



Espigamiento de manzanas en Lerín con el agricultor Pedro Gumiel (izquierda), la directora del proyecto, Elena Cereceda (derecha), y un grupo de voluntarios.

Un movimiento con gran valor ambiental y social, un proyecto piloto que pretende contribuir a ponerle freno al desperdicio alimentario y una iniciativa que beneficia a personas que pueden necesitar ayuda. Todo esto lo engloba Buruxka, una propuesta innovadora que pretende recuperar la práctica del espigamiento; la recogida de los alimentos que quedan en el campo tras la cosecha y que no se destinan a la venta. El reto final: alargar la vida de esos productos con una empresa de economía social para la transformación de parte de los alimentos y su redistribución entre distintos colectivos sociales para que lleguen a las personas que atraviesan una difícil situación.

Este proyecto, que comenzó su andadura en julio y que está previsto continúe hasta finales de 2021, está promovido por el Ayuntamiento del Valle de Yerri, la UPNA e INTIA en estrecha colaboración con el programa de Empleo Social de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Iruzu, y con el apoyo del Plan de Desarrollo Rural - PDR de Navarra 2014-2020, a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: "Europa invierte en zonas rurales" y el Gobierno de Navarra. De acuerdo con Elena Cere-

Espigamientos

Alargar la vida de los alimentos

Buruxka es un proyecto que están desarrollando en Tierra Estella con el que recogen los productos que quedan tras la cosecha en el campo para después distribuirlos entre los colectivos sociales. El objetivo es actuar frente al desperdicio alimentario

Un reportaje de María San Gil Fotografías M.S.G./cedidas

ceda, directora del proyecto, Buruxka nace "de la suma de inquietudes de diferentes personas y entidades, por un lado, por apoyar a personas en situaciones difíciles y, por otro lado, con ganas de actuar frente al desperdicio alimentario". Cogiendo como ejemplo la experiencia de Espigoladors, en Catalunya, han intentado adaptarlo a las características de aquí y, aunque han mostrado interés en varias zonas de la Comunidad foral, la iniciativa está centrada, en esta fase piloto, en Tierra Estella. "Tiene

que ser un espacio pequeño para poder aprender, equivocarnos y así mejorar".

Se trata de un trabajo en red en el que participan distintas entidades: agricultores que ponen a disposición sus campos, entidades sociales hacen llegar los alimentos a personas en situación de vulnerabilidad y voluntariado que realiza los espigamientos. De acuerdo con Elena, "no hay un perfil de personas voluntarias, y eso me encanta. Hasta el momento han participado tanto colegios como colec-

tivos sociales y personas a título individual que se han interesado por el proyecto. El rango de edad ha oscilado entre los 6 años y los 60 años".

Precisamente, Rocío Boneta participó el pasado fin de semana en el espigamiento que tuvo lugar en Lerín en un campo de manzanas de Gumendi. Ella sola, tras ver la iniciativa en Internet, decidió apuntarse. "Lo leí y me pareció muy interesante, me puse en contacto con ellos y aquí estoy". Vinculada a este mundo, ya que estudió en la escuela agraria de Peralta y

ha trabajado en un vivero, aseguraba disfrutar con estas acciones, "es mi mundo. Esta sería genial que se pudiese hacer a mayor escala y para eso hay que poner de nuestra parte y estar dispuesta a sacrificar un poquito de nuestro tiempo".

Y es que hasta ahora han hecho espigamientos en Saraguda; de cebollas, tomates y pimientos, en Alloz, de almendras, en Cárcar, Azcona y Lácar, de uvas, y en Lerín, de manzanas. Entre las principales razones que han detectado hasta el momento en los

alimentos que se desperdician son las cuestiones estéticas (no aptos para la comercialización), tecnológicas (la maquinaria no lo recolecta) y por exceso de cupo de producción.

RETO A FUTURO Los objetivos pueden resumirse en cuatro puntos: contribuir a conocer la situación de las pérdidas de alimentos en el campo y proponer alternativas, promover una red de entidades en torno a las pérdidas y desperdicio de alimentos (voluntariado y entidades sociales), pro-

mover espigamientos como herramientas de sensibilización y estudiar y hacer viable un empresa de economía social y solidaria para la transformación de los productos que alarguen su vida útil.

A lo que recolectan, se le da salida lo más rápido posible. "No tiene sentido coger un alimento y guardarlo. El Banco de Alimentos de Navarra y los Servicios sociales de base de la zona, como entidades colaboradoras, difundieron entre las entidades sociales de reparto y ahora se colabora regularmente con el Banco de alimentos en Lodosa, Cáritas Estella, Proyecto Hombre Estella y Servicios Sociales de base (Iranzu y otros), que, en conjunto, atienden a más de 840 personas".

A lo largo de estas semanas ya han recogido y repartido más de 1.000 kilos de alimentos en los espigamientos que se han llevado a cabo en campos de las producciones colaboradoras; Bodegas Lezaun (ocho alumnos recogieron 60 kg que entregaron a Proyecto Hombre en Estella), Bodegas Navarrosillo (siete voluntarios recogieron 240 kilos que entregaron al banco de alimentos de Lodosa), SAT La Torre Verde de Saragüda (en dos días, seis y ocho personas recogieron 240 kg y 391 kg respectivamente) y con Gumendi, en Lerín, recogieron 880 kilos de manzanas.

La experiencia "está siendo muy positiva, esperamos que se conozca y consolide. Queremos ser un canal de salida, una alternativa a esa pérdida de alimentos. Que sea un movimiento social en contra del desperdicio alimentario", finalizaba Cereceda.

A PIE DE CAMPO Precisamente, los agricultores, una de las principales patas del programa, se mostraban ilusionados con esta iniciativa. En el caso de Pedro Gumiel, aunque aseguraba que en el sector ecológico, que es en el que él trabaja, no hay mucha pérdida, "me pareció algo muy interesante. Es una buena experiencia, es algo ilusionante y da gusto ver cómo la gente se preocupa. Esperamos que siga".

Del mismo parecer es el agricultor sartagudés Jaime Zabaleta, uno de los primeros en abrir sus campos a Buruxka. "Es una iniciativa muy bonita y me pareció muy interesante porque, por un lado es una manera de quitar un residuo del campo, aunque sea orgánico, y por otro lado, ayudas a personas que lo necesitan".

De acuerdo con Zabaleta sí que hay mucho alimento que se pierde porque no tiene valor comercial o porque al recogerlo se cae. Esta es una pequeña puesta a punto, un primer paso, "y estoy encantado".

De hecho, aunque en su campo han espigado tomates y

cebollas, explica que no hicieron lo propio con las patatas porque no dio tiempo. Ahora habrá que esperar a ver cómo organizan con las campañas de invierno pero no descarta poder hacer algo con brócolis, por ejemplo. "Hay muchos agricultores y puede resultar difícil canalizar todos esos desperdicios. El proyecto requerirá de una buena infraestructura y una logística importante para que después llegue a las familias que lo requieren. También tendrán una papel importante los servicios sociales a la

"Queremos ser un canal de salida y una alternativa al desperdicio alimentario"

ELENA CERECEDA
Directora del proyecto Buruxka

"Nos tenemos que quitar ese miedo de que entren a los campos, no hay ningún riesgo"

JAIME ZABALETA
Agricultor de Saragüda

"Ojalá fuese a mayor escala, solo hay que sacrificar un poquito de nuestro tiempo"

ROCÍO BONETA
Voluntaria

hora de derivar a esas personas que lo necesitan. Me encantó ver con mis propios ojos cómo al día siguiente de estar espigando se repartían todos los productos. Los agricultores nos tenemos que concienciar de que no hace ningún mal que entren a recoger lo que queda, no supone ningún riesgo. Tenemos que quitarnos ese miedo que puede existir, más aún cuando hablamos de un proyecto respaldado por las instituciones. Tienen todo muy bien organizado y las ideas muy claras". ●



Espigamiento de almendras en una parcela cercana a Alloz.



Recepción de tomates y uvas para su posterior distribución en la sede de Proyecto Hombre.



Rocío Boneta participó el pasado fin de semana de forma voluntaria en la recogida de manzanas.



Escolares de Abárzuza, en el espigamiento de uvas.