

Entrevista con Mario Zubiria, viticultor

Alumnos:

¿Por qué se decidió a hacer agricultura ecológica?

Viticultor:

Esa pregunta está en la base de todo. Para mí, la agricultura representa una opción de vida. Yo deseaba practicar una agricultura que estuviera en armonía con el medio ambiente, y encontrar una alternativa a los productos químicos.



Alumnos:

¿Es más fácil cultivar en ecológico o en convencional?

Viticultor:

Se tienen más restricciones en agricultura ecológica pues hay que utilizar otros métodos para luchar contra las enfermedades o plagas. De todos modos el rendimiento no es el objetivo principal; se da prioridad a la calidad de las producciones sin empleo de productos químicos, que es lo que buscan los consumidores.

Alumnos:

¿Puede uno enfermarse por utilizar productos químicos?

Viticultor:

Desgraciadamente sí. Ese problema queda muy limitado en agricultura ecológica.

Alumnos:

¿Cultiva usted muchas hectáreas?

Viticultor:

En ecológico hay más trabajo manual a realizar; por eso se está más limitado en superficie. En la viña el grueso del trabajo se sitúa entre Septiembre y Octubre, durante la vendimia. En esos días contrato a jornaleros.

Alumnos:

¿Por qué hace mosto de uva en vez de hacer uva de mesa o vino?

Viticultor:

He optado hacer mosto porque la uva de mesa sólo se consume en temporada, mientras que el zumo de uva se puede consumir todo el año; además hay mucha gente a la que no le gusta el vino pero sí el mosto.



Alumnos:

Cultivando uvas ecológicas ¿el vino o el mosto también será ecológico?

Viticultor:

No de forma automática. Durante la transformación hay que asegurarse de que las técnicas utilizadas también sean ecológicas. Por ejemplo, para que el jugo quede translúcido después de prensar la uva, no se pueden utilizar enzimas como en los mostos convencionales: hay que dejarlo simplemente reposar, y eso lleva más tiempo.

Alumnos:

¿Vende usted sus productos directamente o lo hace en supermercados?

Viticultor:

Vendo a pequeños mayoristas cantidades en torno a 200-300 litros. Hago muy poca venta al por menor pues sería insuficiente en relación a mi producción.

La opción del productor

«Tengo la intención de controlar todo el proceso de producción de mis productos; el interés de este tipo de producción estriba en tener un contacto directo con el consumidor final.

A medio plazo, deseo montar un pequeño punto de venta donde ofrecer además del mosto una pequeña gama de productos locales. Trabajar a esta escala permite transmitir una imagen cargada de sentido, de pertenencia a un lugar y a sus habitantes».

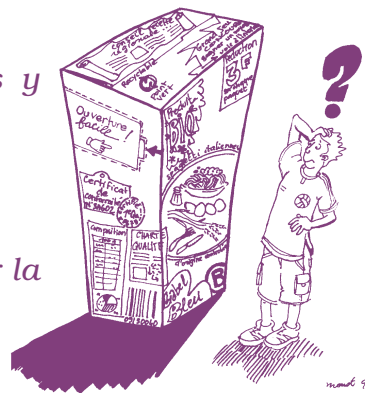


Objetivo

Educar al joven a efectuar compras conscientes y responsables.

Objetivos operativos

- Comprender la significación de las indicaciones que aparecen en la etiqueta.
- Saber vincular las informaciones suministradas por la etiqueta con el modo de producción.



Material

Elegir un producto, por ejemplo zumos o arroz, y disponer de materiales diferentes: distintos embalajes, marcas, calidades.

Desarrollo

Se presentan ante los niños los diferentes productos.

Trabajo sobre el embalaje

Hacer hablar a los alumnos sobre los diferentes tipos de embalaje: cartón, almidón de maíz, plástico, vidrio, materiales reciclados... explicando las ventajas e inconvenientes de cada uno.

Se puede abordar aquí la cuestión del reciclado de basuras, las cuestiones de peso y de facilidad de utilización, los mejores medios de conservación, etc.

Trabajo sobre la etiqueta

Elaborar listas con las diferentes informaciones que se encuentran en la etiqueta del producto.

Clasificarlas por la información suministrada sobre:

- La naturaleza exacta del producto y del precio
- El nombre del productor
- El sistema de producción
- El lugar de producción
- La manera en la que se ha producido

En síntesis, puede ponerse en evidencia la importancia de leer la etiqueta antes de elegir simplemente en función del precio (a veces el agua y el azúcar resultan muy caros).

Diferenciar las marcas comerciales de los signos de calidad sobre un número elevado de etiquetas.

Diferenciar en las etiquetas de productos ecológicos los distintos sellos que existen indicativos todos del sistema de producción ecológico.

Fuera de clase

Posibilidad de ir a visitar a un productor ecológico que transforme en su propio caserío (yogur, queso, pan).

Más allá del interés de los niños por los aspectos técnicos de la visita, no olvidar preguntar al productor acerca de las etiquetas que incorpora a sus productos.

Prolongaciones posibles

Degustaciones de producto ecológico y otras marcas de calidad pueden completar pertinentemente una sesión de trabajo sobre etiquetado.

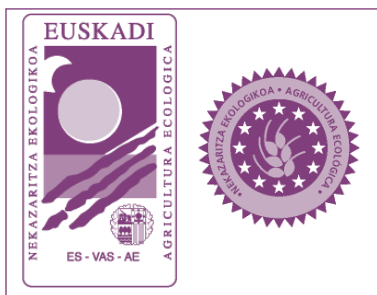
Partiendo de los lugares de producción identificados en las etiquetas de los productos que componen una merienda o una comida, situarlas sobre un mapa.

Basándose en el mismo principio, pueden identificarse las zonas de producción de un alimento (leche, aceite, etc).



Etiquetado: signos de calidad

Se trata de unir con flechas cada uno de los recuadros con frases con su correspondiente en la columna de las etiquetas.



«Soy un vino procedente de Rioja»



«Soy un pimiento de Gernika con marca»



«Soy un tomate muy rico y sano que ha sido cultivado sin productos químicos»



“Soy un queso hecho con leche de oveja latxa y carranza en el País Vasco y Navarra”



“Soy un txakoli de uvas de Guipúzcoa»

