

sustrai

113

primer
semestre
2020eko
1. seihilekoa



Directora

Nerea Haig · sustrai@euskadi.eus

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@euskadi.eus

Neiker-Tecnalia

Azti-Tecnalia

Conrado Tejado

R. S.

Nerea Haig

Colectivo Nirea

B. C. C.

Fotografía de portada

Getty Images

Colaboraciones gráficas y humor

Itzi Cerrajería

Traducciones

IZO, Itzutzaile 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@euskadi.eus

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

Normaltasuna? ¿Normalidad?

Sustrai aldizkariaren ale hau irakurleen eskuetara iristen denean, seguruen «normaltasun berrian» murgilduta egongo gara guztiok. Milaka hildako izan dira, maila askotako kaltetuak ikusi ditugu eta galera ekonomikoak milioi askokoak izan dira; beraz, argi dago ez garela lehengo normaltasunera itzuliko. Ezer ezin da izan lehen bezalakoa.

Esan dutenez, krisi-egoerek aukera berriak ekarzen dituzte; orduan, egoera honi esker ziurtzat jotzen ditugun gauza askoren hauskortasunaz jabetu beharko ginateke eta gizarteko estamentu guztiak norabide berean arraun eginez gero egoera horietatik ateratzen dela ikusi beharko genuke.

Krisi honek irakaspen batzuk utzi dizkigu, zalantzarik gabe. Adibidez, nekazaritzako elikagaien sektorea funtsezkoa, oinarritzkoa eta ezinbestekoa dela ikusi dugu. Zer esanik ez, sektore horretan eta horren alde lan egiten dugunok beti izan dugu argi ideia hori, baina gizarteak, agian, ahaztuta zuen.

Orain, drama sozialaz eta geldialdi ekonomikoaz betetako hilabete hauetan suntsitutakoa konpondu behar da, elkarrekin borrokatu behar dugu –sektorea, erakundeak, kontsumitzaileak– jarduerari eusteko, altxatzeko eta, kasu askotan, berriro hasteko. Denon artean, pixkanaka normaltasunera hurbiltzen joango den egoera sortu behar dugu.

Cuando este ejemplar de Sustrai llegue a manos de sus lectores, es de esperar que la llamada “nueva normalidad” lleve ya un tiempo instalada entre nosotros. Pero lo que está claro es que, tras miles de fallecidos y afectados en distinto grado y pérdidas económicas multimillonarias, nada puede volver a ser exactamente normal. Nada debe volver a ser como antes.

Dicen que las situaciones de crisis lo son también de oportunidad y esta debería servir para hacernos conscientes de la fragilidad de muchas cosas que damos por supuestas y enseñarnos que de estas situaciones se sale si remamos todos los estamentos de la sociedad en la misma dirección.

Esta crisis nos ha dejado, efectivamente, algunas lecciones. Entre ellas, ha evidenciado que el sector agroalimentario es básico, esencial e imprescindible. Algo que los que trabajamos en él y para él siempre hemos tenido claro, huelga decirlo, pero que la sociedad quizá había olvidado.

Ahora toca recomponer lo destruido en estos meses de drama social y parón económico, luchar juntos –sector, instituciones, consumidores– por mantener la actividad, levantarse y, en muchos caos, volver a empezar. Y crear entre todos y todas un escenario que paulatinamente se acerque a la normalidad.



sustrai

NEKAZARITZA ETA ARRANTZA ALDIZKARIA REVISTA AGROPESQUERA

Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco · Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco

113

primer
semestre
2020eko
1. seihilekoa



64



47



47 KOMIKIA CÓMIC
Iñaki Cerrajería

BERRIAK NOTICIAS

- 4 Eusko Jaurlaritzak eta mahastizaintzaren eta ardo-gintzaren sektoreak ardoaren sustapena indartzea adostu dute, COVID-19aren krisiak sektorean eragin larria izan ondoren
testua N. H.
- 14 Euskadi bioekonomiaren aldeko lankidetzak sustatzeko Europako Bioeskualdeen sarearen gidari
testua R. S.
- 16 El stock de anchoa en el Golfo de Bizkaia registra su máximo histórico
texto A. B.
- 40 Reflexión sobre la estrategia “De la Granja a la mesa”
texto UPV/EHU



10



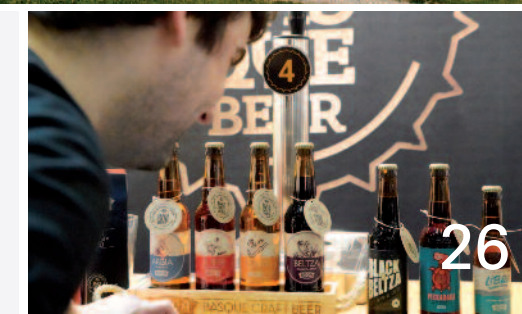
14



50



4



26



58

IKERKETAK INVESTIGACIÓN

- 48 El Lehendakari visitó las nuevas instalaciones de última generación de Neiker para medir las emisiones de metano del ganado ovino
texto N. T.
- 50 Proyecto para valorizar la lana de latxa
texto N. T.
- 52 Proyecto para el aprovechamiento del raspón de uva en alimentación animal
texto N. H.

BASOGINTZA FORESTAL

- 54 Intervenciones selvícolas en los montes vascos
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

IBILBIDEAK RECORRIDOS

- 58 Por el tocornal de Murguia
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

62 ORNODUNAK VERTEBRADOS

64 ERREZETA RECETA



Eusko Jaurlaritzak eta mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektoreak ardoaren sustapena indartzea adostu dute, COVID-19aren krisiak sektorean eragin larria izan ondoren

testua N. H. · argazkiak H. F.



- Berrikuntza komertziala laguntzeko bonoak. 700.000 euroko ekimena. 3.000 eta 5.000 euroko laguntzak, upategiaren tamainaren arabera. Ardoa-Basque Wine Officek sektorearen eraldaketa digitala babestuko du, kudeaketatik salmentaraino, bakarka, bai eta enpresen arteko lankidetzara, partzuengoen sorrera eta beste ekimen batzuk bultzatuta ere, on line salmenta sustatzeko, banaka, taldeka edo plataformetan.

Ardoa-Basque Wine Officeren Sustapen Plana

Hazi Fundazioak Edarien Sustapenerako Plana berrikusi eta eguneratu du, COVID-19ak eragindako krisi testuingurura egokituta.

- Tokiko zein nazioarteko merkatuan komunikazio eta sustapen ekintzak egiteko programa, kanaletan eta merkaturatzeko moduetan bereizketa eta berrikuntza bultzatzeko, 3 milioi eurorekin zuzkituta. Upategietarako laguntzak, tokiko eta nazioarteko merkatuetako sustapen ekintzak egiteko, banaketa kanalen eta HORECA kanalen bitartez, bai eta tokian bertan zein nazioartean egiten diren sektoreko azoketan sustatzeko ekintzetarako ere.

Ardoa Basque Wine Office

Berriki eratu den Ardoa-Basque Wine Office bulegoak laguntza osoa eskaintzen dio Euskadiko edarien sektoreari, Arabako Errioxako upategiak, hiru Txakolin Izendapenak, Sagardoa eta Garagardoa merkatu nazionalen eta estatutuan zein nazioartekoan aurrera eramaten ari diren estrategia indartzeko. Bulego honen bitartez, zeinaren idazkaritza tekniko Hazi Fundazioaren esku baitago, Eusko Jaurlaritzak helburu hauek lantzen ditu:

- Edarien euskal sektorea koordinatzea, orientatzea eta etorkizuneko eszenatokiak proposatzea sektore horretarako
- Eskaripeko laguntza eta orientazioko zerbitzu teknikoak garatzea eta indartzea.
- Bikaintasuneko proiektuetan laguntza eta babes ematea sektoreari.
- Administrazio Publikotik balioa sortzea, giza baliabideak eta balilabide ekonomikoak modu koordinatuan jarrita, barruan zein kanpoan.
- Ardoaren eta beste edari batzuen euskal industria bultzatzea, sinergiak eta baliabideak eskura jarrita, katalizatuta eta lerrokatuta.
- Aliantzak eta proiektu komunak bilatzea, erakunde eta agente sektorial desberdinen artean.

Arabako upategien egoera

ARDOA- Basque Wine Officek egin zuen inkestan parte hartu zuten Arabako upategien %97k adierazi zuten 2020an galera ekonomiko handiak espero dituztela, urte amaieran emaitzen kontuan batez beste %40 eta %45 arteko galerak eraginda. Salmenten murrizketa, dirutan, %45 eta %50 artekoa izango dela kalkulatu da. Inkestatuetako gehienek uste dute Euskadiko eta estatuko merkatuetan salmentak %60 eta %65 artean jaitsiko direla eta esportazioek %45 inguru egingo dutela behera. HORECA kanalen, zeina sektorerako oso garrantzitsua baita, salmenten beherakada %55 eta %60 artekoa izan daiteke.

EDARIEN SEKTOREARI LAGUNTZEKO NEURRIAK EUSKADIN

50 MM-ko laguntza finantzarioa

- Eusko Jaurlaritzak eta Elkargik 50 milioi euroko zirkulatzaile lerro berri bat gaitu du, Finantzen Euskal Erakundearekin elkarlanean. Zazpi urterako maileguak izango dira, baldintza abantailatsuekin, Euskadiko upategietarako, eta hiru urteko gabezialdiarekin (3 + 4) eta +%1eko euriborrarekin. Mailegua gehienez ere 200.000 eurokoa izango da eragiketa bakoitzeko. Helburua da Euskadiko edarien ekoizpen kate osoari eustea, Euskadiko mahatsez egindako ardoaren ekoizpenari lagunduta.

Merkaturatzeko kanal berriak

- Ardoa Lurraldeko Ataria. Merkaturatzeko atari bat lantzea, Euskadiko upategi guztientzat. Eusko Jaurlaritzak, Hazi Fundazioaren bitartez, beren produktuak saldu ahal izateko web atari honetan sartuko diren upategiei presentzia eta posizionamendu digitala edukitzen lagundu die.

Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Arabako Errioxako Kuadrillak antolatutako topaketa batean izan ziren, ardoaren sektoreak, oro har, eta eremu horrek, zehazki, COVID-19 krisialdiaren ondorioz bizi duen egoeraz kezkatuta.

Arantxa Tapia sailburua buru izan zuen bilera horretan, Eusko Jaurlaritzak, HAZI Fundazioaren bidez, upategien finantzaketa hobetzeko, sektorearen lehiakortasuna hobetzeko eta posizionamendu- eta merkaturatze-ekintzak indartzeko abian jarri dituen laguntza sektorialeko ekimenen xehetasunak jakinarazi ziren, Euskadiko upelategiak eta ardoak sustatzeko ekintza berriei batera. Illo horretan, administrazioak eta sektoreak sustapen-kana-

lak indartzea adostu zuten, Basque Wine aterkipean euskal upategien produktuak salmenta- eta posizionamendu-kanal berrien bidez kokatzeko aukera emango duten ekintzen bidez, eratu berri den Basque Wine Office erakundearen koordinazio eta finantzaketapean. Lehen promozio ekintzak hemendik hasi dira, sustapen kanpaina baten bitartez. Kanpainarekin bat egiten dute hiru lurralde historikoetako Ostalaritza Elkarteek eta banaketa handiko enpresa batzuek. Euskadiko ostalaritzak eta banaketa enpresek ere Arabako Errioxako ardoak eta hiru Jatorri Izendapenetako txakolinak (Araba, Bizkaia eta Getaria) identifikatuta edukiko dituzte beren establezimenduetan, “Basque Wine” irudi berriarekin, kontsumitzaileek Euskadin egiten diren edariak identifikatu ahal ditzaten.

Euskadik merkatu- ratze-alternatiba bat eskaintzen zion lehen sektoreari, COVID 19aren krisialdiaren aurrean

testua eta argazkia H. F.

Eusko Jaurlaritzak, hiru foru aldundiekin eta HAZIrekin batera, nekazaritza-produktuak biltzeko eta merkaturatzeko zerbitzu bat jarri zuen abian Euskadi osoan. Zerbitzuaren helburua zen baserritarrei beren generoa merkaturatzen laguntzea, COVID-19aren ondorioz tokiko azokak itxi baitzaizkie. Hartara, tokiko eta sasoiko produktuari irteera eman zaio, ohiko merkatuez bestelako banaketa-bide batzuk erabiliz, eta salmenten jaitsiera saihestuko zen, produkzioaren bideragarritasuna zein bezeroen osasuna bermatuz.

Euskadiko nekazaritzako eta abeltzaintzako jarduera batzuk, eta, batez ere, baratzeetako ekoizpena, ondorio negatiboak jasaten ari dira COVID-19aren ondorioz; bereziki, eraginpean daude haien fruituak azoken eta merkatuen bidez merkaturatzen dituzten ekoizleak eta haien genero freskoa HORECA kanalaren bidez merkaturatzen duten baratzezainak, eskaerarik gabe geratu baitira.

Produktu horri guztiari irteera emateko, eta produktu hori bilduko duen zerbitzua antolatzearen konplexutasunaren ondorioz, arlo horretako logistikan esperientzia duen Lurrarte Baserriko Uzta enpresaren laguntza izan dugu. Lurrartek, HAZIko teknikarien eta Euskadiko landa-garapeneko elkartearen laguntzarekin, antolatuko du banaketa-bide berri hori, betiere azokak antolatzen dituzten hiri eta herrietako udal-arduradunekin elkarlanean.



El Gobierno Vasco con el sector ganadero para garantizar la rentabilidad de las explotaciones

texto y fotografía R.S.

El organismo público Fundación HAZI Fundazioa, dependiente del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, llegó a un acuerdo con la cooperativa Harakai, por la que ésta se comprometió a adquirir los corderos que los ganaderos vascos produzcan en la actual temporada, manteniendo asimismo el precio de compra.

De esta manera, el Gobierno Vasco, amparado en las modificaciones legislativas que la Comisión Europea permite ante la crisis del COVID-19, ofrece una actuación coordinada y centralizada que dé respuesta a la necesidad de garantizar la rentabilidad y continuidad de estas explotaciones, gravemente afectadas por el parón económico provocado por la crisis del COVID-19, que ha supuesto una drástica caída del consumo en el canal HORECA (hostelería, restauración, catering), su cliente principal. Harakai, por su parte, empresa pionera en el cooperativismo agroganadero de Euskadi, reúne a cerca de 620 productores de ovino, vacuno y porcino de los tres territorios históricos vascos, cerca de 100 son pastores de ovino y en cada campaña los corderos que comercializa alcanzan las 12.000 unidades. Con este nuevo acuerdo, además de los corderos suministrados por los ya existentes, la cooperativa se hizo cargo de alrededor de 15.000 animales más dando salida a la producción de los pastores que no están asociados.



NEKAFIN, 50 millones de euros disponibles para los sectores vitivinícola, de sidra y de cerveza local

texto N. H. · fotografía H. F.

El Gobierno Vasco, ELKARGI y el Instituto Vasco de Finanzas (IVF) han puesto en marcha una línea de financiación de circulante para el sector elaborador de vino, de sidra y cerveza de elaboración artesanal, NEKAFIN, un nuevo instrumento financiero con un máximo de hasta 1.500.000 millones de euros por operación a 7 años de devolución (incluye 3 de carencia). Los préstamos deberán utilizarse para cubrir las necesidades de capital circulante sin que pueda utilizarse para alterar el precio o el volumen de productos adquiridos a los agricultores. Esta ayuda financiera extraordinaria forma parte del conjunto de iniciativas de apoyo al sector de bebidas que ha activado el Gobierno Vasco, a través de la Fundación HAZI, entre las que se incluyen también la mejora competitiva del mismo, el reforzamiento de acciones de posicionamiento y comercialización y la puesta en marcha de nuevas acciones de promoción de bodegas y vinos de Euskadi.



Inauguración de Kofradia-Itxas Etxea

texto y fotografía R. S.

Coincidiendo con la festividad de Nuestra Señora del Carmen, se celebró la inauguración oficial de Kofradia - Itxas Etxea, proyecto impulsado por la organización de productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa, Opegui, y cuyo objetivo es la promoción y puesta en valor de la pesca de bajura de Euskadi. Arantxa Tapia felicitó a arrantzales y a todas las personas que conforman el sector de la pesca en Gipuzkoa, por la celebración del día del Carmen, pero también por la inauguración de la Kofradia - Itsas Etxea, local que ofrecerá la oportunidad de "dar a nuestro producto la importancia que merece". La consejera valoró muy positivamente la iniciativa del sector y quiso subrayar la disposición del Gobierno Vasco, que a través de EKP ha modernizado el entorno del muelle donostiarra facilitando así la apertura del nuevo espacio gastronómico. Junto con la consejera en el acto participaron Eugenio Elduaen, presidente de la Cofradía de Gipuzkoa, el alcalde de Donostia / San Sebastián Eneko Goia, Miren Garmendia, secretaria de la Cofradía de Gipuzkoa y Iker Goiria, director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y diferentes representantes institucionales y del sector de la pesca de Gipuzkoa.

2.000 raciones diarias de platos solidarios

texto y fotografías H. F.

La Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, junto a la Consejera de Empleo y Políticas Sociales, Beatriz Artolazabal, y el Director General de Orona, Xabier Mutuberria, presentó la iniciativa JAKIORO que tuvo como objetivo recoger parte del excedente agrario, su transformación en comida preparada y su reparto, a través de Cruz Roja, con la participación de personal voluntario de la iniciativa Guztion Artean, entre las personas más afectadas por la situación económica que ha provocado el COVID-19.

La situación creada por la pandemia ha provocado distorsiones en la comercialización habitual de los productos agroalimentarios que se producen en Euskadi, sobre todo, en aquellos que dependen más del canal HORECA. Con este canal totalmente inactivo, existe un alto riesgo de pérdida de aquellos productos para los que no hay organizado otro tipo de salida comercial.

Por otro lado, la crisis sanitaria ha provocado también un incremento de las necesidades sociales de los colectivos más vulnerables, al tiempo que ha crecido la solidaridad canalizada por el Gobierno Vasco, a través de la iniciativa Guztion Artean con la participación activa de Cáritas y Cruz Roja de Euskadi.

Asimismo, y a pesar de las dificultades que está atravesando el sector industrial durante estos meses, la cooperativa guipuzcoana ORONA, –líder del sector de elevación–, ha activado un esfuerzo adicional, a través de su Fundación, para colaborar de manera solidaria con las familias más necesitadas de Euskadi.

En este contexto, las fundaciones HAZI (dependiente del Gobierno Vasco) y ORONA pusieron en marcha, el proyecto solidario JAKIORO basado en el producto local de caserío. Hasta este momento se han repartido 18.564 unidades de platos preparados. El acuerdo preveía la elaboración diaria de 2.000 raciones y las entregas se realizan dos veces por semana, una vez recogidos los excedentes de caseríos y empresas de alimentación, y elaborados en las instalaciones de Diámetro 200, dependiente de Orona, ubicadas en el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa.



Webinars para hacer frente al impacto que la emergencia sanitaria ha causado en el sector de la alimentación



El centro tecnológico especializado en la cadena del mar y la alimentación Azti y la Fundación Hazi organizaron un serie de seminarios on line (webinars) para asesorar y ofrecer soluciones a las empresas del sector primario de cara al futuro que se les presenta como consecuencia de la crisis provocada por la pandemia de COVID-19.

Azti contó con la colaboración con destacados representantes y organizaciones vinculadas con el sector de la alimentación.

La entidad priorizó las siguientes temáticas: fórmulas para gestionar la liquidez y la financiación de la empresa alimentaria, los retos y desafíos de la recuperación del sector HORECA, la relevancia del e-commerce y las claves para afrontar la digitalización de las empresas alimentarias, desde la cadena de suministro hasta la conexión con los consumidores.

Por lo que se refiere a la Fundación Hazi, puso en marcha sesiones on-line sobre diferentes temáticas de interés de los distintos agentes que conforman la cadena de la alimentación y gastronomía de Euskadi. A través de estas sesiones, se quiso ofrecer herramientas y directrices de apoyo en la gestión empresarial, además de dar claves desde la oferta y la demanda relacionadas con el posicionamiento, nuevos canales, comercialización, tendencias de mercado o consumo. Asimismo, en el ámbito del desarrollo rural, se analizaron también las tendencias, la adaptación y las oportunidades.

COVID-19aren krisian
euskal gizartearen
alde erakutsitako
konpromisoagatik
Eusko Jaurlaritzak
Elikaduraren sektoreari
esker ona erakusteko
egindako ekitaldia

testua N. H. · argazkia A. E.



Elikaduraren katea osatzen duten sektore guztietan, lehen sektoretik banaketaren sektoreraino, lan egiten duten gizon eta emakumeak omentzeko ekitaldia egin zen, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburu Arantxa Tapiak presidituta. Topaketa horrekin, Eusko Jaurlaritzak esker ona erakutsi nahi izan zien COVID-19aren pandemiak eragindako larrialdiaren hilerik gogorrenetan beren lanpostuetan jarraitu duten pertsona horiei guztiei, gizartearen aldeko konpromiso bikaina erakutsi baitute.

Topaketa Eusko Jaurlaritzak Vitoria-Gasteizen duen egoitzan egin zen, eta bertan parte hartu zuten, halaber, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuorde Bittor Orozek eta Jon Ander Egañak eta Manu Ginerrek, biak Euskadiko Elikaduraren Clusterreko kideak.

Nekazaritzako elikagaien kateko langileak ordezkatzuz, berriz, hauek egon dira:

Lehen sektorea

- Nekazaritza: Joana Tello (Barrenetxe Kooperatiba).
- Arrantza: Eugenio Elduayen (Gipuzkoako Arrantzaleen Kofradien Federazioko burua).
- Abeltzaintza: Arantxa Goenaga.

Eraldaketa Sektorea

- Patricia Antoñana. (UDAPA).
- Pan La Vitoriana. Lorena Jimenez. Denda arduraduna.
- Destilerias Acha. Maria Alfonso Jimenez.

Komertzializazioa

- Leticia Sanchez. (Eroski: Kutxa/Apal betetzaila).
- Nagore Barruetabeña. (Uvesco Harategi eta Xarkuteriako arduraduna).
- Nagore Cuevas (Frutas Iru - Mercabilbao).

Tapia sailburuak hitz egin duenean, azpimarratu du “Euskadiko elikagaien katea osatzen duten pertsonen eskerrak emateko ekitaldia dela, COVID-19aren pandemian zehar eta bereziki konfinamenduaren garaian beren lanaren alde eta gizarte osoaren alde erakutsitako konpromisoagatik. Eta eskerrak eman nahi dizkiegu ere era guztietako lanpostuetan ari direnei, baserritar edo arrantzalea direnei zein eraldaketa enpresetan edo herrietako denda eta azoketan ari direnei ere, den-denei”.

Pandemiaren hilerik gogorrenetan eta konfinamenduan bete-betean geundenean ere elikaduraren sektoreak erakutsi du funtsezkoa izateaz gain profesionala, berritzailea eta solidarioa ere badela. Kate luze oso bat bizirik eta indartsu mantendu dute, nahiz eta, COVIDaren mehatxuagatik eta lanean izan duten eta oraindik ere izaten ari diren babes neurri zorrotzengatik zein konfinamenduko lehen egunetan biztanleen aldetik eduki duten neurrigabeko eskaeragatik, katearen barruan tirabirak egon diren. Sektoreak espero bezala egoten jakin izan du, eta ez da elikagairik falta salmenta eta banaketa kanal guztietan.

Tapia sailburuak eskerrak eta zorionak eman dizkio sektoreari, eta berriro gizarteari zuzendu zaio esanez babes neurri guztiak indartu beharra dagoela birusa gehiago zabaltzea ekiditeko eta gauden egoeratik atzera ez egiteko.



Euskadi bioekonomiaren aldeko lankidetza sustatzeko Europako Bioeskualdeen sarearen gidari

testua eta argazkiak R. S.

Euskadi da bioekonomia sustatzeko Bioeskualdeen Sare berria abiarazita garapen iraunkorraren eta ekonomiaren dekarbonizazioaren sustapenean aitzindari diren hiru eskualdeetako bat. Ekimenaren inaugurazio ekitaldia egin zen, Bilbon, Europako Basogintza Institutuak (EFI) koordinatuta.

Sare berri honek etorkizuneko ikuspegia duten eskualdeak konektatzen ditu Europa osoan, elkarrekin lan egiteko, eskualdean duten indarra dinamizatzeko eta basogintzako bioekonomia zirkularra sustatzeko. Jada hiru eskualde atxiki dira: Ipar Karelia (Finlandia), Ipar Renania-Westfalia (Alemania) eta Euskadi, eskualde aitzindari gisa, idazkaritza EFIn esku egonda.

Inaugurazio ekitaldian Iñigo Urkullu Eusko Jaurlaritzako Lehendakaria egon zen, eta izaera biologikoko baliabideen erabileran oinarritzen den eredu ekonomiko baten garrantzia azpimarratu zuen. Euskadin, Iñigo Urkulluren esanetan, “Ama Lurra” errespetatzen duen ekoizpen eredu baten aukera berriak esploratzeko beharrezkoak diren baliabide naturalak eta ahalmen teknologikoak daude.

“Baliabide berriztagarrien erabilera hobetzeko eta areagotzeko ari gara lanean, munduko erronkei eta tokikoei ere aurre egiteko. Eraldaketa ekologikoa eta energertikoa gure etorkizunerako aukera ere badela sinistuta egiten dugu lan”, adierazi zuen Hala, egungo errealitatea eraldatzearen alde egin da, Euskadi lehia-korrago eta iraunkorragoa izatera eta “mundura askoz irekiagoa egotera” iritsi dadin.

EFIn zuzendari Marc Palahik, berriz, azaldu zuen “eskualdeak direla ekoizpenaren eta industria primarioen, berrikuntza zentroen eta erakunde politikoen arduradunak diren landa guneeetako zein hirietako lider garrantzitsuak konektatzeko lehen maila. Palahiren ustez, “denak dira beharrezkoak bioekonomia arrakastatsua eta iraunkorra izan dadin.

Eskualdeak dira bioekonomiaren ahalmena desbloketatzeko giltzarria, eta horregatik EFlrako oso garrantzitsua da ekimen hau abiaraztea, eskualdeen arteko lankidetza zientifikoa laguntzen duelako, bioekonomiari eragiteko European”.

European, Bioekonomiak jada 18,6 milioi pertsonari ematen die enplegua eta 2,3 bilioi euro fakturatzen ditu, Europako ekonomia osoaren %9, alegia. Finlandian edo Alemanian, eredu ekonomiko horretarako trantsizioa errealitatea da argi eta garbi, eta Euskadik ere horretara jo behar du eta ahal du. Euskadin, egurra da eraldaketarako eta bioekonomia sortzeko baliabide naturalik zabalduena eta erabiliena. Gure baso azalera %55ekoa da, European batez beste dagoena (%40) baino askoz gehiago.

Ekitaldia basoetan oinarritutako bioeno-

mia zirkularrerantz eraldatzeko ekintza praktikoak eta lankidetzak abiarazteko lehen ekintza izan da, eta bertan agerian jarri da urgentziazkoa dela karbono eduki handia duten produktueterako, energia erabileran intentsiboak direnetarako eta berriztagarriak ez direnetarako, hala nola plastiko, hormigoi edo altzairurako, alternatibak edukitzea, krisi klimatikoaren aurrean, herrialdiek gero eta presio handiagoa dute-eta Parisko Akordioaren helburuak betetzeko eta karbonoaren neultraltasunerako benetako irtenbideak aurkitzeko.

Aurreikusita dago Bioeskualdeen Sarea erakunde irekia izatea, beste eskualde batzuk sartu daitezen, eta, egia esan, horietako batzuk Bilbon egon dira, sarea abiarazteko ekitaldian, informazio gehiago eskuratzeko.



Es un sector que da empleo a 1.000 arrantzales y a 3.000 personas en tierra, que comercializan y transforman el producto para ofrecer a las personas un alimento saludable.

El stock de anchoa en el Golfo de Bizkaia registra su máximo histórico

texto y fotografías A. B.

La anchoa del Cantábrico posee gran valor nutricional y comercial y constituye un pilar esencial para la actividad pesquera. Al tratarse de una especie muy vinculada a factores ambientales, es indispensable constatar cada año la cantidad existente para poder hacer una gestión sostenible de las capturas y garantizar su preservación.

Para dar respuesta a esta necesidad, el centro tecnológico Azti, miembro de la alianza Basque Research and Technology Alliance (BRTA), realiza anualmente desde 1987 la campaña científica Bioman, una iniciativa que evalúa el estado de la población de anchoa adulta. Bioman está financiada por la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco y la Comisión Europea. Además, cuenta con la colaboración de la Secretaria General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que facilita el uso de sus buques oceanográficos Emma Bardán y Vizconde de Eza.

De acuerdo con la última campaña, la estima provisional de biomasa de anchoa en el golfo de Bizkaia se sitúa este año en torno a 330.00 toneladas, la cifra más alta de la serie histórica, iniciada en 1987. Estos resultados se encuentran muy por encima de las 21.000 toneladas, que marcan el valor mínimo recomendable para garantizar la sostenibilidad de la especie. Si bien los datos obtenidos durante los últimos cinco años ya eran buenos, nunca, desde que dio comienzo en 1987 la serie histórica de la campaña Bioman, había registrado un resultado como el de este año.

Conocimiento al servicio del sector

Las investigaciones para la evaluación de la anchoa son un pilar básico para la gestión de la misma. Los datos recabados se analizan en el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM). Su ejecución contribuye al cálculo final del stock de anchoa (cuánto hay) y a la determinación del Total Admisible de Capturas (TAC) (cuánto se puede pescar).

Tras la cancelación de la campaña Pelgas, realizada anualmente por el instituto de investigación marina francés IFREMER, al mismo tiempo que Bioman, los únicos datos científicos disponibles para determinar la situación de la anchoa y realizar las recomendaciones de capturas en 2021 serán los recabados por nuestras campañas Bioman y Juvena, que Azti llevará a cabo en septiembre, y las capturas de la flota.

La campaña BIOMAN de este año ha supuesto un importante desafío debido a la emergencia sanitaria de la COVID-19, que ha exigido la activación de medidas extraordinarias para garantizar la salud de los equipos implicados en el estudio. En todo caso, el compromiso por la sostenibilidad de uno de los pilares de la economía del sector pesquero vasco y de todo el litoral cantábrico ha sido clave para tomar la decisión de llevar a cabo, pese a las circunstancias, esta campaña. No olvidemos que es un sector que da empleo a 1.000 arrantzales y a 3.000 personas en tierra, que comercializan y transforman el producto para ofrecer a las personas un alimento saludable.

Con relación a los datos de la costera de la anchoa de este año, las capturas de los buques vascos han sido de 4.600 toneladas frente a las 8.500 toneladas de 2019, que se explica por la duración más corta de la campaña debido a la incidencia de la COVID-19 (este año los barcos han faenado durante un mes y medio, frente a los dos meses y medio habituales de campaña).

Respecto al precio medio en lonja, también ha sido algo inferior: 1,38 €/kg frente a los 1,62 €/kg del pasado año.

Evolución a menor tamaño

Una de las conclusiones obtenidas a través de las diferentes campañas de los últimos años es que el tamaño por edad de la anchoa está disminuyendo.

Esta disminución podría ser debida a una combinación de factores, por un lado, los fuertes reclutamientos hacen que la mayoría de la población sea de un año de edad, por otro lado, las condiciones favorables a una alta abundancia hacen que sobrevivan anchoas de menor tamaño para la misma edad, y finalmente, también sabemos que el aumento de temperaturas da como resultado individuos de menor tamaño.

Asimismo, el centro tecnológico está trabajando por otorgar un enfoque ecosistémico a la campaña Bioman. De esta forma lleva a cabo muestreos para obtener datos de toda la cadena trófica, además de información sobre residuos y microplásticos marinos. El objetivo es obtener un mejor aprovechamiento de los fondos invertidos en la campaña y responder a varias necesidades con una única iniciativa. Esto contribuye al cumplimiento de la Directiva Marco de la Estrategia Marina y de la Política Pesquera Común.



2,5 millones de euros para proyectos de desarrollo local en zonas costeras

texto N. H. · fotografía M. A.

El Gobierno Vasco aprobó la orden de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras por la que regula para el ejercicio 2020 las ayudas a proyectos de desarrollo local participativo, aprobados al Grupo de Acción Local del Sector Pesquero Itsas Garapen Elkartea. Con el objetivo de contribuir al desarrollo sostenible de las zonas de pesca en el marco del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), en 2020 se destinará a financiar este programa un total de 2,5 millones de euros.

El Grupo de Acción Local Pesquera (GALP) Itsas Garapen Elkartea es la entidad encargada de la gestión de estas ayudas al amparo del desarrollo local participativo (EDLP). La primera edición de las mismas fue en el año 2017 por lo que esta del 2020 es la cuarta. Itsas Garapen Elkartea actúa sobre 15 municipios de Euskadi y sobre la zona portuaria de Donostia como áreas más dependientes de la pesca. Estos municipios son: Bermeo, Mundaka, Ondarroa, Getaria, Mutriku, Berriatua, Elantxobe, Orio, Hondarribia, Pasaia, Zumaia, Lekeitio, Lemoiz, Zierbena, y Santurtzi,

que suman una población cercana a los 141.500 habitantes.

Ejercicios anteriores

En el marco de este programa durante el ejercicio 2019 se destinaron un total de 2.232.500 euros, siendo beneficiarios 135 proyectos (70 en Bizkaia y el resto en Gipuzkoa), que preveían unas inversiones superiores a los 7 millones de euros. La mayoría de ellos (63) son proyectos productivos, seguidos de los de creación de empleo (54) y proyectos no productivos (18).

Por lo que se refiere a los ejercicios anteriores, durante 2017 se destinaron un total de 1.835.000 euros y en la convocatoria de 2018 esta cantidad superó los 2,6 millones de euros. Por territorios, en Bizkaia se subvencionaron en los años 2017 y 2018 un total de 74 proyectos y en Gipuzkoa un total de 42. Todos ellos son de promoción privada y contribuyen a la diversificación económica y la creación de empleo en las zonas litorales. Como ejemplo de la tipología de los proyectos, algunos de los aprobados hasta ahora son:

Bizkaia:

- Instalaciones de trabajo de Bermeoko Neskatalak.
- Arroyabe Denda, establecimiento para la promoción y venta de productos enlatados en el centro de Bermeo.
- Bay of Biscay, empresa de turismo activo y excursiones marítimas.

Gipuzkoa:

- Getaria Apartamentuak, nueva modalidad de alojamiento turístico en Getaria.
- Sopak: empresa gastronómica que realiza diversas elaboraciones a partir del pulpo.
- Manuelak II, empresa que la pesca tradicional con nuevas actividades en relación con el turismo y el tiempo libre.
- Elkanoren Ondarea, proyecto que busca aunar el ocio, la educación y la cultura con una temática relacionada con Juan Sebastián Elkano y el mar.

Personas Beneficiarias

Pueden ser beneficiarios de estas ayudas las personas físicas o jurídicas, así como cofradías de pescadores y sus federaciones, asociaciones profesionales del sector pesquero y sus federaciones, organizaciones de productores y sus asociaciones, entidades sin ánimo de lucro integradas sólo por cofradías de pescadores y/o asociaciones del sector pesquero.

Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak Eusko Label eta Euskotren traineruen ligak babestuko ditu

testua eta argazkia H. F.



Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak traineruen ligak babestu ditu, aurtan ere, Euskadiko produktu eta zerbitzuak promozionatzeko. Arantxa Tapia sailburuak parte hartu zuen egindako estropada-denboraldiaren aurkezpen ekitaldian.

Eusko Jaurlaritzak oso era positiboan baloratu du estropaden ligak Eusko Labelen produktuen promoziorako eskaintzen duen plataforma. Izan ere, udan zehar ikusgai izatea eta entzute handia lortzen dituzte, beste bide batetik lortuko ez litzuketena, alegia. Uda honetan ere kultura, tradizioa, kirola, produktua eta zerbitzuak bat eginda izan ditugu Euskotren eta Eusko Label estropadetan.

“Doce retos...
¿te atreves?” busca la
complicidad de las
personas consumidoras
para luchar contra el
despilfarro alimentario

texto y fotografías R. S. / M. A.



“Doce retos.... ¿te atreves?” es el lema de la campaña de sensibilización contra el despilfarro alimentario que la Fundación Elika, ha puesto en marcha a lo largo de este año con la colaboración de la plataforma Nirea con el objetivo de buscar la complicidad de las personas consumidoras. La iniciativa pretende alinear las estrategias de los ODS 2030 para reducir en un 50% el desperdicio de alimentos a lo largo de la próxima década. Se estima que en la actualidad en Euskadi el despilfarro supera las 350.000 toneladas año, lo que supone 160 kilos por persona.

En el marco de esta iniciativa, durante el año 2020 se lanzan 12 retos diferentes para prevenir el despilfarro alimentario y se compartirán herramientas y recomendaciones, se crearán talleres informativos y se diseñarán experiencias para ayudar a la ciudadanía a superar los retos escogidos. Asimismo, se pondrá el foco en los alimentos locales, en sus beneficios y en la labor de baserritarras y arrantzales, así como en los recursos invertidos para producir los alimentos.

Los retos planteados son:

- Planifica tus menús
- Raciones con razones
- Alimentos locales a la mesa
- La compra justa
- Viste tu despensa de etiqueta
- El sabor está en el interior
- No sin mi frigo
- Ten vista, usa tus gafas anti despilfarro
- No te cortes, llévame a casa
- Lo que no comas hoy, lo comerás mañana
- Innova y... ¡que (re)aproveche!
- Comparte y forma parte

Estudio-diagnóstico

A su vez durante el presente año se está realizando un estudio sobre el desperdicio en la cadena de valor de la alimentación en Euskadi, que determine su impacto económico, social y ambiental, así como las oportunidades de reducción. Los datos obtenidos ayudarán a priorizar acciones clave en el sector alimentario para la reducción de este desperdicio. Este estudio –el diagnóstico lo está desarrollando un equipo multidisciplinar formado por Azti, Cluster de la Alimentación e Ihobe, entre otros– está coordinado por la Fundación HAZI. Se espera que para el año 2021 se hayan obtenido los datos cuantitativos y cualitativos definitivos en relación al despilfarro en toda la cadena de valor agroalimentaria.

A falta de completar este diagnóstico, se estima que la cantidad de desperdicio alimentario que se genera en Euskadi supera las 350.000 toneladas al año. La mayor parte de este desperdicio (53%) se produce en los hogares, seguido de la industria transformadora (19%) y la restauración (HORECA), con un 12%. El despilfarro producido en el sector primario asciende a un 11% del total. De aquí la gran importancia de concienciar especialmente a las personas consumidoras finales sobre este problema.

Plataforma y manifiesto contra el desperdicio

La iniciativa “Doce retos.... ¿te atreves?” es un paso más tras la creación de la Plataforma Euskadi contra el Despilfarro Alimentario y la adhesión de instituciones y agentes sectoriales al Manifiesto “No al Despilfarro Alimentario en Euskadi”. Los firmantes de este Manifiesto, más de un centenar en la actualidad, son entidades e instituciones públicas y privadas, y diversos agentes sectoriales, que constituyen la cadena alimentaria vasca y que son conscientes de que, para la reducción del desperdicio alimentario, es necesaria la colaboración, a concienciación y un trabajo continuo.

Presencia en redes sociales

En la nueva web www.zerodespilfarro.eus se publican mes a mes las herramientas, talleres, etc. y cualquier otra iniciativa para pasar a la acción contra el despilfarro alimentario, mientras que en la web de NIREA se pondrá el foco en el valor de los alimentos y del sector primario, publicando información sobre los/las baserritarras, alimentos de temporada, mercados locales, experiencias en el medio rural, etc.



Eusko Jaurlaritzak 134.000 euroren bekak emango ditu nautika-arrantza eskoletako ikasleentzat

testua N. H. · argazkia M. A.

2019-2020 ikasturtean Pasaia, Bermeo eta Ondarroako Ikastetxeetan, hurrenez hurren, nautika-arrantza-ko ikasketak egiteko beken deialdia egiteko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuak eman duen Agindua onartu du Eusko Jaurlaritzak. Laguntza horiek finantzatzeko 134.000 euro inguru erabiliko dira.

Ohiko bizilekutik kanpoan bizitzeko gastuak zein zentrora egindako joan-etorriak, jana eta ikasketa materiala finantzatu ahal izango dira beka horiekin. Beken zenbatekoari dagokionez, bekadun bakoitzari emandako puntu kopurua-
rekiko zuzenki proportzionala izango da, Aginduaren oinarrietan ezarritako irizpideekin bat etorrita. Halere, pertsona bakoitzak 2.404,05 euro eskuratu ahal izango du gehienez ere.
Beka guztiak, haien zenbatekoa edozein dela ere, aldi bakarrean ordainduko dira, hau da, bekaren %100 batera ordainduko da, ikasturtearen amaieran, betiere ikasleak ikasturteari probetxu atera badio eta matrikulatutako modu-
lu edo ikasgai guztiak gainditu baditu.
Beken zenbateko osoa berdina da 2017-18 ikasturtetik, eta 17/18 ikasturtean 122 pertsonak izan ziren beken onura-
dunak (64 goi ziklokoak, 36 ziklo ertainekoak, eta 22 kostako patro balioaniztuneko ikasketakoak), horietatik 4 ema-
kume izanik. 18/19 ikasturtean, berriz, 123 beka eman ziren, 117 gizonei eta 6 emakumeei. Hala, diferentzia orain-
dik nabarmena bada ere, igoera txiki bat antzematen da ikasketa hauetaz interesa erakusten duten emakumeen kopuruan.

Sektorea gaztetzea

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailaren helburuetako bat da arrantzarekin lotura duten sektoreetako langileen trebakuntza sustatzeko politika egokia edukitzea. Eusko Jaurlaritzak, halaber, lehentasunezko zat jotzen du gazteei sektorean sartzeko erraztasunak ematea eta, horren bitartez, sektorean belaunaldi berriak sartzen eta sektorea modernizatzen laguntzea
Euskal Autonomia Erkidegoko itsas-arrantza arloko ikastetxeen bitartez eta beka programa honen bitartez erantzun efektiboa eman nahi zaie sektorean dauden prestakuntza premiei, “ad hoc” ikastaroak antolatuz, sektorearen behar puntualak asetzeko, batetik, eta esandako ikastetxeek emandako itsas-arrantza arloko prestakuntza ematen jarraitzeko, bestetik.

Esleitzeko irizpideak

Bekak hautagaiek lortutako puntuazioaren arabera esleitu-
ko dira, eta hautagaiak esandako edozein eskolatan matrikulatuta egon beharko dira 2019-2020 ikasturtean. Puntuazioa, berriz, horretarako berariaz izendatutako Balorazio Batzorde batek eza-
rriko du. Puntuak irizpide hauen arabera esleitu-
ko zaizkio per-
tsona bakoitzari:

1. Egingo duen ikasketa maila.
2. Ohiko bizilekuaren herri-
tik eta ikasketa zentroaren herriaren arteko distantzia.
3. Eskatzailearen baldintza pertsonalak eta familiarrak.
4. Eskatzaileak edo bere familiak aurreko urtean eskuratutako diru sarrera gordinak, edozein dela ere sarrera horien jatorria.

El sector del vino de Euskadi busca reinventarse tras la crisis de la COVID-19

texto y fotografías H. F.



El Espacio Gastronómico Villa Lucia, en la localidad alavesa de Laguardia, acogió el curso “¿Y ahora qué? Compartir y definir la estrategia del sector de las bebidas de Euskadi tras la crisis”. Enmarcada en XXXIX edición de los Cursos de Verano de la UPV/EHU y organizada por HAZI, esta jornada sirvió para reflexionar sobre el comportamiento que ha tenido el consumo de las bebidas locales durante el cierre del canal HORECA por la crisis de la COVID-19 y sacar conclusiones de cara a futuro.

En principio, se espera que este año se produzca una caída de alrededor de un 50% en la facturación de las bodegas vascas, lo que demuestra la dependencia del canal HORECA para comercializar sus productos. Para paliar esta situación, desde el Gobierno Vasco se ha puesto en marcha una serie de ayudas financieras gestionadas a través de **ARDOA Basque Wine Office**, oficina creada por el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructura para proteger e impulsar la competitividad de la industria de las bebidas de Euskadi. Además, y como se vio en el curso, es necesario fomentar otros canales de comercialización en los que hay mucho camino de mejora, como la venta online.

Vicente Pinilla, catedrático de economía en la Universidad de Zaragoza y miembro de EUAWE (Asociación Europea de Economistas del Vino) realizó una radiografía sobre cómo se ha comportado el consumo del vino durante la pandemia de la COVID-19. Según el especialista, esta bebida, a pesar de haber sufrido grandes pérdidas por el cierre del canal HORECA, ha superado mejor la situación porque “está menos asociada que otras a la relación social y más al maridaje con las comidas”. Su opinión es que este es un mercado a tener en cuenta y a trabajar ante la posibilidad de que en un futuro se produzcan situaciones semejantes: “En esos momentos, además, las personas consumidoras están más dispuestas a apoyar el producto local”.

En referencia a estas personas consumidoras, losu Gallego, de Ikerfel, mostró los resultados de un estudio que sitúa a las personas de más edad como las que más valoran el producto vinícola y el problema que esto supone de cara a la pérdida de mercado. Por ello

menciono la necesidad de acercar el mundo del vino a las personas jóvenes que eligen otro tipo de bebidas. Además, estos jóvenes están más acostumbrados a comprar a través de Internet, un canal que significa futuro.

Maite Corsín, de la consultora Moving Wines, habló de la simbiosis entre las empresas productoras de bebidas y la hostelería. “En estos momentos, ambos están sufriendo las consecuencias de la crisis y tienen en sus manos las opciones de ayuda mutua. La hostelería es el mejor escaparate publicitario para los productos y las bebidas son las que mayor margen de beneficio dejan a la hostelería”.

En cuanto a las nuevas formas de comercialización, Julio Palomino, consultor de marketing digital, comentó que la COVID-19 ha hecho que interioricemos el mundo digital, las videoconferencias y las relaciones tecnológicas y nos ha dado el empujón para dar un paso a una nueva forma de negocio. “Hay que pensar en quién nos compra, más que en el producto. Saber quién es y fidelizarlo. Nuestro fichero de clientes y clientas es el que contiene nuestro negocio”.

Con todo ello, el curso ha servido para ver el futuro del mundo de las bebidas desde distintos prismas y ámbitos y sentar bases de cara a solucionar la situación actual de pérdida de facturación y a buscar nuevas formas de comercialización en momento de crisis.





Nace Euskal Garagardoa - Basque Beer, la marca colectiva de cerveza vasca que garantiza el origen del producto

texto y fotografías H. F.

Euskal Garagardoaren Elkartea presentó la nueva marca Euskal Garagardoa - Basque Beer, que nace con el objetivo de garantizar el origen y la calidad de la cerveza vasca. La nueva marca aúna a 12 las productoras asociadas a Euskal Garagardoaren Elkartea, una asociación que nació en 2014 y que tal y como destacó Javier Ortega, su presidente, “impulsa la producción local, ayudando a la creación de empleo, la sostenibilidad y al desarrollo económico de nuestro entorno, a la vez que garantizamos la protección del sector y del colectivo consumidor”.

Durante la presentación, Javier Ortega expresó su agradecimiento a la Fundación HAZI y al Gobierno Vasco por el apoyo ofrecido a la hora de llevar a cabo esta iniciativa. El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, que asistió a la presentación como invitado, resaltó que “éste es un hito en la trayectoria de la asociación” añadiendo que “la marca es una muestra de la estructuración del sector”. También alabó la labor de la asociación que “da coheren-

cia a un sector que está en crecimiento” agradeciendo a las productoras su labor y lo que han creado desde cero. El viceconsejero Oroz augura un futuro prometedor a “un sector pequeño, que ha demostrado tener unas bases sólidas para seguir creciendo”.

Toda la información referente a la nueva marca Euskal Garagardoa - Basque Beer y a la propia asociación está en la página web www.basquebeer.eus y también sus redes sociales: Facebook y Twitter.

12 marcas asociadas

Actualmente son 12 las marcas asociadas a la Euskal Garagardoaren Elkartea y son éstas, precisamente, las que usarán la marca Euskal Garagardoa - Basque Beer. No obstante, uno de los objetivos es atraer a nuevas productoras a partir de ahora. La asociación tiene el fin de ser una herramienta de apoyo para las productoras de cerveza vascas, sí para las que existen en la actualidad y sí para las que puedan crearse en un futuro.

“La asociación tiene el fin de ser una herramienta de apoyo para las productoras de cerveza vascas, sí para las que existen en la actualidad y sí para las que puedan crearse en un futuro.”

Estas son, las marcas que hoy día forman la asociación:

- Baias
- Boga Garagardoa
- Gar&Gar
- Olañeta
- Maiken Brewery
- La Salve
- Pagoa
- Txorierrri Garagardoak
- Urban Beer!
- Etxeandia
- Basabe
- Orbea Pilsner



Ordiziak 2020ko Idiazabal gazta berriaren aurkezpena eta mozketa ospatu zuen

Idiazabal gazta berria aurkezpenaren XXVI. edizioa egin zen. Ekitaldi hori Ordiziako Artzain Egunean egin ohi da, baina aurten, COVID-19 pandemiak eragindako alarma-egoeraren ondorioz, bertan behera geratu zen.

Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordea, Bittor Orozek parte hartu du Ordiziako Udalak, Idiazabal Gaztaren Jatorri Izendapenak eta Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradiak antolatutako ekitaldia honetan. Aurkezpena Ordiziako Oiangu parkean egin da, gaur egun eskatzen diren segurtasun neurri guztiak betetzen.

Aurten, Unai Campo Bilboko Porrue jatetxeko sukaldariak moztu du Idiazabal 2020 gazta berria. Aurkezpen honen bidez, Eusko Jaurlaritzak eta bertako erakundeek eta Idiazabal gaztari babesa eman nahi izan diote, azken hilabeteetan bizi izan duen krisi sanitarioa dela eta, salmentetan eta kontsumoan beherakada antzeman baitu.

Illo horretan, Eusko Jaurlaritzak iragarri zuen bezala, COVID-19aren eraginez Idiazabal gaztaren eskariak izandako beherakadari aurre egiteko, HAZI Fundazioak sustapen kanpaina bat jarriko du abian, Idiazabal gaztaren kontsumoa bultzatzeko. Gazta hori euskal gazta nagusia da merkatuan, kalitateagatik, bikaintasunagatik eta jatorri ziurtatuagatik, bai eta ekoiztiko unitate gehien dituen ere.

Sustapen kanpaina honetan, saltoki txikiak eta banaketa enpresa handiak batzea espero da, Euskadiko kontsumitzaileari nekazaritza sektoreko produktu izarretako bat eskaini ahal izateko.

Gaur goizeko aurkezpenean, Idiazabal Gaztaren Jatorri Izendapenak sariak eman dizkie 2019an beren kalitateagatik nabarmendu diren artzain eta gaztandegi erregularrak. Honela banatu dira sariak:

• **Artzain ekoizlearen saria:** La Leze

• **Gaztagintza saria:** Goine

Urtero bezala, Idiazabal Gaztaren Jatorri Izendapenak gaztaren ekoizpenari buruzko datuak eman ditu. Gaur egun, Idiazabal Jatorri Deituraren esparruan 350 ustiategi baino gehiago, 124 gaztandegi (59 Gipuzkoan, 21 Araban, 14 Bizkaian eta 30 Nafarroan) eta 4 enpresa elaboratzaile daude inskribatuta. Iazko ekoizpena 1.421.000 kilo ingurukoa izan zen.

22 proyectos de desarrollo rural financiados a través de los programas Erein, Leader e Itsaspen han generado inversiones por más de 3 millones de euros en la comarca de Debabarrena

texto y fotografía R. S.



La directora de Desarrollo Rural y Litoral y Políticas Europeas del Gobierno, junto a varios alcaldes de los ayuntamientos de Mutriku, Deba, Itziar, Mendaro, Elgoibar, Soraluze y Eibar, y representantes de la Asociación de Desarrollo Rural de la comarca de Debabarrena Debemen visitaron algunos de los proyectos de desarrollo rural ejecutados a través de los programas Leader, Erein, Itsaspen en el marco del proyecto Txikitasunetik Handi.

En concreto, visitaron el edificio Burugorri y su taberna cooperativa en Itziar, la zona Deportiva Multidisciplinar de Mendaro, el local social de Altzola en Elgoibar, y el Hotel Ixua de Eibar. En total, los 22 proyectos de desarrollo rural financiados a través de los programas de ayudas Erein, Leader elitsaspen han generado inversiones por más de 3 millones de euros en la comarca de Debabarrena. Estos programas de ayuda apoyan la promoción, el desarrollo y diversificación económica de los municipios en función de su grado de ruralidad y tienen como objetivo la creación, ampliación y modernización de empresas, la contratación por cuenta ajena, la construcción y arreglo de infraestructuras y servicios básicos, la promoción del turismo y la mejora del acceso a la vivienda y la calidad de vida. Agurtzane Etxaniz, como representante de la Asociación de Desarrollo Rural del Bajo Deba Debemen destacó “la importancia que estas ayudas públicas tienen a la hora de facilitar la realización de diversos proyectos, tanto por parte de emprendedores privados como de la iniciativa pública, ambas imprescindibles para el desarrollo de las zonas rurales de Euskadi”.

Datos de los proyectos visitados

Edificio y taberna “Burugorri” (Itziar) - Proyecto público-privado
Este edificio es un espacio público de usos múltiples, accesible a todos los/las ciudadanos/as. Ofrece servicios básicos, infraestructuras y equipos que mejoran la calidad de vida de los/las habitantes tales como gimnasia, euskal dantza, bertsolaritza, inglés, así como varias áreas de juego para niños/as. Además de ser sede de diferentes asociaciones (grupo cultural, asociación juvenil, jubilados, asociación de padres, grupo de montaña, etc.) varias empresas de Itziar y grupos de agricultores lo utilizan de forma gratuita para sus reuniones. Así mismo, acoge actividades del programa cultural de Itziar tales como conciertos, obras de teatro, cuentacuentos, conferencias etc. Ubicado en el mismo edificio “Burugorri” se encuentra la taberna cooperativa de gestión privada. La razón principal y objetivo de este proyecto es la creación de una nueva actividad económica, con el fin de mejorar la calidad de vida de los/las trabajadores/as y el establecimiento de un bar, así como la gestión de los servicios del edificio y organización de eventos culturales. El lanzamiento de este nuevo espacio ha tenido un impacto muy positivo en la Entidad Local.

Zona deportiva multidisciplinar (Mendaro) - Proyecto Público
Ante la falta de instalaciones donde la población de Mendaro pudiera practicar diferentes actividades deportivas se estimó oportuno crear una zona de deportes multidisciplinar para la práctica de distintas modalidades tales como pádel, chorros de agua.... El equipamiento que se ha instalado dispone además de un espacio de chorros de agua de uso lúdico y recreativo para los pequeños y mobiliario saludable para los más mayores. Todo ello rodeado de zonas ajardinadas que cuentan con mesas y bancos. De esta manera se ha conseguido disponer de un espacio comunitario con carácter educativo, donde el deporte, el juego y las relaciones ocupan un lugar central promoviendo la interacción entre habitantes de Mendaro.

Local Socila de Altzola (Elgoibar) - Proyecto Público
Con las obras de rehabilitación del local social de Altzola se ha pretendido mejorar la calidad de vida de los vecinos creando un punto de encuentro que pueda responder a sus necesidades de manera que se genere vida en el mismo. Próximamente contará con una zona de actividad física, de taller, ordenadores, estancia y de juegos.

Hotel Ixua (Eibar) - Proyecto privado
La inversión se ha realizado a cabo en el caserío Ixua situado en el barrio de Mandiola (Eibar). En la actualidad se ha puesto en marcha un Hotel-Restaurante. El proyecto ha consistido la rehabilitación integral del edificio de manera que se ha convertido en Hotel-Restaurante de 2 estrellas con 8 habitaciones dobles y restaurante para 80 personas.



June Lacunza Miranda Aialako Sukaldaritza Eskolako ikasleak irabazi zuen XI. Euskadiko Ostalaritza Eskolen Eusko Label txapelketa

testua eta argazkia H. F.

June Lacunza Miranda Aila Sukaldaritza Eskolako ikaslea ikaslea zen aurtengo **Eusko Label Ostalaritza Eskolako lehiaketaren** irabazlea. Hazik antolatuta eta Galdakaoko Ostalaritza Eskolaren eta Ikaskuntza Birtual eta Digitalizatuen LHren laguntzarekin ospatu zen Galdakaon, “Baserriko Txerriaren eskutxoak, piper txorizerozko saltsa bizkaitarrarekin mango eta garbantz karraskiarekin.” platera aurkeztu zuen, eta 700 euroko txekoa jaso zuen sari gisa. Bigarren saritua Alatz Bilbao Terán izan zen, Bilboko Ostalaritza Goi-Eskola ikaslea; “Izan zu otsoa” izeneko platera egin du, eta 500 euroko diru saria jaso zuen. Hirugarren postuan Pablo Sánchez Lopez (Egibide-Mendizorrotza Ostalaritza Eskola) geratu zen, eta sukaldatu zuen platera izan da “Mutur fina”. 400 euroko txekarekin saritua izan zen. Sari emate ekitaldian izan zen, besteak beste, Bittor Oroz, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordea eta azpimarratu zuen: “Etorkizuneko sukaldariak Euskadiko kalitatezko produktuen inguruko ezagutza izatea garrantzitsua dela landa ingurune bizi bat izateko, eta bide horretan, lehiaketa hau tresna oso egokia dela esan zuen.



El foro Culinary Action reunió a 100 jóvenes talentos de la gastronomía que están revolucionando el sector

texto y fotografía R. S.

El vicepresidente de inauguró el encuentro “**Jóvenes Talentos de la Gastronomía**” organizado por el Basque Culinary Center, dentro del marco del VII Foro de Emprendedores y Emprededoras, Culinary Action. La jornada reunió a 100 jóvenes talentos de la gastronomía, que con menos de 30 años están revolucionando el sector. Los y las asistentes compartieron experiencias, trayectorias e ideas, en un espacio en el que se pretende poner en valor el trabajo que realizan. El vicepresidente Oroz compartió con todos y todas el programa Onekin que recientemente ha puesto en marcha del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras, a través de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria. Se trata de un programa de ayudas destinado a micropymes y pymes agroalimentarias vascas para impulsar la innovación y el emprendimiento en el ámbito de la cadena alimentaria y de la madera y posicionar a Euskadi como un referente en estos ámbitos. Onekin está estructurado en entorno a dos iniciativas, “Ekintzaile Onekin Startups” vinculada al ámbito del emprendimiento, y “MugaGabe” vinculada al ámbito de la innovación. El Programa se enmarca dentro de las actuaciones de apoyo a empresas para la generación de negocio y el desarrollo de mercados que recoge el Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación de Euskadi 2020.



Éxito de la iniciativa formativa para la inserción laboral de personas desempleadas en el sector de las carnicerías y elaborados cárnicos

texto y fotografía R. S.

Con la entrega de los diplomas que acreditan la superación del curso, se clausuró la primera experiencia formativa a demanda de las empresas del sector cárnico vasco para cubrir sus necesidades de personal cualificado. Bajo la denominación “Carnicería y elaborados de productos cárnicos”, este curso concluyó con la diplomatura de 10 personas de la Mancomunidad de Urola Kosta que se encontraban en situación de desempleo y que han pasado a trabajar en distintas empresas o a iniciar una actividad por cuenta propia.

En el acto de clausura de este curso participó el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, quien destacó la importancia de la cooperación en el desarrollo de este tipo de iniciativas. “Para mantener nuestra industria alimentaria competitiva e innovadora es necesario la colaboración entre empresas punteras y la Administración. De esta forma, cubrimos las necesidades reales a las que se enfrenta la cadena de valor de la alimentación en cuanto a encontrar nuevos perfiles profesionales y, al mismo tiempo, ofrecemos una salida laboral a personas que se encuentran en situación de desempleo”. Los impulsores de este proyecto han sido el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, el Servicio Vasco de Empleo Lanbide y HAZI Fundazioa, por la parte pública, y las empresas Urkaiko – Baserria Km0 y Basatxerri. También ha sido importante la colaboración de la Agencia de desarrollo e innovación de Urola Kosta, Iraurgi Berritzen, y de la Asociación de Desarrollo Rural Urkome. El curso, con 430 horas teóricas y 80 prácticas, se desarrolló en las modernas y punteras instalaciones que Urkaiko Baserria km0 y Basatxerri tienen en Zestoa, idóneas para el correcto desarrollo del itinerario formativo. La metodología utilizada para el aprendizaje ha sido muy práctica, basada en el experiencia encaminada al desarrollo de una actividad laboral. De esta forma, se facilita la inserción laboral gracias al mayor contacto con las empresas y se fomenta el conocimiento de toda la fase productiva.

- En cuanto a las competencias adquiridas, estas se han basado en cuatro ejes centrales:
- Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
 - Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.
 - Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garantizan la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.
 - Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.



Arantxa Tapia sailburuak Urnietako Iparlateko fabrika bisitatu zuen

testua eta argazkiak G. P.

Arantxa Tapia Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura sailburuak eta Bittor Oroz Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak arratsalde honetan egin zuten Esnelateko fabrikara bisita, Urnietan kokatutako Iparlaten fabrikarik garrantzitsuen.



Eusko Jaurlaritzaz gain, ekitaldira Iparlateko zuzendaritza eta Kaiku Kooperatibako lehendakaria eta kontseilariak joan ziren. Bisitan zehar agerira atera zen Kaiku Kooperatibaren abeltzainek Iparlaten jatorrian duten funtsezko rola, fundatzaileak izateaz gain, akzio gehiengodunak eta Iparlaten esne hornitzaileak handiena baitira. Halaber, nabarmendu zen elikagaien kate guztiaren jasagarritasuna bermatzeak modelo honen urtetako arrakastan duen garrantzia. Fabrikaren zeharreko ibilbidean, Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Esnelatek 2019an zehar martxan jarri dituen ontziratze bost lerro berriak ikusi ahal izan zuten. Albiste honek Iparlaten inbertsiotarako bokazioa islatzen du esne-sektorearen ardatz egituratzaile bezala; izan ere, 2019an enpresak Urnietako fabrikari 10 milioi euro inbertitu ditu. Halaber, bisitan zehar Esnelateko fabrikak egiten ari den inbertsio eta berrikuntza ahalegina nabarmendu zen, baita Iparlat taldeak oro har bide horretan emandako pausuak. Izan ere, Kaiku Kooperatibarekin eta Euskadi eta Nafarroako abeltzainekin dagoen lotura eta erlazio estua da bermerik onena etorkizunera begira modelo hau sendotzen jarraitzeko eta sektoreak plan-teatzen dituen erronkei aurre egiteko. Zentzu honetan, beste urrats bat eman da 2019ko abenduan, Kaiku laktosarik gabeko esnea Esnelaten berriro ontziratzen hasi baita, merkatuan bakarra den formatu berrian.

70.000 euro nekazaritzako sektoreko sasoiko langileentzako ostatulekuak eraikitzeko eta hobetzeko

testua N. H. · argazkiak M. A.



Nekazaritzako sektorean lana egiten duten sasoiko langileentzako ostatulekuak izango diren higiezinak sortu, egokitu eta hornitzeko 2020ko ekitaldian emango diren laguntzak iragartzeko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburu Arantxa Tapiak emandako Agindua onartu zuen Eusko Jaurlaritzak.

Guztira 70.000 euroren laguntzak aurreikusi dira, eta pertsona fisikoak eta juridikoak, publikoak nahiz pribatuak, baliatu ahal izan dira laguntza horietaz, baldin eta sasoiko lana egiten duten pertsonen ostatu emateko higiezinaren jabeak badira. Martxoaren 24ko 45/2020 Dekretuaren barruan sartzen dira laguntza horiek, eta, era berean, Sasoiko Lanaren Arretarako IV. Plan Integralaren zatia dira, zeinarekin “sasoiko lanaren inguruan sortzen diren premiei erantzuteko jarduerak modu koherentean eta koordinatuan planifikatu” nahi den, hori izanik planaren helburu orokorra. Premia horietako batzuk dira ostatuleku gisa erabiltzen diren higiezinak eskatzen zaizkien gutxienezko baldintzak betetzea eta leku kopuru nahikoa edukitzea, bizigarritasun eta duintasun baldintza egokietan. Dekretu honetan zehazten denez, diruz lagundu daitezke sasoiko langileentzako ostatulekuen sarea handitzera eta hobetzera eta ostatu baldintza duinak bermatzera zuzendutako proiektuak edo jarduketak, eta sasoiko langileak Euskal Autonomia Erkidegoan dauden denboran lurraldean integratzera bideratutakoak. Horien barruan egon daitezke ostatulekuak eraikitzeko lanak edo, kasua bada, ostatulekuen erosketa, eta ostaleku horiek gaitzeko, eraberritzeko, handitzeko, egokitzeko, hobetzeko eta hornitzeko lanak, ostatuleku erregistratua izateko eskatzen den araudia bete ahal izateko. Laguntzei dagozkien inbertsioak edo gastuak urte batean edo urte bat baino gehiagoan gauzatu ahal izan dira.

Beste bultzada bat atungorria lehengoratzeko

testua A. B. · argazkia I. O.



Atungorriak gehiegizko ustia-pena izan zuen 1990. eta 2008. urte artean. Hala, espeziearen etorkizuna jokoan zegoela ikusita, erakundeak lanean hasi ziren. Atlantikoko Atuna Kontserbatzeko Nazioarteko Batzordeak (ICCAT) lehengoratzeko plan bat jarri zuen abian 2008an. Planak oso emaitza onak lortu izan ditu orain arte, eta halaxe jarraitzen du.

Atungorria modu jasangarrian kudeatzeko ahaleginek, baina, ez dute etenik izan, eta Azti ikerketa zentroak BFT Index kanpainaren bosgarren edizioa hasi berri du. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordetzak sustatutako ekimena da. Aurten, Bizkaiko golkoan, Tuku Tuku (Hondarribia) itsasontzian egingo da. Kanpainaren helburua da atungorriaren ugartasun indizea lortzea, tresna akustikoetan oinarritutako tekniken bitartez. Atungorriaren stockaren ebaluazioa, orain arte, arrantzalekuen ahalegin unitateko harrapaketa datuetan oinarritzen zen. Horrenbestez, atunaren elikadura jardueraren arabera datu partzialak jasotzen ziren, eta horren menpekoea da beita bidezko arrantza tresna bidez harrapatzeko aukera. Stockaren ebaluazioak ezinbestean eskatzen du elikadura eremuetan atungorriaren ugartasunaren datu ez-partzialak ispiatuko dituzten adierazleak edukitzea. Horrenbestez, BFT Index kanpainako ikertzaileek atungorriaren biomasa adierazlea (bereziki gaztea) lortzeko erabili

duten metodoa tresna akustikoetan oinarritutakoa izan da. Tresna horiek prospekzio aktiboa egiten dute, bai eta neurrien laginketa ere. Horrenbestez, ikerketa honetan lortutako adierazlea stockaren ebaluaziorako erabili ahal izango da, eta, pixkanaka, gazteen ugartasun indizea osatuz eta ordezkatuz joango da, Bizkaiko golkoan esfortzu unitatearen arabera harrapaketa datuetan oinarrituta. Kanpainako teknika horiek arrakastaz erabiltzen ari dira 2003az geroztik, antxoak gaztearen biomasa kalkulatzeko, eta 2015ean hasi ziren erabiltzen atungorriarako. Hala, 2015ean martxan jarritako BFT Index kanpainaren bitartez, adierazle ez-partziala eskuratu ahal izango da, Ekialdeko Atlantikoko eta Mediterraneoako atungorriaren stockaren ebaluazioa egiteko. Proiektu honen helburua da atungorriaren stockaren ebaluazioan aurrerapauso bat ematea. Horretarako, tresna berri bat eta arrantzalekukoak ez beste informazio batzuk txertatu dituzte Azti ikerketa zentroak, kudeatzaileei lagun-garriak izan dakizkien erabakiak hartzeko

Arrantzalekuen kudeaketa hobearen bila Kanpainan grabatutako datuak aztertuta ondoren, eremuko atungorri gazteen banaketaren eta ugartasunaren lehenengo indizea lortuko dira. Adierazle horri esker, epe ertainean, arrantzalekuekiko independentea den tresna bat izango dira eskura, eta Bizkaiko golko atungorriaren ugartasunean izango diren aldakuntzak aurreikusi ahal izango dira; tresna hori, gainera, ICCATen erabiltzen den baliabidea ebaluatzeko erabili ahal izango da. Espeziea pixkanaka lehengoratzen joateko harago, beharrezkoa da arrantzalekuen kudeaketa hobea; beraz, ICCATek alegia, ozeano Atlantikoko eta alboko itsasoetako tunidoen eta antzeko espezieen kontserbazioaz arduratzen den gobernuarteko arrantza erakundeak hainbat urtetarako kudeaketa plan bat onartu zuen 2018an. Plan horretan jasotako hobekuntzen artean, nabarmentzekoak dira harrapaketa sasoiaren malgutzea eta urteko arrantza planetan artisau ontziak txertatzeari jarritako mugak desagerraraztea.



Gustokok elikagai-merkatu handia bihurtu zuen BEC, bertako produktu jasagarriekin eta kalitatekoekin

testua N. H. · argazkiak A. E.

Gustoko, bi urtean behin egiten den elikagaien eta produktu gastronomikoen azoka Bilbao Exhibition Centre-k 1. pabiloia elikagai-merkatu handi batean bilakatu zuen. Estatuko ia lurralde guztietatik, eta Portugaletik eta Frantziatik, etorritako 300 bat ekoizleek beren eguneroko lanaren emaitzak erakutsi zituzten, jatorriarekin eta ekoizpen jasagarriarekin, bertakoarekin eta artisautzarekin konprometituta.

Gustoko unibertsitateak kaleak dituen herrixka baten moduan banatzen du espazioa: Jatorri-deitura kalea, Euskadiko Ekologikoak kalea, Slow Food kale nagusia, Gozokiak eta Edariak kalea eta Nekazaritza eta Landa kalea. Elikagai-merkatu berezi horrek, gainera, kultura-etxe bat izango du, eta bertako produktuak izango dituen txosna bat ere. Gustoko azoka paregabea da, profesionalak eta publiko orokorra elkartzen baititu topaketa berean. Ildo horretatik, lehen taldearentzat dastatze pribatuak antolatu dira eta B2B topaketak prestatu dira. Azoka honen alde-rantzizko misioa garrantzitsua izan da, erosketa-zentralek, mota guztietako banatzaileek eta kanal espezializatuek ekoizleak bisitatu baitituzte. Publiko orokorrari irekitako programazioari dagokionez, Bilbao Ostalaritza Goi Eskolak zuzendutako hainbat show cooking antolatu dira, eta unibertsitateko katedradunek emandako dibulgaziozko hitzaldi zientifikoak egon dira ere.



Euskal Sagardoak bertako sagarrekin ekoiztutako 3,2 milioi litroko uzta handia aurkeztu zuen

testua eta argazkiak F. H.

Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak Euskadiko Sagardo Naturalaren 2019ko uzta aurkeztu zuen Chillida Leku Musean.

Uzta handia izan da kopuruan 2019koa, guztira, 3,2 milioi litro Euskal Sagardo ekoiztu dira bertako 5,5 milioi kilo sagarrekin. Sagardo lurrinsu eta orekatuak lortu dira, aurreko uztakoekin alderatuta arinagoak ahoan eta alkohol graduazio baxuagoak orokorrean. Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, Bittor Orozek, aurkezpenean parte hartu zuen. Orozek gogorarazi zituzten Covid-19ak eragindako krisiaren ondoren Euskadiko edarien sektorearen lehiakortasuna mantentzeko Eusko Jaurlaritzak abian jarri dituen neurriak. Neurri ekonomikoei dagokienez, Eusko Jaurlaritzak 50 milioi euroko zirkulatzailerro berri bat gaitu du, Finantzen Euskal Erakundearekin elkarlanean. Zazpi urterako maileguak izango dira, baldintza abantailatsuekin, Euskadiko upategietarako, eta hiru urteko gabezialdiarekin (3 + 4) eta +%1eko euriborratekin. Bestalde, sagardotegien eta upategien posizionatzea eta merkaturatzea ere indartzen dira, sustapen-ekintza berrien bidez. Garu egun Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena 45 sagardotegik eta 250 ekoizlekin osatzen dute, Gipuzkoan, Bizkaian eta Araban.

Reflexión sobre la estrategia “De la Granja a la mesa”

texto y fotografía UPV/EHU / M. A.



La estrategia "De la granja a la mesa" (Farm-to-Fork en inglés) es uno de los pilares del "Pacto Verde" europeo, cuyo objetivo es lograr sistemas alimentarios justos, saludables y respetuosos con el medio ambiente. Esta nueva estrategia, "de la granja a la mesa", tiene muchos puntos positivos, pero también plantea inquietudes. Es por eso por lo que 23 personas del ámbito académico de diferentes universidades y centros de investigación europeas, incluidas las investigadoras de la UPV/EHU Mirene Begiristain y Goiuri Alberdi, se han reunido para analizar esta estrategia y valorar su contribución a un sistema alimentario justo, saludable y sostenible. Las conclusiones y aportaciones de esta reflexión han sido recogidas en una carta que ha sido enviada al Vicepresidente Timmermans de la Comisión Europea.

El grupo de investigadoras remarcan positivamente la visión a largo plazo que muestra esta estrategia, una estrategia que fortalece el compromiso necesario para la transición. Así mismo, la propuesta de desarrollar para el 2023 un marco legal para sistemas alimentarios sostenibles, también supone el desarrollo de instrumentos vinculantes para el cambio. Según los investigadores, hay otros criterios que son muy bienvenidos dentro de la estrategia "De la granja a la mesa", como son: el reconocimiento de un enfoque integral de los sistemas alimentarios; el establecer objetivos para el uso de pesticidas químicos, fertilizantes, agricultura orgánica y resistencia a los antimicrobianos; mostrar la importancia del "entorno alimentario" para abordar muchos de los desafíos asociados con la nutrición; o, el establecer un sistema tributario que refleje los costos reales de los alimentos.

En opinión de este grupo de investigadores e investigadoras, la estrategia tiene muchos puntos positivos. Sin embargo, con el análisis han advertido que estos puntos están integrados en un marco obsoleto, enfatizando la necesidad de ir más allá del paradigma del crecimiento económico (crecimiento verde).

De hecho, han destacado una serie de preocupaciones, que basadas en evidencias científicas, pueden ser un obstáculo para el desafío de la nutrición sostenible. La estrategia no tiene en cuenta los efectos negativos del modelo actual de producción industrial de alimentos; la estrategia no destaca otros modelos de producción, como la agroecología, que han demostrado ser efectivos en el camino hacia la sostenibilidad. Por otro lado, es también muy reseñable la falta de compromiso con la ganadería extensiva, teniendo en cuenta de que la ganadería intensiva no cumple con los objetivos establecidos ni en términos del medio ambiente ni en términos de una dieta saludable. La falta de mención de las cadenas de suministro alternativas también es preocupante, ya que claramente cumplen con los objetivos principales de la estrategia "De la granja a la mesa" (proporcionar alimentos accesibles, saludables y sostenibles). Esta estrategia tampoco aborda las necesidades de los productores recién establecidos, como la falta de tierra o los costos entre otros, y no tiene en cuenta los desafíos asociados con la falta de relevo generacional en el medio rural.

La carta aborda otra serie de temas, como el consumo alimentario, la educación, los modelos de gobernanza, los derechos de los trabajadores y / o la investigación e innovación. Todas ellas habrán de tenerse en cuenta por la centralidad de la estrategia "Del Caserío a la Mesa" en la estrategia Horizon Europe próximo Programa Marco Europeo de Investigación e Innovación.



En esta estrategia, recientemente publicada por la Comisión Europea, han participado las investigadoras de la UPV/EHU Mirene Begiristain y Goiuri Alberdi.



Ayudas por 2,45 millones para I+D+i en los sectores agrícola, forestal y pesquero

texto N. H. - fotografías M. A.



El Gobierno vasco, ha aprobado ayudas a la investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrícola, forestal y de los productos de la pesca y la acuicultura por un importe total de 2.450.000 euros.

En el marco de la labor que viene llevando a cabo el ejecutivo autónomo de cara a estimular e incentivar la investigación, desarrollo e innovación en el sector primario y el mundo rural, estas ayudas tienen por finalidad aumentar la eficiencia, mejorar la competitividad, contribuir al crecimiento sostenible y fomentar la cooperación en los sectores agrícola, forestal y de los productos de la pesca y la acuicultura de la Comunidad Autónoma del País Vasco.



Líneas de ayuda

Para alcanzar estos objetivos, las líneas de ayuda contempladas son:

- Ayudas a los proyectos de investigación fundamental, investigación industrial y desarrollo experimental.
- Ayudas a los estudios de viabilidad técnica relacionados con proyectos de I+D+i.
- Ayudas a la innovación en materia de organización.

Beneficiarios

Los beneficiarios pueden ser:

- Las empresas, cualquiera que sea su forma jurídica y su tamaño.
- Las Asociaciones y Fundaciones.
- Las agrupaciones de personas físicas o jurídicas privadas sin personalidad jurídica y las comunidades de bienes.
- Centros tecnológicos.
- Organismos de investigación y difusión de conocimientos.





Aurkeztu zaizkie sektoreari Elikagaien Segurtasunari buruz 2019an garatu diren Ikerketa Proiektuen emaitzak

testua N. H. · argazkiak E. F.

Elikagaien Segurtasuneko Emaitzak Transferitzeko Jardunaldiak" izeneko ekitaldiaren zazpigarren edizioa egin zen, Eusko Jaurlaritzak ELIKA Elikagaien Segurtasunareko Fundazioarekin eta NEIKER Nekazaritza Ikerketarako Zentroarekin batera antolatuta, elikagaien bitartez transmititu daitezkeen arrisku nagusiei buruz 2019an egin diren ikerketa proiektuen emaitzak transferitzeko, eta 110 pertsonak baino gehiagok hartu zuten parte, bide telematikoz, COVID-19aren krisia dela-eta ezarri diren segurtasun arauak errespetatzeko.



Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendari Peli Manterola eta Osasun Publikoaren eta Adikzioen zuzendari Juan Jose Aurrekoetxea arduratu ziren topaketari hasiera emateaz. Bere interbentzioan, Manterolak gogoratu zuen Euskadik Elikagaien Segurtasuneko Ikerketa Plan Operatibo bat duela eta horri esker ikerketa indartu ahal izan dela eta inplikaturako agente guztien elkarlana –administrazioak zein ikerketa zentroak eta nekazaritzako elikagaien sektorea bera– erraztu dela. Planaren 4 urteko indarraldian (2017-2020), Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritzak 5 milioi euro inguru erabili ditu Elikagaien Segurtasun Iraunkorreko 53 proiektu finantzatzeko. Aurkeztutako proiektuek landutako gaien artean, hauek nabarmentzen ziren: anti-

biotikoeikiko erresistentziak, patatetako akrilamida, haragi produktuetoako sulfitoak, elikadura osagarrien arriskuak/onurak, ontzi iraunkorren fabrikazioa, landareetako mikotoxinak eta glifosatoak, elikadura osasuna gaztetan, eta teknika genomikoen erabilera infekzioen kontrolerako. Proiektu horiek aukeratu dira 2019an guztira 1,2 milioi euroekin finantzatu diren 15 proiektuetatik. Era berean, bi hitzaldi eman ziren; hitzaldi bat "Elikagaien Segurtasuneko Erronkak Iraunkortasun eredu berrietan" izenekoan izan da, eta AZTI ikerketa zentroko Jaime Zufiak eman du, eta beste hitzaldia "Autokontrola eta Elikagaien Segurtasuna. 2020-21 aldirako helburuak" izenekoan, Arabako Osasun Publikoaren eta Adikzioen zuzendariorde Juan Carlos Fernandezek eskutik. Nekazaritzako elikagaien balio kateko agenteei, zentro teknologikoetako eta unibertsitateetako ikertzaileei eta administrazioetako teknikariei zuzentzen dira jardunaldi hauek, eta topaleku ezin hobea dira informazioa partekatzeko, etorkizuneko elkarlan posibleak zehazteko eta, batez ere, elikagaien segurtasunaren alorrean zentro teknologikoei eta unibertsitateek zein elikagaien kateko agenteek eta erakundeek detektatutako premiei erantzuna emateko zentro teknologikoak eta unibertsitateak beraiek egiten ari diren lana ezagutzeko. Neiker nekazaritzako ikerketa zentroko zuzendari nagusi Leire Barañanok eman zien bukaera jardunaldiei.



Landaola sariak Gipuzkoako landa garapeneko proiektuei errekonozitzen zuten

testua eta argazkia R. S.

Eusko Jaurlaritzako Landaren eta Itsasertzaren eta Europako Politikako zuzendiak, Jone Fernandez, Landaola sarien banaketa ekitaldian parte hartu zuen.

Gipuzkoako landa garapeneko proiektuei errekonozimendua egiteko asmoz, Landaola Federazioak sarien hirugarren edizioa antolatu zituen.

Aurten sariak honako proiektuek jaso zituzten:

- Erakunde pribatuen arloan: **Aleka Elkarte**.
- Erakunde publikoen arloan: **Azpeitiko Udala**, Aratz Errekan ura garbitzeko sistema naturalagaitik.
- Emakumeak Landa Eremuan: **EBEL Elkarte**.
- Urteetako ibilbideari: **Jaime Zubia Zinkunegi**.

Landaola Federazioa Gipuzkoako sei Landa Garapen Elkartek osatzen dute: Behemendi, Deba-Garaia, Debemen, Goimen, Tolomendi eta Urkome.



Presentación del anuario del Cluster de Alimentación de Euskadi

texto y fotografía R. S.

El acto de presentación del Anuario y Guía de Socios 2020 del Cluster de Alimentación de Euskadi congregó a cerca de un centenar de profesionales del sector de la alimentación y bebidas del País Vasco. La publicación, que selecciona lo más destacado de lo acontecido en el ámbito alimentario durante el año anterior y perfila las previsiones del mercado para 2020, sirve asimismo para presentar las líneas y objetivos fundamentales del nuevo Plan Estratégico de la organización, que abarcará el periodo 2020-2023. Con él, el Cluster persigue afianzarse como el agente de referencia para toda la cadena de valor de la alimentación vasca, así como reforzar su papel de interlocutor de ésta con la Administración. A su vez, busca mejorar la competitividad de las compañías y entidades que conforman su base societaria, que suma ya 109 firmas.

KOMIKIA CÓMIC

Iñaki Cerrajería





Eusko Jaurlaritzako lehendakari Iñigo Urkulluk NEIKER bisitatu zuen, Arkautin, lehen eskutik ezagutzeko zentro teknologikoak egiten duen lana nekazaritza-abeltzaintza eta basogintza sektorearen berrikuntzaren inguruan. Ondoan izan zituen Arantxa Tapia, Ekonomiaren Garapen eta Azpiegituretako sailburua; Estibaliz Hernaez, Teknologia, Berrikuntza eta Lehiakortasuneko sailburuordea; Bittor Oroz, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuordea; Alberto Fernandez, Teknologia eta Estrategiako zuzendaria; Ricardo Bueno, BRTAko zuzendaria, eta Leire Barañano, NEIKEReko zuzendari nagusia.

Lehendakariak ardien metano emisioak neurtzeko Neikerek dituen azken belaunaldiko instalazioak bisitatu zituen

testua eta argazkia N. T.

NEIKERen egon zen bitartean, lehendakariak azpimarratu zuen garrantzitsua dela 2020. urtea lehen sektorearekin hastea, eta ikerketarekin eta berrikuntzarekin duen lotura nabarmendu zuen. “NEIKER nekazaritzako, abeltzaintzako eta basogintzako sektorearen eta ingurumenaren ikerketara bideratutako teknologi zentroa da. Aurre egin behar diogun erronka ekologikoaren esparruan erantzunak eta aukerak aurreratzen dituen zentro bat da hau. Kontua da nekazaritza sektorearen hobekuntzan eta berrikuntzan aurrera egitea, bioekonomiarekiko konbergentzian, edo hazkuntzarako aukera bilatzen, produktu naturalagoak eta osasungarriagoak lortzeko. Horretarako, NEIKERek puntako instalazioak ditu lehiakortasunaren eta klima aldaketa arintzearen zerbitzura”, adierazi zuen.

Instalazio berriak metano isurketak neurtzeko

NEIKERek azken belaunaldiko ekipamendu bat instalatu berri du Arkautin, ardien metano isurketak neurtzeko. Arnasketa ganbera batzuk dira, eta lehendakariak horiek ezagutu ahal izan ditu bisitan zehar.

Azken belaunaldiko instalaziotzat jotzen dira, *gold standard* ereduak, ganaduak botatzen duen metanoa neurtzeko, neurketak *in vitro* edo *in vivo* metodoekin baino modu zehatzagoan egiten laguntzen dutenak. Horretarako, beharrezkoak dira gela hermetiko batzuk, airearen zirkulazio sistema guztiz monitorizatuak, tenperatura eta hezetasun kontrolatuko giroa, eta ekipamendu berezi bat, oso espezializatua, neurketen ziurgabetasunik txikiena bermatzeko. Azpiegitura berri horrekin –NEIKERen artalde esperimentalari gehitu zaio–, finkatu egiten da abere hausnarkarien elikagaien efizientzia eta produktibitatearen hobekuntza eta jasangarritasuna ikertzeko ekipamendua. Arnasketa ganberen bidez lortutako informazioa oso baliagarria da emisio gutxiago sortuko duten elikadurako jarraibideak diseinatzeko. Halaber, genetikoki efizienteenak diren eta metano gutxien isurtzen duten animaliak identifikatzea ahalbidetzen du, horiek lagunduko baitute abeltzaintzak ingurumenean eragiten duen inpaktua murrizten. Kantauri aldean eta ipar inguruan horrelako ezaugarriak –bereziki abereentzat– dituen azpiegitura bakarra da. Horrenbestez, NEIKER teknologiarik berrienekin hornitu da, animalien nutrizioaren eta hobekuntza genetikoaren inguruan egun dauden erronkei ekiteko.

Trantsizio Ekologikoko Ministerioaren eta IHOBERen estatistiken arabera, metano isurketak berotegi efektuko gasen isurketa totalen %5 eta %6 dira estatuan eta Euskadin, hurrenez hurren, eta batez ere hausnarkarien digestioaren fermentaziotik datoz. Aitzitik, metanoak berotzeko duen ahalmena CO2arena baino 25 aldiz handiagoa da, eta horregatik da garrantzitsua hori murrizten lagunduko duten estrategiak diseinatzea. Eta NEIKERen ikerketen helburua da hausnarkarien elikaduraren efizientzia %10-%20 hobetzen saiatzea. Gainera, elikaduraren efizientiaren hobekuntza horrek aukera emango lieke abeltzainei elikaduraren kostuak murrizteko, baita ere nekazaritzako luraren beharra murrizteko, horietan gaur egun animaliak elikatzeke laboreak eta bazka ekoizten direlarik; ondorioz, zuzenean gizakien elikadurarako erabili ahal izango dira.

Zuhaitzak ugaltzea

Basoen hobekuntzara zuzendutako ikerketa ere izan da gaurko bisitaren ardatzetako bat. Kasu horretan, lehendakaria Landare Ehunen Hazkuntzako Laborategira hurbildu da, zein-nean NEIKER basoko espezieak hobetzeko lanean ari baita. Zehazki, gaixotasun berriekiko eta klima aldaketak berekin ekarriko dituen baldintza berriekiko (muturreko tenperaturak, ur gutxiago...) erresistenteak izango diren zuhaitzak lortu nahi dira, eta basoko espezieak hobetu eta nahi diren ezaugarriak dituzten aleak eskala handian erreproduzitu. Horretarako erabiltzen den teknologietako bat da enbriogenesi somatikoa, hau da, estres egoeretara egokituta egon daitezkeen eliteko enbrioak lortzea, eta, aldi berean, horien oinarrian dagoen ehun enbriogenikoa kontserbatu nahi da. Landare klonalak lortzeko metodo berritzaileak, gainera, basoetako produktibitatea handitzea ahalbidetzen du eta, ondorioz, basoko produktuen eskari gero eta handiagoari erantzutea.

NEIKERek *Pinus radiata*-ren enbriogenesi somatikoan egin duen lanari esker, nazioarteko erreferente bihurtu da gaiari buruzko ezagutzari dagokionez, eta bertako ikertzaileek egurraren multinazional handien aholkulari tekniko gisa lan egin dute, esaterako, Txileko Araucan eta Minincon edo Zeelanda Berriko Scion baso ikerketa zentroarekin.



Proyecto para valorizar la lana de latxa

texto N. T. · fotografías M. A.

El Grupo Operativo liderado por Latxa Esnea, junto a NEIKER, Urkome y María Cle, ha puesto en marcha el proyecto “Alternativas de valorización textil de la lana latxa para su comercialización en diferentes mercados”. Parte del grupo ya trabajó en equipo en un proyecto anterior y son conscientes de que es la COOPERACIÓN la mejor manera de encontrar soluciones, por lo que vuelven ahora a unirse identificados y motivados por lograr los objetivos del proyecto.

La lana de las explotaciones de oveja latxa continúa siendo un residuo que requiere una gestión anual y únicamente genera gastos como son: el esquila, ensacado, almacenamiento, recogida y gestión final. Con la puesta en marcha de este proyecto se pretende que, partiendo de una organización en la recogida de la lana que garantice su origen y trazabilidad (“lana de oveja latxa”), se desarrolle con ella un prototipo textil que sea económicamente viable y demandado en los mercados tanto Artesano local y de diseño, como en la Industria local, y dado que la lana de latxa tiene en la Comunidad Autónoma Vasca una producción anual de 700 tn y el volumen del producto final necesario para producciones locales no daría salida total, se estudiará cómo lograr una certificación que además de aportar valor añadido en los mercados anteriores sea indispensable para estudiar otras oportunidades comerciales dentro de la Industria internacional.

Se trata de un compromiso con el sector de ovino latxo en aras de mantener la sostenibilidad tanto ambiental como social que ya de por sí genera este sector, además de potenciar el aspecto económico que ayude a rentabilizar la actividad a partir de la puesta en valor de uno de los productos generados en la explotación.

El proyecto liderado por la cooperativa Latxa Esnea, junto con NEIKER, Urkome (en representación de todas las ADRs) y la diseñadora María Cle, ha sido beneficiario de las ayudas a la cooperación de Gobierno Vasco.

Se pretende crear un producto textil actualmente inexistente elaborado a partir de lana de latxa, cuya trazabilidad esté garantizada desde la explotación hasta el suministro del producto y cuya comercialización pueda aportar valor a las explotaciones de rebaños latxos, cuya lana continúa siendo un residuo de difícil gestión.

Aprovechamiento del raspón de uva en alimentación animal

texto N. H. · fotografías A. T.



El centro de investigación Azti participa en un proyecto que tiene como objetivo la puesta en marcha de una nueva actividad económica basada en los principios de la economía circular para la reutilización del raspón de uva generado por el sector vitivinícola como ingrediente funcional de alto valor rico en fibra para alimentación animal, tomando como ejemplo el sector cunicultor.

En esta iniciativa también toman parte la empresa Bodegas Baigorri, con gran interés en mejorar su competitividad a través de la implantación de soluciones innovadoras, y la Cooperativa Agraria MIBA, líder en producción de piensos en Euskadi y empresa interesada en incluir ese ingrediente en la formulación de sus piensos.

Proceso

El raspón de uva se genera en la fase de despalillado de la uva en el proceso de elaboración del vino. Sólo en Rioja Alavesa se genera al año más de 19.000 toneladas de raspón de uva, siendo en la actualidad el único subproducto generado en el proceso de elaboración de vino en bodega que es gestionado como un residuo.

Para alimentación animal

La cría de animales conlleva una serie de factores de riesgo que pueden llevar asociados la proliferación de enfermedades, con las correspondientes pérdidas económicas. Los principales factores de riesgo son la elevada densidad poblacional en los criaderos y/o la presencia de agentes infectocontagiosos. Para tratar de minimizar la incidencia de las enfermedades, el objetivo de este proyecto es utilizar el ingrediente funcional en base a raspón de uva para mejorar el estado inmuno-estimulador de los animales.

El alto contenido en polifenoles del raspón de uva le confiere unas propiedades antioxidantes e inmunoestimulantes para los animales. Esto asociado al elevado contenido en fibra, hace que tenga gran interés como un nuevo ingrediente funcional rico en fibra para alimentación animal.

Estado del proyecto

Actualmente, se encuentra en la fase de demostración a escala semi-industrial de la viabilidad de la solución. Para ello, durante la época de la vendimia se procesará una cantidad importante de raspón de uva. Una vez obtenido el ingrediente, será triturado y estabilizado mediante deshidratación para su puesta en valor como ingrediente funcional en dietas experimentales en el porcentaje que se considera adecuado en función de su valor nutricional y se validará su aplicación en cunicultura.



Sólo en Rioja Alavesa se genera al año más de 19.000 toneladas de raspón de uva, siendo en la actualidad el único subproducto generado en el proceso de elaboración de vino en bodega que es gestionado como un residuo.



Intervenciones selvícolas en los montes vascos

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

La actividad forestal relacionada con el aprovechamiento de madera ha visto reconocido su papel fundamental con motivo de la pandemia del COVID-19. Actividades esenciales que viene realizando el sector forestal vasco son, por ejemplo, el suministro de celulosa y papel para elaborar productos sanitarios, el embalaje de madera o la producción de energía procedente de biomasa. No olvidemos que la actividad y la vigilancia en nuestros montes no se han detenido a lo largo de estos meses.



En la página anterior y en esta página, bosques de frondosas más o menos intervenidos.

Unas reflexiones forestales

A diferencia del sector agrícola y de los cultivos anuales, el sector forestal requiere de plazos largos, de décadas y décadas para ver realizada una inversión en tiempo y dinero. Los propietarios y gestores forestales trabajan, invierten, vigilan hoy para ver plasmados sus esfuerzos muchos años después, siempre que una inclemencia meteorológica, sanitaria o económica no lo estropee. Un incendio, un vendaval, un granizo, una plaga o una enfermedad forestal pueden acabar en un día con el trabajo de muchos años. El cuidado continuo, la planificación, la prevención y la rápida reacción ante la aparición de daños causados por agentes bióticos y abióticos deben ser la regla. La capacidad de observación, la curiosidad y la paciencia son características de las personas que trabajan en la gestión forestal. Saben que una plantación madura de pinos no se consigue en un año y saben que un bosque natural correctamente gestionado no sale solo, sino que

hace falta un largo esfuerzo de vigilancia y de trabajo para llegar a conseguirlo. Si hoy disfrutamos en el País Vasco de un máximo histórico de existencias maderables en nuestros montes o de una creciente extensión de bosques de frondosas y de áreas protegidas no es por casualidad, sino porque nos han precedido varias generaciones de propietarios y gestores, públicos y privados, que se han preocupado por ello durante muchos años, con sus errores y sus aciertos. La Naturaleza propone y suministra los materiales, pero es la mano humana la que da forma a esos materiales. Por ello, es interesante tratar de ver la obra de los que nos precedieron cuando se contemplan nuestros montes. Un robledal rodeado de hayedos, un bosque mixto atlántico regenerado bajo un pinar, un hayedo trasmocho centenario, un encinar nacido de cepa, los abetos de Barazar, ... los bosques actuales son una herencia, una consecuencia de las necesidades socio-económicas del pasado, y nuestra obligación es tratar de conser-

varlo para las generaciones futuras, sin perder de vista las necesidades de hoy. Eso sí, basta con una decisión desafortunada, como una clara mal efectuada, para echar por la borda todo el trabajo de décadas en un bosque. Si en un momento dado, la densidad de ese bosque o el deseo de percibir un ingreso económico aconsejan realizar una corta intermedia, hay que planificar y ejecutar bien la forma en que se realice esa intervención selvícola. Señalar o respetar algunos árboles de porvenir en una corta es una decisión que condiciona el futuro de los árboles restantes y puede suponer un problema para la conservación de una masa forestal. Cortas muy intensas o en momentos determinados pueden aumentar el riesgo de derribos por viento o nieve en los años siguientes. Cortas demasiado suaves pueden ser costosas y no favorecer a los pies restantes. Una incorrecta selección de los pies a cortar puede arruinar una masa forestal, por ejemplo si se eliminan los pies mejor conformados o capaces de suministrar



En la página anterior y en esta página, bosques de frondosas más o menos intervenidos.

una mejor regeneración futura. Una saca mal realizada puede dañar los árboles en pie o eliminar el regenerado natural. La puesta en luz puede suponer el cambio de especies en el sotobosque o la formación de brotes proventicios o epicórmicos (chupones) en los fustes de los robles. Los ejemplos son numerosos. El pino radiata ha cumplido un siglo en nuestros montes y se puede decir que la forma de realizar las cortas intermedias en los pinares y en el resto de plantaciones de coníferas es algo ya conocido, testado a lo largo de décadas. Pero en el caso de bosques naturales no hay tanta experiencia acumulada y no se deben aplicar las técnicas aprendidas en los pinares.

Cortas y marteloscopios

A lo largo de siglos, las necesidades humanas de cada momento histórico han ido condicionando la forma de realizar las cortas forestales. Obviamente, la mayor parte de los bosques europeos del pasado ya no existen, sino que están ocupados por pastizales, cultivos o áreas habitadas. Los bosques supervivientes fueron suministrando los alimentos, combustibles y materiales que requerían los pueblos circundantes. El aumento de la población solía suponer aumento de la presión sobre esos bosques o directamente su desaparición. En el caso de los montes vascos, la cercanía al mar, la orografía y la alta densidad humana han favorecido la existencia de una cultura forestal centrada en la construcción naval, el carboneo y la ganadería extensiva. Los árboles iban siendo señalados para su corta o su preservación en función de lo que se nece-

sitara en cada momento, pero la propiedad y la legislación solían preocuparse por el futuro, por conservar unas masas forestales adecuadas, en buenas condiciones para seguir suministrando un determinado tipo de madera y por ello se prohibían las cortas ilegales y se acometían plantíos y cerramientos frente al ganado. A lo largo del siglo XIX y XX, diversas guerras aceleraron la tala de muchas masas forestales y el floreo (eliminación de los árboles más valiosos o de copa mejor conformada) de muchos bosques. La creación de la Administración forestal y la puesta en marcha de la gestión forestal sostenible han ido mejorando esa situación hasta llegar a la actualidad. Actualmente, el mantenimiento de la cubierta forestal continua y el aumento de la biodiversidad suelen ser las claves que guían la gestión forestal de nuestros bosques naturales, sobre todo si se ubican en el interior de áreas protegidas o se trata de hábitats o espacios de la red Natura2000. Las masas forestales ya han demostrado su papel beneficioso en la protección ante riesgos naturales, ante la contaminación y ante los riesgos climáticos, por lo que no se plantea la realización de cortas a hecho, sino su conservación activa. Unas intervenciones selvícolas planificadas según un instrumento de ordenación y espaciadas en el tiempo suelen ser una buena forma de gestionar los bosques naturales de frondosas, ya que permiten mejorar su capacidad de captación de carbono, resistir las inclemencias naturales, disminuir el riesgo de incendios, favorecer a unas especies frente a otras, aumentar la biodiversidad y, si se consi-

dera oportuno, proporcionar un combustible o una renta económica a las entidades propietarias. Sin embargo, no existen unos conocimientos técnicos consensuados entre gestores forestales sobre cómo señalar y acometer esas intervenciones selvícolas en bosques de frondosas. Diversos proyectos europeos recientes, como el LIFE+ PRO-Izki (2010-2015) o el POCTEFA Green (2016-2019) han ido proporcionando técnicas para difundir esas intervenciones en Espacios Protegidos del País Vasco y para mejorar las herramientas necesarias, como directrices, planes de gestión o cursos de formación. Entre esas herramientas están los marteloscopios. Se trata de unos bosquetes (0,5-1ha) señalados para el entrenamiento selvícola, por medio de ejercicios virtuales de selección de árboles de porvenir. En esos bosquetes se geoposicionan todos los árboles y se mide una serie de características individuales, como el diámetro, la altura, el grado de dominancia, la capacidad de suministro de semillas, el interés económico o el valor en cuanto a biodiversidad (microhábitats, existencia de nidos o agujeros). A cada asistente al ejercicio se le da la opción de elegir qué árboles se podrían señalar para su protección o para su corta en función de diversas necesidades u objetivos y, tras el ejercicio, se explican en conjunto las soluciones adoptadas. Existen aún pocos marteloscopios disponibles en los montes vascos, aunque en Francia y el centro de Europa hay numerosos ejemplos. Pueden llegar a ser una buena forma de empezar y de difundir conocimientos.

Por el tocornal de Murguia

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



El Parque Natural de Gorbeia es, con 20.226 ha, el espacio natural protegido más extenso del País Vasco. Los hayedos, que ocupan un 24% de la superficie total del Parque, son el tipo de bosque más extenso, seguido de los tocornales, con un 12% del Parque. Los bosques de robles tocornos se extienden sobre todo por la parte alavesa y se encuentran en recuperación tras siglos de aprovechamiento intensivo.



En la página anterior, robles numerados en los distintos marteloscopios.
En esta página, vista de los tocornales de la cara sur del Gorbeia y detalle de roble numerado.

Un poco de geografía forestal

El roble tocorno, rebollo, marajo o melojo (*Quercus pyrenaica*) es una especie normalmente ligada a terrenos silíceos y suelos arenosos. Es una especie muy frugal, capaz de brotar de cepa o de raíz repetidas veces tras cortas o incendios, y se adapta bien a climas continentales más bien fríos, terrenos pobres y orientaciones de solana. Su madera, como corresponde a una quercínea, es densa y de buenas condiciones para su empleo como leña, por lo que durante siglos ése ha sido su destino principal. Sus bosques ocupan unas 12.600 ha en todo el País Vasco, principalmente en Álava y generalmente en forma de bosque de fustes delgados y retorcidos, rebrotando a partir de raíces muy viejas. Las existencias medias en madera de los tocornales vascos no es baja (167 m3/ha), cifra solo superada por los hayedos (182 m3/ha). Las limitaciones físicas de los terrenos donde crecen se reflejan en unos crecimientos medios bajos, del orden de 2,4 m3/ha-año, por debajo de los hayedos (3), robledales (3,4) y bosques mixtos atlánticos (4 m3/ha-año). Aunque los tocornales vascos más extensos y densos se ubican en Montaña Alavesa, el municipio de Zuia también alberga importantes superficies, con unas 1.700 ha principalmente situadas en la cara sur del Gorbeia. Tras la exitosa experiencia de establecer planificación y gestión forestal en Izki, se decidió

trasladar la experiencia a los tocornales de este espacio protegido. Se trata de bosques ubicados en Montes de Utilidad Pública, propiedad de diversas Juntas Administrativas de los municipios de Gorbeialdea (Zuia, Zigoitia y Urkabustaiz) y gestionados por el Servicio de Montes de la Diputación Foral de Álava.

Marteloscopios en el Gorbeia

El proyecto POCTEFA EFA 057/15 Green “Gestión y puesta en red de los Espacios Naturales del Pirineo” (2016-2019) permitió en 2019 al socio HAZI licitar y encargar a la empresa Aialur el trabajo Caracterización y gestión de las masas de tocornal de la parte alavesa del Parque Natural de Gorbeia. Su objetivo era doble: por un lado, caracterizar los rodales de tocornos y, por otro lado, realizar un Plan marco de Gestión Forestal para estas masas, que planificara y dimensionara las actuaciones necesarias para el mantenimiento y mejora de esas masas. El colofón práctico de ese trabajo fue el diseño y la implantación de 4 marteloscopios, realizados gracias a la ayuda de la Junta Administrativa de Murgia, del Servicio de Montes de la Diputación Foral de Álava y del guarda forestal de Zuia. Se ubicaron en los terrenos de esa Junta Administrativa dentro del Monte de Utilidad Pública nº734 “Altube y Gorbea”, propiedad del Común de los pueblos del Valle de Zuia. Los pies incluidos



Pista recorrida en este itinerario



Pastizal de Landatxueta



Robles trasmochos

en cada uno de ellos han sido identificados y numerados con chapas circulares de aluminio y se ha procedido al levantamiento topográfico de su posición.

- El marteloscopio nº1 (10.000 m2) se ubica en un tocornal adulto y consta de 215 tocornos y 2 castaños.
- El marteloscopio nº2 (10.000 m2) se ubica en un tocornal adulto y consta de 230 tocornos y 2 castaños.
- El marteloscopio nº3 (4.500 m2) se ubica en un tocornal adulto y consta de 338 tocornos y 2 castaños.
- El marteloscopio nº4 (4.700 m2) se ubica en un tocornal joven y consta de 426 tocornos y 2 castaños.

De esta manera, el marteloscopio nº1 se puede usar para dimensionar o establecer las pautas de una posible corta de regeneración, planteando las diferentes cortas del aclareo sucesivo, el nº2 plantearía el ejercicio de una última clara, y los nº 3 y 4 simularían la realización de claras de selección en diferentes niveles.

El itinerario propuesto

Como curiosidad del Valle de Zuia, al oeste de su núcleo central, Murgia, se ubica el pueblo de Amezaga/Ametzaga (*amet*=*Quercus pyrenaica*) y al este se ubica Arechaga/Aretxaga (*aritz*=*Quercus robur*). Precisamente de las cercanías de Aretxaga parte la pista forestal que sube a La Rasa y accede a los marteloscopios, pista que vamos a seguir en este itinerario.

Se aconseja dejar el vehículo en una pequeña área de aparcamiento en un cruce de caminos, donde comienza el arbolado del Parque Natural (cota 670). No hay más que seguir esta pista en dirección norte, que nos irá aproximando de forma sucesiva a los cuatro marteloscopios señalados en el tocornal, todos ellos situados a mano derecha de la pista. Tras una primera cuesta, se llega a la planicie donde se ubica el pastizal de La Rasa (cota 770, km 1,2), desde el cual se disfruta de unas estupendas panorámicas del Valle de Zuia. La pista bordea este pastizal por su límite oriental y, tras atravesar un cierre, finalmente nos conduce al otro pastizal, en la zona de Landatxueta (cota 810, km 3,2). Esta planicie que habremos recorrido se sitúa entre dos arroyos que descienden de las partes altas del Gorbeia, el Ugalde al oeste y el Goba al este.

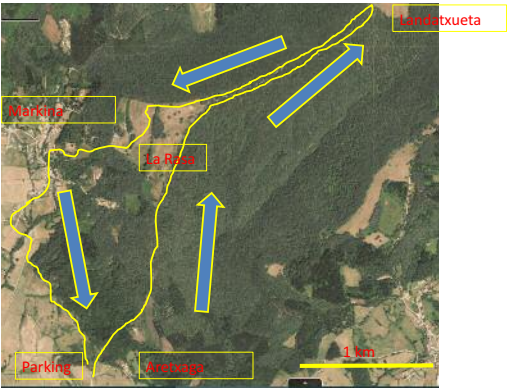
Todo este bosque tan accesible ha ido siendo repasado por el guarda forestal a lo largo de los últimos años, marcando suertes foguerales para los vecinos y seleccionando los robles de mejor porvenir y más resilientes. Los robles trasmochos más viejos han sido respetados en las cortas de leña y constituyen un hermoso refugio para la fauna. La nevada temprana que cayó a finales de octubre de 2018 ha roto muchas puntas de estos robles tocornos, algunas de las cuales aún cuelgan, por lo que hay riesgo de caída de ramas en los días de viento.



Vista del Valle de Zuia desde La Rasa



Robles despuntados en La Rasa



Si no tenemos ganas o tiempo de seguir ascendiendo hasta la cumbre del Gorbeia, habrá que retroceder. Bordeando el pastizal de La Rasa, pero esta vez por su borde occidental, descendemos hasta las primeras casas de Markina (km 5,6), donde se puede tomar un camino agrario que nos conduce, en dirección sur, hasta el punto de partida (km 7,2). Se trata de un pequeño itinerario forestal, fácil de recorrer en 2-3 horas, con el fin de conocer este robledal tan interesante.



Rana bermeja
Baso igel gorria
Rana temporaria

Descripción

La rana bermeja es un anuro de constitución robusta que alcanza los 9-10 cm. de longitud. El hocico redondeado y unos iris prominentes con iris dorado y pupila horizontal se enmarcan en una cabeza ancha. Es la mayor de las tres ranas pardas que habitan en nuestro territorio, de las morfológicamente se diferencia en varios aspectos. Las extremidades posteriores de la Rana temporaria están proporcionadas a su tamaño corporal, la articulación tibio-tarsal no sobrepasa la altura del hocico y son relativamente cortas en comparación con la Rana dalmantina y la Rana ibérica. El tímpano de la rana bermeja es fácil de diferencias y su diámetro ligeramente inferior al del ojo. La textura de su piel es lisa y presenta una coloración dorsal de tonalidades tejas-rojizos o pardos achocolatados. El diseño es muy variable, desde un color homogéneo a un manchado irregular oscuro en negros y tierras. Una destacada mancha marrón de extiende por la zona temporal, desde el ojo al tímpano y desciende hasta desaparecer al llegar a las extremidades anteriores. Una “V” invertida se dibuja en la parte anterior de la espalda de algunos ejemplares. La garganta y el vientre son blancos o crema, aunque es normal que en muchos adultos estas zonas estén manchadas de tonos rojizos o grises. Las hembras son mayores que los machos y carecen de sacos vocales intermedios. Por su parte, los machos tienen las extremidades anteriores más robustas y desarrollan callosidades nupciales negras en el dedo interno de las manos. Las larvas al eclosionar son negras y a medidas que crecen van adquiriendo colores pardo oscuros, adornados con un fino punteado cobrizo o dorado.

Hábitat

Es una especie marcadamente terrestre, cuyo hábitat idóneo son las zonas forestales caducifolias, especialmente el hayedo. Las mayores densidades se encuentran en hayedos-bosques mixtos y pastizales montañosos.

Alimentación

La componen un variado tipo de presas, sobre todo moluscos, insectos y lombrices de tierra, todo pequeño invertebrado como arañas, escarabajos o cochinillas, que se mueva entre la hojarasca es susceptible de ser capturado por este anfibio.

Reproducción

El periodo de reproducción comienza muy temprano, en pleno invierno, meses de noviembre y diciembre, en las zonas térmicamente más favorables de nuestro espacio geográfico. En áreas montañosas de interior, que sufren inviernos más fríos, se ve retrasado hasta la segunda mitad de enero y febrero. Los machos permanecen en las proximidades de los pequeños encharcamientos reproductivos y son los primeros en llegar al medio acuático. Las hembras, tras el emplexus, depositan una única puesta

en firma esférica directamente en el fondo, normalmente en aguas somera y de poca profundidad. La masa de huevos, una vez hidratados, adquieren un aspecto similar a un racimo y pueden soportar temperaturas bajo cero y fuertes heladas. El tamaño de la masa de puesta está relacionado con el de la hembra y puede contener de 800 a 1800 huevos. La duración de la fase larvaria está comprendida entre dos y tres meses y medio. La metamorfosis se produce entre mayo-junio y las pequeñas ranitas adquieren aspecto y coloración de adultos, pero con un tamaño diminuto de entre 8 y 15 milímetros.

Distribución

A escala global esta especie presenta una distribución eurosiberiana y europea continental, establecida desde el norte de la Península ibérica, por toda Europa hasta los montes Urales. Como peculiaridad, cabe destacar que es uno de los contados anfibios que alcanza el Círculo Polar Ártico. A nivel peninsular ocupa la cornisa cantábrica y Pirineo, sobrepasando los 2500 metros de altitud. Está presente en Bizkaia y Gipuzkoa desde altitudes muy bajas, próximas al nivel del mar.

En Araba encuentra el límite meridional de distribución en la Sierra de Cantabria, ausentándose de Rioja Alavesa y del área de influencia mediterránea de los sectores de los ríos Baias y Zadorra.

Estatus y Conservación

En líneas generales las poblaciones localizadas en espacios montañosos presentan un buen estado de conservación. Es fundamental el mantenimiento en buenas condiciones de los pequeños humedales y del medio circundante, ya que se trata de un anfibio con gran fidelidad hacia los mismos puntos reproductivos año tras año. En la última década se han llevado a cabo actuaciones de mejora de hábitat para esta especie.

texto
M^a Elena Potes

ilustración y fotografía
Conrado Tejado Lanseros

Instituto Alavés de la Naturaleza

Granizado de tomate Euskolabel con virutas de Idiazabal



1

Ingredientes

- 1 kg de tomates maduros
- 1 limón
- Pimienta
- Tabasco
- Albahaca
- Virutas de Idiazabal
- 1 cucharada de vodka (opcional)

2

Elaboración

Escaldamos los tomates durante un minuto en agua hirviendo. Les quitamos la piel y las pepitas y los picamos finamente. Los mezclamos con unas gotitas de vodka, el tabasco, la pimienta, el zumo de limón y su ralladura y un poco de sal.

Extendemos en una bandeja y congelamos durante un par de horas. Una vez congelado damos unos golpes en la batidora y servimos inmediatamente en copa junto con las hojas de albahaca y las virutas de Idiazabal por encima.

Euskadiko baserrietan ekoiztutako tomate honek betidaniko tomatearen usaina, kolorea eta zaporea ditu.

Eusko Labela duen tomatea, itxura ildaskatukoa eta barru-marraduna, bere heldutasun une egokienean biltzen da, eta horregatik kontsumitzaileek asko estimatzen duten betebeteko zaporea du, betidaniko zaporea.

Tomate mota onenen artean aukeratutakoa eta ingurugiroa zainduz hazitakoa.

Honela ezagutzen da

Eusko Labela duen tomatea zelulosazko erretilueta merkatatzen da, zenbakidun kontrol-etiketa batekin eta Eusko Label ezaugarriarekin, edo aleka, eta kasu honetan tomate bakoitzak kontrol-etiketa txiki bat darama kalitatearen ezaugarri horrekin.

Kalitate Kontrola

Araudian zehaztutako baldintzak betetzen dituzten tomateek baino ezin dute Eusko Label etiketa erabili. Araudi Teknikoa HAZIren egoitzan eskura daiteke.



Euskal tomatea

Producido en los caseríos del País Vasco, este tomate mantiene las características de aroma, color y sabor del tomate de toda la vida.

Es un tomate seleccionado de entre las mejores variedades y cultivado de forma respetuosa con el medio ambiente. El Tomate con Eusko Label tiene forma asurcada, color entreverado y está recogido en su punto óptimo de maduración, lo que hace que tenga un sabor intenso y auténtico, muy apreciado por los consumidores.

Así se reconoce

El Tomate con Eusko Label se comercializa de dos formas: en bandejas de celulosa con una etiqueta de control numerada con el símbolo Eusko Label, o por piezas, en este caso cada tomate lleva una minietiqueta de control con el distintivo.

Control de calidad

Sólo aquellos tomates que reúnen las condiciones especificadas en el Reglamento podrán ser identificadas con la etiqueta de Eusko Label. Dicho Reglamento Técnico está a tu disposición en la sede de HAZI.