

ACTA DE LA REUNIÓN DEL FORO DE AGENDA 21



LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD Y EL BASERRI

-Tertulia degustada-

Jueves 11 de abril de 2019, de 18:30 a 20:00 horas.

Salón de Plenos del Ayuntamiento de Legazpi.

En un círculo diverso de personas, edades y miradas, y en torno a una mesa rica en productos locales, nos hemos reunido para conversar juntos/as sobre la alimentación, la salud y el baserri. A ello hemos querido dedicar, con mucho mimo e intención, el último taller del Foro de Agenda 21 de esta legislatura.

En este documento recogemos algunas claves de un encuentro que ha tenido alma y xarma, y que nos ha hecho pensar, reflexionar, y también disfrutar. ¡Ha sido un placer!

GUIÓN DE CONTENIDOS:

1. Objetivo y planteamiento
2. Personas participantes
3. Tertulia degustada: claves de una rica conversación
4. Agradecimiento y cierre

1. OBJETIVOS Y PLANTEAMIENTO

En este nuevo encuentro del Foro de Agenda 21 de Legazpi, hemos querido acercarnos a nuestros baserris y sector primario, desde su papel en nuestra alimentación y salud.

Inspirados/as por el tema trabajado durante este curso por los centros educativos de Legazpi en el marco del programa Agenda 21 Escolar, "La cultura del baserri", nos hemos propuesto conversar sobre cuestiones como:

- *¿Sabemos realmente qué comemos?*
- *¿Qué aporta el baserri de nuestro entorno si queremos comer sano y local?*
- *¿Cómo podemos hacer un consumo más responsable, desde la alimentación?*

¿Y cómo lo hemos hecho? Probando un formato diferente: una tertulia degustada:

- Con protagonistas de diferente perfil: 2 baserritarras jóvenes de la zona –Ander y Eneko-; Josune Makaia, coordinadora del proyecto Bertatik Bertara que impulsa la producción y el consumo de los productos locales; un grupo de estudiantes y profesores/as de diferentes centros educativos de Legazpi; y vecinos/as y representantes municipales que se han acercado al Foro.
- Y una mesa surtida de queso, nueces, pan, manzanas, zumo y magdalenas de nuestros baserris, a cada cual más sabroso.

La reunión, además de agradable, ha sido muy fructífera: nos ha gustado escuchar los aprendizajes y reflexiones de los/as jóvenes; sumarles la mirada y vivencias de Ander y Eneko; y con todo ello, reflexionar sobre el papel del baserri en nuestra sociedad y cultura, y la necesidad de cuidar e impulsar con convencimiento el sector primario.



2. PERSONAS PARTICIPANTES

22 personas -13 mujeres y 9 hombres- han participado en el taller. Eskerrik asko guztioi, por contribuir con opiniones, preguntas, vivencias y voces a la conversación que hemos construido juntos/as.

Vecinos/as:

Juan Francisco Valbuena (Buztintegi) - Manuel Fernández (Nagusilan) – Mikaela García (Nagusilan) – Pilar Makibar – Edurne Ugarte (Ingurugela de Legazpi).

En representación de los baserris y sector primario de la Comarca:

Ander Ibarguren (productor del baserri Lakiola) – Eneko Solana (productor del baserri Haristizabal) – Josune Makaia y Aitor Mendia, de la coordinación del proyecto Bertatik Bertara de UGGASA.

Alumnos/as y profesorado, en representación de los centros educativos de Legazpi participantes en el programa de Agenda 21 Escolar:

Maite Odriozola (profesora de Haztegi Ikastola) – Mikel Altuna, Asier Telleria y Aner Telleria (alumnos de Haztegi Ikastola) - Koro Zabaleta (profesora de Olazabal Institutua) – Mainer Encina y Mainer Jiménez (alumnas de Olazabal Institutua) - e Iñaki Mauleon (profesor de Domingo Agirre ikastetxea).

Responsables políticos/as y técnicos/as municipales:

Koldobike Olabide (alcaldesa) – Ane Miren Agirrezabal (técnica de agricultura y urbanismo) - Inma Hernández (técnica de industria, comercio, turismo y medio ambiente).

Iciar Montejo y Zorione Aierbe de Prometea, en la facilitación y dinamización del taller.

3. TERTULIA DEGUSTADA: CLAVES DE UNA RICA CONVERSACIÓN

Inma Hernández, técnica de Agenda 21, y Ane Miren Agirrezabal, la nueva técnica municipal de urbanismo y agricultura a la que hemos dado la bienvenida al Foro, han dado la bienvenida y centrado el tema de hoy.

A continuación los/as estudiantes han tomado la iniciativa, compartiendo lo trabajado y aprendido en torno a la cultura del baserri durante el curso; y sus primeras reflexiones han sido la base sobre la que hemos ido alimentando la conversación, de manera informal y dando lugar a las distintas reflexiones que han ido surgiendo.

De manera gráfica este es el resultado resumido de todo ello:



PRIMERAS REFLEXIONES DE LOS/AS ESTUDIANTES



¿Qué hemos trabajado durante el curso, en torno a “La cultura del baserri”?
¿Y qué hemos aprendido? ¿De qué nos hemos dado cuenta?

Compartimos algunas experiencias y pasos que alumnos/as de diferentes edades de los centros educativos de Legazpi han dado:

- Hemos visitado el baserri Haristizabal, lo que nos ayudó a conocer qué hacen, cómo y cuál es su filosofía, con qué compromiso elaboran el pan... En la visita nos dimos cuenta de que no se conoce ni se da a conocer como se debiera la vida y el trabajo en el baserri.
- Hemos elaborado carteles sobre el baserri, los aperos, animales, los alimentos que se producen... Y nos ha permitido concluir que tenemos **desconocimiento** sobre algunos temas.
- Hemos analizado los hábitos de compra de los/as vecinos/as de Legazpi; y las ventajas y desventajas de comprar en el mercado, en el pequeño comercio local, en los supermercados mayores o por internet.
El ejercicio nos ha ayudado a visualizar las ventajas de comprar en el mercado o el comercio local (la calidad, la cercanía, el proteger nuestros baserris...); y también otros factores que facilitan comprar en los supermercados e internet (el horario ampliado, la comodidad, el precio, la variedad). Como idea nos ha surgido la propuesta de que ajustar el horario del mercado podría ayudar a que más vecinos/as puedan acercarse y comprar ahí.
- Hemos entrevistado a 2 mujeres baserritarras, Mari Tere y Arantxa, para conocer un poco más de cerca su realidad. Y de ellas hemos escuchado que la presencia masculina aún es mayor en el baserri, aunque la situación está cambiando; y que la tecnología está ayudando a facilitar también el trabajo en el baserri.
- Hemos realizado un concurso en el centro con preguntas relacionadas con el tema. ¡Y ningún equipo acertó todas las respuestas! Da qué pensar...

CONVERSACIÓN GRUPAL

El relato de Maider, Asier, Aner, Maider y Mikel ha dado pie a un diálogo entre las personas del grupo; y en el que Eneko y Ander han hablado desde su vivencia como productores; y todos/as hemos aportado como consumidores/as y personas sensibilizadas con el entorno, el baserri, la alimentación y la salud.



Resumimos algunas ideas que han tomado fuerza:

Sobre nuestros hábitos a la hora de comprar, y posibles nuevas opciones:

- La comodidad (en horarios, en variedad de productos...) es un factor clave que incide en nuestros hábitos a la hora de comprar productos de alimentación.
- Al mismo tiempo, cuantos más intermediarios/as entre los/as productores y los/as consumidores, menor es el beneficio y la rentabilidad para el/la productor/a.
- En ese sentido, y aunque sea posible que los productos del baserri estén disponibles en supermercados y grandes superficies, es un tema a analizar con mucho cuidado; porque puede ocurrir que los supermercados ejerzan una presión –en precio, en volumen...-, que vaya en contra de un trabajo digno y justamente reconocido en los baserri.
- **Posible propuesta para Legazpi:** Es interesante ver que están emergiendo nuevas opciones y modelos a los que mirar, y por qué no, quizá probar en Legazpi. Por ejemplo:
 - Elikagunea en Azpeitia (<http://elikagunea.eus/>) o el proyecto "Ereindajan" de Debagoiena (<http://www.ereindajan.eus/aurkezpena/>): se basan en un modelo cooperativo para crear "tiendas" a través de las cuales los/as productores/as puedan poner a disposición de los/as consumidores/as sus productos.
 - Sería interesante explorar algo similar para Legazpi; en opinión del grupo tendría aceptación.

Sobre el precio, la calidad, el sabor... de lo que comemos:

- Quizá deberíamos replantearnos nuestra mirada al **precio**; y en lugar de pensar en “por qué los productos del baserri o los productos ecológicos son más caros”, preguntarnos “por qué otros productos alimenticios presentes en los supermercados son tan baratos”. Para que puedan ser tan baratos, ¿cómo se han producido? ¿Qué margen le queda al productor?
- Por otro lado, **no sólo** debemos relacionar productos del baserri con la **salud**, sino también con otras cuestiones como:
 - ¿Qué pasa con productos ecológicos y saludables que nos llegan desde muy lejos? ¿Qué impactos genera ese transporte?
 - ¿Qué pasaría si los baserris desaparecieran en nuestro paisaje? ¿Somos conscientes de su papel en el cuidado y mantenimiento de ese paisaje que luego valoramos y promocionamos tanto?

Sobre la vida y el trabajo en el baserri:

- El sector primario y las formas de trabajar en el baserri (como oficio y forma de vida) están evolucionando y cambiando, poco a poco. Eso ya lo viven las nuevas generaciones, pero falta socializarlo más.
 - Por ejemplo, está siendo inspirador el trabajo que están haciendo en Bizkaigane Elkartea, a la hora de organizar mejor la dedicación laboral, los turnos, etc.
 - Y la modernización, las máquinas, la planificación... ayudan y mucho.
- Ante una sensibilización y una demanda creciente de productos locales, es necesario que haya **más productores/as**, y ahí tenemos un gran reto.
 - En general en los centros educativos no se transmite el baserri con sus valores, todo lo que aporta y como medio de vida, sino que centra más en las desventajas, el compromiso que exige...
 - Por suerte, hay experiencias inspiradoras como la trabajada en un centro escolar de Cataluña, de la mano del huerto escolar.
 - Y tenemos una opción muy fácil: acercar a los/as consumidores/as a los baserris, es la mejor forma de conocer de cerca lo que comemos.

Sobre la presencia y protagonismo de las mujeres en el baserri:

- La situación ha cambiado mucho. Aunque en las generaciones anteriores el protagonismo de los hombres fuera mayor, y se diera un reparto de tareas, hoy día cada vez hay más mujeres en los baserris, y con mayor protagonismo.

Sobre la situación del sector primario en la Comarca e iniciativas que tratan de impulsarlo:

- La sensación general es de que la conciencia ciudadana para con los productos locales y el baserri está mejorando; y al mismo tiempo, “hace falta una vuelta más”.
- Desde la coordinación del proyecto Bertatik Bertara la mirada es positiva, tras 5 años de trabajo con el sector.
 - Se constata que las cosas están cambiando en el baserri, sobre todo con la llegada de una nueva generación a algunos baserris de Urola Garaia, con nuevas formas de hacer y de relacionarse, con voluntad de adaptarse (ellos/as y también para con los/as consumidores/as) y colaborar...
 - Y también quedo claro un mensaje: nosotros/as, como consumidores/as, tenemos el poder y el deber de elegir cómo gastamos nuestro dinero en alimentación.
 - En un breve vídeo queda recogido el proceso de Bertatik Bertara:
<https://www.youtube.com/watch?v=H1bIDVgkSOc>
- Por último, y aprovechando que pronto entraremos en campaña para las elecciones, nos gustaría trasladar 2 mensajes:
 - Por parte de los productores: “que también se apoye a los/as pequeños productores/as y pequeñas iniciativas, y no sólo a las grandes”.
 - Que se sigan explorando otras formas de colaborar y de relacionar los baserris con los/as consumidores/as desde lo local, dando facilidades para ello.

Reflexiones de calado y que nos permiten afirmar “que avanzamos en el camino, que nos necesitamos mutuamente, y que aún queda mucho por cambiar, empezando por nosotros/as mismos/as”.

4. AGRADECIMIENTO Y CIERRE

Puntuales, a las 20:00 hemos terminado la reunión. Lo hacemos con una sonrisa, agradecidos/as por una tarde sencilla, goxo y de valor; y reforzados/as ante una nueva generación que siente y cree en el baserri, y con la que, como consumidores/as, vemos la necesidad de comprometernos.

**BENETAKO PLAZERA IZAN DA. MILA-MILA ESKER
GUZTIO!!**