuen zeremonia, eta bertan parte hartu zuten Arabako Nekazaritzako Foru Diputatu Eduardo Aguinacok eta Bizkaiko Nekazaritzako zuzendari Maite Peñacobak. Euskadiko gastronomiaren eta kirolaren alorretan ezagunak ziren omendutako gaztandegiei aitortzaren diplomak entregatu dizkien pertsonak, tartean direla Eneko Atxa, Fernando Canales, Dani García, Zuriñe García, Ander Unda eta Mari Asun Ibarondo, Sergio Ortiz de Zarate edo Ricardo Perez sukaldariak eta, kirolarien artean, Mikel Urrutikoetxea eta Aimar Olaizola pilotariak, Aitor Atutxa aizkolaria, Bilbao Basketeko zuzendari nagusi eta jokalaririk ohi Predrag Savovic eta Eusko Label Ligako arraunlariak.



Profesionales del mundo de la gastronomía vasca y deportistas han sido los padrinos y madrinas que han entregado los diplomas de reconocimiento a las 22 queserías galardonadas.

A través de este homenaje, el Gobierno Vasco y la fundación HAZI han querido reconocer la labor de los pastores y pastoras vascas que con su trabajo artesanal mantienen viva una tradición ancestral respetuosa con el medio ambiente.



Idiazabal eta Artzai-Gaztako 63 gazta munduko onenen artean

testua eta argazkia A. G.

Idiazabal J.I. eta Artzai Gazta Elkarteko gaztategiek “Superurrezko” domina 1, 12 Urrezko domina, 21 Zilarrezko eta 29 Brontzezko lortu zituzten Bergamon ospatutako World Chesse Awardseko 32.edizioan.

Kontinente ezberdinetik etorritako 3.800 gazta lehiatu ziren aurtengo munduko gazta onenen txapelketa nagusian, urriak 18an Bergamon ospatutako Azokan.

Artzai Gaztako bazkide den Azkarra Gaztategiak aipamen berezia merezi zuen. Gaztategi honetan Gorka eta Iban Asurmendi anaiak bere latxa artaldearen esne gordinez gazta egiten dute eta bere aitak erakutsi bezala ketzen dute gazta.

30 herrialde ezberdinetako 250 epaile ingururen ardura izan zen gazta onenen izendapenak argitzea. 3.800 gazten artean gure 63 gaztak nabarmendu zituzten; horrek are garrantzi handiagoa ematen zionsariari.

Artzai Gazta Elkarteko eta Idiazabal Gazta Jatorrizko gaztategiak berriz ere munduko gazta onenen artean sarituta izan dira, bere kalitate handia ziurtatuz eta gure gaztaren izen ona nazioarte mailan zabalduz.



“Además de probar los productos de alta calidad de Euskadi, los asistentes también pudieron conocer la labor de los hombres y mujeres que los producen.”



El Festival de San Sebastián-Donostia Zinemaldia contó por segundo año con el espacio Euskadi Basque Country Karpa

texto y fotografías R. S.

Un año más, en el marco de las actividades complementarias del Festival de San Sebastián-Donostia Zinemaldia se pudo disfrutar del espacio “Euskadi Basque Country Karpa”, en el que tanto profesionales como visitantes y aficionados pudieron conocer los productos vascos de calidad y origen y disfrutar de los mismos gracias a diversas catas y degustaciones.

Esta carpa se convirtió por segundo año consecutivo en un centro de reunión y de disfrute gastronómico tanto para las gentes del cine (actores, prensa, empresas, celebridades...), como para la multitud de aficionados y visitantes que atrae este festival internacional. Además de probar los productos de alta calidad de Euskadi, los asistentes también pudieron conocer la labor de los hombres y mujeres que los producen.

Catas diarias

Como novedad, este año se han celebrado catas todas las tardes y ha acogido las entregas de los premios Gastronomiko-Zinemaldi y Lurra. Este espacio es un elemento más dentro de la decidida labor de apoyo a toda la cadena de valor de la alimentación que el Gobierno Vasco está desarrollando, que busca promocionar los productos locales de alta calidad que hacen de Euskadi un territorio de referencia internacional.

Esta cadena tiene su eslabón de partida en el sector primario y sus excelentes productos y su expresión más sublime en la alta gastronomía, por la que se conoce a Euskadi en todo el mundo. Esta estrategia se enmarca dentro del Plan Estratégico para la Gastronomía y la Alimentación de Euskadi, que constituye una de las principales apuestas del Gobierno Vasco para la presente legislatura de cara a la promoción de la industria agroalimentaria vasca y sus productos de calidad y origen.

Carmen Machi aktoreak jaso du “Basque Country Gastronomiko” saria

Donostiako Zinemaldiarekin batera egiten ziren ekitaldien barruan, Carmen Machi aktoreak “Basque Country Gastronomiko” saria jaso zuen Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburu Arantxa Tapiaren eskutik, Zinemaldiko zuzendari Jose Luis Rebordinos aurrean zegoela. Saria Eusko Jaurlaritzak eta Zinemaldiak bultzatzen dute, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen laguntzarekin. Sariarekin, zinemako profesionalen lana aitortu nahi da, eta nekazaritzako eta arrantzako kalitateko elikagaiak eta gastronomia ezagutarazteko eta balioesteko balio du.



Nekazaritza produktuen kalitatea bereiztua izan zen Gernikako urriko azken asteleheneko azokan

Urriko azken asteleheneko azoka egin zen Gernikan. 331 postuk Euskadiko baratzen produktu hoberekin parte hartu zuten ekitaldian. Azoka Euskal Herrian ezagunenetako bat da, bere tradizioagatik eta nekazaritzako produktuen garrantzia eta kalitateagatik. Han egon ziren Eusko Jaur-laritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordea, Bittor Oroz, Nekazaritza eta Abeltzaintza zuzendaria, Jorge Garbisu, eta Elikagaien Kalitate eta Industrien zuzendaria, Peli Manterola.

El IX Foro de Turismo Enogastronómico mostró en Rioja Alavesa nuevos mercados sostenibles

texto y fotografía A. E.



El Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, inauguró el IX Foro de Turismo Enogastronómico, que este año tuvo como tema central la sostenibilidad en el sector vitivinícola, una tendencia imprescindible hoy en día como factor para generar nuevas oportunidades de negocio.

Este foro está organizado por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa en colaboración con el Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Álava y la Fundación Vital, y tuvo lugar en esta ocasión en las bodegas Eguren Ugarte. Tiene como objetivo servir de hoja de ruta para los profesionales del sector a través de otras experiencias empresariales compartidas por los mayores expertos y profesionales del mundo de la comunicación y la comercialización turística. Entre los temas que se van a tratar se encuentran el compromiso para el desarrollo sostenible de Rioja Alavesa, la certificación Biosphere o las tendencias en enogastronomía.

El foro Culinary Action! Gipuzkoa reúne a personas emprendedoras locales que están transformado la gastronomía

El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco participo en la inauguración del taller Culinary Action! Gipuzkoa. Se trata de un foro de emprendimiento con el que se pretende promover el debate a partir de casos de éxito de cocineros, hosteleros, productores y otros emprendedores, expuestos y debatidos por sus protagonistas: chefs que, como propietarios y/o gestores de sus negocios, asumen un papel como empresarios. El viceconsejero Oroz declaró que “estamos en el mejor momento para montar un negocio, por facilidad de acceso a la información y la formación, y por el ecosistema de apoyo montado desde las administraciones públicas. La gastronomía no es una moda, sino algo que viene para quedarse”. Además, destacó la importancia de este tipo de encuentros que dan la oportunidad de conocer casos concretos en los que la apuesta por la alimentación y la gastronomía, ha creado nuevas oportunidades de negocio y diversificación con capacidad de generar empleo de calidad. “Aspiramos a posicionar a Euskadi como un territorio atractivo para el intra-emprendimiento empresarial en la cadena de valor de la alimentación”.

KOMIKIA CÓMIC

Iñaki Cerrajería





Europako SheepNet proiektuaren arabera, zeinean Neiker-Tecnaliak parte hartzen baitu, ardi aziendaren produktibitatea hobetzeko eginkizun nagusiak nutrizioa, haurdunaldiaren diagnostikoa eta kontrola eta abortuen prebentzioa dira. Haurdun dagoen ardiaren nutrizioa, erditzea aurrez prestatzea eta ukuiluaren kudeaketa izan dira gehien aipatu diren alderdiak arkumeen hilkortasuna murrizteko. Arkumeak jaiotzean duen pisua eta sasoia eta oritzaren kantitatea eta kalitatea jo dira arkumearen hilkortasun baxua lortzeko zaindu beharreko alderdi nagusitzat.

SheepNet-en arabera, nutrizioa, haurdunaldiaren diagnostikoa eta kontrola eta abortuen prebentzioa dira ardi aziendaren produktibitatea hobetzeko eginkizun nagusiak

testua eta argazkia N. T.

SheepNet Europar Batasunak finantzatzen duen proiektu bat da, eta helburua ardien produktibitatea hobetzea da. Ardiaren produktibitatean (estalitako ardi bakoitzeko hazten diren arkumeen kopurua) uztartu egiten dira ugalketaren arrakasta, emankortasuna, enbrioien biziraupena eta arkumearen biziraupena. SheepNetek ikertzaileen eta alde interesdunen –abeltzainak, teknikariak eta albatariak– arteko ezagutzen trukea bultzatzen du, abeltzaintzako praktikarik eta berrikuntzarik onenak ahalik eta gehien zabaltzeko. Proiektuan EBko ardi ekoizpenaren sei herrialde nagusiek parte hartzen dute (Erresuma Batua, Espainia, Errumania, Italia, Frantzia eta Irlanda), baita Turkiak ere.

Europako ardi ekoizpenaren sei herrialde nagusien inkesta
Beharrak eta erronkak identifikatzeko, inkesta bat egin zen Europako ardi aziendaren ekoizpenaren sei herrialde nagusietan (Irlanda, Frantzia, Erresuma Batua, Errumania, Espainia eta Italia) eta Turkian. Inkestaren helburua zen erronka eta behar nagusiak identifikatzea, baita praktikarik onenak ere, ardien produktibitatea hobetzeko (ugalketa, haurdunaldia, arkumeen hilkortasuna murriztea). Parte hartzaileei eskatu zitzaion 5 erronka hautatu eta sailkatu zitzaion, garrantziaren arabera, hobetzeko emankortasuna (16 aukerako zerrenda batean), haurdunaldia (13 aukera), arkumeen hilkortasunean inplikaturiko faktoreak, kudeaketako faktoreetan banatuta (11 aukera) eta animalia faktoreak (11 aukera). Inkestatuen banaketa hau izan zen: Frantzia %31, Italia %17, Turkia %14, Irlanda %13, Espainia %11%, Errumania %8 eta Erresuma Batua %6. Inkestatutako abeltzainen %69k haragitarako ardi sistemak lantzen dituzte, eta %31k esnetarakoak. Ardien produktibitatearen hobekuntzak antzeko erronkak planteatu zituen Europa osoan, baina garrantziaren hurrenkera pixka bat aldatzen zen eskualde batetik bestera.

Irtenbide praktikoak ardi aziendaren produktibitatea handitzeko

Herrialde eta ardi ekoizpeneko sistema bakoitzean identifikatutako beharrei eta erronkei erantzuteko, SheepNetek 42 irtenbide eta 73 gomendio praktiko (aholkuak eta trikimailuak) zehaztu zituen. Irtenbide eta gomendio horiek abeltzainen eta sektorean diharduten eragileen parte hartze aktibotik abiatuta bildu ziren, herrialde kide bakoitzean antolatutako tailer nazionaletan. Irtenbideen eta aholku eta trikimailuen bildumak agerian utzi zuen arazo askoren soluzioak oso eskuragarriak zirela beste herrialdeetan ere. Interesdunek irtenbide hauek baloratu zituzten bereziki: nutrizioari eta larreak kudeatzeari buruzko jarraibide praktikoak, gorputz egoera puntuatzeko hainbat eredu, abortua kudeatzeko ohar teknikoak, etxaldeetako arkumeen hilkortasunaren erregistroa, eta gomendio praktikoak jaiotzean arkumeek pisu ezin hobea edukitzeko eta hilkortasuna murrizteko.

Ikusi da hurrengo aholku eta trikimailu hauek oso zabaldua daudela erabiltzaileen artean. Adibidez, maneiuo mahuka batean ardien gainetik igo eta jaitsi daitekeen ate bat jartzea, ur tutuak erabiltzea erditzeko gelaxka ugaritan ura hornitzeko, elikadurarako barrera mugikor bat jartzea, arkumeak ez daitezen elikadurako pasilloetan sartu, identifikazio elektronikoaren bidezko teknologia erabiltzea, esaterako, telefono adimendunak, datuak erregistratzeko, edota barra soil bat erabiltzea maneiuo mahukan, belauñpearen parean, ardiak atzerantz mugitu ez daitezzen. Irtenbide eta aholku eta trikimailu guztien deskribapen erraz eta zehatza aurkitu daiteke SheepNeten webgunean, parte hartu duten herrialdeetako hizkuntzetara itzulita.



Proyecto Life Oreka Mendian: aunando conservación y aprovechamiento en los pastos montanos

texto y fotografías Ana Gracianteparaluceta y Amelia Ortubay. HAZI Fundazioa.

Los pastos montanos son uno de los ambientes más amenazados de Europa. Según los últimos estudios publicados, como el Informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo sobre el Estado de la naturaleza, el abandono de los sistemas de pastoreo y el pastoreo insuficiente son unos de los principales problemas que afectan a los medios terrestres europeos.

Las sierras del País Vasco han sido desde tiempos inmemoriales modelizadas por rebaños trasterminantes, cuando el ganado abandona el valle donde ha pasado el invierno para ser trasladado al monte (comunal en la mayor parte de los casos). Así, los pastos montanos son utilizados para alimentar unos animales que, a su vez, proporcionan productos de alta calidad y elevada demanda social. Esta ganadería extensiva, en la que los animales pastan libres y aprovechan los pastos montanos, además, es la causa, el motor y la herramienta para el mantenimiento de las grandes extensiones de landas abiertas que forman parte de la identidad vasca y de sus montañas. Los cambios en el manejo tradicional del ganado, el abandono de unas zonas y el alto aprovechamiento de las más accesibles, la sustitución del ovino por ganado mayor, son algunas de las causas que han desencadenado problemas de conservación en los pastos de montaña: desarrollo de matorral, establecimiento de especies invasoras, incremento de las posibilidades de incendio...

Ante esta situación, en 2016 la Comisión Europea aprobó el Life Oreka Mendian, un proyecto cuyo principal objetivo es desarrollar una estrategia de conservación de estas zonas pascícolas en 15 lugares Natura 2000 de Euskadi y 8 de Iparralde. El proyecto ejecuta acciones encaminadas a garantizar la conservación de los pastos de montaña a partir del mantenimiento del uso socioeconómico que ha creado estos parajes. Pasado ya el ecuador del proyecto, se pueden analizar los avances conseguidos hasta la fecha en cuanto a:

Planificación para la gestión de los ambientes pascícolas
Para los 15 ENP de Euskadi del ámbito del proyecto se han redactado Planes de Conservación de Hábitats Pascícolas, con objeto de establecer en cada lugar los objetivos de conservación y las actuaciones de gestión necesarias para alcanzar los mismos, bien sea con financiación dentro del proyecto o a partir de otras fuentes. Las directrices de cada plan se han podido establecer gracias a un diagnóstico derivado de la revisión de la vegetación de los ambientes abiertos de estos espacios y sus cambios en los últimos 10 años (en general, caracterizado por un descenso en la superficie de los pastos montanos y los brezales, unido a incrementos en las superficies de lastonares, helechales, argomales y espinares), un seguimiento de la oferta de pasto disponible, a partir de cortes de control de la producción de hierba en jaulas de exclusión, y los datos de ganado que utiliza los montes. El escenario a futuro deseado se ha

basado en dicho diagnóstico, al que se han sumado las necesidades detectadas para el correcto desarrollo de la actividad ganadera. Para la redacción de dichos planes ha sido imprescindible la implicación de los propietarios, usuarios, gestores de espacios naturales, expertos y agentes locales en la gestión integrada y sostenible de los pastos de montaña, para lo que se han generado oportunidades de encuentro y debate.

Recuperación de superficie, estructura y funcionalidad en hábitats pascícolas
Acorde con los planes redactados, se están desarrollando las actuaciones para la conservación de los pastos montanos, de acuerdo a una priorización en función de los balances de oferta/demanda del pasto, de las tendencias de matorralización y del potencial uso ganadero de las zonas en cuestión. Entre dichas actuaciones, por su extensión, destacan los desbroces para el control de la matorralización. Estos son de dos tipos: totales, en zonas monoespecíficas de argoma, o parciales, dejando un porcentaje (30-50%) de matorral sin desbrozar para la recuperación de mosaicos pasto-matorral y mejora de la estructura y funcionalidad de los brezales. Estos mosaicos contribuyen a la heterogenización del paisaje y al aumento de la biodiversidad, ya que sirven de refugio a liebres, perdices, aves, invertebrados.... Por otro lado, se están realizando desbroces de helecho para la recuperación de superficie herbácea y se intenta fomentar el silvopastoreo en plantaciones colindantes a las zonas abiertas. Todas las actuaciones se están desarrollando en las zonas con mayor aptitud para el pastoreo. El aumento de superficie pas-table resultante está sirviendo para reducir la presión en zonas

con cierta carga ganadera y disminuir riesgos de incendios. Para que el ganado adquiera cierta querencia por estas zonas desbrozadas, se están construyendo abrevaderos y otras pequeñas infraestructuras (saleras, rascaderos...) que satisfacen las necesidades del ganado y funcionan como de foco de atracción. De este modo, se pretende que sea el propio ganado el que mantenga en el futuro las zonas desbrozadas. Por último, en lugares puntuales erosionados por exceso de pisoteo o en bosquetes con problemas de regeneración, también se han construido cierres de exclusión de ganado.

Recuperación de hábitats vulnerables y especies de flora amenazada, inmersos en zonas de pastoreo
En el ambiente de pastos de montaña se encuentran hábitats húmedos vulnerables, como los trampales, y flora de interés, como los narcisos (*Narcissus sp.*). Un trampal, por su carácter encharcadizo es, por un lado, un hábitat relativamente atrayente para el ganado que, principalmente en los meses de verano, busca en estos enclaves agua para beber, y por otro, es altamente vulnerable al pisoteo reiterado y a la concentración de excretas. Sin embargo, es conocido que, en algunos casos, cierta entrada de ganado favorece que el hábitat no se matorralice o evolucione a otros estados sucesionales. Para mejorar el estado de conservación de este hábitat se ha estudiado con expertos caso por caso proponiendo actuaciones específicas para cada situación (construcción o permeabilización de cierres, eliminación de especies alóctonas del entorno, desbroces...). Entre las especies de flora más bellas que pueden verse en los pastos de montaña están los narcisos. Su gran atractivo hace que sean recolectados por los visitantes de nuestros Espacios



Naturales provocando una paulatina disminución de sus poblaciones hasta poner en peligro su supervivencia. Con el fin de concienciar al público y evitar su recolección se han colocado paneles informativos. También hay que mencionar las labores desarrolladas para favorecer el desarrollo de la vistosa *Daphne cneorum*, en Aiako Harria. Esta planta, calificada como vulnerable y cuyas poblaciones estaban en franco declive hasta hace pocos años, necesita una atención especial, con desbroces muy cuidadosos de la “maleza” que rodea cada planta, seguimiento específico, reproducción ex-situ y reintroducción de ejemplares, etc.

Eliminación de flora invasora

La especie alóctona invasora *Phytolacca americana* apareció hace unos años en Jaizkibel y, pese a los esfuerzos de la Diputación Foral de Gipuzkoa, sólo se ha conseguido controlar su expansión pero no su erradicación. Métodos específicos de control serán llevados a cabo con ese fin dentro del proyecto LIFE.

Seguimiento de la eficacia de las acciones realizadas

El Life Oreka Mendian está prestando gran atención al seguimiento y análisis de los efectos ecológicos de las acciones de conservación que está realizando. Para ello, se han diseñado 12 indicadores con el fin de valorar al final si las actuaciones ejecutadas han dado respuesta a los objetivos específicos de conservación establecidos al inicio del proyecto. Dichos indicadores son de superficie, estructura y función de los hábitats objetivo (entre otros, praderas montanas (6230*), brezales húmedos (4020*) y secos (4030), trampales acidófilos (7140), etc.), del estado de conservación de especies objetivo como los narcisos, de la eficacia restauradora del diente de ganado y del comportamiento animal en el pastoreo.

Divulgación del proyecto e intercambios de experiencias

Desde el inicio del proyecto, se está procurando debatir iniciativas y compartir conocimientos entre diferentes administraciones, gestores de Espacios Naturales, investigadores, ganaderos, guardas de montes y público general. La integración y colaboración de los ganaderos en talleres y visitas de campo está siendo un factor indispensable para garantizar resultados a futuro. Para divulgar el proyecto al resto de población, comunicar los resultados del mismo y garantizar la visibilidad de la herramienta financiera LIFE, hasta la fecha se han elaborado: un folleto y una página web del proyecto, un vídeo divulgativo, paneles, un stand informativo para llevar a ferias ganaderas, material de merchandising y campañas divulgativas con excursiones y charlas.

La participación en el proyecto de dos socios franceses favorece el aprendizaje mutuo entre formas de hacer, gestionar y financiar actuaciones de conservación a ambos lados de la muga. Por otro lado, se están intercambiando experiencias con otros proyectos LIFE, así como con un gran número de entidades europeas que trabajan en zonas de montaña, gracias a la activa participación en el proyecto de Euromontana. Finalmente, de las experiencias generadas y compartidas a lo largo del proyecto se pretende establecer unas Buenas Prácticas que faciliten a los gestores la toma de decisiones a la hora de autorizar usos y actuaciones en los hábitats pascícolas. Aunque queda casi la mitad del periodo de ejecución del proyecto, puede decirse que muchos de los objetivos operativos previstos en la candidatura del proyecto se han alcanzado, y otras acciones están debidamente encauzadas. Hasta finales de 2021, el Life Oreka Mendian seguirá trabajando para mantener el capital natural, cultural y paisajístico de los pastos de montaña de una forma equilibrada con su correcto aprovechamiento socioeconómico.

Neiker-Tecnaliak euskarazko dibulgazioa sarituko du CAF-Elhuyar sarietan

testua eta argazkia N. T.



Neiker sari bereziaren laugarren edizioa da, eta 2.000 euroren zenbatekoa dauka.

Lanak 2020ko otsailaren 7ra arte aurkeztu daitezke.

Neiker-Tecnaliak nekazaritza, abeltzaintza eta basogintza sektoreari lotutako lanik onena sarituko du CAF-Elhuyar sarien esparruan, arlo zientifiko eta teknologikoko erreferentziatzko gai eta ikerketen euskarazko dibulgazioa, kazetaritza eta sozializazioa aitortzeko eta sustatzeko. Lanak 2020ko otsailaren 7ra arte aurkeztu daitezke.

CAF-Elhuyar sariketaren helburua zientzia eta teknologiaren mundua eta gizartearena lotzea da. Sari berezi honen filosofia bat dator Neiker-Tecnaliaren helburuarekin, ezagutza eta soluzio berritzaileak eta transferigarriak garatzeko, nekazaritzako elikagaien sektoreari balioa eman eta bere lehiakortasuna hobetze aldera.

Neiker-Tecnalia sari berezia jatorrizko dibulgazio artikuluen eta kazetaritza zientifikoaren kategorietan aurkeztutako lanen artean aukeratuko da, eta, ondorioz, gerta daiteke artikulua irabazlea beste kategorietako batean ere saritu izana izatea. Joan den edizioan, Izaro Zubiria Ibarguren albaitariak irabazi zuen saria, “Esnea ekoizteko, bertako ala kanpoko proteina erabili?” izenburuko lanarekin. Epaimahaiak artikuluen ikerketa lan argi eta zehatza baloratu du, eta, horrez gain, sektorearen benetako arazo bati erantzuten laguntzen diola: proteina eduki handia duten lehengaiak inportatu behar izateagatik dagoen menpekotasun handiari, azienda elikatze aldatutako lokal jasangarriagoak bilatuz. Izaro Zubiria Ibarguren lizartzarrak proteaginosoen eta oleaginosoen erabilerari buruz ikertzen du, esnetarako animalien jasangarritasuna hobetzeko.

CAF-Elhuyar lehiaketak jatorrizko dibulgazio artikulua saritzen ditu gainerako kategorietan. Dibulgazio artikulua orokorrak eta egilearen doktore tesian oinarritutako artikulua aitortuko dira. Azpikategoria horietako bakoitzean, egileak 2.000 euroko sari bat eta Imanol Andonegiren eskultura bat jasoko ditu.

Kazetaritza zientifikoaren atalean, lan irabazleak 2.000 euroko saria eta Imanol Andonegiren eskultura bat jasoko ditu. Halaber, CAF-Elhuyar sariak sorkuntzarako beka bat emango dute, “Zientzia gizartean” lelopean. Kategoria horretan onartutako diren proiektuen helburua izango da zientzia/teknologiaren eta gizartearen arteko interakzioa erraztea. Hautatutako proiektuaren egileak 5.000 euroko laguntza bat jasoko du aurkeztutako lana garatzeko, baita eskultura bat ere.

Artikuluak 2020ko otsailaren 7ra arte aurkeztu ahal izango dira sarien webgunean dagoen formulario baten bidez: <https://www.elhuyar.eus/eu/site/proiektuak/caf-elhuyar/izen-ema-tea>. Bestalde, oinarriak esteka honetan kontsulta daitezke: [cafelhuyarsariak.elhuyar.eus](https://www.cafelhuyarsariak.elhuyar.eus).

Neiker eta Elhuyar hitzarmena

Saria Neikeren eta Elhuyar Fundazioaren artean ikerketaren arloan euskara sustatzeko 2016ko uztaillean hasi zen hitzarmenaren parte da. Bi erakunde- en arteko hitzarmenean sartzen dira nekazaritza sektoreari lotutako hiztegi espezializatu baten garapenean laguntzea, Neikerek Zientzia Azokan parte hartzea, gazteei sektoreari buruzko ikerketa helarazteko, eta aipatutako Neiker sari berezia, nekazaritza-abeltzaintza eta basogintza sektoreari lotutako ikerketen euskarazko dibulgazioa saritzeko.



El aprovechamiento energético de los montes vascos

texto y fotografías Alejandro Cantero, Ingeniero de Montes, Hazi Fundazioa

A lo largo de la Historia, las masas forestales vascas han tenido, en cuanto a volumen, un aprovechamiento principalmente energético. La construcción naval o la edificación han sido usos de gran valor añadido, pero la extracción de leña y de carbón vegetal ha sido la principal demanda de estos montes hasta la llegada del pino radiata a mediados del siglo XX.



En la página anterior, Aprovechamiento en montes alaveses para generación de energía. En esta página, Quejigal de rebrote de cepa en los Montes de Vitoria.

El contexto mundial

Aunque el País Vasco supone unas cifras pequeñas en el conjunto europeo y mundial, conviene dar unas pinceladas a la situación forestal global, de mano de las grandes cifras aportadas por la FAO en sus interesantes informes anuales. Se compara seguidamente las grandes cifras de los tipos más importantes de productos forestales: la madera en rollo de uso industrial y la leña, El principal destino de la madera en rollo industrial es la madera aserrada, seguida de la producción de pasta de papel y de tableros de partículas y de fibra. El crecimiento de la demanda mundial de estos productos requiere, obviamente de madera en rollo, pero también aumentan las posibilidades de empleo de residuos de madera y fibra, de forma que disminuye la presión sobre las cortas de madera en rollo. Las políticas de apoyo al reciclaje vienen suponiendo un incremento del uso de fibra y papel recuperado y, consiguientemente, una reducción de la demanda de madera verde para pasta.

Además, algunas industrias papeleras se están dedicando a la “química verde”, diversificando la oferta y la demanda. En cuanto a la madera de uso destinada a la producción energética a partir de la madera resultan difíciles de obtener debido a la diversidad de usos y al alto porcentaje de producción informal. En los países en desarrollo, la leña suele ser la principal fuente de energía para cocinar alimentos y para calefacción, tanto en entornos urbanos como rurales. Se estima que en estos países la mayor parte de toda la madera consumida anualmente se emplea como combustible. El crecimiento de la población de esos países está ejerciendo una gran presión sobre los recursos madereros, de forma que, con demasiada frecuencia, viene siendo causa tanto de la destrucción del bosque como del empeoramiento de las condiciones de vida de millones de personas. El escaso valor económico de la leña no puede absorber costos altos de transporte, por lo que el abastecimiento de leña

es un producto de carácter local, con una presión creciente sobre la vegetación boscosa y arbustiva cercana a centros habitados y de actividades productivas que emplean madera como combustible. Además, los datos disponibles sobre consumo de leña se basan principalmente en estimaciones, ya que la mayor parte de la producción y del consumo de leña tienen lugar fuera de los canales comerciales, por lo que no quedan registrados en las estadísticas oficiales. Los dos organismos principales que recogen este tipo de estadísticas a nivel mundial, la FAO y la Agencia Internacional de Energía (AIE), ofrecen diferentes cifras debido a que cuentan con distintas definiciones y fuentes de suministro de datos. La AIE presenta cifras de producción de energía a partir de biomasa que incluyen otros tipos de biomasa, tales como los residuos agrícolas o el estiércol y también incluyen la generación de calor y energía en la industria forestal y por parte de productores comerciales de energía, lo que no recoge la FAO.



1 Bosque de frondosas densificado tras el abandono del carboneo, entre Berganzo y Payueta.
2 Planta de generación térmica en la Granja Modelo de Arkaute.
3 Aprovechamiento en montes alaveses para generación de energía.



2



3



“En el País Vasco, el carbón vegetal pasó a la Historia desde mediados del siglo XX, pero ha dejado su huella en miles y miles de hectáreas de bosques que actualmente se presentan en forma de brotes de cepa en monte bajo o de arbolado trasmochó.”

Viejo roble trasmochó en Okariz (Llanada Alavesa).

En general, la producción de energía total a partir de biomasa aumentó a un ritmo relativamente lento, en torno al 1 % anual. La mayor parte del incremento de la producción tuvo lugar en los citados países en desarrollo, donde la madera continúa siendo una fuente principal de energía. Grandes regiones como Asia y el Pacífico han disminuido considerablemente la demanda de leña, debido al cambio a otros tipos de energía más accesibles como resultado del aumento de los ingresos económicos. Para el futuro, se espera un notable incremento del uso de biomasa para la producción de energía en Europa y en América del Norte, a medida que las políticas sobre energía renovable den resultados. Se prevé que la energía producida a partir de biomasa en Europa se triplicará en los próximos años en respuesta a los objetivos climáticos, con una importante parte de la producción procediendo de los cultivos energéticos y de residuos agrícolas. Según el Plan vasco de Aprovechamiento Energético de la Biomasa 2017-2020 (EVE, con la ayuda de HAZI Fundazioa), las energías renovables han pasado de representar menos del 2% del consumo interior bruto en 1982 al 7% en 2015 y la Estrategia Energética vasca vigente (3E2030) prevé que en 2030 el consumo interior bruto esté cubierto en un 15% de renovables autóctonas, junto con un 42% por el gas natural, 35% por derivados del petróleo, 7% de energía eléctrica importada y un 1% de carbón. La mayor parte del consumo interior bruto vasco de energías renovables corresponde histórica y actualmente a biomasa. En concreto, un 54% del consumo renovable proviene de la biomasa forestal, que consiste principalmente en la generación de calor que realiza la industria papelera mediante la recupera-

ción de subproductos de su proceso productivo, e incluye (con un peso residual) las calderas domésticas de pellets y astilla. Otros tipos de biomasa utilizados en Euskadi son los biocarburantes (17% del consumo renovable) y los residuos sólidos urbanos y el biogás, que conjuntamente suponen el 12% del consumo renovable e incluyen la central de Zabalgardi y las plantas de biogás de vertedero y de estaciones de depuración de aguas residuales. El resto del consumo de renovables corresponde a la energía eólica (7%), mini-hidráulica (4%), las centrales hidroeléctricas de Barazar y Sobrón (5%) y, en menor medida, energía solar térmica, solar fotovoltaica y geotermia. Y entre estas grandes cifras, ¿dónde está la leña vasca?

El contexto vasco

En el País Vasco, el carbón vegetal pasó a la Historia desde mediados del siglo XX, pero ha dejado su huella en miles y miles de hectáreas de bosques que actualmente se presentan en forma de brotes de cepa en monte bajo o de arbolado trasmochó. La mayor parte de robledales, quejigares, encinares, bortales, etc. aparecen como bosques densos, dominados por brotes de pequeñas dimensiones, de fustes ramosos o tortuosos y con crecimientos estancados, sin apenas regeneración por semilla. En el caso de los hayedos, la situación es algo mejor por su alta capacidad regenerativa y por su considerable crecimiento forestal en laderas húmedas y umbrosas. La secular y continuada labor de las cuadrillas de baso-mutilak y de carboneros se aprecia no solo en el aspecto actual de esos bosques, sino también en la abundancia de txondorrak o plataformas de carboneras y en los antiguos caminos de extracción de la leña y carbón median-

te caballería. Comarcas enteras como Montaña Alavesa o sierras como Badaia se dedicaron al suministro continuo de leña y de carbón vegetal para sus propios pueblos y también para ciudades vecinas como Vitoria o Logroño. Muchos pueblos, principalmente alaveses, conservan grandes extensiones de Montes de Utilidad Pública ocupadas por bosques naturales de frondosas. En esos montes, los vecinos que lo solicitan tienen derecho a aprovechar una cierta cantidad de árboles como leña de uso privado, sin poder comercializarla. Las suertes foguerales o leñas vecinales son, por tanto, una forma de aprovechamiento de los recursos forestales de forma local, tradicional y ecológica, ya que se traducen en un menor consumo de energías fósiles en esos núcleos rurales. Actualmente, según las estadísticas forestales recopiladas por las Diputaciones Forales, las leñas suponen un pequeño porcentaje de la madera que se corta anualmente en los montes vascos. Por ejemplo, en 2018 (año record) se cortaron en los montes vascos 2,5 millones de m3 de madera de coníferas y 190.000 m3 de eucalipto, además de unos 15.000 m3 de madera y leña de frondosas. En los lotes comerciales de frondosas, la madera de baja calidad, porque es muy ramosa, presenta pequeño tamaño o defectos para su aserrado, también se suele vender con destino a leña. Realmente, cualquier tipo de madera puede aprovecharse como leña, bien directamente, cortada o rajada en pequeños tochos, o transformada en astillas o pellet. Por ejemplo, la Granja Modelo de Arkaute cuenta desde hace varios años con una planta de generación térmica que consume astilla de pino para producir agua caliente sanitaria y calefacción, así como refrigeración en varios invernaderos. Un buen ejemplo.

Ascenso al Toloño

texto y fotografías Alejandro Cantero, Ingeniero de Montes, Hazi Fundazioa



La cumbre del monte Toloño, con 1.271 m, es una de las más altas de Álava y del País Vasco y una de las que mejores vistas ofrece. Se sitúa en el extremo occidental de la cadena montañosa de sierra de Cantabria, que ahora ha pasado a denominarse sierra de Toloño.



En la página anterior, vista general de la sierra de Toloño desde la cumbre.
En esta página, vista de la montaña desde el comienzo de la excursión y Peña del antiguo castillo desde la cumbre.

Un poco de Historia

El dios Teutates, también llamado Tutatis por Asterix y su tribu, era venerado en la Galia y Britania antes de la llegada del Imperio Romano y en su honor se levantaban altares de piedra. En Hispania, las tribus celtas también le honraron y le asociaron a las montañas, legando topónimos actuales como Teleno o Teleña. Los vándulos le denominaban Tullonium y de ahí parece ser que emanan toponímicos alaveses como Tullonium (cerro cerca de Alegría), el pueblo y la sierra de Tuyó o el propio monte Toloño. La Sierra de Toloño o Toloño Mendilerroa, entendida como una parte o como el todo de Sierra de Cantabria, separa la comarca de Montaña Alavesa de la Comunidad de la Rioja y de la comarca de Rioja Alavesa. Recientemente (2018) se ha producido una resolución del Instituto Geográfico Nacional para denominar con el nombre de sierra de Toloño a toda la sierra de Cantabria, como venían reclamando diversos estudiosos. El extremo occidental de la sierra son las Conchas de Haro, en las mismas orillas del río Ebro, y se extiende de oeste a este separando la Rioja Alavesa del resto de Álava. Es una cadena montañosa que destaca desde lejos, por el color blanquecino de su litología caliza y por el fuerte desnivel que presentan en ambas vertientes.

La montaña del Toloño constituye una buena atalaya sobre la Rioja. En las cercanías de su cumbre la Corona navarra construyó en los siglos XII-XIII un castillo que formaba parte de una línea defensiva a lo largo de la "Sonsierra Navarra" para defenderse de los ataques castellanos. Quedan aún restos de ese castillo que pueden visitarse después de una pequeña escalada. Al pie de ese antiguo castillo también se conservan las ruinas de un antiguo monasterio dedicado a Nuestra Señora de los Ángeles de Tolonio o Toloño. Los monjes jerónimos se establecieron en ese monasterio, pero debido a la dureza de su vida a esa altitud y al aislamiento, lo abandonaron en el siglo XV. Desde entonces pasó a ser propiedad de la Hermandad de la Divisa, formada por las villas de Peñacerrada, Labastida, Salinillas de Buradón, Ocio y Berganzo y el condado de Treviño, los cuales se iban alternando para administrar las tierras del monasterio y sus rentas. Para recordar esa concurrencia de los pueblos, Como recuerdo de aquella propiedad compartida, el primer domingo de junio se organizan varias marchas desde los pueblos circundantes y una romería en la cumbre. En 1835, durante la primera Guerra Carlista, el monasterio fue incendiado. Sólo quedan restos de su fachada delantera, del aljibe y de un par de neveros y su antiguo retablo se instaló en la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, en Labastida. Se trata, por tanto, de una cumbre cargada de Historia.



Rasos de Ortada



Rasos de Ortada, con la cumbre al fondo



Ruinas del antiguo monasterio tras sus recientes obras de recuperación

El itinerario propuesto

Una ascensión muy conocida al monte Toloño parte de Labastida, normalmente desde el área recreativa de San Ginés. Sin embargo, es una ruta de cierta dureza, ya que hay ascender un desnivel de 600 m en unos 4 km de recorrido, es decir, un 15% de pendiente media. Resulta más fácil subir al Toloño desde el puerto de Rivas de Tereso (cota 945), que une el pueblo riojano del mismo nombre con Peñacerrada, en la Montaña Alavesa, mediante las carreteras LR-317 y A-3202. En ese puerto hay una pequeña área de aparcamiento, situada en la parte sur, donde se puede dejar el coche. Desde la carretera parte una pista forestal de buen firme que va ascendiendo poco a poco y que permite acercarse a la cercanía de la cumbre, atravesando una barrera, luego un pinar y, por último, cruzando el extenso hayedo de la cara norte del Toloño. Este hayedo resulta interesante por la densidad y altura de sus árboles, pero también por el gran número de tejos que alberga en su interior, constituyendo uno de los mejores ejemplos de mezcla haya-tejo de todo Álava. Tras 4,5 km de buena pista forestal, se accede a los pastos de Ortada (cota 1.070), donde las vacas, yeguas y ovejas aprovechan este interesante pastizal montano. La cumbre está muy cerca y para alcanzarla se aconseja seguir un pequeño y empinado sendero por en medio del hayedo, sendero que parte del abrevadero-fuente de Zapiturri (km 5).

Así se llega a la planicie de la zona alta del monte, donde se ubica la peña del antiguo castillo (1.262 m) y las ruinas del antiguo monasterio de Nuestra Señora de los Ángeles de Toloño. La verdadera cumbre está muy próxima, siguiendo el sendero. Desde esta zona, el paisaje de la Sonsierra riojana se despliega ante nuestros ojos, con el río Ebro, la sierra de la Demanda y el pico San Lorenzo hacia el sur. Resulta difícil de creer que hace siglos habitaran de forma permanente pastores, soldados y monjes en esta llanura a 1.200 m de altitud. Un último esfuerzo y ya se alcanza la cumbre del Toloño (km 6,2), que también es conocida como Peña del Agujero o Peña de la Cruz. Desde esta cumbre las perspectivas, en un día despejado, son espectaculares. Queda patente el contraste del paisaje de la cara norte, dominado por los extensos hayedos de la Montaña Alavesa, frente al paisaje del sur, de encinares y viñedos. Para descender, se aconseja volver por otro sendero que se dirige en suave descenso hacia el este, primero atravesando una cima secundaria con un mojón topográfico y luego cruzando el hayedo de nuevo. Se accede así a las cercanías de la Peña del León, donde el sendero ya no se encuentra tan bien señalizado y hay cierto riesgo de pérdida. Tomando dirección norte, hacia la zona de Bonbalatxe, se desciende de nuevo a la pista del comienzo de la excursión (km 9), la cual, finalmente, nos devuelve al punto inicial (km 11).



Se trata de una excursión de media/baja dificultad, donde el mayor peligro de caída se concentra en la abrupta cara norte de la cumbre y en la arista oriental de esta alineación montañosa, ya en territorio riojano, por donde es peligroso intentar el descenso. Salvo un pequeño tramo cerca de la cumbre, todo el recorrido lo habremos realizado sin salir del término municipal de Peñacerrada/Urizaharra. Aunque el hayedo que atravesamos sea denso y alto, se trata de un bosque muy humanizado. Las huellas del ser humano son evidentes en los antiguos tocones y en el aspecto actual de monte bajo del arbolado. El carboneo y el trasiego de leña y madera han sido intensos durante siglos, pero en las últimas décadas el nivel de cortas ha sido muy inferior al crecimiento, como en toda la comarca. Ello, unido a la baja incidencia de grandes perturbaciones forestales, ha permitido la recuperación y densificación de los bosques de fagáceas. Para acabar la excursión, se puede elegir entre una bodega y un menú riojano, al sur, o una visita a Peñacerrada, al norte. Esta Villa mantiene su interesante casco histórico, con imponentes murallas, y un curioso Museo Etnográfico al aire libre, abierto de forma permanente y de acceso gratuito. Contemplar de cerca las herramientas y la maquinaria agraria que empleaban nuestros antepasados es una interesante forma de terminar el itinerario.



Salamandra común
Arrabioa
Salamandra salamandra

Descripción
La salamandra común es un urodelo o anfibio caudado de tamaño medio, con una longitud de 13-15 cm. La mayor parte de los ejemplares que habitan en nuestro territorio presentan una alternancia de bandas amarillas y negras de anchura variable. En el occidente alavés se pueden encontrar individuos en los que predomina la tonalidad y la anchura de banda negra. En Gipuzkoa, por el contrario, hay zonas en los que existe dominancia de salamandras con tonalidad amarilla. Las glándulas parótidas son muy prominentes a ambos lados de la cabeza. La zona ventral es gris o parda oscura con ligeros tonos amarillentos. Su hocico es corto y redondeado. La cola es de sección cilíndrica y, a diferencia de los tritones, no está adaptada al medio acuático. Las hembras son de mayor tamaño que los machos y su cola proporcionalmente más corta. El tamaño de los ejemplares disminuye a medida que nos desplazamos hacia el este. Los mayores registros se han obtenido en la comarca de Valles Alaveses donde se han fotografiado especímenes de hasta 17 cm de longitud. A finales de la fase larvaria los metamórficos se caracterizan por su ancha y aplanada cabeza, con un tamaño de unos 6 cm. En ellos son muy llamativas las ramificaciones branquiales externas, cuya longitud está directamente relacionada con el grado de oxigenación de las aguas en las que viven.

Hábitat
Ocupa mayoritariamente zonas boscosas de tipo caducifolio, hayedos, y robledales frescos, así como áreas de pastizales montanos y turberas. La especie está asociada siempre a medios con un alto índice de humedad ambiental. Puntualmente se puede localizar en microhábitats sombríos, como fondos de barrancos y regatas, enclavados en medios de tipo mediterráneo como son los encinares.

Alimentación
Los adultos se alimentan de moluscos, insectos, arácnidos y sobre todo de lombrices de tierra que capturan bajo troncos o entre la hojarasca del suelo. Las larvas son muy voraces y atrapan una variada gama de invertebrados acuáticos. Se han observado casos de canibalismo entre larvas de diferente tamaño recluidas en pozas de pequeñas dimensiones.

Reproducción
La época reproductiva tiene lugar a finales de invierno, en noches con temperaturas superiores a 5º C. Existen distintas modalidades de reproducción dependiendo de las poblaciones. En unos

casos pueden ser ovovivíparas (las hembras paren larvas que necesitan una fase acuática para completar la metamorfosis), mientras que en otros son vivíparas (pariendo juveniles totalmente desarrollados). En Gipuzkoa se han documentado modos de reproducción intermedios ovovivíparos-vivíparas, aunque las estrategias reproductivas de esta especie apenas han sido estudiadas en nuestro territorio. El periodo larvario puede variar entre 2-4 meses y está vinculado al grado de desarrollo de los neonatos en el momento del parto.

Distribución
Es un anfibio de distribución Paleártica occidental, ampliamente distribuido por el continente europeo, desde la costa de Portugal hasta el mar Negro. En la península Ibérica es una especie muy diversificada, con múltiples subespecies que se distribuyen en prácticamente todas las sierras a partir de los 100 metros de altitud. En Araba se rarifica a medida que se desciende en latitud, ausentándose de comarcas intensamente humanizadas como son la Llanada y Rioja alavesa. Su límite meridional en nuestro territorio se sitúa en el cordal Toloño-Cantabria.

Estatus y conservación
A nivel autonómico esta especie protegida no se encuentra amenazada (Catálogo Vasco de Especies Amenazadas), aunque a una escala global está catalogada como “Vulnerable” (Libro rojo de los Anfibios y Reptiles de España). Factores que inciden negativamente sobre el mantenimiento de sus poblaciones son los relacionados con la alteración del medio, deforestación y contaminación de regatas y torrenteras. Así como la introducción de ictiofauna alóctona en lugares de montaña. Una amenaza que ha aparecido recientemente es la existencia de una enfermedad emergente de carácter fúngico, que ocasiona un elevadísimo grado de mortalidad en las poblaciones afectadas.

texto
M^a Elena Potes
ilustración y fotografía
Conrado Tejado Lanseros

Instituto Alavés de la Naturaleza

Foie fresco sobre crema de Alubia Pinta Alavesa



1

Ingredientes

- Foie fresco de oca o pato
- Alubia pinta alavesa
- Dos dientes de ajo
- Una zanahoria
- Una cebolla pequeña
- Laurel, pimienta y sal

2

Elaboración

Poner las alubias a remojo de víspera. A la mañana siguiente, poner en una cazuela con agua fría las alubias, zanahoria, ajo y cebolla y dejar cocer hasta que estén tiernas. Añadir la sal a mitad de la cocción.

Una vez cocidas, se pasan por la batidora y el chino hasta obtener una crema fina. Se corrige de sal si es necesario.

En una sartén antiadherente sin nada de aceite se pasan filetes de foie vuelta y vuelta hasta que estén dorados por fuera pero rosados en el interior. Se salpimenta.

Se cubre el fondo un plato con la crema de alubias caliente. Se coloca el foie. Se sirve inmediatamente con un poco de sal en escamas por encima.



Euskal babarrunak

Babarruna tradizio handiko elikagaia da Euskal Herrian, duela bostehun urte baino lehenagotik egiten dena gure baserrietan. Eusko Labela duten Euskal Herriko Babarrunak kalitate goreneko babarrunak dira, dastatzaile profesionalak "oso onak" edo "apartak" bezala sailkatutakoak. Baserri ondoko baratze eta landetan, artisau eran, ingurugiroarekiko errespetu handienarekin ekoizten dira.

Euskal Herriko 3 babarrun mota ezagunenak honako hauek dira:

- Tolosako Babarrunak
- Arabako Babarrun Pintoa
- Arabako Arrozina Babarruna

Honela ezagutzen da

Eusko Labela duten Euskal Herriko Babarrunak pisu ezberdineko zorroetan eskaintzen dira eta denek zenbakidun kontrol-etiketa bat daramate, Eusko Label-Kalitatea ezaugarria-rekin.

Kalitate Kontrola

Eusko Label Kalitatea zigilua Araudi Teknikoan ezarritako baldintzak betetzen dituzten babarrunei baino ez zaie ematen. Araudi hori HAZIren egoitzan eskura daitek