

Ekogunea se pone como objetivo acercarse a los 'baratzekides'

Una furgoneta visitará la red de huertas para ofrecer consejo técnico y ofrecer productos y plantel

✎ **Sebastián Velasco**
 📷 **Gorka Estrada**

DONOSTIA – Con la intención de seguir impulsando y promoviendo hábitos de alimentación y consumo saludables en Gipuzkoa, Kutxa Ekogunea, en alianza con el equipo especializado en proyectos de jardinería Kimu bat, ha puesto en marcha *Furgobaratza*, un servicio que tiene como propósito acercarse a los huertos de los nueve parques que componen la red con el deseo de ofrecer ayuda y consejo técnico, así como productos ecológicos y plantel, a los *baratzekides*.

Además, este año Baratz Parke Sarea se va a ampliar a los municipios de Anoeta, Elgeta, Azkoitia y Zumaia, lo que supondrá que la red disponga de 850 huertas en un total de 44.000 metros cuadrados.

Este proyecto se puso en marcha en 2012 con la ayuda de los ayuntamientos de Gipuzkoa para ofrecer a los ciudadanos acceder a una pequeña parcela de terreno en su municipios donde producir hortalizas de un modo ecológico.

Nueve de los parques se encuentran en Lezo, Errenteria, Hernani, Usurbil, Tolosa, Azpeitia, Alegia y Zegama. Y a lo largo de este año se inaugurarán cuatro más.



Ekogunea presentó ayer su nuevo servicio 'Furgobaratza', con el que visitarán una vez al mes las huertas.

“La esencia es seguir divulgando la agricultura ecológica en todo el territorio, especialmente en los entornos urbanos, además de ofrecer un asesoramiento especializado a los amateurs”, explicó Iker

Este año cuatro municipios se incorporarán a la red, con lo que se dispondrán ya de 850 huertas en 44.000 metros cuadrados

Goikoetxea, técnico de la citada empresa.

Junto a él estuvieron presentes en la presentación el director y la responsable de Programas y Proyectos de Kutxa Ekogunea, Mikel

Insausti, y Kakun Orbeago, respectivamente.

INICIATIVAS Y CAMPAÑAS La cita también sirvió para anunciar la construcción de dos edificios biosostenibles. Uno servirá para albergar la sociedad de horticultores Ekobape, mientras que el otro, una cabaña construida con fardos de paja, albergará los baños y un invernadero.

Asimismo, los responsables de Ekogunea dieron a conocer las actividades que se realizarán a lo largo de este año como EkoBira, el mercado verde que estará en Ordizia el 16 de mayo, en Oiartzun el día 23 y, antes de que acabe el año, volverá a visitar otros cinco municipios. O la campaña Etxeko Ura para fomentar el hábito de beber agua del grifo en los restaurantes del territorio.

También se llevará a cabo, con el objetivo de reducir los residuos, la campaña *Ontziratu zaitez!*, mediante la que se ofrecen *tuppers* para la compra de pescado, carne y embutidos. Más de 40 municipios se han unido a esta campaña, lo que ha supuesto que 27.000 compras se hayan realizado con estos recipientes, evitando el consumo de 150 kilos de papel y 16.000 bolsas de plástico.

Por último, está la oferta educativa dirigida a los niños y niñas de entre 6-12 años para que construyan su propia huerta mediante juegos y actividades. “No queremos ser sólo un escaparate, nuestra visión es promover la cultura de la sostenibilidad en todo el territorio a través de este tipo de iniciativas para que de la teoría se pase a la acción”, explicó Insausti, quien invitó a los ciudadanos a participar en la final de la Euskararen Ginkana que tendrá lugar el sábado en el parque. ●

Comedores a domicilio

UNA EMPRESA OFRECE LA POSIBILIDAD DE QUE LOS PADRES PRUEBEN LO QUE COMEN SUS HIJOS EN EL COLEGIO

Saber de primera mano lo que comen los pequeños en los centros escolares no suele ser lo habitual. Los menús cuelgan de las paredes de la cocina de casa, los padres conocen qué se les ofrece de lunes a viernes, pero raramente tienen ocasión de degustar esos menús. Con el fin de acercar a casa la dieta de los chavales, la empresa donostiarra Askora presentó ayer la campaña *Etxean By Askora*, el primer comedor escolar a domicilio, una iniciativa para que los padres y madres sepan qué comen sus hijos, generando de paso una divertida experiencia en familia a la hora de la cena.

Para llevar a cabo esta iniciativa, Askora ha creado la marca *Etxean*. Se trata de un servicio de entrega de

comidas a domicilio de forma gratuita a las 50 primeras familias en reservar su cena.

PLATOS FAVORITOS
Presencia de producto local
En bici

Según explicaron ayer los promotores de esta iniciativa, *Etxean*, que presentará servicio en Donostia entre el 20 y el 24 de abril, propone una serie de menús basados en los platos favoritos de los niños que comen a diario en los comedores escolares de Askora. Los platos están elaborados con gran presencia de producto local y ecológico.

Para encargar uno de estos menús,



Dos jóvenes muestran los menús que serán trasladados en bici para ser degustados por los padres. Foto: R. Plaza

las familias deben llamar al teléfono 943 914 129. Según informaron mediante una nota, llegado el día y la hora de la reserva, personal de Askora transportará la cena hasta el

domicilio de los solicitantes, gracias a la colaboración de dBizi, el sistema público de bicicleta eléctrica de Donostia. Según explicó ayer la firma, Askora es una empresa con sede

en Donostia que presta servicios de alimentación a colectividades del País Vasco y Aquitania. Por sus comedores pasan cada días más de 6.000 personas. – N.G.