

Noticcionario de URBIDE

IBAI, AGRICULTURA FAMILIAR EN ARAMAIO Y SIDRERÍA ITURRIETA, ATENCIÓN, PRODUCTOS Y VISTAS DE PRIMERA!



Hola a [tod@s!](#)

El sábado 23 de Junio nos fuimos con 3 familias a visitar dos interesantísimos proyectos de Aramaio, Ibai de Iturralde Baserría y Juanjo de Sidrería Iturrieta.

Queremos compartir con vosotros todo lo que aprendimos:

Ibai desarrolla su actividad en el mismo caserío donde vivieron sus abuelos, habiendo nacido allí y conocido desde pequeño lo que supone esa forma de vida.

Hace 5 años dejó el trabajo en la fabrica para formarse y dedicarse a la agricultura ecológica.

¿Lo mejor?

- Hacer algo que le gusta y en lo que cree.
- Decidir el cómo, para qué y para quién, produce y comercializa, tomando todas las decisiones desde la obtención de semillas hasta la venta de sus productos.
- Desarrollar su labor en un entorno sano y disfrutando de una gran libertad.



¿Y lo peor?

- El sueldo, la agricultura ecológica familiar, local y de pequeña escala no está suficientemente valorado ni pagado, ellos, que cuidan nuestra tierra, perpetúan las semillas, vigilan montes y ríos y sobre todo, nos alimentan con productos sanos, no ven compensado todo ese esfuerzo a nivel monetario.



- No hay bajas, recién recuperado de una Neumonía, Ibai nos contaba que aún estando enfermo y con fiebres altas tuvo que atender la huerta.
- La inseguridad, los frutos de su esfuerzo pueden verse afectados por todo tipo de inclemencias meteorológicas, plagas, hongos, jabalís, escorrentías...

¿Que labores hace Ibai?

- En determinados cultivos hace su propia planta.
- Tiene unas 4 hectarias entre:
 - Invernaderos
 - Frutales (manzana, kiwi, cereza)
 - Otros árboles, año a año amplía una plantación de nogales que, como nos explicaba, empezará a amortizar a los 15 años.
 - Hortalizas de todo tipo, unos 25-30 productos diferentes a lo largo de toda la temporada.
- Compostaje con los residuos de la huerta y estiércol de ganaderías cercanas.
- Ganadería, tiene 3 burros y otro en camino.
- Comercialización de sus productos a través de cestas principalmente en los pueblos cercanos y Vitoria.
- Limpieza y mantenimiento de las fuentes del Valle de Aramaio.
- Conservación de un legado cultural propio del caserío vasco así como de los términos euskéricos referentes a éste y la agricultura.



Seguidamente visitamos a Juanjo, hace mas de 20 años que dejó Vitoria para reconstruir y dar vida un viejo caserío.

En un entorno privilegiado y con un microclima mas benigno que el Vitoriano (4 grados mas de media) gestiona una sidrería artesana y de gran calidad.

La mayor parte de la manzana provienen de sus propias plantaciones, donde conviven

diferentes variedades pero todas rústicas y de origen Asturiano o Vasco.

Él mismo atiende los manzanos, recoge la producción y elabora la sidra y el zumo de manzana.

Desde sus inicios han apostado por el ecológico y en Urbide tenemos sus zumos y sidras certificación eco.

Nos explicó a grosso modo cómo es el proceso de la elaboración de la sidra y nos dio a probar de varias kupelas.

Además, de forma excepcional, nos quedamos allí a picar algo. Nos atendieron de maravilla, compartimos los platos mas típicos de sidrería, estaba todo riquísimo!

Os animamos a visitar Aramaio!

Un cordial saludo y buena semana

CESTA URBIDE

