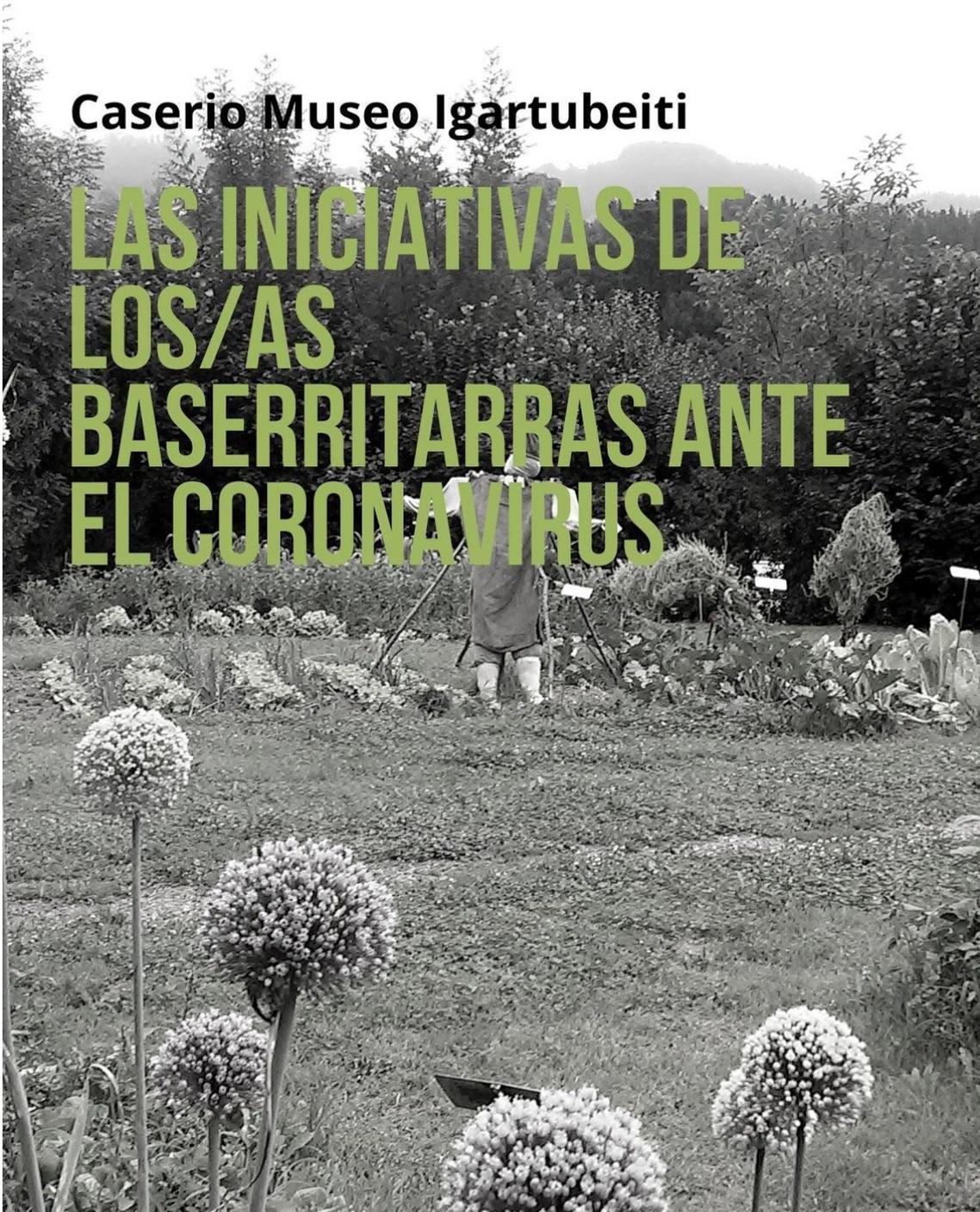


Caserio Museo Igartubeiti

**LAS INICIATIVAS DE
LOS/AS
BASERRITARRAS ANTE
EL CORONAVIRUS**



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputazioa Foru
de Gipuzkoa



ETORBIZUNA ORAIN
Es futuro

Ante la situación excepcional que vive nuestra sociedad, en los diferentes rincones del País Vasco, los/as baserritarras están planteando de manera espontánea y organizada diferentes iniciativas para poder seguir trabajando sus cultivos y alimentar a la población con productos locales. Por ello, desde el Caserío Museo Igartubeiti queremos reconocer y dar visibilidad a esta labor e informar de las iniciativas que van surgiendo en estos días.

Esta crisis sanitaria que vivimos ha manifestado la importancia de los/as baserritarras.

A través de esta ventana virtual periódicamente publicaremos las charlas mantenidas con los/as baserritarras y mediadores/as del sector de Goierri y Urola Garaia que han querido contarnos sus iniciativas.

- **Beñat Telleria**



Beñat Telleria se dedica a la ganadería y a la producción de fruta ecológica en Mutiloa. Tiene un rebaño de 16 vacas lecheras de la raza fleckvieh y con su leche elabora queso de vaca ecológico bajo la marca "Telleria". Por otro lado también vende carne de ternera ecológica. La afición que ha tenido desde pequeño, la ha convertido con el tiempo en mi medio de vida.

Charla mantenida el 29 de abril de 2020, séptima semana del confinamiento.

Iban: Kaixo Beñat.

Beñat: Kaixo egun on!

Iban: ¿Cómo han ido estos días de confinamiento?

Beñat: La verdad, bastante bien. Visto lo visto, bastante bien sí. Además con nuestro trabajo sí o sí tenemos que trabajar en el caserío, y con todo esto hemos tenido que cambiar algunos hábitos en el modo de trabajar.

Iban: Además tu eres un joven baserritarra. ¿Cómo empezaste y porqué con el trabajo del caserío?

Beñat: Tengo 21 años, y conozco el mundo del caserío desde muy pequeño. Pero con esta historia, es decir hacer del caserío mi oficio, empecé en marzo del 2019, más o menos. Bueno, con este proyecto estoy desde el 2018, pero con el proceso de las obras y todo eso, empecé con la producción en marzo de 2019. Y mis primeros quesos llegaron al mercado en octubre de 2019. De modo que con la producción llevo poco más de un año.

Iban: Entonces, ¿se puede decir que eres ganadero?

Beñat: Sí. Tenemos vacas de producción lechera, con la leche que producen las vacas producimos quesos. De momento estamos haciendo un tipo de queso, “queso de vaca curado”. Y al mismo tiempo, vendemos carne de ternera en lotes de 5kg. Todo lo hacemos en producción ecológica, ese es el objetivo. De modo que, por un lado tenemos la producción de queso de vaca, y por otro también vendemos carne de ternera.

Iban: ¿Y cómo es un día de trabajo en el caserío?

Beñat: Pues mi día a día en el caserío... Primero, por la mañana hay que ordeñar las vacas y luego les doy de comer. Así empiezo la mañana todos los días, Y bueno por la tarde también. Hago quesos tres días a la semana. Normalmente los lunes, jueves y sábados. Y luego, pues durante el día me dedico a las tareas de la cuadra, cuando toca hacer queso prepararlo todo, etc. Y también todos los miércoles acudo al mercado. Y por otro lado, normalmente un día a la semana, o el martes o el jueves, hago el reparto de los pedidos a domicilio.

Iban: La pandemia y la cuarentena ¿cómo han afectado en tu trabajo? ¿Cómo lo has vivido?

Beñat: Pues la verdad, al trabajo diario no le ha afectado tanto, hemos tenido que continuar con el trabajo. Hay que tener en cuenta que en mi caso estoy trabajando con animales, de modo que no puedo parar. Por otro lado, tengo que decir que el efecto de esta situación lo hemos notado en las ventas. Ahí sí que está afectando. Las ventas han bajado mucho y el modo o el proceso de la venta también ha cambiado. En ese sentido sí que lo hemos notado, y no tanto en el trabajo diario del caserío.

Iban: Por lo tanto la pandemia está afectando en las ventas.

Beñat: Sí sí, en ese aspecto lo estamos notando más. Más que en el trabajo diario, los cambios se están dando en las ventas y en el modo de venta. Como la restauración en general ha estado cerrado, parte del mercado de nuestros productos ha estado bloqueado. Y al mismo tiempo, en las tiendas también han cambiado los hábitos de venta. Y claro, como es comprensible la gente no se acercaba al caserío a comprar quesos. Incluso otros puntos de venta también han estado cerrados. Debido a la situación hemos tenido que buscar nuevas vías de venta. Y ahora mismo estamos en ello.

Iban: De modo que parte de la solución está siendo buscar otras vías de venta.

Beñat: Sí, eso es. Una parte importante de la venta se lleva a cabo en el mercado de Ordizia que ha seguido celebrándose. Al mismo tiempo hemos comenzado con la venta a domicilio. Nos hacen el pedido directo y luego yo hago el reparto a domicilio dos días a la semana. Se trata de un trabajo que antes no hacía, pero en esta situación se ha convertido en una alternativa para poder comercializar nuestros productos. Ahora andamos de casa en casa, una de las mejores opciones para seguir vendiendo y estar en contacto con los clientes.

Iban: Entonces, ¿la venta a domicilio está funcionando?

Beñat: La respuesta ha sido bastante buena sí. Pero creo que la gente también tiene miedo o un poco de desconfianza. Que alguien vaya a tu casa puede generar preocupación. La gente que ya nos conoce ha respondido bien. Y bueno en general también bien.

Iban: Y al mismo tiempo es un trabajo más para vosotros.

Beñat: Sí, se ha generado otro trabajo nuevo, al que tienes que dedicarle tiempo. Para el reparto a domicilio he tenido que adoptar el horario de trabajo diario al de los clientes.

Iban: Y para finalizar. Al ser un baserritarra joven ¿cómo ves el futuro del caserío y vuestro trabajo?

Beñat: Nadie sabe lo que va a ocurrir. Pero lo que yo veo es que la sociedad está cambiando sus hábitos de consumo, que la gente poco a poco va a ir cambiando esos hábitos. Claro que ahora mismo somos pocos los jóvenes que estamos trabajando en el caserío, y jóvenes que quieran seguir con la producción del caserío, pues hay pocos. Pero yo tengo la esperanza de que todo esto traiga un cambio y que la gente optará por lo local. Pero ya se verá. De momento, también hay que decir que la situación es bastante complicada.

Iban: Muchas gracias Beñat por hablar con nosotros. Te dejamos tranquilo para que puedas continuar con la elaboración de tus quesos.

Beñat: Gracias a vosotros.