

Número 44
14 de Junio de 2017

Noticario de URBIDE

ATXINETA, ARÁNDANOS Y MUCHO MAS

Hola a [tod@s](#)!

El sábado 10 de Junio estuvimos en Atxineta, es una granja muy completa; gallinas, ocas, cabras, vacas, ciervos y atentos perros pastores.

Las cabras son raza Azpigorri, están en peligro de extinción y se reconocen por el tono rojizo de extremidades y vientre.

Aunque de doble aptitud Axineta las cría para la obtención de carne.



La cabaña consta de 50 cabezas, tienen acceso a un bosque cercano aunque todas las noches vuelven al redil.

Los cabritos son alimentados únicamente con la leche materna y se venden directamente en la explotación.

Son animales tranquilos, de porte mediano y muy adaptados a nuestro clima por ser raza autóctona.

También pudimos ver las vacas de raza pirenaica, tienen 80 individuos, de los cuales 2 son sementales para el control de la raza y asegurar que los terneros traerán las condiciones que ellos buscan.

Pasan la mayor parte del día en exterior y se alimentan de pasto y algo de cereal.

Los ciervos son raza ciervo rojo europeo y tuvimos la suerte de verles muy de cerca llamados por el pienso que les ofrecía Igor.

Todos los animales conservan los cuernos, esto parece obvio pero cada vez es mas fácil encontrar explotaciones donde prescinden de este órgano por seguridad animal y facilidad en el manejo.

Sin embargo hay quienes valoran las ventajas de que los animales conserven los cuernos y destacan este tipo de granjas.





Por fin llegamos a la finca de arándanos, tiene 20 años y su cultivo fue fruto de la valentía de la madre de Igor, que viendo la acidez del suelo y las ventajas que este fruto podía ofrecer se decidió ya entonces por su cultivo.

Desde hace 3 años están mimándolos con mayor dedicación, buscando la mayor productividad y facilidad en la recogida (podas para ganar producción en mayor altura, siegas constantes, abonado...) también han puesto en marcha una nueva plantación mas tardía con el objetivo de tener arándano en Septiembre y que además tendrá acceso a riego, porque el resto de la plantación es de secano.

Ahora tienen producción de primeros de Julio a mediados de Agosto y durante esos meses contratan a 10 personas solo para la recogida. Nos comentaron lo manual de esta práctica pues se cogen uno a uno y no todos los de un ramillete maduran a la vez, por lo que tienen que hacer varias pasadas.

Por otro lado, es un producto extremadamente delicado y no puede cogerse húmedo (por lo que hay que evitar el rocío) ni con mucho calor, por lo que las horas de trabajo son muy reducidas.

El compañero que mas kilos coge en todo un día de trabajo apenas alcanza los 40 kg, para que os hagáis una idea de los costes que tiene su recogida.



Una vez recogido el producto se calibra, destinando los granos mas grandes para consumo en fresco, el resto se congela para poder ir elaborando los zumos y mermeladas con mas calma.



Una curiosidad es que el zumo de arándano fresco es blanco! El color morado surge por haber congelado el fruto! Así que si os dan zumo de arándano blanco es todo un lujo, no lo descartéis por el color!

Un cordial saludo y buena semana

CESTA URBIDE

