

Nani Moré, haur eskolako sukaldaria:

“GERTUKO PRODUKTU EKOLOGIKOEKIN EGINDAKO MENUA EZ DA GARESTIAGO”

Matarón bizi da, 43 urte ditu eta sukaldaria da. Bartzelonako Maresma eskualdeko La Vallaltan ari da lanean haur eskolen jantokien eredia eraldatu guran. Helburua? Gertuko elikadura ekologikoa erabiliko duten jantokiak izatea. Iruñeko Udala Milango Itunaren sinatzaile da eta eredu horren alde egin berri du bere haur eskolentzat. Moré aholkulari lanera etorri da Iruñera eta hitzaldi eta ikastaro artean harrapatu dugu, denboraz estu, baina irribarrez eta adeitsu



TESTUA ETA ARGAZKIA:

Xabier Letona

@xletona

2008an hasi zinen sukaldari haur eskolatan eta 2013an eratu zenuten Jantoki Ekologikoak elkarte. Nola doa?

Egia esan, orain ari gara aholkulari lanetan, orain lortu dugulako taldetxo bat haiekin aritu ahal izateko. Lehenago aktibista ginen. Gure hiru haur eskoletako jakia %100 ekologikoa zen eta %80 gertukoa.

Katalunian 1.800 eskola publikok eskaintzen dute jantoki zerbitzua eta horietatik 40 bakarrik dira ekologiko eta gertukoak. Lan asko dago egiteko.

Ondo kontatu ahal izateko ados jarri beharko genuke ekologiko eta gertukoak egiten den definizioan. Gutxi gara, baina dagoeneko 40 horiek ahots bat dira eta erakusten ari dira gauzak beste era batera egin daitezkeela.

Elikagaiak ekoizten ditugu edo produktuak egin?

Elikagaiak ekoizti beharko genituzke, baina produktuak egiten ari gara. Industria iraultzaren ondotik, elikagaien esku utzi dugu erabakitzea zer ekoizten den, non, zer ordaintzen den eta -publizitatea medio- zein den egin beharreko die-

ta. Eta zer da elikagaiak ekoiztea? Elikagai ekologikoak izatea, jasangarriak, dieta mediterranean oinarrituta...

Gorantza al doa zuen eredia?

Esan dezagun modan dagoela, ahoz behintzat. Orain moda hori edukiz bete behar da. Adibidez, Txinako ekologikoa hor da, baina hori ez da gure eredia. Edo gertutasunari dagokionez, lortu behar da ekoizleak prezio justuan saltzea, bera hortik bizi dadin, bestela ez du zentzurik.

Zein arazori egin behar dio aurre eskola batek halako eredu bat aurrera atera nahi duenean?

Samurragoa da urrutiko produktuak erostea gertukoak baino. Errazagoa da elikadura ez osasungarria ematea, osasungarria eskaintzea baino. Trantsizioak konplexuak dira, baina eredu honek asko eskaintzen du maila askotan.

Menu ekologikoa garestiagoa al da?

Arazoa da lehenik salneurriaz hitz egin dugula eta gero printzipioez. Baina bai, familia askok arazoak ditu hilaren bukaerara iristeko... beraz, gaiaz hitz

egin behar da. Eskola gehien jantokiak enpresek kudeatzen dituzte eta etekin bikoitza dute, bata zerbitzuaren kudeaketatik eta bestea elikagaien kalitate txarratik. Ez dago honen bermerik beti, baina gertuko produktuekin eta horietako asko ekologikoak izanda, menua ez da garestiago.

Zuen eskoletako menuak zer kostu du?

4,21 euro, BEZa barne. Haur eskoletako menuak dira eta bi zati ditu: sukaldeko pertsonala eta elikagaien hornitzea. Hemen ez da sartzen jantokiko denbora. Kontua da gure eskolek eredia aldatzen dutenean, menua ez zaiela ezer garestitzen

Arroza, pasta, dilistak eta txitxirioak. Elikagai ekologikoetan enpresek horiek bakarrik jartzen dituztela kexu zarete, besterik ez balego moduan.

Bai, enpresetara ere iristen da ekologikoaren oihartzuna, baina ia-ia aipatutakoetara bakarrik. Gurasoek eskatzen dute ekologikoa eta, merkatu estrategia gisa, zerbitzua ez galtzeko, enpresek zerbait eskaintzen dute, baina hor ez dago gu eskatzen ari garen eredu alda-



ketarik. Gertukoak bultzatu behar du bertako ekoizpena eta lanpostuak bertan sortzea.

Dietari buruz hainbeste entzuten dugu-nean, zein da dieta egokiena haurrentzat?

Ez da haurrentzat bakarrik egokia, nagusientzat ere bai. Oinarria dieta mediterranea da: garaiko barazkiak, zerealak eta lekaleak. Gure aiton-amonek jaten zutena, baina gaur egunera egokitua: koloreekin, zaporeak... erakargarriak jateko, eta hori egitea posible da gertuko jakiekin, eta ez enpresa handiek erabiltzen dituzten barazki izoztuekin.

Baina hain da konplexua dieta kontua. Dieta paleolitikoak, adibidez, karbohidratoak ez jateko edo gutxitzeko esango dizu...

Bai, egia da, baina gure proposamenarekin begiratzen dugu baita ere ea nondik atera behar dugun elikagai hau guzti hau. Mundu guztiak egingo balu paleo dietaren alde -haragia, animalia jatorriko proteina eta barazkiak-, nola ekoitzi behar dugu haragi hori? Denok arraina jaten hasten bagara badakigu itsasoa

agortuko dugula. Oreak posible da: ez dugu ezer kentzen menutik, baina elikagai mota bakoitzari dagokion protagonismoa ematen diogu.

Elikagaien ezaugarri eta zaporeak mantentzeko sukaldean erabili beharreko teknikak ere aipatzen dituzu. Zeintzuk dira?

Leka adibidez, asko egosten badugu, berdea zena gris uzten dugu, bere elikagaiak eta kolorea galtzen du eta, beraz, ez da hain erakargarria. Ez diogu eman-go haurrari "al dente", gutxi egosia, nagusi bati bezala, umeak hori ez duelako jango, baina egoste puntua topatu behar da. Sukalde askotan ikusi dut kipula olio askotan eta bero-berotan erretzen, baina kipula ongi karamelizatzeko poliki egin behar da.

Eta zuen eredu sukaldea ikasgela bat gehiago da. Nola?

Hala beharko luke, baina oso eskola gutxitan lortzen da, gehienetan jantokiko denbora eskolako denboratik at dago. Elikadura umeen gasolina da eta eskolan ikasi beharko lukete nagusi direnean nola elikatuko diren. Ikas liteke errezeta bat ingelesez, zientzia bara-

tzean egin... elikaduraren kultura beste alorretara barreiatzen denean ikusten da duen potentzialitatea.

Zuen ereduak martxan diren eskoletan, horrek bultzatzen ditu herriko beste eragile sozialak bertakoa eta ekologikoa ekoitzi eta kontsumitzera?

Hasieran aldaketa guztiek dakarte arbuizatzeko maila bat, gure betikoan eroso egoten garelako, baina bai, eskolan hasten denean, gero apurka zabaldu egiten da, familietara eta beste esparru batzuetara. Poliki gertatzen da, baina honek badu gauza on bat, ez goazela atzera, beti aurrera baino.

Instituzioetan ba al da kezkarik gaiarekiko?

Oro har ez. Adibidez, hauteskunde kanpainetan ingurumenaz hitz egiten da, baina elikaduraz ezer gutxi. Zoritxarrez, botere handia eman zaie elikadura enpresei eta hauek erabakitzen dute zer jaten dugun. Baina tira, badirudi gero eta gehiago hitz egiten dela esparru instituzionalean ere, eta horren lekuko da Milango Ituna [2015ean 116 hirik sinatutakoa]. ■