

Caserio Museo Igartubeiti

LAS INICIATIVAS DE LOS/AS BASERRITARRAS ANTE EL CORONAVIRUS



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

Ante la situación excepcional que vive nuestra sociedad, en los diferentes rincones del País Vasco, los/as baserritarras están planteando de manera espontánea y organizada diferentes iniciativas para poder seguir trabajando sus cultivos y alimentar a la población con productos locales. Por ello, desde el Caserío Museo Igartubeiti queremos reconocer y dar visibilidad a esta labor e informar de las iniciativas que van surgiendo en estos días.

Esta crisis sanitaria que vivimos ha manifestado la importancia de los/as baserritarras.

A través de esta ventana virtual periódicamente publicaremos las charlas mantenidas con los/as baserritarras y mediadores/as del sector de Goierri y Urola Garaia que han querido contarnos sus iniciativas. Leire Arandia



Leire Arandia es directora de D'elikatuz, centro de interpretación donde conocer la estrecha relación entre la gastronomía y la nutrición. También es responsable de promover y dinamizar la feria de Ordizia, donde cada miércoles desde hace más de 500 años se venden productos locales. Como mediadora desarrolla su labor para que la feria sea atractiva y rentable para el primer sector y para atraer a compradores/as a la misma.

Charla mantenida el 21 de abril de 2020, sexta semana del confinamiento.

Iban: Kaixo Leire.

Leire: Kaixo. Buenos días

Iban: ¿Cómo llevas estos días

Leire: Bueno, pues se está haciendo largo, pero poco a poco nos vamos adaptando.

Iban: Sí, no nos queda otra

Leire: Sí, eso es.

Iban: En Delikatuz ya lleváis años trabajando entorno al mercado de Ordizia.

Leire: Delikatuz es un centro que se creó en 2005. Y la razón de ser de Delikatuz es el mercado de Ordizia. Se aprovechó el edificio en el que estamos situados para dividirlo en dos espacios. Por un lado está el punto de acogida de los visitantes que vienen a Ordizia y a Goierri en general, dónde se informa del turismo de Ordizia y del Goierri, el punto de recepción del visitante. Y el otro espacio está relacionado con la gastronomía y la alimentación. Siempre apoyándonos en nuestro mercado y en la puesta en valor de los productos locales. En ese momento veíamos, más o menos como ahora, que había una preocupación o inquietud sobre los productos y la alimentación saludable. Y entonces decidimos unir la cuestión de una alimentación saludable con la puesta en valor de los productos locales.

Iban: ¿Y en todo esto qué lugar ocupa el mercado de Ordizia?

Leire: Para nosotras es el eje central. Ordizia siempre ha sido la unión entre los/las baserritarras y los/as ciudadanos/as. No sólo porque es un punto de venta sino porque ahí es donde se llevan a cabo las relaciones entre los/las baserritarras y los/as ciudadanos/ciudadanas. Y al final, para nosotras esa es la clave. Y a partir de eso elaboramos nuestros proyectos y trabajos.

Iban: ¿Cómo ha afectado esta situación al mercado de Ordizia?

Leire: De lleno. Hay que decir que nosotras no hemos dejado de hacer el mercado, pero claro a esto no se le puede llamar el Mercado de Ordizia. Es decir, a lo que estamos haciendo en este momento de situación de alarma. Lo que se hizo desde el primer momento fue establecer las medidas de seguridad necesarias. Marcamos unos parámetros y dimos prioridad a los productores que venden sus productos locales. El mercado de Ordizia también lo constituyen otros vendedores pero lo que vimos fue que teníamos que dar salida a los productores locales que cultivan sus propios productos locales, ya que otros también tienen otros puntos de venta, o alguna tienda pequeña. Y por otro, la intención era procurar un espacio para que la gente tenga acceso a los productos locales. Empezamos con unos pocos baserritarras y con medidas bastante estrictas en cuanto a seguridad, distancia y procurando que los/las productores/productoras cumplan con las medidas sanitarias. Poco a poco nos estamos adaptando a esta situación, intentando mejorar las medidas e incorporando a más productores. Aunque todavía está muy lejos de lo que es en realidad el Mercado de Ordizia.

Iban: De modo que estáis adaptando el mercado a esta situación de alarma.

Leire: Sí, eso es. Al final hemos tenido que cambiar de ubicación. Históricamente el mercado de Ordizia se celebra en la Plaza Mayor. Pero teniendo en cuenta que en las calles circundantes también hay pequeñas tiendas de alimentación y se concentra bastante flujo de gente, no podíamos asegurar que se cumplieran todas las medidas necesarias, y por eso trasladamos el mercado al frontón. Ahora, dentro del frontón tenemos a los productores locales y para el próximo mercado tenemos intención de ir incorporando a otros/as vendedores/as, para que a turnos puedan vender sus productos en el exterior del frontón. Y de esta manera, la intención es poco a poco darle un aspecto de “normalidad”.

Iban: También habéis creado nuevas vías o iniciativas para los productores y compradores que no puedan acudir al mercado.

Leire: Lo que se ha hecho es dar medios para que la gente que no pueda acudir a comprar al mercado por su edad o por diferentes motivos puedan hacer su pedido. Hemos realizado una enorme labor en la comunicación para que la gente pueda hacer su pedido por teléfono a cada productor y luego recoger su pedido los miércoles por la mañana en el frontón. Ahora además no está solamente dirigido a la gente que no pueda venir al mercado sino que a todos, con el objetivo de minimizar la afluencia de gente para mayor seguridad sanitaria. La gente ha respondido muy bien al mercado pero también se crean colas en los puestos y más que nada para poder evitar ese tipo de cosas. O para la gente que otra vez a empezado a trabajar.

Iban: Para terminar. ¿Cómo ves el futuro del mercado después de todo esto?

Leire: Pues creo que también tenemos que sacar buenas cosas de todo esto. Yo he visto que esta situación ha generado una solidaridad para apoyar a los mercados locales. La gente está valorando el trabajo de los/las baserritarras y han respondido bien. O también se ha visto que la gente mayor tiene más riesgos o dificultades para salir a la calle, ahora acude otro tipo de gente al mercado, otro perfil. Gente joven o con otras sensibilidades. Y hemos visto que si también abrimos medios para que esta gente acuda al mercado, responden bien, podemos ganar o crear un nuevo perfil de consumidores de productos locales. Y luego pues el mercado en sí mismo. Pues está claro que en el futuro tendremos que cumplir nuevas normativas que serán muy estrictas y eso también nos llevará a repensar el modelo de mercado: cómo colocar los puestos, a qué distancia, etc. Habrá que darle una vuelta a todo esto. Pero yo veo oportunidades. Tendremos que ser optimistas.

Iban: Muchas gracias por charlar con nosotros/as. Cuídate mucho.

Leire: Muchas gracias a vosotros/as por acordaros de nosotros y que esto pase lo antes posible.