

Número 37
24 de Noviembre de 2016

Noticiario de URBIDE

AMOR A LA VIDA SALUDABLE!

Hola, kaixo!

Pedro Mari es un productor de Gernika, especializado en kiwi pero del que también hemos disfrutado la papa aérea, el yakón y las calabazas potimarrón de comienzo de Verano.

Lleva toda la vida dedicado a la producción de kiwi, los 12 últimos años en ecológico.

Nos comenta que en la producción de kiwi en ecológico se aporta

materia orgánica compostada a la tierra para que esta la digiera a través de las lombrices, micorrizas... transfiriendo todos los nutrientes al fruto.

La polinización de la flor es gracias a las abejas, demás insectos y nuestro hermano viento (sin el que no podríamos vivir).

Su recogida es en otoño, cuando el contenido de azúcar en la fruta (grado Brix) es de entre 8 y 9, indicando su momento óptimo de recogida.

¡Hoy viene de Guernika cargado de Kiwis!



Empezaremos a ponerlos kiwi en cesta a la vuelta del puente de Diciembre, avisaros de que al principio están un poco duros, recomendamos madurarlos de forma controlada poniéndolos en el frutero con las manzanas tapado con un trapo, de esa forma aceleramos el proceso de maduración!

Cuando llegue Marzo os pediremos lo contrario, no juntarlos nunca con las manzanas, porque en ese momento podría correr el riesgo de pasarse.

Es un hombre cuanto menos peculiar, dicharachero, viajero y difusor, algunos tal vez le hayáis visto en eitb:

<https://www.youtube.com/watch?v=qVenR5iRPRU>

Practica el higienismo, forma de vida que propone:

- Estar en contacto con la naturaleza, practicar ejercicio físico, descasar...
- Prescindir al máximo de sustancias químicas.
- Sanar nuestras emociones, rodearnos de un ambiente positivo.
- Practicar puntualmente el ayuno a fin de desintoxicar nuestro organismo.
- Dieta rica en frutas, verduras, germinados, algas, frutos secos y legumbres.



Para Pedro Mari los alimentos deben estar cultivados de un modo saludable para nosotros y para el medio ambiente evitando en lo posible, alimentos de origen animal

Consume en general, crudos a fin de mantener todas sus propiedades y que sean alimentos de la estación correspondiente y cuidando combinar alimentos de forma correcta para facilitar la digestión.

Aprovechando su visita le dedicamos el noticiario de Noviembre.

Es un amante de la naturaleza, venera la tierra, el mar y el agua y como agricultor ecológico y ser humano sensible a lo vivo, nos quiere transmitir su agradecimiento por el papel que nosotros, los consumidores de productos ecológicos, Jugamos en todo esto.

“El agricultor es el jardinero del planeta tierra, (ama lur) pero es más importante es el consumidor responsable, porque sin él no habría agricultores ecológicos, que son quienes aseguran un futuro con el campo libre de tóxicos”

“El consumidor ecológico es una persona feliz, que ama la vida y se preocupa por no dañar la naturaleza, donde se cobija, alimenta y al final de la vida vuelve”

“ El producto ecológico contiene un 20% mas de materia seca que un convencional, o lo que es lo mismo, menos agua.

Los abonos químicos procedentes del petróleo se convierten en Nitritos por los que los frutos absorben una mayor proporción de agua.

Acabamos pagando agua con nitritos, muy dañinos para nuestra salud”

De parte de los dos os queremos agradecer:

- Que consumáis productos que no llevan químicos, porque vemos lo que estos hacen en el campo, como se acumulan, empobrecen el suelo, contaminan las aguas y el aire, exterminando la vida que hay y ellos.



- Que consumáis producto cercano, porque recorre menos kilómetros y sobre todo porque hacéis posible que personas que aman su profesión y su entorno puedan desarrollar en él un oficio sencillo pero inmenso.

Ellos y ellas son guardianes de nuestro entorno, atentos a lo que pasa en el campo y ejemplo viviente de que si se quiere se puede, son pioneros pero pronto les seguirán muchos otros cuando vean que esta es la única agricultura que puede ser sostenible en el tiempo.

- Porque creáis una red local sólida, basada en lazos humanos de asociación y compromiso.

- Que seáis consumidores proactivos, que exijáis información sobre el producto, que tengáis interés en conocer a las personas productoras, conocer la realidad del campo y no basar vuestro consumo solo y exclusivamente por el bolsillo.

- Que no os “comáis cualquier cosa”, porque vosotros si sabéis a que sabe un tomate o una buena manzana, ¡Nunca os van a dar gato por liebre!



Un cordial saludo y buena semana

CESTAS URBIDE

