

Nekazaritza eta garapena, elkarrekin



ANDER GILLENEA

■ Fraisoroko ikasleak nekazaritzako hainbat eginkizunetan trebatzen dira. Argazkian, ikasle talde bat behejiana ematen.

Landa inguruetako etorkizuna ziurtatzeko eta abeltzaintza zein nekazaritza lanak trebatzeko heziketa da lan tresna

LANDA inguruneetako etorkizuna ziurtatzeko eta abeltzaintza zein nekazaritza lanetan trebatzeko, beharrezkoa da heziketa. Hala dio Fraisoroko Nekazaritza Eskolako zuzendari Antton Karrerak. Zizurkilen dagoen eskola honek landa inguruneetako langileak profesionalizatzea eta gazteen heziketa bultzatzea du helburu.

Nekazaritza eta abeltzaintza garatzeko lan tresnak eta ezagutza lortu beharra dagoela aipatu du. Fraisoro 1898an sortu zen, nekazaritza arloa eta lehengo sektorea indartzeko, eta era berean inguruan edo munduan zeuden irakaskuntza berriak nekazaritzara eramateko. Helburu horrekin ja-

rri zuen martxan eskola hau Diputazioak.

■ Nekazaritzaren etorkizuna

Nekazaritzarako erabiltzen diren lurren kopurua txikia da Euskal Herrian. Bestalde, lur asko industria sektoreak bereganatuak ditu. Antton

Karrerak azaldu duenez, sektore guztien artean, nekazaritzak %3 inguru bakarrik betetzen du. «Baina, gure isla txikia izanda ere, oso kalitate oneko produktuak ateratzen ditugu», argitu du. «Horregatik, geurean ahalegindu behar dugu; bestela, hemendik gutxira %0,5 izango gara soilik. Bestalde, gaur egun gi-

zartea osotasunean hartu behar da. Gaur egun ingurumenaz gozatzea posible da nekazariak ondo babestu eta zaindu dutelako. Landa eremuko jendeak gure bizi-kalitatean paper garrantzitsua jokatzen du».

■ Bertako produktuak erostearen garrantzia

Euskal Herriko produkzioa kalitatezkoa dela esan du Antton Karrerak, eta Euskal Labelaren bitartez kontrolatuta dagoela. «Gaur egun, Euskal Herrikoak ez diren tomateak, esate baterako, Marokotik ekartzen dituzte. Garai batean Holandatik eta Almeriatik ekartzen zituzten. Horrelako tomateak berde daudenean bilduak izaten dira, eta izugarritzko bidaia dute gure etxetara; beraz, sekula ezin dira izan gure baserrietan arratsaldean bildu eta hurrengo egunean merkatura eramaten direnak bezalakoak», esan du Karrerak. Alde horretatik hemengo nekazariak abantaila dutela gaineratu du.

«Bestalde, badakigu nola dauden eginak eta zer tratamendu mota izan duten», dio, eta produktuak, gainera, Labelen bitartez kontrolatuta daude. «Kalitatea askoz hobea izaten da».

Abereekin gauza bera gertatzen dela gaineratu du Karrerak. «Okelarekin, adibidez, badakizu txekorria non jaio den, zer jan duen, non hil den eta zer haragi den. Badakizu, baita ere, ez dela hormonarik eta horrelakorik erabili. Kanpotik datorren okelarekin, berriz, ez daukagu inolako garantiarik. Jakin behar da jaten duguna nolakoa den».



Colegio Zabálburu
Lilko Goi Ikastetxea, Ikastetxe Integralen Sareko kidea

BATXILERGOAK
TECNOLOGIKOA, ZIENTIFIKOA, GIZA ETA GIZARTE JAKINTZETAKOAK

GOI GRADUKO HEZIKETA ZIKLOAK
Bi ikasturte akademiko - 2.000 h.

Informatika, Administrazioa, Kimika, Osasuna, Elektronika, Komunitatearentzako zerbitzuak...

944163195
www.educanet.net/zabalburu

Colegio Zabálburu
C/Esperanza 12



Centro colaborador

Elkartutako ikastetxea

HETEL

Langai

Servicio Vasco de colocación