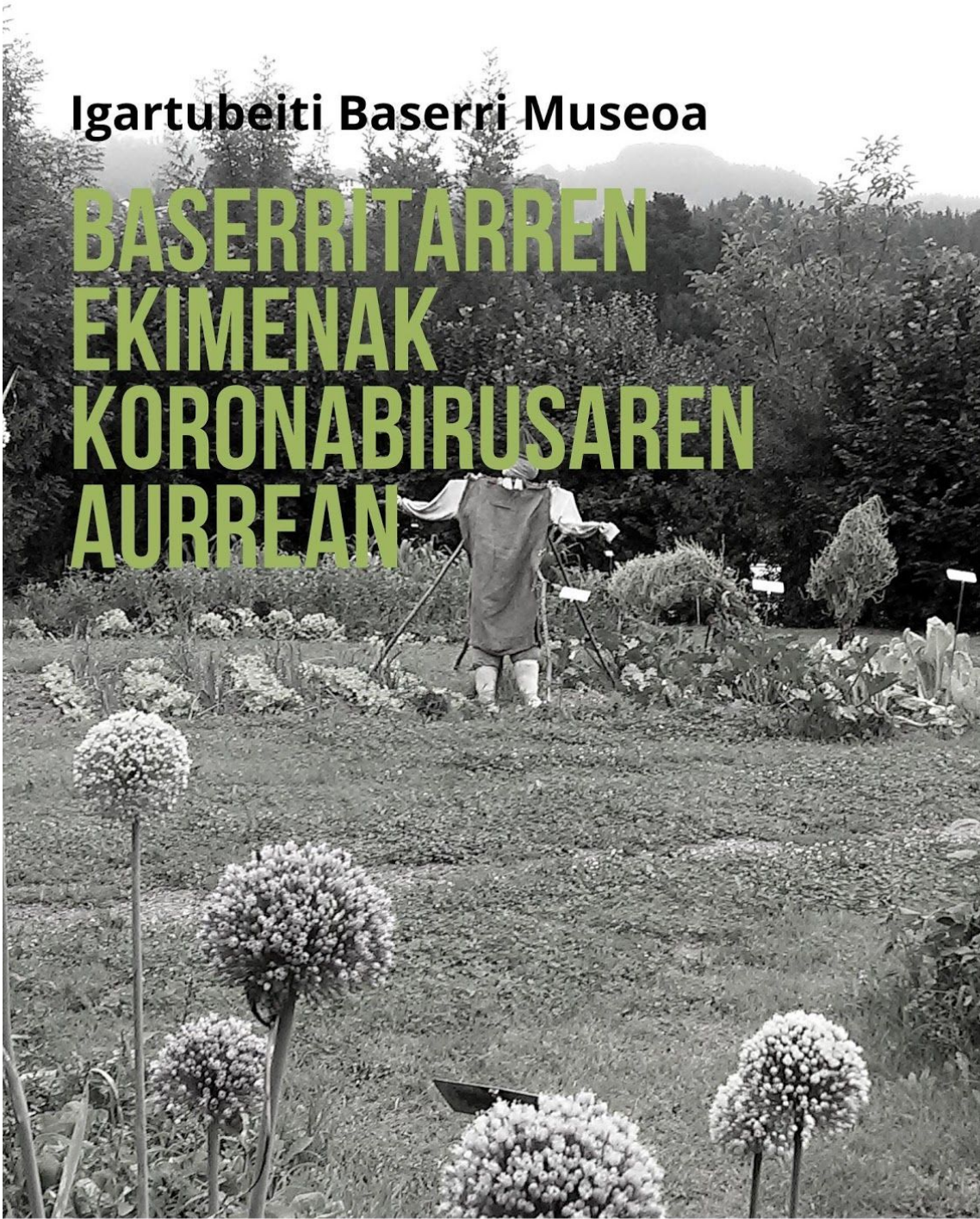


Igartubeiti Baserri Museoa

BASERRITARREN EKIMENAK KORONABIRUSAREN AURREAN



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputazioa Foru
de Gipuzkoa



ETORBIZUNA ORAIN
Es futuro

Egoera berezi honen aurrean Euskal Herriko bazter ezberdinetako baserritarrak irtenbide eta ekimen ezberdinak bilatzen ari dira beraien lanak aurrera atera eta herritarrei bertako elikagaiak eskaintzen jarraitzeko. Horregatik, Igartubeiti Baserri Museotik baserritarren lanari aitortza egin nahi diogu, aldiro aldiro gure webgunean beraien ekimenen berri emanez.

Osasun larrialdi honek mahai gainean jarri du gure egunerokoan nekazalgoak duen garrantzia.

Leiho birtual honen bitartez, aldizka, beraien ekimen, egitasmoen berri eman nahi izan duten Goierri eta Urola Garaiko baserritarrekin eta sektoreko bitartekariekin izandako solasaldiak argitaratuko ditugu.

- **Beñat Telleria**



Beñat Telleriak, Mutiloan abeltzaintza eta frutagintza ekologikoa lantzen du, 16 esne behiez osatutako behi taldea maneiatzen du. Fleckvieh arrazako behiak ditu eta hauek emandako esnearekin Telleria izenez behi gazta ekologikoa egiten du. Bestalde, txekor haragi ekologikoa ere saltzen du. Txikitatik izan dudan afizioa ofizio bilakatzea lortu du.

2020ko apirilak 29an, konfinamenduaren zazpigarren astean izandako solasaldia..

Iban: Kaixo Beñat.

Beñat: Kaixo egun on!

Iban: Zer moduz joan zaizkizu egun xelege hauek?

Beñat: Ongi esan beharko. Dagoen egoera ikusita, ondo. Baina, etxea ingurutik beti ere, eta gure laneko ohitura batzuk aldatuta. Gure ofizioan ere eragin du guzti honek eta bueno, horrekin.

Iban: Zu gainera baserritar gaztea zaitugu. Nola hasi zinen langintza honetan, baserri munduan lanean eta zergatik?

Beñat: Nik 21 urte ditut, eta baserri mundua txiki txikitatik ezagutu det. Baina historia honetan, hau ogibide bezala hartuz 2019. urtean hasi nintzen. Martxo inguruan. 2018tik ari naiz proiektu honekin, baina obra lanak direla eta 2019ko martxora arte ez nintzen

hasi ekoizten. Eta nire lehen gaztak salmentara iristerako 2019ko urria iritsi zen. Eta beraz, ba duela urte bete hasi nintzen honetan lanean gutxi gora behera.

Iban: Zu abeltzaina zaitugu ezta?

Beñat: Bai. Guk esne behiak ditugu etxean. Eta behiek ematen duten esnearekin gazta egiten dut. Momentuz gazta mota bakarra egiten dut: "behi gazta ondua" bezala ezagutzen dena. Eta aldi berean, honetaz gain, jaiotzen diren zekorrek 5kg-ko loteak egin eta saltzen ditugu. Den-dena ekoizpen ekologikoa da, horixe da helburua. Beraz batetik behi gaztaren ekoizpena daukagu eta bestetik berriz zekor haragia ere saltzen dugu.

Iban: Ederki. Eta nolakoa da zure eguneroko lana baserrian?

Beñat: Ba nire eguneroko lana... Goizean goiz behiak jetzi eta jana eman lehendabiziko lana. Horrela hasten dut eguna egunero. Bai goizez eta bai arratsalde. Gero, astean hiru egunez gazta egiten dut. Normalean astelehenetan, ostegunetan eta larunbatetan. Eta gero egunean zehar ba, ukuiluko lanak egin, gazta egitea tokatzen denean, esan bezala gazta egin. Eta gero, asteazkeneko azokara joaten naiz. Eta aldi berean, astean egun batez, normalean ostiraletan edo astearteetan banaketan ibiltzen naiz etxetik etxe. Horixe litzateke gutxi gora behera nire eguneroko lana baserrian.

Iban: Eta bizi berri dugun osasun egoera dela eta etorri den berrogeialdiak eragin dio zure eguneroko lan horri? Eta nola bizi izan duzu zuk?

Beñat: Beno, eguneroko lanari egia esan ez dio askorik eragin. Zeren azkenean guk lanean jarraitu beharra daukagu. Animaliekin ari gara lanean eta hor derrigorrez jarraitu beharra daukazu. Bestalde, esango nuke eragina salmentaren arloan izan dela, horri eragin dio nagusiki. Salmentak asko jaitsi dira eta saltzeko modua bera ere asko aldatu da. Hor asko nabaritu dugu. Baserriko eguneroko lanari berriz, egia esan gutxi.

Iban: Eragin nabarmenena beraz salmentetan nabaritu duzu?

Beñat: Hori da. Eragin handiena salmentaren puntuan nabaritu dugu. Eguneroko lanean baino salmenta kontuetan izaten ari da aldaketa handiena. Jatetxeak eta antzerakoak nola itxita egon diren hoiretara ezin zen saldu. Bestalde dendak ere ez dute modu berean saltzen, edota etxera edo baserrira bertara ere ez da jendea gurturatu. Salmenta puntu batzuk ere itxita egon dira, eta ondorioz beste batzuk bilatu behar dituzu. Eta orain horretan gabiltza. Lan horretan.

Iban: Beraz, salmenta bide berriak edo ezberdinak bilatu behar izan dituzue?

Beñat: Bai, esan bezala lan horretan gabiltza baita ere. Gehien bat, Ordiziako azoka egiten jarraitu denez, bertan saltzen dugu. Eta gero etxetik-etxeko salmentan gabiltza. Niri zuzenean eskaera egiten didate, eta astean bi egunetan banaketan ibiltzen naiz. Azkenean lehen egiten ez nuen lan bat da, eta oraingo egoeran nire produktuei irtenbidea emateko aukera bihurtu da, eta horri eutsiz etxetik-etxe nabil. Eta horrekin ari gara pixka bat saltzen eta beno, gustora.

Iban: Etxetik-etxeko salmentan ikusi duzu beraz aukera produktuak saltzeko?

Beñat: Bai. Erantzuna nahiko ona izan da. Baina jendeak beldurra ere badu, azkenean etxekoa ez den bat zure etxera gazta edo produktu batekin joateak ba, beno eragin dezake kezka edo beldurra edo antzerako zerbait. Baina ezagunek, aurretiaz produktua ezagutzen zutenek ongi erantzun dute. Eta beno, orokorrean ere harrera ona izan du.

Iban: Eta aldi berean irtenbide hau zuentzako lan bat gehiago ere bada, ezta?

Beñat: Bai. Azkenean lehen egiten ez genuen lan berri bat sortu da honekin. Eta azkenean honi ere denbora eskaini behar zaio. Etxez-etxe ibiltzeko zure ordutegia ere aldatu egin behar duzu jendearen ordutegietara egokitu ahal izateko . Eta bai, azkenean lehengoaz gain lan berri bat gehiago da egia esan.

Iban: Amaitzeko. Zu baserritar gaztea zaitugunez, honen ondoren nola ikusten duzu zuen lana eta baserriaren etorkizuna?

Beñat: Honen ondoren, inork ere ez daki zer izango den. Baina nik ikusten dudana da, gizartean kontsumo eredua aldatzeko joera egongo dela. Baserritar gazte gutxi gaude, eta baserriarekin jarraitu nahi duten gazteak gutxi gara. Baina nik badut esperantza honekin gizartea are gehiago hasiko garela bertakoa kontsumitzen. Baina ikusiko da zer etorriko den, edo zer dakarren guzti honek. Baina bestalde, egia esan itxura oso onik ere ez dauka ez.

Iban: Mila esker Beñat gurekin hitz egiteko tartetxoa hartzeagatik eta lasai utziko zaitugu orain zure lanekin jarraitu dezazun.

Beñat: Eskerrik asko zuei.