

NAFARROAKO GOBERNUA

GARAPEN EKONOMIKOA

ESKUBIDE SOZIALAK

OGASUNA ETA FINANTZA POLITIKA

LEHENDAKARITZA, FUNTZIO
PUBLIKOA, BARNEA ETA JUSTIZIA

HERRITARREKIKO ETA
ERAKUNDEEKIKO HARREMANAK

HEZKUNTZA

OSASUNA

KULTURA, KIROLA ETA GAZTERIA

LANDA GARAPENA, INGURUMENA
ETA TOKI ADMINISTRAZIOA

SEGURTASUNA ETA LARRIALDIAK

«Nafarroakoa eta sasoikoa» kanpaina jarri du martxan **Gobernuak** **Komunitateko nekazaritzako elikagaiak kontsumi daitezzen sustatzeko**

Gertuko eta garaiko produktuak kontsumitzearen onurak nabarmentzen ditu kanpainak

Asteartea, 2019.eko otsailak 12

«Nafarroakoa eta sasoikoa» goiburuaren pean, Exekutiboak kanpaina bat jarri du martxan Nafarroan ekoizten diren elikagaiak garaian kontsumitu daitezela sustatzeko; izan ere, garaian garaikoek hobeto gordetzen dituzte beren nutrizio-ekarpenak eta ezaugarri organoleptikoak, eta, gainera, Nafarroako nekazaritza-sektorea babesten dute, lurraldea eraikitzen, eta paisaia zaintzen.

Kanpaina, Javier Aldaz Berruezo, Nafarroako Lan eta Osasun publikoko, Osasun Segurtasun, Ingurumen Osasun zerbitzuko zuzendariak aurkeztu du, Isabel Elizalde kontseilariaren orde, izan ere osasun arazo arin batengatik ezin izan du berak aurkeztu.

Aurkezpenean kanpainako protagonistetako biren laguntzare izan du: Marta Pérez, Egozkueko Loperena gaztandegikoa; eta Jennifer Lalinde, Nafarroako Ospitale Guneko Elikadurako teknikaria. Haiiek biek, Koteto Ezkurra erremontista ohiarekin batera, Nafarroako kultura gastronomikoan eta bertako nekazaritza-sektorean erreferentzia diren hiru produktu kontsumitzera gonbidatzen dute: orburua, txahal haragia eta gazta.

Orburua oso barazki osasungarria da, energia-ekarpen txikia du, eta oso preziatua da, bai Nafarroan, bai Komunitatetik kanpo. Txahal-haragiak balio biologiko handiko proteinak eskaintzen ditu, ezinbestekoak haur, nerabe, heldu eta adinekoen dieta orekaturako. Ardi latxaren esne



Kanpainaren karteletariko bat.

gordinez egindako gazta proteinatan aberatsa da, eta kaltzio ugari du, baita B3, A, B9 eta K bitaminak ere.

Aldazek kontseilariaren hitzak aipatu ditu, non garaiko produktuak kontsumitzearen abantailak aipatu dituen, «ekoizten diren garaian jango ditugula; produktu horiek onenean gordetzen dituzte beren nutrizio-ekarpenak eta ezaugarri organoleptikoak, testura eta itxura hobea dute, eta, batez ere, zapore handiagoa».

Produktu iraunkorrak eta kalitatekoak

Nafarroak zazpi jatorri-deitura babestu, sei adierazpen geografiko babestu eta elikagai ekologikoak ditu, baita beste bi kalitate-ziurtagiri ere; alegia, «Nafarroako artisauak» eta «Produktio integratua» (ziurtagiri horiek 2007an sortutako Reyno Gourmet marka dute etiketan). Haietaz gain, nekazaritzako eta abeltzaintzako produktu ugari ere eskaintzen ditu; produktu horiek eskualdeko biodibertsitatearen erakusgarri bikaina dira, eta nekazaritza-esparrua tradizionalki lantzeko moduak kalitateko produktuen gozamen sentsorialarekin duen harremana integratzen jakin duen gastronomia baten oinarria.

Elikadurako joera berriei ere erreparatuz, iraunkortasuna funtsezko gakoa izango da; hau da, elikagaiek ingurumenarekin duten harremana, ekoizten direnetik kontsumitzen edo hondakin bihurtzen diren arte.

Aldazek aipatu du gertuko produktuak, Nafarroakoak, eta garaikoak kontsumitzea aurrera egiteko modu bat dela «kulturalki iraunkorra den gizarte baterantz, iraunkortasunaren kultura barneratuta duten herritarrak izateko». Halaber esan du, «Nafarroako produktuak aukeratuta, ingurunea babesten arituko garela, gure aztarna ekologikoa txikituko dugula eta, gainera, Komunitatea garatzen lagunduko, lehen sektorea indartuko baita, Nafarroako landagunea garatzeko ezinbestekoa dena».

Azken merkatu-azterketen arabera, kontsumitzaileek gero eta interes handiagoa dute bertako elikagaietan eta haiek ekoizteko moduan; hortaz, garrantzi handiagoa hartzen dute komertzializazio-kanal laburragoek. Hori dela eta, Aldazek azpimarratu du «banakoek egiten dutenaren baturak aldaketa handiak eragin ditzakeela, eta, horren haritik, bertako produktuak, Nafarroakoak, kontsumitzea ezinbestekoa dela» kulturalki iraunkorra den Nafarroa baterantz aurrera egiteko.

Galería de fotos



**NAFARROAKOA
ETA SASOIKOA
DE NAVARRA Y
DE TEMPORADA**

Gaztu eta txabetearen gure lurrik
erakusten digun garaiak, horien
Nafarroako artisauak
kontsumitzean eragin algar denak.

Eta kontsumitu kontsumitzeak
guztizkoak, aspazko eta testura
sakon eta teknologikoki sakon
akartzen du.

Onaketa de todo lo que nuestro tierra
nos ofrece en cada momento.
Porque comer es un momento
que nos beneficia a todos y
todas.

Y consumirnos de temporada hace
que los productos, el sabor y la
textura sean mucho más buenos.

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

Kanpaiaren irudia.



**NAFARROAKOA
ETA SASOIKOA
DE NAVARRA Y
DE TEMPORADA**

Gaztu eta txabetearen gure lurrik
erakusten digun garaiak, horien
Nafarroako artisauak
kontsumitzean eragin algar denak.

Eta kontsumitu kontsumitzeak
guztizkoak, aspazko eta testura
sakon eta teknologikoki sakon
akartzen du.

Onaketa de todo lo que nuestro tierra
nos ofrece en cada momento.
Porque comer es un momento
que nos beneficia a todos y
todas.

Y consumirnos de temporada hace
que los productos, el sabor y la
textura sean mucho más buenos.

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

Kanpainaren irudia.