



Parte de los productos recogidos tras las cuatro jornadas llevadas a cabo en las fincas.

CEDIDA

# Los primeros espigadores del valle de Yerri recogen 951 kilos de alimentos

**Veinte voluntarios y escolares del colegio Zumadia se desplegaron por fincas de Sartaguda, Cárcar y Lácar**

DN Estella

Con tres localidades como escenario -Sartaguda, Cárcar y el concejo de Lácar- y la colaboración de una veintena de voluntarios, el valle de Yerri ha dado un primer paso en su proyecto de espigamientos. Una iniciativa con la que recupera una antigua práctica en los campos navarros consistente en la recogida de alimentos que quedaban en las fincas sin cosechar y sin destinarse, por tanto, a la venta. Durante cuatro jornadas de septiembre, recogieron 951 kilos de cebollas, uvas y tomates. Su destino, colectivos sociales de la zona como el Banco de Alimentos de Lodosa, Cáritas y los Servicios Sociales de Base del entorno, entre otros.

¿Qué da lugar al proyecto *Burxka*? En su origen, una fórmu-

**Es la primera actividad sobre el terreno del proyecto promovido por el Ayuntamiento del valle, Intia y la UPNA**

la promovida por el Ayuntamiento del valle de Yerri que ha ido de la mano para llevarla a cabo con la sociedad pública Intia y con la UPNA. La primera actividad sobre el terreno implicó también a escolares del colegio comarcal Zumadia, en Abárzuza, en unas jornadas que se desarrollaron en campos de los productores colaboradores, Bodegas Lezaun, Bodegas Navarrosotillo y SAT La Torre Verde.

**Europa en zonas rurales**

Intia, que se encuentra entre los promotores del proyecto, explica que se plantea la recuperación del espigamiento como "un valor social y ambiental" y se cuenta para llevarlo a cabo con el apoyo del Plan de Desarrollo Rural de Navarra 2014-2020 a través de fondos europeos de inversión en

zonas rurales y del Gobierno de Navarra. La iniciativa -añade- redistribuye esos alimentos a los que se da una nueva salida entre distintos colectivos sociales, con lo que se busca a la vez prestar apoyo a personas en situaciones difíciles.

El proyecto ahora en esta primera fase sigue abierto a la implicación de entidades y personas que quieran sumarse. "Pretende contribuir a reducir el impacto social y ambiental derivado de las pérdidas en el campo, visibilizar la importancia del sector primario y el valor de los alimentos y formar agentes de cambio para sensibilizar sobre el desperdicio alimentario", subraya en la misma nota.

A medio plazo, el objetivo es crear una empresa de economía social y solidaria en esta misma línea. Dentro de la misma iniciativa, el Ayuntamiento del valle de Yerri adquirió la antigua bodega cooperativa situada en Arizala con el fin de crear en el edificio un centro de almacenamiento y selección de los alimentos recuperados en el espigamiento

