

al teu gust

Aliments del Pallars

INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES PER CONÈIXER ACCIONS DE COMERCIALIZACIÓ I FORMACIÓ DEL SECTOR OVÍ A NAVARRA I EL PAÍS BASC

Informe final de l'acció desenvolupada



“Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d’Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local”

Denominació de l'acció

INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES PER CONÈIXER ACCIONS DE
COMERCIALIZACIÓ I FORMACIÓ DEL SECTOR OVÍ A NAVARRA I EL PAÍS BASC

Justificació o motivació de l'acció

El programa Al teu gust, aliments del Pallars, és un programa de dinamització del sector agroalimentari que duu a terme l'ajuntament de Tremp, en col·laboració amb diverses administracions i agents del territori del Pallars Jussà.

S'inicia l'any 2008 arrel d'un procés de participació ciutadana en el que es debatia el model de desenvolupament territorial.

En aquest context emergeix la necessitat de posar en valor la tasca de petits productors, de donar suport als projectes empresarials i als joves, afavorint el relleu generacional, de reivindicar l'excel·lència dels productes agroalimentaris, i de donar a conèixer i valorar el patrimoni gastronòmic entre altres, tot amb l'objectiu de generar ocupació, activitat econòmica i desenvolupament local.

Per aquest motiu, el programa treballa en tres eixos bàsics:

- La millora de la competitivitat de les empreses: amb accions de formació i de millora de les competències professionals, assistència conjunta a esdeveniments
- La promoció i difusió del patrimoni agroalimentari de la comarca: tant dins com fora. Accions a les escoles, a les fires comarcals, accions a l'exterior, esdeveniments gastronòmics,
- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració per tal de posicionar la comarca com un destí de turisme gastronòmic

Actualment el programa agrupa 60 empreses del sector agroalimentari i una vintena de restaurants i allotjaments rurals.

Les empreses produeixen productes tant diversos com elaborats càrnics (un nombre molt important), vins (actualment 8 cellers en producció a la comarca i 3 projectes en creació), licors, cerveses, plantes aromàtiques, olis, mels, derivats de pastisseria i evidentment ramaders del sector oví i boví principalment.

El **sector agroalimentari del Pallars Jussà és un dels sectors estratègics** pel desenvolupament del nostre territori. La indústria agroalimentària és el tercer subsector de la indústria de la comarca, darrera del de l'energia elèctrica i l'aigua i els residus (dades de Daleph Consultors al PDES del Pallars Jussà)

Algunes dades:

Aproximadament **100 empreses** (productors/transformadors)

facturació agregada de **65,8M€**.

Llocs de treball **500 persones**

Un dels aspectes claus del programa era crear un vincle estable entre productors i restauradors que es reflectís amb una presència de producte local a l'oferta gastronòmica dels restaurants.

Els restauradors han de ser prescriptors i defensors del producte del territori, i la seva manera de cuinar-lo i tractar-lo ha de ser valorada i promocionada.

Amb aquest objectiu, s'inicia el treball amb la **Fundació Alicia** (www.alicia.cat) l'any 2014 amb la signatura d' un conveni de col·laboració per tal de donar resposta a unes inquietuds coincidents en diferents àmbits. Entre aquests, la recerca d'una estratègia gastronòmica compartida en el marc del programa Al teu gust.

Durant el 2014 es va dur a terme, d'una banda i amb la intenció de donar resposta a una demanda dels professionals del sector de la restauració, una acció formativa sobre al·lèrgies alimentàries que els dotés d'eines per adaptar els menús. D'altra banda, es va desenvolupar un projecte conjunt entre la Fundació Alicia i l'Ajuntament de Tremp per promoure la gastronomia del Pallars. Això va implicar un treball intens de diagnòsi de la comarca a nivell gastronòmic en el que van participar els professionals de la Fundació i els tècnics de l'Ajuntament de Tremp amb els agents privats de la comarca, productors i restauradors. Aquest treball comú havia de reforçar la feina feta fins ara des del programa i projectar-la a partir del consens amb un objectiu compartit. D'aquest treball intens i després del debat conjunt, en sorgeix l'estratègia de valorització gastronòmica Pallars Terra de corder, que es fonamenta en:

Perquè el corder?

El corder és l'animal, alhora que la marca, que s'ha definit per capitanejar l'estratègia de promoció i valorització gastronòmica del Pallars Jussà.

Són diversos els motius que validen el corder com a marca alhora que el fan un candidat ideal per ser capdavanter en el posicionament de la comarca. Són conceptes com tradició, paisatge, cultura, autenticitat, els que lideren aquesta estratègia.

Existeixen arguments que fan referència al posicionament del corder a la comarca:

La pertinença.

L'ovella és animal de muntanya, és animal comú a tots els Pirineus. A més, el Pallars Jussà és específicament corder. El Pallars Jussà és la comarca on hi ha més caps d'ovella productiva (dades 2013)

Les tradicions.

Existeixen tradicions vinculades a la cria, cura i processament del corder, avui encara vives i fàcilment explicables (transhumància, la baixada dels ramats, xollar ovelles, cardar llana, etc.)

La cuina.

La gastronomia tradicional de muntanya, i en particular de la comarca, es basa en la carn de corder. El receptari tradicional està farcit d'elaboracions amb corder. La Fundació Alicia ha basat l'estratègia de promoció gastronòmica no només en la cuina

tradicional del corder sinó en una cuina amb corder adaptada als nous temps i a les noves necessitats.

La icona.

La girella, un embotit singular elaborat amb les carns menys nobles del corder, és propi del Pallars Jussà, tot i que comú amb territoris propers i característic d'una gastronomia de muntanya.

L'autòctona.

L'ovella xisqueta és una raça d'ovella pròpia del territori i una punta de llança més a l'hora de destacar la singularitat i presència del corder al territori.

I altres fan referència a l'oportunitat que representa el corder en un àmbit més global.

De corder en mengem tots.

El corder és un animal que es consumeix per la majoria de les principals cultures alimentàries.

Del corder, tot és bo.

Tal i com passa amb el porc, del corder se n'aprofita tot. Són diverses les professions que es basen en algun producte derivat del corder. Totes elles poden tenir presència en l'esdeveniment.

D'ençà que es va pactar l'estratègia, la Fundació Alicia i l'Ajuntament de Tremp han col·laborat en diferents accions de comunicació d'aquesta estratègia al territori i a l'exterior. Així mateix, es va establir una cooperació estreta amb l'Associació de ramaders APROVI, com a interlocutor destacat a l'hora de programar accions al territori.

El paper de l'Associació en la tasca comunicativa interna és molt important, atès que el sector de la ramaderia ovina de la comarca és un sector fortament envellit al que sovint és especialment difícil arribar i poc particip d'activitats compartides.

L'associació, en la que hi ha hagut recentment un important relleu generacional, té un important dinamisme i actitud proactiva de cara a programar accions conjuntament i és per aquest motiu que des de finals de 2016 (amb la constitució de la nova junta) les accions de suport al sector es programen de manera concertada amb aquesta entitat. Aquesta acció sorgeix d'un interès en conèixer experiències de cooperació en els àmbits de la comercialització i la formació que es duen a terme al sector oví del País Basc i Navarra.

Parteix d'una demanda de l'Associació APROVI d'aprofundir en aquest coneixement i de la Jornada Territori Governança i desenvolupament: el producte local com a motor que es va dur a terme a Tremp en el marc del Programa Treball a les 7 comarques 2016 on es va presentar l'experiència ramadera del País Basc de la mà del Sr. Patxi Aldasoro, subdirector de la Cooperativa Arakai Urkaiko i del Sr. Batis Otaegui, coordinador de l'escola de pastors del País Basc.

Objectiu general

Millorar les competències dels ramaders d'oví de la comarca en relació a la producció i la comercialització ovina i conèixer experiències de cooperació públicoprivada en l'àmbit de comercialització i formació de la zona de Navarra i el País basc.

Objectius específics

Conèixer altres formes de producció ovina, tant ecològiques com convencionals, amb altres productivitats.

Veure sistemes d'alimentació ovina basades en els subproductes.

Conèixer experiència de l'escola de pastors; Artzain Eskola d'Oñati, on s'uneix la formació dels ramaders, la promoció de la seva raça autòctona i la millora de produccions.

Creació de xarxa per tal d'establir cooperacions futures amb ramaders d'altres zones per incrementar el consum de la carn de corder.

Metodologia, instruments metodològics i activitats desenvolupades

Tal i com estava previst a la memòria de sol·licitud, es va seguir una metodologia participativa, en la que es va comptar amb tots els actors claus relacionats amb la producció ovina de la comarca: Associació APROVI i les principals empreses comercialitzadores de carn de corder així com la resta de membres del Consell del Corder, als que també es va fer extensiva la convocatòria.

En primer lloc es va donar a conèixer la proposta detallada de l'intercanvi i es van debatre les diverses opcions, amb la intenció de detectar possibles àmbits aprofundir i a tractar durant les visites.

Aquest treball va servir per concretar les experiències a visitar i per preparar el dossier a lliurar als participants amb l'objectiu que l'intercanvi fos el més profitós possible.

Les activitats dutes a terme són les següents:

- **Fase d'Informació:** es va informar a tots agents claus del Pallars Jussà de l'intercanvi: associació de ramaders, altres empreses comercialitzadores i membres del Consell del Corder.
- **Contacte amb els agents claus dels territoris** a visitar per tal d'establir una agenda de possibles visites, confirmar disponibilitat i elaborar un pre-programa. En aquest sentit es va contactar amb:

ASSOCIACIÓ ARANA

C/ Ainciburu, s/n. 31170 Iza (Navarra)

Tlfno.: 948 30 35 12 / Fax: 948 30 33 89

E-Mail: arana@arana.centroiza.com

ESCOLA DE PASTORS GOMIZTEGUI

Cooperativa Gomiztegi
Arantzazu 42-43
20567 Arantzazu-Oñati (Gipuzkoa)
Teléfono: 943 25 10 08
Fax: 943 25 10 18
Dirección electrònica: info@gomiztegi.com

COOPERATIVA URKAIKO

Iraeta auzoa z/g. 20740 Zestoa GIPUZKOA
Tel. 943 89 70 00 Â· Fax 943 89 71 28
urkaiko@urkaiko.com

- **Reunions preparatòries de l'intercanvi.** Sessions prèvies de treball per donar a conèixer els objectius de l'activitat d'intercanvi i conèixer quines són els seus interessos i necessitats. Es van realitzar dues reunions amb membres de la junta de l'Associació APROVI, en data 15 de gener i 6 de febrer.
- **Preparació de les fitxes de les experiències a visitar**
- **Preparació d'un dossier** per lliurar als participants, per tal que disposin de la informació necessària abans del viatge sobre les persones, experiències i també sobre els principals aspectes a aprofundir.
- **Viatge d'intercanvi** de 3 dies de durada. Acompanyar el grup durant tot el viatge, realitzar les presentacions necessàries, animar als participants a plantejar qüestions d'interès comú, proposar línies de comunicació continuada amb les entitats i persones visitades.
- **Redacció del document final** que recull el resultat de les visites, el grau de satisfacció dels participants i que serveixi com a recull de bones pràctiques adreçat als actors claus de la comarca.
- **Sessió final de conclusions** i seguiment amb les experiències visitades per tal de concretar possibles cooperacions futures. Realitzada el 4 d'abril.

Resultats obtinguts

- Realització de l'intercanvi d'experiències els dies 13, 14 i 15 de març de 2018
- 22 ramaders i altres agents participen a l'intercanvi
- Enquesta de satisfacció dels participants en el viatge.
- Informe de l'intercanvi d'experiències amb un recull de les bones pràctiques visitades que es va presentar a la resta de productors-elaboradors que no van poder participar a l'intercanvi a la jornada de treball final.
- 1 Sessió final de conclusions i presentació de l'informe de l'intercanvi

Indicadors d'avaluació de l'acció

- 100% de persones i empreses contactades per informar de l'intercanvi.
 - Visites realitzades amb valoracions favorables
 - 73% de ramaders i altres agents participen sobre els previstos
 - Enquesta de valoració dels participants a l'intercanvi.
 - Informe d'avaluació final de l'activitat.
 - Nivell de repercussió als mitjans informatius
-

CONCLUSIONS

L'intercanvi d'experiències ha permès establir contactes interessants amb agents de territoris veïns que comparteixen objectius, inquietuds i problemàtiques similars a les del sector oví del Pallars Jussà. Hi han assistit 23 persones.

En aquest sentit, destaquen especialment els contactes establerts amb l'escola de pastors del País Basc que ofereix un model formatiu i competencial d'interès per als ramaders d'aquell territori i que és valorat positivament pels ramaders del Pallars. Es preveu establir contactes amb l'escola de Pastors de Catalunya per tal de fer arribar algunes de les propostes que s'han conegut per tal que siguin transferides a les seves accions que tenen impacte directe a les explotacions dels 2 Pallars.

Finalment, es valora molt positivament el potencial aglutinador de l'intercanvi com a espai de trobada entre els diferents agents participants, que permet, entre altres:

- Debatre i consensuar noves línies de treball
- Detectar àmbits d'interès per al sector
- Reforçar la cooperació dins del sector i entre aquest i el sector públic.

ANNEX DOCUMENTAL

1. Dossier per als participants i final de conclusions
2. Buidatge de les enquestes de valoració
3. Fotografies de l'intercanvi

INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES PER CONÈIXER ACCIONS DE COMERCIALIZACIÓ I FORMACIÓ DEL SECTOR OVÍ A NAVARRA I EL PAÍS BASC

13, 14 i 15 de març de 2018

Objectiu general

Millorar les competències dels ramaders d'oví de la comarca en relació a la producció i la comercialització ovina i conèixer experiències de cooperació públic-privada en l'àmbit de comercialització i formació de la zona de Navarra i el País basc.

Objectius específics

- Conèixer altres formes de producció ovina, tant ecològiques com convencionals, amb altres productivitats.
- Veure sistemes d'alimentació ovina basades en els subproductes.
- Conèixer experiència de l'escola de pastors; Artzain Eskola d'Oñati, on s'uneix la formació dels ramaders, la promoció de la seva raça autòctona i la millora de produccions.
- Creació de xarxa per tal d'establir cooperacions futures amb ramaders d'altres zones per incrementar el consum de la carn de corder.

Interlocuors al territori

ASSOCIACIÓ ARANA

C/ Ainciburu, s/n. 31170 Iza (Navarra)
Tlfno.: 948 30 35 12 / Fax: 948 30 33 89
E-Mail: arana@arana.centroiza.com

ESCOLA DE PASTORS GOMIZTEGUI

Cooperativa Gomiztegi
Arantzazu 42-43
20567 Arantzazu-Oñati (Gipuzkoa)
Teléfono: 943 25 10 08
Fax: 943 25 10 18
Dirección electrònica: info@gomiztegi.com

COOPERATIVA URKAIKO

Iraeta auzoa z/g. 20740 Zestoa GIPUZKOA
Tel. 943 89 70 00 Â· Fax 943 89 71 28
urkaiko@urkaiko.com

ASSOCIACIÓ ARANA

<http://www.asociacionarana.com/>

Associació de Criadors i Seleccionadors de Raça Navarra, és una associació sense ànim de lucre entre els fins es troba vetllar per la puresa i selecció de la Raça Navarra, crear el Llibre genealògic i de comprovació de rendiments, desenvolupar els mitjans conduents a una elevació del nivell de productivitat, i representar els associats davant l'administració i altres entitats.

Al desembre de 1998, l'associació de Criadors i Seleccionadors de Raça Navarra (ARANA) va ser reconeguda pel Ministeri.

Actualment és entitat col·laboradora del M.A.R.M. (Ministeri de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí) i de Govern de Navarra per l'administració i gestió del Llibre Genealògic de la Raça Navarra, així com del control reproductiu i Avaluació genètica dels animals inscrits en els diferents registres del Llibre genealògic.

OBJECTIUS

Garantir la traçabilitat, amb mitjans electrònics, del producte des del naixement del corder fins al seu sacrifici a l'escorxador.

Aconseguir la millora genètica reposant amb la descendència de les millors ovelles i / o marrans.

Coordinació de la venda d'animals selectes, entre les explotacions seleccionadores i un altre tipus d'explotacions.

Tipificació de l'ADN, per a control de paternitats, coneixement de resistència genètica a encefalopaties espongiformes i creació d'un banc de genoma.

ESCOLA DE PASTORS GOMIZTEGUI

<http://www.baserrisarea.com/>

L'any 1950 els franciscans d'Arantzazu van comprar Gomiztegui, "caserio" situat a uns 3 quilòmetres del Santuari i localitzat al Parc Natural Aizkorri. Al principi el nombre de caps de bestiar era reduït. Amb el temps, s'han destinat importants parcel·les de terreny al bestiar oví.

Fa uns 26 anys es va conformar un ramat al mas i es va condicionar una excel·lent formatgeria artesanal. El respecte a les normatives ambientals i la cura en la cura del

ramat ha permès que hagin rebut en diverses ocasions el premi al millor ramat d'ovelles latxes de la CAPV.

Escola de Pastors

Com a resultat, el 1997 sorgeix Artzain Eskola (Escola de Pastors) a l'empara del Govern Basc. Cada any s'organitza el curs Artzain Eskola destinat a la formació i capacitació de nous pastors i cursos per a pastors professionals dins de l'oferta formativa de ITSASMENDIKOI, Centre Integral per a la Formació, Promoció i el Desenvolupament Rural i Litoral de la Comunitat Autònoma del País Basc .

COOPERATIVA URKAIKO

<http://www.urkaiko.com/>

La cooperativa URKAIKO va ser fundada per més de 500 baserritarras de la zona d'Urola Kosta el 1985, per donar resposta a la necessitat dels ramaders es comptar amb estructures que permetessin facilitar la tasca de comercialització del seu producció de vedells, xais i porcs . En un inici només es prestaven els serveis més bàsics, és a dir, la makila de sacrifici que permetia establir una relació³ comercial directa entre baserritarres i carnissers. Progressivament s'han anat incorporant nous serveis, la sala d'especejament, el servei comercial i, més recentment, els processos de transformació i elaboració de productes precuinats.

A principis de l'any ± o 2008 vam iniciar el camí per incorporar-nos al nou mercat d'internet, on som efectivament presents des del passat mes de desembre.

De cara al futur pretenem seguir creant noves eines de treball que permetin adaptar-nos a les exigències del mercat, sempre sense desviar el rumb de la nostra forma de treballar.

Programa

Dia 13 de març

06:30h Sortida de Tremp (Estació autobusos) i desplaçament a Navarra, zona de la Vall de Salazar.

11:30h Arribada a Ochagavía



11:30h-13:30h: VISITA 1: ramader Juan Ignacio Ibañez, productor de corder i poltre en ecològic que fa venda directa.



13:45h: Dinar al Restaurant Orialde <http://hostalorialde.es/el-restaurant/>

15:00h: Desplaçament a Jaurieta

15:30h: VISITA 2: ramader Javier Matías Celay soci de la cooperativa i productor emparat a la marca IGP "Cordero de Navarra".

17:30: Sortida cap a Pamplona

19:15h: Arribada Hotel Maisonnave i temps lliure

21:00h Sopar al restaurant Ansoleaga 33 <http://www.ansoleaga33.com/>

Dia 14 de març

07:30h: esmorzar

08:15: Sortida cap al País Basc

10:00h: visita Monasterio de Aranzazu

10:30 visita Escola de Pastors-Gomiztegui (Oñate)



13:00h: Desplaçament a dinar

14:00h: dinar degustació brasa al Restaurant Casa Rural Aranburu

<https://www.booking.com/hotel/es/casa-rural-restaurante-aranburu.es.html>

16:00h: Visita Urkaiko, tot i que la principal dedicació és vedella també comercialitzen corder

<http://www.urkaiko.com/>

19:00h- Allotjament Hotel Mondragon <http://www.hotelmondragon.com/>

Temps lliure

21:00 Sopar Hotel Mondragon

Dia 15 de març:

08:00h Sortida d'Arrasate

13:00h arribada a la zona d'Ainsa i dinar a Ligüerre de Cinca

<http://www.liguerredcinca.com/>



15:00h Visita explotació Antonio Periz

17:30h Sortida cap a Tremp

Visita tècnica a Navarra i el País Basc. Sector Oví

	TOTAL
<u>1. Organització logística del viatge</u>	
Durada del viatge	4,27
Desplaçaments (autocar)	4,60
Horaris de les visites (extensió de les visites, agenda de visites)	4,40
La informació que s'ha donat sobre el viatge ha estat adequada?	4,87
<u>2. Continguts del viatge</u>	
De forma genèrica, les experiències visitades han estat apropiades?	4,40
De forma genèrica, podràs aplicar les experiències a la teva feina?	3,53
El material lliurat per la realització del viatge ha estat l'apropiat?	4,93
<u>3. Visita Juan Ignacio Ibañez</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	4,40
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	2,67
S'ha generat un debat profitós?	4,60
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	2,80
Aquesta experiència ha estat transferible al nostre territori?	3,27
<u>4. Visita Javier Matías Celay</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	4,87
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,07
S'ha generat un debat profitós?	4,33
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,40
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	3,93
<u>5. Visita Escola de Pastors-Gomiztegui (Oñate)</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	5,00
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,80
S'ha generat un debat profitós?	4,93
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,80
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,80

6. Visita Urkaiko

Les explicacions han estat comprensibles?	4,80
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	2,80
S'ha generat un debat profitós?	4,47
Aquesta <u>experiència ha millorat els teus coneixements?</u>	4,60
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,73

7. Visita Antonio Periz

<u>Les explicacions han estat comprensibles?</u>	4,60
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,87
S'ha generat un debat profitós?	4,60
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,20
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,27

8. Dinar restaurant Orialde

En relació al menjar	4,87
<u>En relació a l'oferta gastronòmica</u>	4,73
<u>En relació al tracte</u>	5,00
<u>Integració del producte local a l'oferta</u>	4,80

9. Sopar Ansoleaga 33

En relació al menjar	4,80
<u>En relació a l'oferta gastronòmica</u>	4,53
En relació al tracte	4,80
Integració del producte local a l'oferta	4,67

10. Dinar restaurant Casa Rural Aranburu

<u>En relació al menjar</u>	4,60
En relació a l'oferta gastronòmica	4,53
En relació al tracte	5,00
Integració del producte local a l'oferta	4,93

11. Sopar Hotel Mondragon

En relació al menjar	4,07
En relació a l'oferta gastronòmica	4,00
En relació al tracte	4,13
Integració del producte local a l'oferta	4,40

12. Dinar Ligüerre

En relació al menjar	4,53
En relació a l'oferta gastronòmica	4,40
En relació al tracte	4,67
Integració del producte local a l'oferta	4,40

13. Valoració global del viatge

Valoració global del viatge:	4,73
El viatge ha estat útil per conèixer bones pràctiques o experiències de comercialització i formació?	4,73
El viatge ha acomplert les teves expectatives?	4,87

14. Suggestiments

Què t'ha agradat més del viatge?

L'intercanvi d'experiències i la relació amb els companys de viatge fora del marc laboral.

L'organització i el companyerisme tant de passatges com de visitants.

Tot molt bé. L'escola de pastors, explotació Antonio Periz.

Tot molt bé. La Dolors un 10.

El tema, el grup, el ben preparat.

La preparació, organització, confort...

Les visites

La gastronomia, les races i la granja prolífica.

La visita a l'escola. Compartir experiències amb els companys.

El paisatge, l'escola de pastors i la gastronomia.

L'escola de pastors i la gastronomia.

El companyerisme.

L'explicació i contingut de l'escola de pastors. La visita a la sala de desfer.

Què milloraries del viatge?

Distància entre visites.

Un dia més per no fer tants de temps de viatge.

Experiències amb exploracions més innovadores que les nostres.

Buscar alguna explotació més diferent per veure coses més diferents a les que fem nosaltres.

La durada dels desplaçaments hauria de ser més curta.

La durada un dia més.

Que les visites fossin més properes.

Que no hi hagi tant desplaçament.

Fotografies de l'intercanvi



Visita Juan Ignacio Ibañez, associació ARANA



Fotografia de grup amb membres de l'associació ARANA



Visita Javier Matías Celay, associació ARANA



Visita Escola de Pastors-Gomiztegui (Oñate)



Visita Escola de Pastors-Gomiztegui (Oñate)



Fotografia de grup amb membres d'Urkaiko i de l'escola de Pastors



Visita explotació Antonio Pérez