

Buruxka: espigar, repartir y transformar para alargar la vida útil de los alimentos

El innovador proyecto piloto de Tierra Estella de economía circular y social sigue avanzando en el Plan de empresa

✦ María San Gil

SARTAGUDA – Buruxka, el innovador proyecto piloto que ha recuperado 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 para después, alargar su vida y que, mediante su redistribución lleguen a personas que atraviesan una difícil situación, continúa con paso firme. De hecho, a las últimas recolecciones, una de ellas muy cercana al Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, hay que sumarle el hecho de que están avanzando en el Plan de empresa del que ya tienen algunas pruebas elaboradas a partir de los productos espigados (mermeladas, salsas y guiraches, entre otros). Y es que, explican, han detectado que pueden recoger mucho más de lo que donan por lo que, para no desperdiciar esos alimentos, pretenden es transformarlos en otros productos.

Se trata de un proyecto de economía circular y social que nació de la suma de inquietudes de diferentes personas y entidades por apoyar a quienes están en situaciones difíciles así como por las ganas de actuar frente al desperdicio alimentario; 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 Iruñea 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.

Los objetivos de Buruxka pueden resumirse en: contribuir a conocer la situación de las pérdidas de alimentos y proponer alternativas, promover una red de entidades en torno a las pérdidas y desperdicio de alimentos (voluntariado y entidades sociales), promover espigamientos como herramienta de sensibilización, y estudiar y hacer viable un empresa de economía social y solidaria para la transformación de los productos.

Y es que se trata de un trabajo en red en el que participan distintas entidades: agricultores que ponen a disposición sus campos, entidades sociales que



Los tomates se llevaron al banco de alimentos. Fotos: cedidas



Los tomates que recuperaron en la finca de INTIA.

hacen llegar los alimentos a personas en situación de vulnerabilidad y el voluntariado que realiza los espigamientos.

A PIE DE CAMPO Precisamente son los agricultores quienes en su día a día ven los desperdicios y sin los que esta iniciativa no sería posible. Es el caso de Jaime Zabaleta, agricultor de Sartaguda, que cuenta que le invitaron a participar en el proyecto "y me pareció que era una muy buena manera de que otras personas pudieran aprovechar los alimentos que se pierden. Nuestros abuelos y padres ya espigaban y creo que es una iniciativa social muy bonita".

En sus campos, explica, ha habido espigamientos de tomates, cebollas, borrajas y calabacines, en este último caso, desvela, recogieron más de 900 kilos. "Si se se pierde mucho alimento, de hecho, hay algún estudio que habla de entre el 15% y 20% de la producción total. A nosotros, los agricultores, no nos perjudica en nada esta iniciativa, creo que es algo

TRABAJO EN RED

● **Agentes implicados.** Agricultores, entidades sociales y voluntarios, además de los promotores.

FIN SOCIAL

310

Son los kilos de tomate ecológico que espigaron en la finca de INTIA, en Sartaguda, y que llevaron al Banco de Alimentos para su posterior reparto.

beneficioso porque es un campo que al final vas a labrar. De esta manera los productos tienen una segunda vida y hay gente que lo aprovecha. Además, también hay un beneficio medioambiental porque si no puede haber putrefacción. No le veo inconveniente o perjuicio alguno".



Un voluntario durante el espigamiento que tuvo lugar en Sartaguda.

De hecho, anima a quienes tengan alguna reticencia a que participen, "la molestia, en definitiva, es mínima; te avisan con un par de días de antelación y no hace falta ni estar allí; llegan, espigan y ese mismo día o al siguiente te mandan una fotografía con los productos que están repartiendo y es una satisfacción enorme".

Del mismo parecer es Salomón Sádaba, técnico de INTIA en Sartaguda, lugar en el que hace unos días tuvo lugar un espigamiento en el que recogieron 310 kilos de tomate ecológico. "En nuestro caso, ofrecemos parcelas para espigar tal y como hacen otros agricultores y, aunque no se gana nada, tampoco se pierde. Es una forma de ayudar con este proyecto de cariz social que recupera, además, ese espíritu del espigador".

Sádaba, eso sí, destaca la gran labor del voluntariado, "que al final es una de las partes más meritorias porque son los que van a la parcela y recogen todo; son los que dedican su tiempo", así como la participación

altruista de los agricultores "y que es de agradecer porque muchas veces es más fácil no decir nada. Es de resaltar que se presten".

De acuerdo con este técnico, "la pérdida de alimentos sí que existe. Además, cuando los cultivos están en una gran superficie en la que todo va mecanizado, es más fácil que se pierda, aunque siempre se intenta que sea lo mínimo".

Desde Buruxka recuerdan que si algún productor está interesado en sumarse al proyecto puede hacerlo a través de buruxka@gmail.com.

A lo largo de estos meses han sido muchos los voluntarios de diversos perfiles, edades y colectivos que han participado en los espigamientos y que han hecho que el Banco de Alimentos de Navarra, los Servicios sociales de base así como entidades colaboradoras como el Banco de alimentos en Lodosa, Cáritas Estella y Proyecto Hombre, entre otros, repartan los alimentos entre quienes lo necesitan. ●

"La molestia es mínima y ves cómo esos productos llegan a personas que lo necesitan"

JAIME ZABALETA
Agricultor de Sartaguda

"En una gran superficie en la que todo va mecanizado es más fácil que haya pérdidas"

SALOMÓN SÁDABA
Técnico de INTIA