



ON EKIN

Elikadura osasuntsua, garaikoa, bertakoa eta ekologikoa sustatzen duen kanpaina

AURKEZPENA

Donostiako Udalak eta Cristina Enea Fundazioak, Donostiako Kontsumo Arduratsuaren Sarea den Saretuzekin elkarlanean, **ON EKIN** ekimena jarri du abian, martxoaren 15ean ospatzen den Kontsumo Arduratsuaren Egunarekin bat eginez. Kanpainaren baitan, hainbat jarduera eta tailer garatuko dira urte osoan zehar, elikadura osasuntsua, garaikoa, bertakoa eta ekologikoa ezagutzera emateko, bai eta elikadura mota horrekin lotura duten Donostiako saltoki, azoka edota kontsumo-taldeak bilduko dituen mapa interaktibo bat argitaratu ere. Era berean, kanpainan parte hartzen duten saltoki eta bestelako establezimenduetan erosketak egiten dituzten pertsonen artean zozketak egingo dira.

AURREKARIAK

2023an Donostiako Udaleko Osasuna eta Ingurumen zuzendaritzaren baitan kokatzen den Osasun Publikoaren eta Animalien Ongizatearen zerbitzuak, Cristina Enea Fundazioarekin elkarlanean, abian jarritako Berriz Berri ekimenaren jarraipena da ON EKIN kanpaina. Iazkoaren ildo berrerabilera eta konponketa baziren, aurtengoaren gaia elikadurari lotuta dago, eredu osasuntsuak, garaikoak, bertakoak eta ekologikoak sustatzea izanik helburu nagusia.

Gure kontsumoarekin nahi dugun gizarte eredurako apustua egiten dugu eta horregatik, gaur egun bizi dugun krisi ekosozialaren aurrean, elikadura ezinbesteko gakoa da gizarte jasangarriago eta justuago baten bidean jartzeko. Egunero burutzen dugun ekintza bat izanik, eragin handia izango du gure gizartean eta ingurumenean zein motatako elikagaiak aukeratzen ditugun, nongo elikagaiak aukeratzen ditugun edota non erosten ditugun.

HELBURUA

Ekimenaren helburua da, hortaz, **elikadura osasuntsuagoa eta jasangarriagoa erdigunean jarriko duen ereduaren inguruan hausnarketa eragitea eta alternatiba errealak eskaini** eta aurkeztea gizarteari.

Antolatzaileak



Laguntzailea





ERAGILEAK ETA PARTEHARTZAILEAK

Horretarako, elikadura osasuntsuaren, garaikoaren, bertakoaren eta ekologikoaren alorra ongi ezagutzen duten eragileak izango ditu aliatu ekimenak. Horiekin elkarlanean, eta beren ezagutzak baliatuz, tailer, bisita, irteera eta bestelako jardueraz osaturiko egitarau luze-zabala garatuko da, ekimenak iraungo duen denboran -urte osoan zehar-. Eragile horiek ondorengoak izango dira:

- Cristina Enea Fundazioa (943453526 / cristinaenea.eus / cristinaenea@donostia.eus)
- Saretuz (saretuz.eus)
- Kofradia-Itsas Etxea (943050764 / kofradia.eus / kaixo@kofradia.eus)
- Txirain Kultur Elkartea (943312854 / txirain.eus / txirain@txirain.eus)
- Basajaun Elkartea (624398578 / basajaunelkartea.eus / info@basajaunelkartea.eus)
- Gastronomiazko euskal anaiartea (943428806 / gastronomica.com / junta@gastronomica.com)

ON EKIN BILATZAILEA

Donostian elikadura osasuntsua, garaikoa, bertakoa eta ekologikoa eskaintzen dituzten saltoki eta alternatiba guztiak online dagoen bilatzaile batean aurkitu ahal izango dituzte herritarrek. Bertan aurki daitezke produktu ekologikoak, bertakoak eta artisau erara eginiko produktuak eskaintzen dituzten saltokiak, eta baita, gure inguruko merkaturatze zirkuitu laburrak ere, besteak beste:

- Belar-dendak
- Azokak
- Sukalde komunitarioak
- Kontsumo taldeak

Gainera, ON EKIN kanpainak mota honetako produktuak lehenestea sustatuko du, mapan agertzen diren zerbitzua erabiltzen duten guztien artean opari-bonoak zozketatuz. Bonu horiek sarera atxikitako tokiko saltokietan trukatu ahal izango dira, kontsumo arduratsua bermatuz.

Mapa hori eskuragarri dago jada Saretuzen webgunean (www.saretuz.eu/onekin), bai eta Cristina Enea Fundazioarenean ere (<https://www.cristinaenea.eu/eu/on-ekin-urkezpena>).

Antolatzaileak



Laguntzailea





LAN-ILDOAK ETA JARDUERAK

Herritarrengan kontsumo-ohitura aldaketa bat eman eta eredu jasangarriagoetarako joera sustatzeko, ON EKIN ekimenak 5 lan-ildotan sailkatutako 5 jarduera aurreikusten ditu, helburua bikoitza izanik: batetik, adin-tarte guztietako, eta interes-mota ezberdinetako jendearengana iristea, tipologia anitzeko jarduerak antolatuz. Bestetik, elikaduraren ikuspegi zabal eta heterogeneoena eskaintzea herritarrei, elikagai mota ezberdinen inguruko xehetasunak emanez.

Esan bezala, lan-ildok bost izango dira, hauexek:

- 1.- Osasuna
- 2.- Garaian garaikoa
- 3.- Merkaturatze zirkuitu laburra / salmenta zuzena
- 4.- Ekologikoa
- 5.- Bertakoa

Lan-ildo bakoitzak balore edo indargune batzuk azpimarratuko ditu, eta horiek lantzeko jarduera eta ekintza ezberdinak garatuko dira, ekimenak iraungo duen denboran. Jarduera horiek, honakoak izango dira, eta antolatuko diren data, leku eta xehetasun guztiak prentsa-ohar bidez, Saretuz eta Cristina Enea Fundazioaren webguneen bidez eta sare sozialen bidez emango dira ezagutzera.

1.- Arrantza jasangarria eta bertakoa

Askotan elikadurari buruz hitz egiterakoan nekazaritza eta abeltzaintza etortzen zaizkigu burura, baina arrantzaren inguruan ezer gutxi dakigu. Askotan entzun dugu zeintzuk diren garaian garaiko barazkiak, albistegi guztietan atera zen makroetxaldean auzia... baina badakigu zeintzuk diren gertuko eta garaiko arraiak? Badakigu nola arrantzatzen diren? Eta nola iristen diren jatetxe eta arrandegietara? Donostiako kofradia-itsas etxearekin elkarlanean gai horien inguruan argi pixka bat jartzeko asmoz hainbat ekimen antolatuko dira.

Datak:

- Donostia portua bizi, bisita gidatua: ekainak 22 eta uztailak 6.
- Lonjara bisitak: ekainak 13 eta urriak 31.
- Arrantza itsasoan ezagutu: irailean (xehetasunak aurrerago).

2.- Kontserba ikastaroak

Jan dezakegu tomatea edo marrubia neguan? Neguan egunero kuia jan? Elikadura jasangarri bat eraman nahi badugu ezinbestekoa da naturaren erritmoak jarraitzea eta gertuko produktuak kontsumitzea, baina badago garai batean soberan duguna beste garai batean jateko aukera: kontserben bitartez.

Kontserba ikastaroa 3 saiotan egingo da, urtaro bakoitzean bat, garaian garaiko hainbat produktu ezagutzeko. Donostiako herritarrei gerturatzeko asmoz, zenbait auzotako elkarte gastronomikoetan egingo dira.

Antolatzaileak



Laguntzailea





Datak eta lekuak:

- Udaberriko tailerra: maiatzak 15, Txirain Kultur Elkartean, 18:00-20:30.
- Udako tailerra: irailean, data eta lekua zehazteke.
- Udazkeneko tailerra: azaroan, data eta lekua zehazteke.

3.- Askari osasuntsuak

Eguneroko otorduez gain, modu orekatuan jateko gero eta gehiago gomendatzen da hamaiketakoa edo askaria, eta zer esanik ez haur eta gaztetxoan artean. Baina badago modurik litxarrerria, bolleria eta ogitartekoetatik ihes egin eta otordu horiek ere osasuntsuak eta jasangarriak izan daitezten? Elikadura osasuntsuaren inguruko hitzaldi-tailer praktiko baten bitartez alternatiba desberdinak ezagutu eta dastatzeko aukera izango dugu.

Hitzaldi teoriko-praktiko hau hiritarrei gerturatzeko asmoz, Donostiako auzoetan kokaturiko Kulturetxeetan programatuko da.

Datak eta lekuak:

- Lehenengoa maiatzaren 9an Aiete Kultur Etxean izango da 18:00etan
- Udazkenean beste bi, data eta lekua zehazteke

4.- Donostiako baserri batera bisita

Hiria eta landa eremua hain deskonektatuta dauden garai hauetan ez gara konturatzen uste baino gertuago ditugula ekoizpen guneak. Begiak pixka bat irekiz gero, gure auzoetan, hiriaren erdigunetik asko urrundu gabe oraindik baserriak daudela ikusiko dugu. Horiek eta bertan egiten den lana ezagutzeko bisita bat antolatuko dugu.

Datak eta lekuak: zehazteke.

5.- Antzerkia gaztelekuetan

Urte luzez landa eremuari bizkarra emanez bizi izan den gizarte batean bizi gara eta, tamalez, deskonexio hori are eta handiagoa da gazteen artean. Elikagaiak mahai gainean aurkitzen dituzte askotan, beraien jatorria eta nondik norakoak ezagutu gabe, hozkailuan hazi izan balira bezala. Gaztelekuetan antolatuko diren tailer parte-hartzaileen bitartez, gure elikaduraren oinarrian dauden produktu desberdinen inguruko hausnarketa egingo dugu, horien atzean dagoen ezkutuko informazioa irakurtzeko tresnak eman eta alternatiba justu, jasangarri eta osasuntsuagoak eskainiz.

Datak eta lekuak*:

- ALTZA: maiatzak 3, ostirala, 18:00etan
- ANTIGUA: maiatzak 4, larunbata, 18:45ean
- GROS: maiatzak 10, ostirala, 18:00etan

**Irailetik aurrera beste bi saio antolatuko dira*

Antolatzaileak



Laguntzailea



Donostiako Kontsumo Kontziente, Arduratsua eta Erakartzale Sarea
Red de Consumo Consciente, Responsable y Transformador de Donostia



Ekimenaren inguruko informazio gehiago eta prentsarako eta hedabideentzako kontaktua:

Cristina Enea Fundazioa

Iker Aranberri Sarasua / Aitor Azurki

☎ 943453526 / 660843154 / 665724752

✉ cristinaenea@donostia.eus / cristinaenea_komunikazioa@donostia.eus

Antolatzaileak



**DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN**



Laguntzailea

SARETUZ

Donostiako Kontsumo Kontziente, Arduratsu eta Eraldatzaile Sarea
Red de Consumo Consciente, Responsable y Transformador de Donostia



ON EKIN

Campaña sobre alimentación saludable, de temporada, de cercanía y ecológica

PRESENTACIÓN

El Ayuntamiento de San Sebastián y Fundación Cristina Enea, en colaboración con Saretuz, la Red de Consumo Responsable de San Sebastián, han puesto en marcha la iniciativa **ON EKIN**, coincidiendo con el Día del Consumo Responsable, que se celebra el 15 de marzo. En el marco de la campaña se desarrollarán a lo largo de todo el año diversas actividades y talleres para dar a conocer la alimentación sana, de época, de cercanía y ecológica, así como la publicación de un mapa interactivo que recoja los comercios, ferias o grupos de consumo de San Sebastián relacionados con este tipo de alimentación. Asimismo, se realizarán sorteos entre las personas que realicen sus compras en los comercios y otros establecimientos participantes en la campaña.

PRECEDENTES

ON EKIN es la continuación de la iniciativa Berriz Berri puesta en marcha en 2023 por el servicio de Salud Pública y Bienestar Animal, perteneciente a la dirección de Sanidad y Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián, en colaboración con Fundación Cristina Enea. Si la línea del año pasado era la reutilización y reparación, el tema de este año está ligado a la alimentación, con el objetivo principal de fomentar modelos sanos, de época, autóctonos y ecológicos.

Con nuestros hábitos de consumo, apostamos por el modelo de sociedad que queremos y, por eso, ante la actual crisis ecosocial, la alimentación es clave imprescindible para ponernos en el camino de una sociedad más sostenible y justa. Al ser una acción que realizamos todos los días, va a tener un impacto importante en nuestra sociedad y en el medio ambiente sobre qué tipo de alimentos elegimos, dónde los elegimos o dónde los compramos.

OBJETIVO

El objetivo de la iniciativa es, por tanto, **reflexionar sobre un modelo que ponga en el centro una alimentación más sana y sostenible y ofrecer y presentar alternativas reales** a la sociedad.

Antolatzaileak



Laguntzailea





AGENTES Y PARTICIPANTES

Para ello, la iniciativa tendrá como aliados a agentes que conocen bien el ámbito de la alimentación sana, de época, de cercanía y ecológica. En colaboración con ellos y con sus conocimientos, se desarrollará un extenso programa de talleres, visitas, salidas y otras actividades a lo largo de todo el año. Dichos agentes serán los siguientes:

- Cristina Enea Fundazioa (943453526 / cristinaenea.eus / cristinaenea@donostia.eus)
- Saretuz (saretuz.eus)
- Kofradia-Itsas Etxea (943050764 / kofradia.eus / kaixo@kofradia.eus)
- Txirain Kultur Elkartea (943312854 / txirain.eus / txirain@txirain.eus)
- Basajaun Elkartea (624398578 / basajaunelkartea.eus / info@basajaunelkartea.eus)
- Cofradía Vasca de Gastronomía (943428806 / gastronomica.com / junta@gastronomica.com)

BUSCADOR ON EKIN

Todos los comercios y alternativas que ofrezcan una alimentación sana, de época, de cercanía y ecológica en San Sebastián podrán ser encontrados por la ciudadanía en un buscador online. Allí se pueden encontrar comercios que ofrecen productos ecológicos, locales y artesanales, así como circuitos cortos de comercialización de nuestro entorno, entre otros:

- Herboristerías
- Ferias
- Cocinas comunitarias
- Grupos de consumo

Además, la campaña ON EKIN promoverá la priorización de este tipo de productos mediante el sorteo de bonos regalo entre todos los usuarios del servicio que aparecen en el mapa. Estos bonos podrán canjearse en los comercios locales adheridos a la red, garantizando un consumo responsable.

Este mapa ya está disponible en la página web de Saretuz (www.saretuz.eus/on) y en la de la Fundación Cristina Enea (<https://www.cristinaenea.eus/es/bueno-presentación>).

Antolatzaileak



Laguntzailea





LÍNEAS DE TRABAJO Y ACTUACIONES

Con el fin de fomentar un cambio de hábitos de consumo en la ciudadanía y promover una tendencia hacia modelos más sostenibles, ON EKIN contempla 5 actuaciones clasificadas en 5 líneas de trabajo, con un doble objetivo: por un lado, llegar a gente de todas las franjas de edad y diferentes tipos de interés, organizando actividades multifuncionales. Por otro lado, ofrecer a la ciudadanía la visión más amplia y heterogénea de la alimentación, aportando detalles y explicaciones en torno a los diferentes tipos de alimentos.

Como se ha dicho, las líneas de trabajo serán cinco, las siguientes:

- 1.- Salud
- 2.- De época
- 3.- Circuito corto de comercialización/venta directa
- 4.- Ecológico
- 5.- Autóctono

Cada línea de trabajo incidirá en una serie de valores o fortalezas para cuya elaboración se desarrollarán diferentes actividades y acciones durante el tiempo que dure la iniciativa. Estas actividades serán las siguientes, y todas las fechas, lugares y detalles que se organicen se darán a conocer a través de notas de prensa, páginas web de Saretuz y de Fundación Cristina Enea, así como a través de las redes sociales.

1.- Pesca sostenible y de cercanía

A menudo, a la hora de hablar de alimentación, nos viene a la cabeza la agricultura y la ganadería, pero poco se sabe de la pesca. Muchas veces hemos escuchado cuáles son las verduras de la época, la cuestión de las macrogranjas que salió en todos los informativos... pero ¿sabemos cuáles son los pescados de nuestro entorno y de época? ¿Sabemos cómo se pescan? ¿Y cómo llegan a restaurantes y pescaderías? En colaboración con Kofradia-Itsas Etxea de San Sebastián se van a organizar diferentes iniciativas con el objetivo de poner un poco de luz sobre estos temas.

Fechas:

- Vive el puerto de San Sebastián, visita guiada: 22 de junio y 6 de julio.
- Visitas a la lonja: 13 de junio y 31 de octubre.
- Conoce la pesca en el mar: septiembre (detalles más adelante).

2.- Cursos de conservas

¿Podemos comer tomate o fresa en invierno? ¿Y consumir calabacín todos los días en invierno? Si queremos llevar una alimentación sostenible es imprescindible seguir los ritmos de la naturaleza y consumir productos cercanos, pero existe la posibilidad de comer lo que nos sobra en otras épocas del año: a través de conservas.

El curso de conservas se realizará en 3 sesiones, una en cada estación del año, para conocer diferentes productos de la época. Con el objetivo de acercar a la ciudadanía donostiarra, se celebrarán en sociedades gastronómicas de algunos barrios.

Antolatzaileak



Laguntzailea





Fechas y lugares:

- Taller de primavera: 15 de mayo, en Txirain Kultur Elkarte, 18:00-20:30.
- Taller de verano: septiembre, fecha y lugar por determinar.
- Taller de otoño: en noviembre, fecha y lugar por determinar

3.- Meriendas saludables

Además de las comidas diarias, para comer de forma equilibrada se recomienda cada vez más el hamaiketako o la merienda, y qué decir entre niños y adolescentes. ¿Pero hay manera de que se escapen de chucherías, bollerías y bocadillos y que esas comidas sean también sanas y sostenibles? Mediante una charla-taller práctica sobre alimentación saludable podremos conocer y degustar diferentes alternativas.

Con el objetivo de acercar esta charla teórico-práctica a la ciudadanía, se programará en las Casas de Cultura ubicadas en los barrios donostiarra.

Fechas y lugares:

- La primera tendrá lugar el 9 de mayo en el Centro Cultural Aiete a las 18:00
- Dos más en otoño, fecha y lugar por determinar

4.- Visita a un caserío de San Sebastián

En estos tiempos en los que la ciudad y el campo están tan desconectados no nos damos cuenta de que tenemos más cerca de lo que pensamos los centros de producción. Si abrimos un poco los ojos, vemos que en nuestros barrios, sin alejarnos mucho del centro de la ciudad, todavía hay caseríos. Organizaremos una visita para conocerlos y el trabajo que se realiza en ellos.

Fechas y lugares: por determinar.

5.- Teatro en gaztelekus

Vivimos en una sociedad que durante años ha vivido de espaldas al campo y, lamentablemente, esa desconexión es aún mayor entre los jóvenes. Muchas veces encuentran los alimentos sobre la mesa, sin conocer su origen ni sus circunstancias, como si hubieran crecido en la nevera. A través de los talleres participativos que se organizarán en los gaztelekus, reflexionaremos sobre los diferentes productos que están en la base de nuestra alimentación, proporcionando herramientas para leer la información oculta que hay detrás de ellos y ofreciendo alternativas más justas, sostenibles y sanas.

Fechas y lugares*:

- ALTZA: Viernes 3 de mayo a las 18:00 horas
- ANTIGUO: sábado 4 de mayo a las 18:45 horas
- GROS: viernes 10 de mayo a las 18:00 horas

* A partir de septiembre se organizarán otras dos sesiones.

Antolatzaileak



Laguntzailea





Más información sobre la iniciativa y contacto con prensa y medios de comunicación:

Cristina Enea Fundazioa

Iker Aranberri Sarasua / Aitor Azurki

☎ 943453526 / 660843154 / 665724752

✉ cristinaenea@donostia.eus / cristinaenea_komunikazioa@donostia.eus

Antolatzaileak



Laguntzailea

