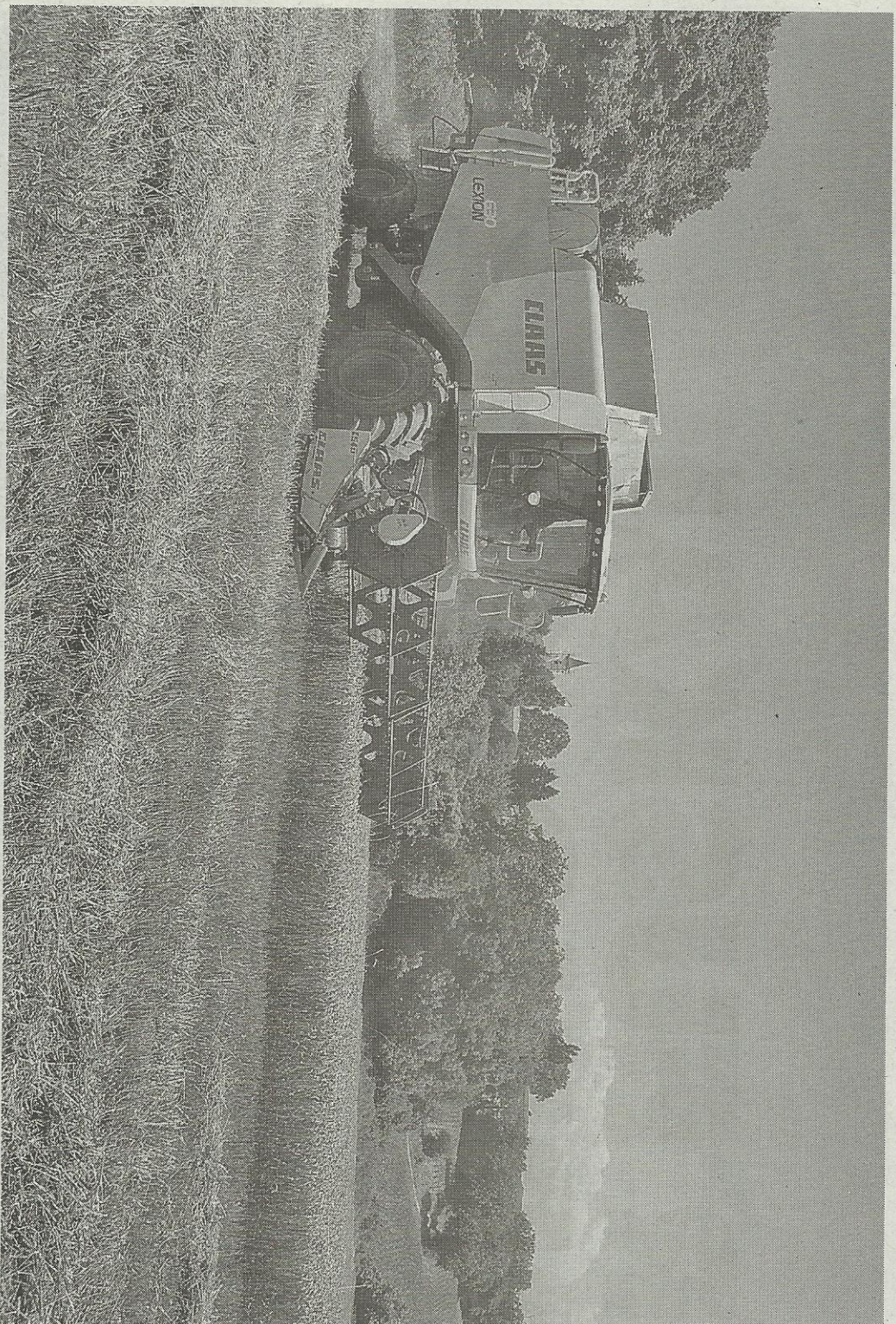


BERRIA 25 juliet 2014

## 20 Gaiak

**IPAR EUSKAL HERRIKO HITZA**  
Ostirala, 2014ko uzatiaren 25a



go ikasiturretik goiti-iaz, aholkatu bakartik egiten zen-. Zehazki, kontseilatzen da lehenago lekaleak egon diren lurrean eretitea gartia. Nobliak azaldu duenez, lekaleak erabiltzea biziki interesgarria da: «Lekaleek aireko nitrogenoa hartzen baitute, eta, hala, ongailu kimiko gutxiago erabiltzea ahalbidetzen du. Gainera, lekaleak gramineei elkartuz, gartari adibidez, nitrogenoa ekartzen dio baitak berzteari. Sinbiosi horri esker,

**Herikori esker frogatu  
da Ipar Euskal Herrian  
garia ekoiztea  
errentagarria  
izan daitekeela**

**Gaixotasunekiko  
azkarragoa da Illico gari  
barietatea, eta etekin  
hobea ematen du,  
garestiagoa izan arren**

pestizida gutxiago erabil ditzakegu, lurra hobe estalia baita eta gaixotasunekiko ez da hain sentibilea». Luzerna da hark erabiltzen duen lekalea, eta errotazioa kol-tza eta eklorareekin osatzen du. Bestalde, hurrengo urteetarako



# Iazkoa baino uzta hobea lortuta, hedatzeko prest da Herriko Ogi

Elkarteko laborariek bildu berri dute autengo uzta • Oraindik ez dute erran kopurua, baina iazkoa baino handiagoa dela uste dute, eta, beraz, proiektua zabaldu nahi lukete

## Madri Ane Txoperena Iribarren

Bigarren uzta biltzea du Herriko autengoa, 2012an proiektua abian eman zuenetik, eta, dirudenez, pozteko modukoa izanen da kontaketa. Emilie Chopin elkarteko kidearen arabera, «autengoa uzta hobea izan da».

Izan ere, baltike iazkoaren bikoitza izatea, edo behar bada gehiago. Hala ere, oraindik zenbaketa lanetan ari dira, eta ezin tona kopuruzehatzik erran.

Kontaketaren ondotik, gariaren kalitatea ikertu beharko dute, eta ezarttako baldintzak betetzen baldin baditu, elhera handietara bidean joanen da gari bilha, gero irin bilakatzeko. Herriko garia bi elhera handitan irintzen dute: Uztaritzeko Arki-Larroulet eta Mauleko Elxe Moulins elheretan, hain zuzen.

Autengo uzta hobea baltiz, horek erran nahiko luke proiektua aitzina doala, eta laborari zein

okin gehiagori zabaltzea izanen litzateke nahia. Hain justu, Chopinen arabera, «gaur egun 30 okinek dute Herriko irinarekin ogia egiten». Ipar Euskal Herrian, alta, 150 okin baditrela adierazi du, eta, beraz, zabalpenerako aukera handiak badira oraindik.

## Hedatzeko zailtasunak

Herriko Ogiarentzat ekoizten du garia Felix Noblia laborariak, eta uste du badirela elkartean parte hartu nahiko luketen laborari berriak: «Anitzek adierazi dute elkartean sartzeko nahia, baina arazoa da ez dela aski okinik ekoizleek ekoiztitaokarekin ogia egiteko». Oraino elkartearen hastapenetan izanik, gainera, zaila egiten zaie Ipar Euskal Herrian ekoizten ahalko litzatekeen gari kopurua kalkulatzera. Alta, interesa ez da eskas: «Gariaren prezioa biziki interesgarria denez, laborari antizek nahiko lukete partehartu, baina oraingoz

poliki-poliki irekitzen ari gara elkartea laborari berriei, ez baitaiku gero gari horrek aterabiderik izanen ote duen», erran du Nobliak.

Laborarientzat ez ezik, okinentzat ere proiektu interesgarria izan daiteke Herriko Ogi, Nobliaren iritziz. «Kaltatezko lana egiten dugu, eta hortik kalitatezko irina eta ogia ateratzen dira», adierazi du. Tokiko lehengaikin lan egitea haientzat ere balio emalle dela gaineratu du.

Izan ere, Herriko Ogiaren helburu nagusia tokiko eta egin ahal ingurumena errespetatzen duen ekoizpena egitea da. Baina ez hori bakarrik. «Aldi berean, bidezkoa den desmartxa bat da, produkzio kostua kontuan hartzen baita. Gariaren prezioetik ateratzen dugun lantsaria bidezkoa da». Nobliak zehaztu du ez dela posible oraingoz horri esker bakarrik bizitzea, lursail tipiak baitituzte gehienek, baina garrantzi-

tsua dela uste du. Izan ere, Herrikori esker frogatu da Ipar Euskal Herrian garia ekoiztea errentagarria izan daitekeela, aurkakoa pentsatzen den arren: «Hemen klima oso hezea da, eta gariaren errendimendua oso apala da bertze eskualde batzuei konparatuz. Hala ere, egin daiteke».

Dena den, okin aski lortzen ez badituzte arlo gehiagora hedatzera aukera bat izan daitekeela azaldu du Chopinek. Adibidez, pastizak edota bixkotxak egiteko erabili daiteke Herriko irina. Hori aitzinagorako ideia litzateke, ordea: lehenik okinekkin sailtzea litzateke helburua.

## Baldintzak zehaztuz

Herriko Ogiak ez du gari biologikoa ekoizten, baina ingurumena ahalik ongien errespetatzeko itzripideak finkatuak ditu. Baldintzen artean, alde batetik, errotaio edo aldizkatze sistema erabiltzera behartuak dira ekoizleak, aurren-

luzerna lurretik atera gabe garia gainean eritea. Baina oraindik ez da saiatu horren egiten.

Gari motari dagokionez, iazko Apache barietateari aurren bertze bat gehitu zaio: Illico izenekoa. Nobliak ere egin du hori eriteko entsegua, eta ongi atera zaio. Dienez, gaixotasunekiko azkaragoa da Illico gari mota, eta etekin hobea ematen du, garestiagoa izan arren. «Gehiago balio du, baina tratamendu gutxiago eskatzen du», gehitu du. Heldu den urteetarako ere ari da bertze gari mota batzuekin saiok egiten, oraindik Baldintzen Bilduman onartuak ez diren arren.

Ureztatzea eta produktutik kimikoak erabiltzea guziz debekatuta dute Herriko Ogi elkarteko laborariek. Urari dagokionez, ez da arazorik izan orain arte, garia neguko landarea izanik euri ura hartzen baitu. Tratamenduen arloan, aldiz, gaixotasunen aurka fungizidak erabiltzea baimendua da, eta herbizidak ere bai, belar txarrak kentzeko. Ez, ordea, itsektizidak. Eta uzta bildu baino hilaite eta erdi lehenago, ez ez. Laborarientzat bakarrik ez, okinentzat ere badira bete beharreko zenbait itzripide. Chopinek azaldu duenez, okindegetan egiten den eguncan berean saldu behar da Herriko ogia. Biharamunean salduzakoak ez luke baldintza beteiko, beraz.