



Informazio Buletina

09-2019



Navarra en Salsa Verde

Del 7 al 13 de octubre

¿Te gustan los alimentos ecológicos?
Participa y Gana





**Sektore ekologikoak
Franco Malucelli eta Intia
sartu ditu NNPEKko
hirugarren sarietan**

#3



**Nekazaritza ekologikoak
Nafarroan, estatuko
batzbestekoak baino
gehiago hazi da**

#6

**9 Iruñeko alkateak harrera egin
dio NNPEKko presidenteari**

**11 NNPEKren irrati kanpainan 26
ekoizlek parte hartuko dute**

**13 Nafarroa
Saltsa Berdean**

**15 Ezagutu EKO gaurkotasun
osoa navarraecologica.org-
en**

**17 NNPEKk beste urte batez
Fiverekin lankidetzan dihardu,
INTIAk antolatutako azoka, AEN
eta ICEXen laguntzarekin**

**19 TVEk Irantzuko Lurrak
bisitatu ditu**

Sektore ekologikoak Franco Malucelli eta Intia saritu ditu NNPEKko hirugarren sarietan

1996tik da ekoizle ekologikoa Franco Malucelli, eta ordutik aurtengo maiatzera arte izan da ere NNPEKko kontseiluko kidea; bestalde, INTIAk ere jaso du Erakunde Kolaboratzailearen Saria eta Malucellik Bizitza Nekazaritza Ekologikoari emana Saria, Edorta Lezaunen eskutik, NNPEKko lehendakaria.





J oan den irailean ospatu zen Nafarroako ekoizpen ekologikoaren egun handia. Alde batetik, goizeko hamarretatik aurrera NNPEKko asanblada egon zen, sektore osoa elkartzeko parada eman zuena eta azken ikasturtean ekindako lanei buruz hitz egiteaz gain, eta ikasturte honetako erronkak izan zituzten hizpide. Batzar orokorraren ondotik, komisiokoak egon ziren eta sektorearen egoera aztertu zuten alor desberdinetan, hala nola, zertifikazioan, ekoizpenean, eskaeraren igoeran edo sustapen lanetan. Edorta Lezaun NNPEKko lehendakariak sek-

torearen osasun ona nabarmendu zuen, esparru guztietan hazi dena, bai mundu mailan, europar mailan, estatu mailan eta baita Nafarroan ere. Horren ondotik, NNPEKren sariak eman zituzten, hirugarren edizioa da aurtengoa eta, alde batetik, aitortu nahi dute Nafarroako ekoizpen ekologikoaren alde egin duten erakundeek, eta, bestetik, ekoizle bezala nabarmendu diren pertsonak, ekoizpen ekologikoan ibilbide luzea dutenak.

Horrela, sariak jaso dute Franco Malucelli Bizitza Nekazaritza Ekologikoari emana Sariagatik eta INTIAk. Bertako

Horrela, sariak jaso dute Franco Malucelli Bizitza Nekazaritza Ekologikoari emana Sariagatik eta INTIAk. Bertako kudeatzailea den Juan Manuel Intxaurrendietak eta Esther Sotil teknikoak saria jaso dute, Monica Tort Niuko zeramistik egindako erretiluak.



kudeatzailea den Juan Manuel Intxaurrendietak eta Esther Sotil teknikoak saria jaso dute, Monica Tort Niuko zera mistak egindako erretiluak. Sariak jaso ondoren aperitibo ekologikoa egon zen bertaratutakoentzat eta komunikabideentzat. Azkenik, bazkari ekologikoa egin zuten, Geltokin bertan NNPEKO talde tekniko eta operadoreentzat.

Franco Malucelli Bruno, NNPEK saria "Bizitza Nekazaritza Ekologikoari emana Saria".

Franco Malucelli Erroman jaio zen 1952. urtean. Bertan ikasi zuen biologia eta ekologian espezializatu zen. 1979. urtean etorri zen lehenbiziko aldiz Iruñera, eta hor ezagutu zuen bere bikotekidea, Mariana Cunchillos. 1990. urtean berri itzuli zen Nafarroara. Gaur egun, erretiroa hartu du eta seme bat du, Haritz, Urraul Goitinazienda jarraitzen duena. Malucellik bere lana hasi zuen traktore gidari bezala kooperatiba batean 90. hamarkadaren hasieran. Paraleloki, IT-Garen bidez, Nekazaritza Ekologikoaren inguruko ikastaro bat egin zuen. Ángel Mari Legasa eta Jose Uranga gidatua. Ikastaroaren ondotik, kooperatiba konbentzitzen du 11 hektarea ekologikoan egiteko, eta konturatzen da erangikortasuna berdina dela. Hori dela eta, kooperatibari proposatzen dio lursail guztiak ekologikoan jartzeko, baina ez du lortzen babes osoa. Ezezkoaren ondoren, bere bikotekidearekin adosten du bere lursaila ekologikoan sartzeko eta modu autonomoan hasten dira lanean,

nekazaritza eredu honekin 1995. urtean hasten dira.

Hortik aurrera, nekazaritza ekologikoaren aldeko bizitza hasten du, aurrerago abeltzaintza hasten duelarik, Pirenaika behi arrazarekin eta Nafarroako Jaka zaldi arrazarekin. Gainera, nekazari eta abeltzain lanak egiteaz gain, basotze lanak hasten ditu, bere lursaillean zuhaitzak landatuz.

1996. urtetik parte hartu du NNPEKren kontseiluan, eta 2019. maiatzen amaitu zuen azken legegintzaldia. Orain erretiroa hartu du, baina bere jarduerak jaso du belaunaldi erreleboa, eta bere semea, Haritz Malucelli, da orain lursailaren arduraduna.

INTIA, NNPEKren saria Erakunde Kolaboratzailearen

NNPEKk eta INTIAk orain dela urte batzuetatik elkarrekin lan egiten dute, baina harreman kolaboratibo hau biziagotu da NNPEKk bere bulegoak aldatzen ditueanean eta Atarrabiako Peritos eraikinera joaten denean, INTIArekin batera.

Hortik aurrera, hurbiltasuna eta interes berdinak izatea egin dute harremana estutzea eta elkarrekin lan egitea hainbat proiektutan; horietako batzuk dira Iruñeko Haur Eskoletako elikadura proiektu ekologikoa eta osasungarria eta Ekoalde martxan jartzea, logistika zentroa Nafarroako ekoizpen ekologikoa banatzeko.

Gainera, martxan ari dira beste hainbat proiektu, Nafarroako Pirinioko patataren inguruan, edo zerealen jardunaren

inguruan egin dena edo FIVE berreskuratzearena, ardo ekologikoaren nazioarteko azoka.

INTIAk eta NNPEKk bidea egiten dute elkarrekin momentu honetan eta mahai gainean dauden proiektuek kolaborazio ona aurreikusten dute; hori dela eta, saria merezi dute.

Nekazaritza ekologikoak Nafarroan, estatuko batazbestekoak baino gehiago hazi da

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministeritzak publikoak egin ditu 2018ko nekazaritza ekologikoaren ekoizpen eta hazkuntza datuak iragarri ditu. Datuek sektorearen osasun ona islatzen dute, ustiatutako azalera %8 eta operadore kopurua %6 hazi direlarik. Nafarroako datuek azaleraren hazkuntza %37an kokatzen dute eta operadoreena aldiz %6,9. Ministeritzaren hitzetan ekoizpen ekologikoa ekonomian duen pisua azpimarratu du, baita haren norabide esportatzailea.





Luis Planas, funtzioetan den Nekazaritza, ARrantza eta Elikadura ministeriak, 2018ko nekazaritza ekologikoaren datuak eman ditu. Dautek argi uzten dute sektorea merkaturako zoko bat izatetik ekonomiaren errealitate izatera igaro dela. Bereziko potentziala duen sektorea da beraz, izaera esportatzaile esanguratsukoa. Estatuak da Europako ekoizle nagusia produktu ekologikoetan, baita mundu mailan ere. Kontsumoa hala ere esanguratsuki txikiagoa da, Alemania, Estatu frantzesak eta Austriarekin alderatuz esaterako. Hala ere hazi egin da. Gorantzak doa kontsumoa biztanleko gastea 46,5 euroan delarik, bikoiztu egin da 2013arekiko, orduan 21,85 zelarik. Ekoizpenean soilik ez, ustiatutako azalera ere hazkuntzan doa Nafarroan, %37 izanik eta 6,9 operadoreetan, osotara 64.552 hektarea eta 667 operadore izanik. Nekazaritza ekologikoaren azalera, nekazaritzaren %7,2 izan zen. Estatuan 44.282 operadoretatik 39.505 ekoizle ziren, 4.627 prozesatzaile eta gainontzekoak merkatarik, inportatzaile eta esportatzaileak. Nafarroan eraldaketarako 161 enpresa dauka, 7 inportatzaile eta 29 ornitzaile. Gainera 449 nekazari eta 72 abeltzain.

Berebiziko potentziala duen sektorea da beraz, izaera esportatzaile esanguratsukoa. Estatua da Europako ekoizle nagusia produktu ekologikoetan, baita mundu mailan ere. Kontsumoa hala ere esanguratsuki txikiagoa da, Alemania, Estatu frantzesia eta Austriarekin alderatuz esaterako. Hala ere hazi egin da. Gorantza doa kontsumoa biztanleko gastua 46,5 euroan delarik, bikoiztu egin da 2013arekiko, orduan 21,85 zelarik.

Crecimiento de un millón de hectáreas desde 2008

La producción ecológica, también denominada biológica u orgánica, conocida además por sus apócopeos bio y eco, es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas en materia de medio ambiente y que debe cumplir con unas exigentes normas específicas de producción, además de la normativa general de alimentos.

Según indica la nota de prensa del ministerio, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha valorado positivamente el

importante crecimiento, sostenido, que experimenta este sector año tras año. En los últimos 10 años la extensión dedicada a la producción biológica no ha parado de crecer, con casi un millón de hectáreas de incremento en el periodo 2008-2018, lo que sitúa a España, desde hace años, como el país con mayor superficie ecológica de Europa y uno de los mayores del mundo.

Planas ha destacado que la producción ecológica, presente en todas las autonomías, es hoy en día “una realidad económica” en España que además contribuye a la creación de empleo y a la fijación de poblaciones. Ha subrayado que cada vez son mayores las demandas de la sociedad que piden modelos de gestión altamente respetuosos con la conservación del medio natural y que, al mismo tiempo, den respuesta a las necesidades crecientes de un consumidor que demanda productos ecológicos.

Alimentos ecológicos, cada vez más demandados

El Ministerio destaca que este método de producción desempeña un papel social doble, ya que, por un lado, proporciona de alimentos bio un mercado específico que responde a esta creciente demanda de la población y, por otro, proporciona a la sociedad bienes que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

Los estudios del Ministerio señalan que,

en el futuro, se prevé una expansión del consumo y de la demanda de productos ecológicos, por estar en línea con la evolución de la demanda del consumidor, por llevar experimentando crecimientos de dos dígitos en los últimos años, y por seguir una clara tendencia de convergencia con los países más avanzados de la UE.

Iruñeko alkateak harrera egin dio NNPEKko presidenteari

Enrique Maya Iruñeko alkatea Edorta Lezaun NNPEKko (Nafarroako Nekazaritza Produktzio Ekologikoaren Kontseilua) presidentearekin bildu da. Bertan izan ziren, halaber, Ana Elizalde Gobernu Estrategiko, Merkataritza eta Turismo alorreko zinegotzia, Juan Manuel Intxaurrendieta Intiako kudeatzailea, David Ruiz eta Alvaro Cirauqui NNPEKko kontseiluko kideak eta Ainara Moreno NNPEKko teknikaria.





Bileran, Nafarroako Nekazaritza Produkzio Ekologikoaren Kontseiluaren aurrean aurkezpenez formala egiteaz eta baterako ekimenak berrikustez gain, kontseiluaren proposamen berriaren inguruan jardun da: Ekomerkatu Proiektuak hileroko ekoizleak eta ostalariak inplikaturiko azoka izan nahi du, ekoizpen agroekologikoa herritarrengana hurbiltzeko. Horren ildotik, Nafarroako hiriburua urtero %7tik %10era hazten ari den eta merkatu-hobi izatetik errealitate ekonomiko izatera igaro den mugimen-

duan bihurtu nahi da. Ekoizpen ekologikoa nekazaritzako produktuak kudeatzeko eta lortzeko sistema orokor bat da, ingurumen-jardunbide natural egokiak eta animalien ongizateari buruzko arau zorrotzak konbinatzea bilatzen duena, biodibertsitate-maila handia eta baliabideen babeseta lortuz, substantzia eta prozesu naturaletik abiatuta kalitatezko produktuez gain. Europako araudiak ekoizpen-, etiketa- eta kontrol-arau batzuk ezartzen ditu. NNPEK, 1996tik, kontrol agintaritza publiko bakarra da Nafarroan.

NNPEKren irrati kanpainan 26 ekoizleak parte hartuko dute

**Onda Cero, SER y Euskalerría Irratia
dedicarán veintiséis programas a la
producción ecológica entre septiembre
y noviembre gracias a una iniciativa de
CPAEN para dar a conocer el trabajo de
productores y productoras ecológicas de
Navarra.**





Aurtengo otsailean NNPEKk gutun bat bidali zien erakundeko kide guztiei proposatzeko irrat programetan eta egunkarietan parte hartzea haien jarduera promozionatzeko eta sektorearen beharrak azaleratzeko, ekoizpen ekologikoaren alde egiteko eta ekologikoan lan egitearen garrantziaz jabetzeko. Prentsa kanpaina Diario de Noticias eta Diario de Navarra egin zen, eta irratian, berriz, SER eta Onda Cero eginen da, entzule gehien dituzten irratiak. Bestetik, Euskalerrria Irratian programak eginen dira, kasu honetan, euskaraz.

NNPEKren ustez, oso garrantzitsua da komunikatzea eta ez bakarrik instituzio ikuspuntu batetik, baita ere publikoari erakustea gure ekoizleen eguneroko lana, haien zuzeneko testigantza oso garrantzitsua delako.

Programak ostiral eguerdian izanen dira 13:00ak aldera Onda Cero eta SER irratietan. Euskalerrria Irratian, berriz, elkarrizketak astelehen goizetan izanen dira. Denera, hiru irratiek 110.000 entzule baino gehiago dituzte.

Nafarroa Saltsa Berdean

Nafarroa Ekologikoak errezeta kanpaina jarri du abian denda ekologikoetan eta jardunaldi eko-gastronomiko batzuk ostalaritzan, NNPEKk babestutako produktu ekologikoa saltzen duten lekuak sustatzeko.



Navarra en Salsa Verde

Del 7 al 13 de octubre

¿Te gustan los alimentos ecológicos?
Participa y Gana



Concurso de Recetas

En TIENDAS DE PRODUCTO ECOLÓGICO adscritas a CPAEN

Compra los ingredientes en cualquier tienda de la red Navarra Ecológica, prepárala, hazle una foto y envíanosla junto con la receta, indicando la tienda donde has adquirido los productos y tu nombre a cpaen@cpaen.org

Se premiarán las tres mejores recetas con 150, 100 o 50 € para gastar en tu tienda ecológica.

Y podrás consultarlas en nuestra web para hacerlas en tu casa.

Jornadas Eco Gastronómicas

En RESTAURANTES Y BARES con producto ecológico adscritos a CPAEN

Pide tu plato ecológico en cualquiera de los restaurantes y bares de la Red de Restaurantes Sostenibles de Navarra.

Deja tus datos de contacto y podrás llevarte un premio de 150, 100 o 50 € para gastar en cualquiera de estos establecimientos, el que tu elijas.

Infórmate

Descárgate las recetas y encuentra las tiendas, los bares y restaurantes en...
www.navarraecologica.org

Urriaren 7tik 13ra bitartean Nafarroa Saltsa Berdean ospatu da, elikagai ekologikoak publikoari zerbitzatzen dizkioten lekuak ikusgai egiteko kanpaina. Izan ere, elikagai ekologikoei buruz ari garenean, ekoizpenari buruz hitz egiten dugu soilik askotan, eta gutxitan egiten diogu erreferentzia salmenta-guneei, tabernei, jatetxeei edo hotelei, baina leku horietatik produktu ekologikoak kontsumitzailearengana iristen dira.

Hori dela eta, kanpainak bi zati ditu. Errezeta-lehiaketa baten bidez, derri-gorrezkoa da NNPEKri atxikitako salmenta-puntu ekologikoetan erostea eta denda ekologikoetan gastatzeko 150, 100 eta 50 euroko sariak irabaztea. Bestalde, jardunaldi eko-gastronomiko batzuen bidez, ostalaritza-establezimenduek, hogeita zortzi guttira, eko-elikagaiekin egindako errezetak proposatu zituzten, kanpainak irauten duen egunetan beren proposamen gastronomikoan egon zirenak. Errezeta horiek eskatu zituztenek 150, 100 eta 50 euroko zozketan parte hartu zuten, hurrenez hurren, sareari atxikitako edozein jatetxetan gastatzeko.

Kanpaina honen bidez, kontsumitzaileek jaki ekologikoak jendearen eskura jartzen dituzten salmenta-guneak ezagutu dituzte; jatetxe-arloan, berri, ikusi da elikadura iraunkorrekiko sentsibilitatea ez dela establezimendu-kategoria batera mugatzen, baizik eta mota guztietako lokaletara iristen dela: Michelin izarretatik hasi eta eguneko menuko jatetxeetara, pizzerietatik, garagardote-

gietatik edo pintxo-tabernetatik igaroz. Izan ere, ekoizpen ekologikoaren etengabeko hazkundea ez litzateke hain handia izango kontsumitzaileek gero eta eskaera argiagoa eginen ez balute, eta horrek dei egiten die denda eta ostalariei beren proposamenak produktu ekologikoen eskaintza gero eta anitzago batean sartzea.

Kanpaina honen helburua ostalaritzako dendak eta establezimenduak sustatzea izanen duten hainbat ekintzatarako abiapuntua izatea da. Bi hanka oso garrantzitsu dira, kontsumitzaileak Nafarroan ekoiztako elikagai ekologikoen eta hurbilekoen aukerak ezagutu ahal izan ditzan.

Navarra en
Salsa Verde

SORTEO ZOKZETA
Siguenos, lotu gurekin

[f](https://www.facebook.com)
[t](https://twitter.com)
[i](https://www.instagram.com)
[y](https://www.youtube.com)
[g+](https://www.google.com)

www.navarraecologica.org
www.cpaen.org

Nombre- Apellidos Izen-Abizenak

Teléfono Telefonoa

E-mail Eposta

Sí, quiero recibir información de las actividades. Bai, CPAEN dituen jardueren berri izan nahi dut.

Firma Sinadura:

PODRÁS GANAR 150, 100 O 50 € PARA GASTAR
 * Al marcar esta casilla aceptas recibir por email la información de las actividades que queremos. * Laukitxoan markatuz gure boletina berri berriz berriz ahal izango duzu harpidetza. * Boletos hasta fin de existencias. * Boletos hasta fin de existencias. * Consultar dónde será la entrega del premio.



Ezagutu EKO gaurkotasun osoa navarraecologica.org-en

Hace dos años que CPAEN/NNPEK presentó Navarra Ecológica, una marca paraguas para representar a todo el sector en Navarra y acercar al consumidor la realidad de la producción agraria ecológica.

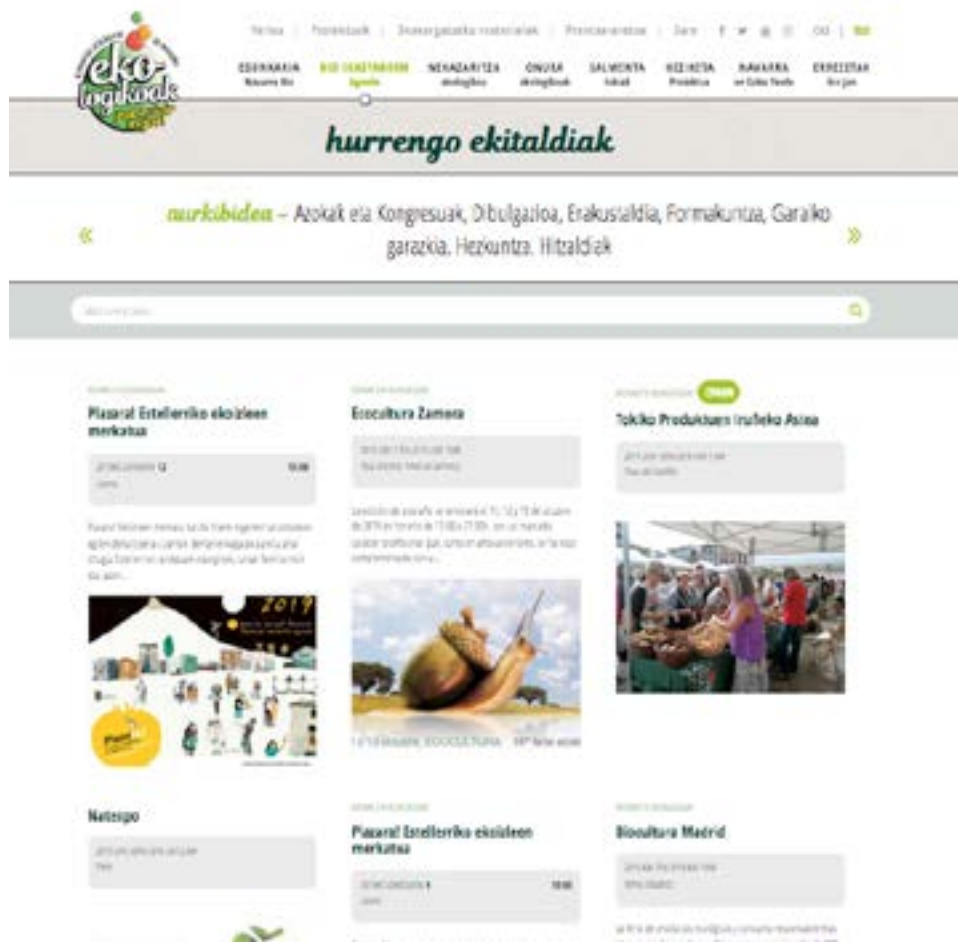


LOrain dela bi urte aurkeztu zuen NNPEKk Nafarroa Ekologikoa webgunea, marka berria Nafarroako sektore osoa ordezkatzeko eta kontsumitzaileari nekazal ekoizpen ekologikoa gerturatzeko. Webgunean, besteak beste, salmenta tokiak agertzen dira bilatzaile eta Nafarroako mapa batekin lagunduta, ekologikoan kontsumitzeko onurak, eta sektorearen albisteak, bai publikoarentzat zein hedabideentzat, plataforma honek albiste agentzia bezala lan egiten duelako ekoizpen ekologikoaren sustatzeko.

Bizirik dagoen eta aldaketak dituen webgunea da; horregatik astero ekoizpen ekologikoari buruzko albiste berriak argitaratzen dira. Gainera, errezeten atalean era ekologikoan kozinatzea gero eta errazagoa da. Entsaladak, arrozak, haragia, zopak, pastak eta zukuak uda honetan egiteko. Berritasunetako bat da errezetaz gain bertan agertzen dela non erosi elikagai ekologikoak, gertuen dagoen salmenta puntua bilatzeko. On egin!

Agendan, berriz, NNPEKk parte hartzen duen ekitaldi, azoka eta kongresuak agertzen dira. Gainera, Nafarroa Ekologikoa webgunearen bidez hilero bidaltzen dugun newsletterrean izena eman dezakezu gure albisteak eta promozioak ez galtzeko.

Beste atal bat dago Hezkuntza Zentroetara bideratuta. Hor eskegita dago hezkuntza proiektu bat ikasgelan lantzeko, 3 eta 6 urte tartean duten ikasleekin egiteko. Hainbat jarduera eta aktibitate jasotzen ditu proiektuak nekazal eta



abeltzaintza ekoizpen ekologikoaren inguruan, elikagaien kontsumo arduratsua eta ekoizpenaren prozesu desberdinen inguruan. Hezkuntza proiektua osoki deskargatu daiteke PDFn, edo kapitulu bidez.

Eman ezazu paseo bat Nafarroa Ekologikoaren webgunetik eta Nafarroako sektore ekologikoaren errealitatea ezagutu.

www.navarraecologica.org

NNPEKk beste urte batez Fiverekin lankidetzan dihardu, INTIAk antolatutako azoka, AEN eta ICEXen laguntzarekin

Five, Ardo Ekologikoaren Nazioarteko Azoka, irailaren 2an eta 3an ospatu zen; 37 upategi ekologiko eta herrialde ezberdinetako hogeita hamar inportatzaile baino gehiago izan ziren bertan, eta nazioarteko eta nazioko kazetariak batu zitzaizkien. Azoka, profesionalei bakarrik zuzendua dago eta edizio honetan “Tour” moduan ospatu zen. Nafarroako lau upategik anfitrioi bezala jardun zuten, ekoizpen ekologiko nazionalaren ordezkari bezala.



Inportatzaileak, esportatzaileak, banatzaileak, enologoak edo zaharberritzaileak gerturatu ziren Nafarroara, hain zuzen ere, Espainiako 37 upategi ekologiko bertatik bertara ezagutzeko, gehienak nafarrak. Aipatu den bezala, aurtengo azoka tour moduan ospatu zen; beraz, lau egoitza ezberdinetan egin zen, hain juxtu, une horretan mahats-bilketarako prestatzen ari ziren lau upategitan.

Azokak alde z aurreko jardunaldia izan zuen, irailaren 1ean ospatutako ongietorri afaria. Hurrengo egunean Quaderna Via upategietan hasi zen azoka, eta bertan egin zen bisitarien lehen erakusketa. Egun horretan bertan, arratsaldean, Navarrsotillo upategira joan zen taldea, eta han formatua errepikatu eta parrillada tradizionala egin zuten. Irailaren 3an goizean Biurko Gorri upategian egin zen azoka, eta arratsaldean, berriz, Lezaun upategian. Horietan guztietan, ardoen erakusketaz gain, mahastiak eta upeltegiak bisitatu zituzten.

Five, 2009tik

2009an, AENko (Nafarroako Nekazaritza Ekologikoko Enpresen Elkarte) nekazari talde batek Iruñera mundu osoko inportatzaileak eta profesionalak ekarriko zituen ideia bati bizia eman zioten, Espainia osoko bisitari eta upategi horien arteko merkataritza-bilerak bultzatuz. Urte hauetan guztietan Nafarroara inportatzaile eta mundu osoko profesionalak erakarri dituzte. Orain, INTIAk CPAEN, AEN, AIN eta ICEXekin elkarlanean antolatutako azoka aukera paregabea izan da, joerak, egile-ardoak



eta milaka urteko tradizioari erantzuten dioten saldak aurkitzeko eta dastatzeko.

TVEk Irantzuko Lurrak bisitatu ditu

Aquí la Tierra Espainiako Telebistaren saioak beste lau erreportaje egin ditu berriro Nafarroan, Nafarroa Ezagutu Sarea eta NNPEKren eskutik. Grabatutakoa urriaren amaieran eta azaroan ikusi ahal izango da.



TVEko taldeak Irantzuko Lurrak bisitatu zituen, eta Lizarrako Merindadea, zehazki, Iturgoien, Lacar eta Arroniz herriak. Helburua Ezagutu Sareko espazio eta ibilbideak ezagutzera ematea zen, eta bertako biztanleek leku horietan garatzen dituzten jardueren berri izan. Irantzuko Lurren kasuan, adibide eredugarriak aurki ditzakegu, non abeltzaintza, mahastizaintza, artisautza eta nekazaritza elkartzen diren enplegu-aukerak eta garapen jasangarria sortzeko, herrien hustea geldiarazteko. Horrela delarik, esperientzia-turismoa sortzen da Irantzuko Lurrak elkartearen eskutik, sarearen erakundeetako bat — guztira 35 erakunde dira—.

Grabaketa Iturgoieneren hasi zen, Cencerros Lazkanon. Jose Antonio Lazkanok zintzarriak egiten ditu modu erabat artisaun eta Europan garatzen diren zintzarrigile azkenetako bat. Izan ere, Jose Antoniok azaldu zuenez, bere piezak Espainian ez ezik, Frantzia edo Suitzan ere saltzen ditu. Egiten duen lana, galdaketatik grabaturaino, eskuzkoa da.

Lazkanoren bisita ondoren, mendira joatea egokitu zitzaion Miriam Otxotorena Axuribeltz gazta ekologikoaren egileak garatutako proiektua ikusteko. Otxotorenak bere ardiak hazten ditu Urbasa-Andia mendilerroko zelaietan, mendeetan zehar ikatza, larreak, basoko fruituak eta abar lortzeko baliatutako espazioa. 40.000 abelburuk baliatzen dituzte gaur egun mendilerroko larreak uda garaian; horien artean, Mirianen abereak. Haren gazta ikusgarria ezin izango da telebistan dastatu, baina bai ikusi ahal



izango da erreportarien poz aurpegia. Hurrengo egunean, goiz abiatu zen taldea Arronizera, Conservas Iturri enpresa bisitatzeko. Angel Iturrik Carcarren lantzen dituen pikillo piper ekologikoak ontziratzen ditu Arronizen. Piper ekologikoaren ezaugarriak, nola lantzen den eta pikillo on batek nolakoa izan behar duen izan ziren erreportajearen funtsak. Bisita Lakarren amaitu zen, Lezaun upategian, ardo beltzak, zuriak eta arrosa ekologikoak egiten baitira han. Grabaketa mahastietan hasi zen, garnatxa erakusteko, Nafarroako mahats enblematikoa, zeinarekin ardo beltzak eta gorriak egiten diren, azken horiek odolustearen metodoarekin, muztioa espremitzeko prentsak erabiltzea ahalbidetzen ez duena, baizik eta mahatsak, bere pisuarekin, lortzen duena, eta horrela lortzen da bere kolore gorri bereizgarria. Gogora ezazue hau dela Aquí la Tierra

programak Nafarroa Ezagutu Sareko espazioetara egiten duen bigarren bisita. Lehenengo 2018. urtearen amaieran izan zen, eta programak 2019ko urtarriean eman ziren. Leitzañ taloak eta emakume aizkolariak aipatu genituen Kristina Saralegirekin, Lekunberrin euskaltzerri txerrikia Jose Ignacio Jaureguirekin eta betizu behiak izan genituen hizpide Goizuetako Maite Sanchezekin. Beste behin ere, Ezagutu Sareak espazio eta tokiko garapeneren mantentzea bateratzen du, tokiko enpresei jendeari ezagutarazten lagunduz eta jardunbide egokiak erakutsiz, eta beste ekoizle batzuentzat eredu izanik, esperientzia arrakastatsu horiek ezagututa, ekologikoan ekoiztera eta lurralde-garapen iraunkorreko eredu batean elkartzera anima daitezten.