



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Cuatro personas en el equipo. Productos artesanos llegando a la gastronomía local: tiendas de proximidad, restaurantes km0. Agroturismo educativo con impacto real: familias descubriendo el caserío completo, niños aprendiendo de dónde viene el yogur, adultos reconectando con el campo. Educación experiencial que transforma la relación con los alimentos. Materias primas frescas km0 para la cocina vasca. Cultura del buen comer: educación en origen del alimento, degustaciones, transmisión de valores de dieta saludable. Presencia en redes (EHNE Bizkaia, Durangaldea Elikadura, Ekoalde): proyecto reconocido que da continuidad al oficio baserritarra.

Lo que no ves: Agrosistema sostenible: pastoreo regenerativo buscando el bienestar animal y la regeneración de la flora y fauna silvestre. Contamos con un ordeño portátil que nos permite hacer el ordeño en la misma campa donde estén pastando las vacas y de esa manera hacer un pastoreo regenerativo eficiente, práctico y real. Economía circular: recursos aprovechados al máximo, estiércol que vuelve como abono, comercialización local y sobre todo, dejar la menor huella de plástico posible (reutilizamos los vidrios donde envasamos los yogures). Recuperación de saberes campesinos: cultivo de variedades locales, elaboración artesanal. Conocimiento que conecta generaciones y refuerza patrimonio rural vasco. Empoderamiento de jóvenes productores, que demuestran que el baserri puede ser oportunidad profesional real. Proyecto pequeño con filosofía grande: coherencia de origen a producto final.

Belaze

Todo en nuestras manos

Desde 2014

NUESTRA HISTORIA

Belaze Zaporeak nació hace más de diez años en el caserío Zenitaldeko cuando Berenice López y Markel Garaizabal decidieron crear un proyecto rural diversificado. Empezaron con un huerto familiar. Viajaron. Volvieron. Incorporaron vacas lecheras. Querían "un proyecto pequeño que permitiera la transformación total del producto en nuestras manos, alineado con nuestra filosofía". Producción ecológica, tradición baserritarra, oficio agrícola revitalizado. Todo bajo el mismo techo, todo en manos propias. Hoy el equipo lo forman cuatro personas: Berenice y Markel en producción y transformación, Itziar guiando las visitas educativas, y Yasim completando el equipo. Juntos demuestran que el caserío puede ser proyecto de vida viable, que jóvenes pueden hacer del campo su futuro, que otra forma de producir es posible.

QUÉ PRODUCIMOS

Lácteos artesanales (yogur natural, queso fresco). Innovación artesanal. Conservas caseras, huevos frescos, hortalizas y frutales. Todo ecológico, todo transformado aquí. Visitas guiadas: experiencia educativa familiar para conocer de cerca un oficio con mucha historia y tradición. Del pastoreo a la elaboración del yogur, del huerto a la cocina. Aprende cómo funciona un baserri real, valora el trabajo rural, descubre de dónde viene tu comida.

Experiencia educativa Relevo generacional Producción integral Tradición

Dónde Encontrarnos

Ubicación: Zenitaldeko baseria, Zenita 14, Elorrio 48230

Puntos de venta: **Elorrio** (Zenitaldeko baseria, Anbotopeko, Onandi harategia, Sindikatua, Akebaso harategia) **Durango** (Kapritxo, Izaribide, Etartie Ekoizleen denda, Maritsatsa) **Mallabia** (Idoia Herriko Denda), **Bilbao** (Sania, Querido Planeta, Veritas) **Galdakao** (Intxaurretxe).

Contacto: berebaratz@gmail.com 611188213 <https://www.instagram.com/belazeporeak/> <https://www.basquemountains.com/belaze>



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: 10 personas empleadas más los tres socios, centenares de gallinas rescatadas/año, energía solar propia, productos en grandes superficies y tiendas km0, premios innovación (BEAZ, BBK Ekin), colaboración EIT Food.

Lo que no ves: Baserritarras con gallinas viejas que ahora tienen mercado digno. Tradición culinaria vasca (caldo de gallina) que vuelve a mesas jóvenes. Economía circular funcionando de verdad: carne→humanos, huesos→mascotas, verduras cocidas→conservas, cero residuo. Energía renovable cocinando a escala industrial (46kW solares). Modelo replicable: si funciona con gallinas, funciona con otros productos "sin salida". Conciencia ecológica que se expande: cada caldo enseña qué es sostenibilidad real. Sabor olvidado que recupera identidad: "como lo hacía mi amama".

Delikatetxe

Residuo cero, sabor de siempre

Desde 2019

NUESTRA HISTORIA

En 2016, Alazne Jaio, Xabier Gorrotxategi y Edurne García se dieron cuenta de algo absurdo: miles de gallinas camperas que dejaban de poner huevos se convertían en residuo. Gallinas perfectas, con carne excelente... desperdiciadas. Recordaron cómo nuestras amamas hacían caldos de gallina con cocción lenta y lo vieron claro. En 2019 constituyeron la cooperativa en Elorrio y en 2020 pusieron en marcha la fábrica. Hoy rescatan centenares de gallinas al año, las transforman en caldos y conservas 100% km0, y haciendo de lo "invendible" su producto estrella..

QUÉ PRODUCIMOS

Saldabero (caldo fresco de gallina campera): >75% gallina real vs 22% de caldos industriales. Cocción lenta, desgrasado natural, sin aditivos. Albóndigas de gallina: solo pechuga limpia y verduras, sin grasa añadida; y conservas de pechugas en aceite. WESO es una línea de caldos para mascotas elaborados con huesos de gallina campera como parte del proyecto de reducir el desperdicio alimentario. Todo con ingredientes a menos de 100 km, gallinas de granjas Eusko Label/ecológicas, verduras locales. Residuo cero: cada parte del animal se transforma en producto vendible.

Economía circular Tradición Desperdicio alimentario Revalorización

Dónde Encontrarnos

Obrador: Arrasate etorbidea z/g, Elorrio, Bizkaia,
Venta: Tiendas gourmet, carnicerías, BM y Eroski (marca Seleqtia y Delikatetxe) (Euskadi y Navarra),
Ferias: BBK Azoka, grupos consumo (Erein, Landare), ferias agrarias

Venta online: delikatetxe.eus

Contacto: info@delikatetxe.eus

@delikatetxe 944 145 786



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: 9 productores cooperando, puesto fijo en Mercado de Durango, apertura de lunes a viernes, más de 100 referencias de producto local y ecológico, presencia en Durangaldea Elikadura, cada uno con sus canales de venta y sus proyectos, pero compartiendo este proyecto común lleno de ilusión y esperanza.

Lo que no ves: baserritarras que resisten porque se apoyan y se coordinan. Carga administrativa compartida: nadie colapsa. Variedades nuevas que entran en la dieta local porque alguien se atreve a cultivarlas sabiendo que el mercado está asegurado. Consumidores que recuperan el hábito de comprar fresco y local. Modelo replicable en cualquier comarca; fomento de la resiliencia comunitaria. Quien compra conoce a quien produce: se crean vínculos de confianza.

Etartie Denda

La fuerza de lo colectivo

Desde 2022



[Video](#)

NUESTRA HISTORIA

Durante años, los baserritarras de Durangaldea cultivaban solos, vendían solos y asumían solos todos los riesgos. Cada uno con su huerta, su puesto del sábado, su agenda imposible. Hasta que en 2022 comprendieron algo fundamental: juntos era más fácil. Se unieron en la asociación Soloko y abrieron Etartie, un puesto colectivo en el Mercado de Durango donde cada día atiende uno de ellos. Lo que antes exigía estar disponible toda la semana, ahora se comparte. Sobre todo, transformaron la debilidad de ser pequeños en fortaleza colectiva.

QUÉ PRODUCIMOS

La cesta completa de Durangaldea: Frutas y verduras frescas de Pulla, Patxikobaso Baseria, Eskubaratz, Bejondeizula e Ibarra Baseria; pan y repostería artesana de Patxikobaso; quesos y yogures de Belaze y Otxauntz; huevos ecológicos de Erlia; mermeladas, encurtidos, zumo, sidra y cerveza artesana de Garai Kontserbak, purés de Garai Kontserbak y Bejondeizula; Caldos, carne de pasto, embutidos, kombucha, helados, té, miel local y mucho más. Todo ecológico o de proximidad. Todo con nombre y apellido de quien lo cultivó.

Comunidad

Cesta completa local

Colaboración

Fresco Diario

Dónde Encontrarnos

Puesto fijo: Etartie Denda Durangoko Merkatua, Merkatu Plaza, Durango.

Horario de lunes a sábados

Sábados: Algunos productores en el Mercado tradicional

Contacto: etartiedenda@gmail.com Tel. 671611637

@etartie.denda/ durangaldeaelikadura.eus



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Más de 200 variedades anuales de hortalizas certificadas abasteciendo familias regulares, restaurantes y tiendas de Durangaldea. Tres empleos directos en agricultura ecológica profesional. Primer cultivo comercial de edamame en Euskal Herria. Sistema de riego automatizado instalado para ser más eficientes. Producción de conocimiento: 30 excursiones escolares al año (programa Lurzorua-Ekolurra), jornadas técnicas de campo, formación en Derio, mentoría a nuevos productores. Asesoría técnica en espacios de testeо.

Lo que no ves: La fertilidad del suelo que se construye con rotaciones ecológicas avanzadas. El conocimiento compartido en jornadas que mejora sabores y conservación. La normalización del edamame: nuevas leguminosas en la dieta vasca, fijación biológica de nitrógeno. La figura del mentor que acompaña profesional y emocionalmente. Los aprendizajes de Jon sirven para agilizar el camino de nuevos agricultores. La biodiversidad cultivada como herramienta para la resiliencia. El modelo económico real: trabajadores dignos, no prácticas baratas. La demostración de que puedes vivir del campo, pagar préstamos, tener vacaciones y hacer crecer algo más grande que tú.

Ibarra Baserria

Profesionalizar el sector desde la formación

Desde 2012



[Video](#)

NUESTRA HISTORIA

2009. Jon Bastante abandona la informática para ser agricultor. Se forma en Derio, aprende en Suecia, en baserri, investiga, prueba. En 2012 arranca Ibarra Baserria en Amorebieta-Etxano. Hoy gestiona 2,5 hectáreas con invernadero automatizado, asesora espacios de testeо, recibe 30 excursiones escolares al año y es mentor de nuevos productores. Ibarra Baserria es la prueba: la agricultura ecológica profesional funciona. Rentable, con vacaciones, haciendo lo que te gusta. Aunque solo sea un 5% del tiempo, porque el resto es lo que toca. Y hay que ponerle alegría.

QUÉ PRODUCIMOS

Hortaliza ecológica diversa en 2,5 hectáreas: variedades tradicionales de tomates, pimientos, puerros, lechugas, calabacín, patata, habas, brócoli, berenjena. Más de 200 variedades según temporada, todas bajo certificación ecológica. Innovación destacada: pioneros en edamame/soja verde comercial en Euskal Herria, con ensayos técnicos en colaboración con Graines Voltz. Gestionamos rotaciones ecológicas avanzadas y trabajamos la fertilidad del suelo. Cultivamos según temporada, escuchando lo que la tierra y el clima piden cada año.

Profesionalización

Rentabilidad

Formación

Innovación

Dónde Encontrarnos

Venta directa: En el caserío (Amorebieta-Etxano) y cestas a domicilio con puntos de entrega concertados. **Mercados:** Mercado de Amorebieta-Etxano los domingos.

Tiendas: Marisatsa (Durango), Etartie Denda y otros comercios de Durangaldea.

Restauración: Distribución directa a restaurantes.

Contacto: 655 71 48 61 ibarrabaserria@gmail.com ibarrabaserria.com @ibarrabaserria



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Una finca de 1,4 hectáreas donde conviven más de 60 variedades de hortalizas y 30 de microbrotes, cultivadas con precisión y respeto por la biodiversidad. Alimentos frescos, singulares y de alta calidad que abastecen cestas locales y restaurantes de alta gastronomía, incluidos con estrellas Michelin. Premio LORRA 2023 como reconocimiento a la profesionalización del sector hortícola ecológico en Bizkaia.

Lo que no ves: Innovación agronómica, constancia y experimentación detrás de cada semilla. Recuperación de variedades locales e investigación en microbrotes como concentrados de nutrición. La capacidad de un pequeño proyecto para conectar ciencia, tradición y mercado. Una red de aprendizaje que inspira a nuevos agricultores. El compromiso de demostrar que la agricultura de pequeña escala, con conocimiento y propósito, puede ser eficiente, rentable y transformadora para el territorio.

Biortzartxu

Los cultivos diferentes

Desde 2010

NUESTRA HISTORIA

En 2010, Iker Villasana dejó su carrera profesional para hacer lo que nadie hacía en Bizkaia: cultivar verduras en miniatura, microbrotes y flores comestibles. En el caserío familiar de Larretxabarri comenzó un experimento que hoy alimenta a restaurantes con 18 estrellas Michelin. No encontrarás aquí tomates ni lechugas convencionales. Cultiva, innova, experimenta... variedades raras, métodos innovadores, producción rigurosa, adelantándose a tendencias internacionales.

QUÉ PRODUCIMOS

Más de 180 variedades al año en una microfinca intensiva: guisantes lágrima, zanahorias baby de colores, hojas de crisantemo, menta chocolate, menta fresa, mertensia marítima (sabor a ostra), huauzontle mexicano, flores de borraja, violas, tagetes, petunias comestibles... 50 especies diferentes que rotan en cultivo al aire libre, invernadero frío y hasta zonas de bosque.

Todo ecológico certificado. Semillas campesinas, muchas producidas por nosotros mismos. Permacultura, biodinámica, abonos orgánicos. Innovación continua: probamos variedades poco habituales hasta encontrar las que mejor funcionan aquí.

Sabor concentrado Alta cocina en casa Biodiversidad Innovación

Dónde Encontrarnos

Venta directa: La Colmena Que Dice Sí

Ferias: Santo Tomás Bilbao y otras ferias

Restaurantes: Nerua Guggenheim, alta cocina vasca

Contacto directo: Para pedidos especiales

Larretxabarri, Arrieta

@biortzatxu



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Praderas más verdes y densas, mayor diversidad de plantas (árboles, hierbas, flores), presencia de fauna auxiliar. Conservación de razas autóctonas. 100 hectáreas de praderas regeneradas con menos erosión y mejor infiltración de agua. Producción de carne premium sostenible que fortalece la economía rural. Educación ambiental: Visitas guiadas, cursos y talleres con expertos internacionales. Certificación ecológica y miembros de redes regenerativas (Asociación Agricultura Regenerativa Ibérica, DeYerba).

Lo que no ves: Mejora de la salud del suelo (vida microbiana) y fortalecimiento del ciclo hidrológico. Cada rotación secuestra carbono en profundidad, convirtiendo las praderas en sumideros que enfrián el planeta mientras otros modelos ganaderos lo calientan. Educación ambiental multiplicadora: estudiantes aprenden sobre suelos vivos. Revitalización cultural y conciencia sobre alimentación saludable. Desde 2017, demostrando que cuando el pastoreo imita a la naturaleza, no solo se produce carne: se captura carbono, se regenera vida subterránea, se construye resiliencia climática y se reescribe el papel de la ganadería en la transición ecológica.

Itturbaltza

Regenerando ecosistemas

Desde 2009



[Video](#)

NUESTRA HISTORIA

Iniciativa familiar pionera impulsada por Unai Beitia junto con Maider Asla y Unai Asla. Comenzó con la marca Mendiko Zaldiak criando caballos de monte vascos, para luego diversificarse hacia ganado multi-especie (vacuno, ovino, porcino, equino). Inspirados en el modelo Polyface Farm de Estados Unidos, aplican manejo holístico centrado en regenerar suelos y ecosistemas desde 2015. Gestionan 100 hectáreas de praderas con pastoreo racional intensivo, produciendo alimentos naturales, saludables y de calidad, con certificación ecológica oficial del Consejo Regulador de Euskadi..

QUÉ PRODUCIMOS

Carne ecológica 100% de pasto de múltiples especies: vacuno (razas autóctonas y cruzadas), equino (caballos de monte vascos), ovino (ovejas Latxa), porcino (cerdos camperos) y huevos de gallinas de pastoreo. Todos los animales herbívoros se alimentan solo de hierba de pastos y forrajes, mientras que los omnívoros complementan el pasto con grano (cereales), sin concentrados sintéticos y viviendo el pastoreo regenerativo: rotación diaria del ganado que imita manadas salvajes, mejorando materia orgánica del suelo, infiltración de agua y captura de carbono.

Pastoreo regenerativo Suelos vivos y resilientes Imitación a los herbívoros salvajes

Dónde Encontrarnos

Ubicación: Ergoien 121, ezk. 48113 Gamiz-Fika

Venta online <https://www.hermeneus.es/es-ES/itturbaltza>

Contacto: itturbaltza@gmail.com tel. 656775163

<https://www.instagram.com/itturbaltza/>

Visitas guiadas y cursos técnicos: grupos, colegios, formaciones con expertos internacionales



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Primer vivero ecológico de Bizkaia, llenando vacío de oferta local de material vegetal certificado. Presencia activa en ferias y mercados agroecológicos. Visibilidad entre consumidores conscientes y productores profesionales que buscan alternativa sostenible. Amplia gama de especies y variedades locales disponibles en formato plantón y semilla. Invernaderos con tecnología moderna que garantizan certificación ecológica en todo el proceso. Producción de 500.000 plantas/año, 2,5 empleos especializados.

Lo que no ves: Al centrarnos en variedades locales, conservamos biodiversidad hortícola y conocimientos asociados a semillas adaptadas al clima de Euskadi, actuando como guardián silencioso de patrimonio agrícola. Nuestro modelo orgánico evita químicos sintéticos: multiplicado por miles de plantones al año, el impacto en reducción de contaminación es significativo. Funcionamos como nodo de intercambio en redes agroecológicas comarcales: cada conversación sobre ventajas de cultivar ecológico es semilla de conciencia que germina en comunidad. Al existir Biolandare, más personas se animan a cultivar ecológicamente porque tienen acceso fácil a plantones certificados, reduciendo barreras de entrada y expandiendo la agricultura ecológica en Bizkaia.

Biolandare

Sembrando futuros

Desde 2017



[Video](#)

NUESTRA HISTORIA

Raquel López, ingeniera agrónoma y doctora en genética vegetal, fundó Biolandare en 2017 con una misión clara: que cada huerta ecológica pueda comenzar con una buena semilla. Somos el primer vivero 100% ecológico de Bizkaia y el único que ha resistido al paso de los tiempos, referente indispensable para quien cultiva con conciencia. De esta manera, damos respuesta local a la necesidad de material vegetal sano, trazable y respetuoso con el medio ambiente.

QUÉ CULTIVAMOS

Planteles y semillas 100% ecológicos de hortalizas y aromáticas locales, variedades tradicionales cuidadosamente seleccionadas. Tomates de abuela, albahaca morada, lechugas autóctonas y especies cultivadas para todas las estaciones, adaptadas a nuestro clima.

1.000 m² de invernadero donde cada planta recibe atención profesional: riego medido, temperatura controlada, expertise agronómico en cada bandeja. Semilla ecológica certificada, sustrato limpio y específico para cada cultivo, crecimiento sin prisa. Cuando llega a tu mano, está lista para triunfar.

Empezar bien Patrimonio vivo Expertise técnico Resiliencia vegetal

Dónde Encontrarnos

Vivero: Barrio Ergoien 171, local 3, Gamiz-Fika

Ferias: BioCultura, mercados y ferias locales de productos ecológicos

Contacto: 679620046 y 605755383

<https://biolandare.eus/>

info@biolandare.eus



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: primer Premio Agrícola Lorra-Laboral Kutxa 2025 por innovación agroecológica. Visibilidad mediática del proyecto. Empleo local generado: dos fundadoras más colaboradoras puntuales. Emprender en el campo como opción viable. Producto km0 fortaleciendo canal corto: producción consumida cerca de la finca, tiendas y ferias locales. Conexión directa productor-ciudadano. Liderazgo femenino. Trabajo en red: colaboración con LORRA, Sagarrak, Ekoalde. Finca abierta para actividades con colegios. Pedagogía agroecológica activa.

Lo que no ves: Transformación de imaginarios rurales: mujer joven liderando proyecto agrario profesional viable. Restauración del vínculo tierra-persona-comunidad mediante prácticas respetuosas. Agricultura regenerativa mejorando suelo, biodiversidad, calidad ambiental. Banco de semillas conservando cultivos autóctonos: patrimonio agrícola enriquecido. Alimentación saludable y sostenible basado en temporalidad e identidad. Educación ecológica práctica que genera cultura de cuidado y respeto por ciclos naturales. Refuerzo del tejido comunitario rural mediante cooperación, reciprocidad y apoyo mutuo. Nerea: de fauna salvaje en Costa Rica a cultivar tierra vasca. Coherencia entre valores y vida. Filosofía convertida en proyecto rentable.

Luramak Bio

El arte de cultivar la tierra con amor

Desde 2019

NUESTRA HISTORIA

Luramak Bio nació en 2019 cuando Nerea Irazabal y Yulia Razumova adquirieron 6 hectáreas en Gamiz-Fika. Nerea había pasado 10 años en Costa Rica trabajando con fauna y medio ambiente. Decidió volver a casa. Desde niña sentía vínculo profundo con la tierra; hoy vive la agricultura ecológica como filosofía de vida. No heredó tierras de sus padres, pero sí contó con el ejemplo de su hermano Gorka (agricultor en Goreko) y el apoyo de LORRA. Emprendimiento, convicción, trabajo y propósito. Cinco años demostrando que la agricultura ecológica, regenerativa y holística es posible, rentable, sostenible.

QUÉ PRODUCIMOS

Hortalizas frescas agroecológicas: coliflor, tomates, acelgas, pimientos. Frutas y frutos rojos: arándanos, grosellas, manzanas, peras, kiwis, cítricos, aguacates; las fresas son nuestro fuerte. Conservas artesanales, zumos naturales Km0, alimentación sana. Agricultura regenerativa: rotaciones, compost, control biológico. Banco de semillas propio criando variedades locales, mejorando biodiversidad agrícola. Animales de granja (gallinas) fertilizando terreno, cerrando ciclos de nutrientes. De la semilla al mercado: gestión completa agroecológica. Agua y residuos gestionados responsablemente. Explotación ecológica integral.

Gestión eficiente de recursos Ecosistema Regenerativo Salud del alimento

Dónde Encontrarnos

Mercado Mercado de Productores del Arenal (Gure Lurreko Merkatua), Bilbao (todos los sábados)
Ferias especializadas de producto ecológico

Venta directa a través de cestas semanales y pedidos personalizados a particulares
Tiendas locales: comercios de comida natural y ecológica de proximidad
Visitas educativas: talleres y demostraciones en Goreko Baseria

https://www.instagram.com/luramak_bio/

622631934



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Ferias locales repletas de vida como la de Bakio, con talleres infantiles de semillas y stands de productos certificados. Cestas semanales que llegan a empresas como Ingeteam, innovando la distribución. Una tienda online que actualiza su catálogo cada semana según lo que la tierra ofrece. Diez baserris que generan empleo local y mantienen vivo el paisaje rural de Uribe. Logística compartida en un local cedido por Jataondo donde cada jueves tres personas clasifican y preparan pedidos para optimizar el reparto. Una nueva sede, GAROA, compartida con una comunidad energética renovable y un Grupo de Transición.

Lo que no ves: Los vínculos de confianza que se tejen cuando productores y consumidores se conocen por su nombre. El conocimiento agrícola que circula entre baserritarras cuando comparten técnicas de cultivo ecológico. La resiliencia comunitaria que se construye al demostrar que podemos alimentarnos sin depender de cadenas largas. La identidad rural de Uribe que se refuerza cuando la agroecología se convierte en modo de vida. El aprendizaje colectivo que trasciende cada explotación y construye resiliencia de territorio. La solidaridad que nació en una pandemia y hoy se ha convertido en una red que crece en auzolana, trabajo comunitario que no entiende de crisis porque entiende de cuidado mutuo.

Uribe Butroeko Sarea

Cuando trabajamos en red, ofrecemos mucho más y llegamos a mucha más gente

Desde 2020

NUESTRA HISTORIA

Marzo de 2020. La pandemia sacude al mundo y en la comarca de Uribe surge una semilla: un pequeño grupo de consumidores deciden que la crisis no puede dejarles sin alimentos de proximidad. Nace así Uribe Butroeko Sarea, una red de productores agroecológicos que opera bajo un principio clave: saretzea, trabajar en red.

QUÉ PRODUCIMOS

Unimos a 11 baserris y productores artesanos de Uribe comprometidos con la agroecología. Lurmena (Fruiz), Gabriela (Lemoiz) y Hazien Fereka (Gamiz-Fika) cultivan hortalizas y frutas de temporada. Butroekoak (Gatika) produce huevos ecológicos y kiwis, mientras Bizkaigane (Errigoiti) transforma leche en quesos y yogures. Otumetxuko Laba (Meñaka) hornea pan y dulces artesanos en horno de leña, y Txaramela (Maruri-Jatabe) elabora pasta fresca agroecológica. Olatxuko Laboreak (Gamiz-Fika) conserva la cosecha que cultiva artesanalmente. Zabala Txakolina (Bakio) ofrece txakoli y mosto, y Etxebarria (Gatika) produce sagardo y txakoli de frutales locales. Basalore (Arrieta) crea cosmética natural y artesanal. Todo certificado ecológico, todo con nombre y apellido, todo tejendo economía desde el campo.

Trabajo en red

Solidaridad

Comunidad resiliente

Colaboración

Dónde Encontrarnos

Tienda online: Pedidos de viernes a lunes en uribebutroekosarea.eus/shop. Recogida los jueves en Mungia o entrega en puntos acordados. **Cestas empresariales:** Trabajamos con empresas como Ingeteam y MESA para ofrecer cestas semanales vía Ekolurra. **Ferias:** Participamos en ferias locales con stands y talleres. **Local:** GAROA, Itxaropena 10, baja trasera, 48100 Mungia.

<https://sareko.net/#/> <https://uribebutroekosarea.eus/a-1> @uribebutroekosarea
uribebutroekosareaing@gmail.com WhatsApp: 623300406



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: 7.000 m² cultivadas, más de 50 variedades de verdura a lo largo del año, diversidad de plantas, flores y asociación de cultivos. Fabricación propia y/o uso de biofertilizantes, biochar o caldos minerales que nutren, aumentan y protegen la vida del suelo. 25 familias abastecidas en cestas semanales por Mungia, Uribe Butroi, Uribe Kosta y Las Arenas, 2 empleos estables, y presencia semanal en el Mercado de Productores del Arenal en Bilbao.

Lo que no ves: suelos más fértiles cada año, insectos polinizadores que regresan, aprendizaje constante compartido con escuelas, y un modelo que inspira a quienes sueñan con volver al campo desde una mirada moderna y consciente. Diseño en línea clave y estrategias en el paisaje que aumenten la capacidad de infiltración de agua en la tierra, como charcas, canales de infiltración y conducción de agua. Detrás de todo eso, un gran esfuerzo para abrir nuevos caminos para modelos de producción agroecológica de personas con sensibilidad hacia el cuidado del alimento y del suelo que los nutre.

Mustai Ortua

Donde la tierra se regenera

Desde 2020

NUESTRA HISTORIA

En 2020, Marcela Pava y Gorka Areitio decidieron dar un giro radical a sus vidas. Dejaron atrás sus trayectorias profesionales urbanas para volver a lo esencial: cuidar la tierra y cuidar de sí mismos a través de ella. En una finca de 1 hectárea en Maruri-Jatabe, nació Mustai Ortua, un proyecto de vida y un ejemplo vivo de cómo la agricultura puede ser fuente de regeneración ecológica, económica y emocional.

QUÉ PRODUCIMOS

Hortalizas ecológicas con técnicas biointensivas regenerativas: máxima producción en pequeñas parcelas, sin químicos. Cultivamos flores entre las verduras para atraer polinizadores naturales. Cada semilla se planta con intención, y cada cosecha se recoge en su punto justo, priorizando el sabor, la nutrición y la vida del suelo por encima de cualquier calendario comercial.

Mustai Ortua comparte su aprendizaje con escuelas y vecinas, fortaleciendo una red de cooperación local donde se cultiva conocimiento, alimento y comunidad al mismo tiempo.

Salud del suelo

Salud del alimento

Regenerativo

Comunidad viva

Dónde Encontrarnos

Mercado Mercado de Productores del Arenal, Bilbao (todos los sábados)

En Verano, comparten mercado en Bakio

mustaiortua@gmail.com

mustaiortua.wixsite.com/mustaiortua

@mustaiortua (visibilidad y gestión del grupo de consumo)



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: 3 empleos estables en un sector agrario innovador. 100.000 tarrias anuales que alimentan a familias y restaurantes.

Presencia en alta cocina vasca y tiendas ecológicas de referencia.

Únicos a nivel de Euskadi y 5 productores a nivel nacional.

Lo que no ves: Cero pesticidas, cero químicos: agua y semillas limpias de alta calidad y con certificado ecológico. Eficiencia extrema: mínima agua, mínima energía, máxima nutrición. Producción local que puedes cultivar en tu cocina. Educación viva: kits caseros para cultivar en casa. Cultura gastronómica transformada. Diseñan sus propias máquinas y procesos e innovan en la producción de nuevas gamas de germinados y productos de transformación propia. Todo en medio de un proceso de relevo generacional. Un no parar.

Germinados Kimuak

De la semilla al plato en 5 días

Desde 2009

NUESTRA HISTORIA

En 2009, en plena crisis económica, Begoña Loizaga dejó su trabajo de oficina para cultivar algo que nunca se había hecho en Euskadi: germinados ecológicos certificados. Durante 15 años fue la única producción de este tipo en todo el territorio. Hoy, Asier y Mikel continúan ese legado pionero, diseñando incluso su propia maquinaria para ampliar variedades. 100.000 tarrias anuales de brotes frescos que llegan a tu mesa con toda su vitalidad intacta.

QUÉ PRODUCIMOS

9 variedades + mezclum de germinados y brotes frescos: alfalfa, brócoli, cebolla, puerro, rábano daikon, lenteja, rúcula... Cada uno con su sabor único, todos listos para comer crudos. Proceso artesanal total: semillas ecológicas europeas de alta calidad, agua potable, cero aditivos. Siembra, riego, cosecha y envasado manual en nuestras propias instalaciones. Del cultivo a tu nevera en menos de 24 horas.

También vendemos semillas, germinadores y kits para que cultives en casa tu propio alimento vivo.

Máxima nutrición Frescura extrema Pioneros certificados Innovación

Dónde Encontrarnos

Venta directa: Mungia

Venta a través de distribuidora

Online: kimuak.es (semillas, germinadores, kits)

Tiendas ecológicas y restaurantes en Bizkaia y más allá info@kimuak.es

Próximamente, sede en Mungia

@kimuak.eco



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: 700 colmenas migrando cada verano de Uribe Kosta a Espinosa de los Monteros: estrategia de supervivencia ante la Vespa Velutina que arrasa colmenares costeros. Relevo generacional exitoso tras 40 años: Borja toma el mando que construyeron José Luis y Laura. Criadores oficiales de reinas desde 2007: mejora genética para colonias más resistentes. Vendemos enjambres y asesoramos a apicultores profesionales. Miel de brezo reconocida por expertos como una de las mejores de la península. Educación ambiental: visitas guiadas, talleres, presencia en ferias.

Lo que no ves: Ya no vendemos a aficionados: las amenazas actuales (Vespa Velutina, varroa, cambio climático) exigen cuidados profesionales. Protegemos así a las abejas negando la venta fácil. 700 colmenas polinizan brezales, robledales, flora silvestre. Educamos que ser apicultor en 2025 no es lo que era: requiere ciencia, metodología, protocolo, valentía para migrar colmenas. Comunidad colaborativa: compartimos genética mejorada, fortalecemos tejido productivo local. Tradición con ciencia = futuro posible.

Iparlore

Guardianes de abejas, guardianes de futuro

Desde 1985



Video

NUESTRA HISTORIA

José Luis Basagoiti soñaba con abejas desde niño. Se casó con Laura García, tercera generación de apicultores, y lo que empezó en tarros de autoconsumo se convirtió en empresa familiar. Cuarenta años después, su hijo Borja toma el relevo de un proyecto consolidado con una misión clara: defender las abejas. Son criadores de abejas. Desde 2007 trabajan en I+D pionero para seleccionar abejas resistentes a enfermedades. Sin químicos. Solo genética inteligente y paciencia de montaña. Sus colmenas viven donde el aire es puro: brezales, robledales, hayedos. Praderas libres de pesticidas donde las abejas forrajean como siempre lo hicieron, produciendo miel puramente natural y protegiendo el ecosistema local...

QUÉ PRODUCIMOS

Criamos abejas reinas con mejora genética: colonias más resistentes, productivas y resilientes. Vendemos enjambres a apicultores profesionales que buscan calidad. Producimos miel de eucalipto, multiflora y brezo. Polen fresco. Cada variedad refleja el paisaje que visitaron nuestras abejas: costa en invierno, montaña en verano.

Apicultura trashumante Criadores de reinas Relevo generacional Biodiversidad

Dónde Encontrarnos

Ubicación: Barrio Urizar 57 bis, Lemoiz 48620

Contacto: iparloremiel@gmail.com 625100922



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Cinco generaciones conservando el saber hacer conservero: limpieza y fileteado manual, trabajo artesanal en sala. Empleo industrial en Bermeo: fábrica, logística, exportación a más de 25 países. Actividad tractora para la flota pesquera del Cantábrico: compra directa de bonito del Norte, anchoa, boquerón. Proyección internacional de Bermeo como origen de conservas premium. Marca consolidada con más de 130 años, presente en tiendas gourmet y medios gastronómicos. Compromiso con campañas como "Mares para siempre" y Bermeo Tuna Forum.

Lo que no ves: Placas solares en el tejado de la fábrica que evitan varias decenas de toneladas de CO₂ al año. Agua de cocción que se recicla grifo por grifo hasta darle segunda vida al 100%. Autoclaves rediseñados para recircular agua caliente en vez de desperdiciarla. Salmueras que antes eran residuo y ahora son materia prima: proyectos de biorrefinería que cierran el ciclo. RESALTÚN: transformar desechos en recursos, economía circular que funciona. Una responsable ambiental con perfil técnico que lleva la agenda de sostenibilidad más allá del marketing. Presidente del Bermeo Tuna World Capital, donde se firma la Declaración Internacional por la Sostenibilidad del Atún. Anchoa y bonito del Norte con certificación MSC. Cien personas trabajando en la fábrica de Bermeo: empleo industrial que sostiene familias y arraiga población.

Serrats

Cinco generaciones: tradición que innova

Desde 1890



[Video](#)

NUESTRA HISTORIA

En 1890, José Serrats fundó su conservera en Bermeo. Cinco generaciones después, sus herederos siguen en el mismo puerto, convirtiendo el bonito del norte en arte enlatado. Durante más de un siglo expandieron la fábrica, abrieron mercados en Francia y Estados Unidos, y hoy exportan a más de 25 países. Pero mantuvieron lo esencial: selección manual del pescado, elaboración artesanal, compromiso con el Cantábrico. En 2014 certificaron su anchoa con el sello MSC de pesca sostenible. Pescan bonito uno a uno, con caña, para seleccionar calidad. No es nostalgia: es convicción de que la tradición bien hecha no envejece, se perfecciona.

QUÉ PRODUCIMOS

Bonito del Norte del Cantábrico pescado con caña: en aceite de oliva, en escabeche, al natural, en salsa catalana, bajo en sal. Anchoas del Cantábrico certificadas MSC: filetes en aceite de oliva. Atún claro y ventresca. Boquerones del Cantábrico en vinagre. Mejillones grandes y extra grandes en escabeche. Navajas y berberechos de las Rías Gallegas. Sardinillas "txikis", también en versión ecológica con aceite de oliva virgen extra. Caviar de erizo de mar. También producimos marca blanca de alta calidad para distribuidores.

[Sostenibilidad del atún](#) [Economía circular](#) [Tradición que innova](#) [Resaltún](#)

Dónde Encontrarnos

Fábrica y oficinas: Polígono Landabaso 3B, 48370 Bermeo (Bizkaia) Tel: +34 946 18 72 80
Email: conservas@serrats.com **Tienda online:** serrats.com (envío a España y exportación a más de 25 países) **Blog de recetas:** "La Cocina de Serrats" **Distribuidores:** Tiendas gourmet y plataformas online (EUP, Qurado, Llenatudespensa, Amazon)

Redes sociales: Instagram: @serratsconservas Facebook: /conservas.serrats LinkedIn: /company/conservas-serrats Pinterest: /serrats



Bermeo

IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Cientos de empleos en costa vizcaína: marineros, rederas, lonja, conserveras, servicios auxiliares. Pescadería Cofradía de Bermeo (galardonada 2024): venta directa reduciendo intermediarios. Certificación MSC en anchoa y bonito del Norte: garantía de pesca responsable y origen sostenible. Campañas de promoción ("Yo Bonit@ del Norte") revalorizando consumo artesanal. Conserveras vascas comprando directamente capturas para ventrescas y filetes de calidad. Proyecto COBAYA para la digitalización de siete barcos con comunicaciones satelitales (fondos NextGeneration EU). Más seguridad en la mar, gestión eficiente y trazabilidad completa. El consumidor sabe exactamente de dónde viene su pescado.

Lo que no ves: Sostenibilidad comprometida: protocolos rigurosos para minimizar huella ambiental. No arrojar residuos, optimizar mantenimiento de artes, registrar descartes, reducir emisiones. Certificación MSC que demuestra pesca responsable y salud del mar. Transmisión intergeneracional de sabiduría pesquera vasca: arrantzales y rederas veteranas enseñando técnicas de navegación, manejo de redes, lectura del mar. Cultura pesquera (fiestas San Pedro, nomenclatura tradicional, oficios de neskatalas) que pervive gracias a esta continuidad. Resiliencia comunitaria: la cofradía mantiene cohesión social del pueblo marinero. Modelo colectivo donde se comparten recursos (hielo, lonja, apoyo mutuo) y se negocian planes que benefician al conjunto. Gobernanza participativa en decisiones locales y europeas.

Opescaya

Cada captura cuenta su historia

Desde 1986

NUESTRA HISTORIA

OPESCAYA (Organización de Productores de Pesca de Bajura de Bizkaia) nació en 1986 cuando pescadores de la costa decidieron unirse para regularizar la pesca artesanal y defender condiciones dignas de venta. No partían de cero: Bermeo y los puertos vizcaínos llevan siglos viviendo del mar. Han navegado crisis: presiones normativas, el Prestige, declive sectorial, pero permanecen. Hoy OPESCAYA representa la pesca en Bermeo, Ondarroa, Lekeitio, Armintza, Santurtzi y Zierbena. Arrantzales y rederas veteranas transmiten su conocimiento a nuevas generaciones. Premio Sabino Arana 2009 por su contribución al sector.

QUÉ PRODUCIMOS

Pescado azul del Cantábrico capturado con artes de bajura tradicionales y selectivas: bonito del norte, anchoa, jurel, sardina, merluza y verdel-caballa. También rape y cabracho. Especies ricas en omega-3, alto valor nutricional. Artes artesanales: volanta, cerco, palangre de fondo, nasas, redes de enmallé y el rasco. Pequeño tonelaje que minimiza impacto ambiental, evita descartes, garantiza frescura máxima. Muchas especies con certificación MSC de pesca sostenible (la anchoa, única en el mundo con certificado MSC). Venta en fresco en lonja de Bermeo (subasta diaria) y transformación local: conserveras vascas compran directamente para ventrescas y filetes. Pescado local de alta calidad del mar a la mesa.

Certificado MSC

Trazabilidad

Pesca artesanal selectiva y sostenible

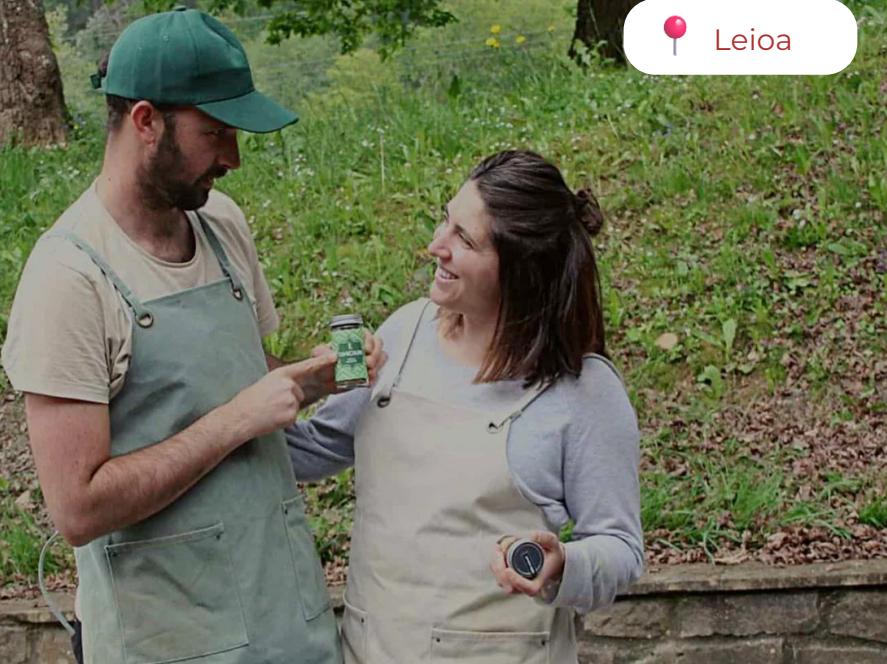
Dónde Encontrarnos

Sede: Bailén Kalea, 7, 48003 Bilbao, Bizkaia

Venta: Lonja de Bermeo (subasta diaria)

Contacto: info@opescaya.eus 946186173

<https://www.instagram.com/opescaya/> <https://opescaya.eus/>



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Botes de vidrio reutilizables, 32 mezclas de especias artesanales y frescas, elaboradas semanalmente en nuestro obrador de Leioa. Presencia en tiendas gourmet, ferias gastronómicas y azokas y restaurantes que apuestan por el sabor real. Producción cuidada, aromas naturales y un compromiso claro con la sostenibilidad y la calidad.

Lo que no ves: Personas detrás de cada mezcla: tostando, moliendo y probando hasta encontrar el equilibrio perfecto. Una pareja que convierte su pasión por cocinar en un proyecto local con alma. Relaciones de confianza con productores e importadores de especias, y con tiendas que comparten nuestros valores. Educación culinaria a través de redes y newsletters. Una red de pequeños negocios y consumidores que creen que otra manera de cocinar.

Kondimenta

Otra manera de cocinar es posible

Desde 2020

NUESTRA HISTORIA

En marzo de 2020, María y Jorge fundaron Kondimenta en Bilbao al darse cuenta de que las mezclas de especias comerciales no tenían el sabor auténtico que buscaban.

Empezaron investigando y creando sus propias recetas de mezclas originarias de Europa, Asia, América y África, con especias 100 % naturales. Su misión es inspirar cocineros de todos los niveles a crear platos deliciosos con mezclas artesanales hechas a mano.

QUÉ PRODUCIMOS

Elaboramos mezclas de especias artesanales, tostadas y molidas a mano en nuestro obrador de Leioa. Contamos con 32 referencias que recorren sabores del mundo: desde el Sweet Curry o Tikka Masala de la India, hasta el Zatar del Mediterráneo.

Cada mezcla se produce en pequeños lotes para mantener su frescura y aroma. No usamos colorantes ni aditivos, solo ingredientes naturales. Además, trabajamos con productores locales e importadores de confianza para garantizar la máxima calidad, cuidando cada detalle desde el origen hasta el bote final.

Frescura real Cocinar emociona Sabores auténticos Viajar cocinando

Dónde Encontrarnos

Online,
kondimenta-store.com

Nuestra tienda online, con envío a toda España

Tiendas

Estamos presentes en tiendas de alimentación, gourmet de Bizkaia y otras provincias.

Empresas

Preparamos regalos personalizados para empresas: cajas con nuestras mezclas, presentaciones especiales y formatos adaptados.

Ferias y azokas

Participamos en ferias gastronómicas y azokas de Bizkaia.



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Empleo y dinamismo en Enkarterri rural. Nuevo nicho agrícola en Bizkaia: cultivo de arándanos como diversificación. Producto local que amplía la oferta gastronómica: mermeladas, frutos secos, zumos, etc. Agroturismo educativo: visitas guiadas (programa Bat-Batean) mostrando cultivo ecológico a vecinos y visitantes. Patrimonio local junto con innovación agrícola. Certificación ecológica visible: seis años sin químicos ni pesticidas. Variedades exclusivas que permiten fruta fresca casi todo el año. Marca reconocida en la comarca.

Lo que no ves: Preservación ambiental: cultivo sin pesticidas protege biodiversidad (suelo sano, insectos beneficiosos, fauna asociada). Alimentación más saludable: arándanos ricos en antioxidantes y nutrientes. Promoción de dieta consciente. Educación alimentaria: rutas guiadas, talleres locales fomentando concienciación. Visitantes aprendiendo sobre cultivo ecológico, procesos, tradición combinada con ciencia. Modelo agrícola sostenible y circular: minimizar insumos externos, valorizar residuos orgánicos, agricultura regenerativa en la comarca. Ejemplo inspirador de emprendimiento rural: jóvenes que ven viabilidad en diversificar cultivos, atreverse con nuevas especies, apostar por lo ecológico, demostrando que se pueden producir arándanos todo el año.

Bizkaiberies

Nuevos frutos, misma tierra

Desde 2018

NUESTRA HISTORIA

Bizkaiberies nació cuando Javier Villaescusa decidió diversificar la agricultura vizcaína con un cultivo poco común en estas tierras: arándanos ecológicos. En Galdames, junto a la emblemática Torre Loizaga, encontró el entorno natural ideal. Seis años cultivando sin químicos ni pesticidas, siguiendo valores de sostenibilidad y compromiso con la comunidad. Combinan experiencia y respeto por el entorno y las tradiciones locales. Ofrecen variedades exclusivas que amplían la temporada de recolección casi todo el año. Un proyecto que ilustra cómo surgen nuevos perfiles agrarios en Bizkaia: nichos de diversificación que van más allá de la producción tradicional. Prueba de que nuevos cultivos de valor añadido son posibles.

QUÉ PRODUCIMOS

Arándanos ecológicos de alta calidad. Variedades exclusivas para temporada ampliada: fruta fresca casi todo el año. Agricultura ecológica certificada sin químicos sintéticos. Transformación propia: mermeladas, zumos, purés, dulce de membrillo de arándanos. Alto contenido de fruta, sin aditivos. Sabor natural potenciado. Producto fresco en tarrinas y elaborados para llevar el arándano ecológico y sostenible de Bizkaia a desayunos, postres, acompañamientos de quesos y carnes.

Arándanos ecológicos

Diversificación agrícola

Agroturismo educativo

Dónde Encontrarnos

Ubicación: Barrio Concejuelo Loizaga, nº1, 48191 Galdames

Puntos de venta: [tienda online](http://tiendaonline.bizkaiberies.com) www.bizkaiberies.com, ferias y mercados locales de Enkarterri

Visitas guiadas: Programa Bat-Batean (rutas educativas al cultivo)

Contacto: info@bizkaiberies.com 635 625 724 <https://www.instagram.com/bizkai berries/>



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Un obrador autoconstruido con balas de paja y tejado verde que se mimetiza con el monte. Paredes de cal y arena levantadas por 300 voluntarios de todo el mundo . Auzolan moderno: WWOOF, voluntariado internacional, conocimiento compartido. Autonomía energética: placas fotovoltaicas y termosolar. Leña del monte (roble, ciprés, pino): árboles caídos, ramas de poda, palets reciclados. Talleres pedagógicos en escuelas, centros culturales, asociaciones. Un proyecto que enseña que lo imposible solo necesita ganas e imaginación.

Lo que no ves: Inercia térmica: las balas de paja regulan la temperatura sin energía adicional. Tejado verde que aísla y absorbe agua de lluvia. Mínima huella de carbono: materiales locales (paja, cal, arena), construcción sin maquinaria pesada, ciclo cerrado. Leña residual del bosque que previene incendios. Energía autoproducida: fotovoltaica y termosolar. Diseño bioclimático que integra el edificio en el paisaje sin herirlo. Un ejemplo de soluciones para vivir dentro de los límites planetarios. La transformación radical de dos artistas de Bellas Artes en panaderas que entienden el pan como escultura viva. AMa ORea esconde AMOR.

Ama Orea

La mirada integral que cuida y atiende

Desde 2019

NUESTRA HISTORIA

Hace quince años, Erika y Pedro vivían en Bilbao escribiendo sus tesis en Bellas Artes y soñando con irse al campo. En 2010 dieron el salto: se mudaron al valle de Karrantza y autoconstruyeron su obrador con balas de paja, tejado verde con la colaboración de 300 voluntarios de todo el mundo. Construyeron hasta el horno: diseño propio, plataforma giratoria con cremallera reciclada de hormigonera. Cuando el horno estaba listo, nació su primer hijo. Erika se convirtió en ama. El proyecto encontró su nombre: Ama Orea, masa madre. Desde entonces, esa mirada materna que cuida lo invisible rige todo.

QUÉ PRODUCIMOS

Diez tipos de pan elaborados con masa madre de cultivo propio y fermentaciones largas de 24 horas. Harina sostenible de pequeños agricultores. Panes de temporada: calabaza en otoño, frambuesa en primavera. Bollería que vuela los sábados: cruasanes, trenzas de canela. Galletas y granolas saludables. Biscochos de temporada (zanahoria, calabacín, algarroba...) y clásicos (limón y yogur, naranja confitada, kiwi...), brioche de chocolate y naranja, tartas para celebraciones... Todo horneado en horno de leña con madera del monte, sin prisa.

Diseño bioclimático Mínima huella Ambiental Pedagogía del pan Auzolan

Dónde Encontrarnos

Obrador Cezura 21, Karrantza

Venta: Nos encuentras cada miércoles en: **Karrantza** (Bar Grial, Unide, Cueva Pozalagua); **Bilbao** (Sania, Kresala, Kidekoop, ANTI liburudena, Lavin, Altea, Herbolera, Casa Juana), **Zalla** (La despensa de Josu), **Balmaseda** (Alas Nature, Landabaso), **Sopuerta** (Frutería Ondiz, Murrieta), **Algorta** (Hasteko, Basoan), **Trapaga** (Txira), **Barakaldo** (Herboristería Jone, Carnicería Javi), **Derio** (Dietética Bustamante).

Mercado: Sábados: Gure Lurreko Merkatua del Arenal (Bilbao), Mercado del Rebollar (Karrantza).

Contacto: amaorealabea@gmail.com www.facebook.com/amaorealabea www.amaorela.com

671557011



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: De cero operadoras ecológicas en 2006 a 246 hectáreas certificadas liderando Bizkaia (16% SAU), con 900 hectáreas de pastos comunales en proceso. Infraestructuras estratégicas operativas: Cocina Municipal desde 2012, comedor escolar 100% ecológico desde 2018, Belardi desde 2024, mercado mensual desde 2007, plataforma online con 106+ productos. Empleo rural creado, mejora de rentabilidad en explotaciones por circuitos cortos, más de 30 ganaderías sostenidas, incorporación de jóvenes al campo. Modelo pionero de compra pública funcionando con alianzas en Bilbao, Vitoria y comarca. Formación continua: 78 sesiones del Foro de Agroecología, Instituto en consolidación para 2026. Reconocimientos nacionales: premio "Ciudades y Pueblos que Alimentan" (2023), Mención Pacto de Milán (2017), sede Encuentro 2025 con 120 representantes estatales.

Lo que no ves: Red de colaboración donde la cooperación sustituye a la competencia creando un capital social fortalecido. Empoderamiento: baserritaras de sector en declive a protagonistas con voz en políticas locales. Transformación cultural hacia una alimentación sostenible y local. Cambio de narrativa: trabajar el caserío pasó de precariedad a proyecto viable con prestigio social. Gobernanza participativa fortaleciendo democracia local. Resiliencia territorial: capacidad de adaptación ante crisis, servicios ecosistémicos preservados, tejido social cohesionado. Dos décadas demostrando que poner la alimentación en el centro transforma identidad, economía y futuro del territorio. Beneficios ambientales: eliminación de agroquímicos, biodiversidad conservada, reducción de huella de carbono, prevención de incendios, suelos recuperados, tierras abandonadas cultivadas.

Municipio de Orduña

Producir, transformar y consumir en Orduña

Desde 2003



Video

NUESTRA HISTORIA

En 2003, Orduña enfrentaba la desindustrialización y el declive del sector primario. El Ayuntamiento trazó un plan estratégico apostando por el sector primario y activación económica a través del desarrollo de una estrategia alimentaria, con el apoyo de Bedarbide. En 2006 nace Ekoizpen Orduña, servicio de asesoría agroecológica. En 2007 se reactiva el mercado local. Entre 2012-2018 se pone en marcha la Cocina Municipal con compra pública local y el comedor escolar 100% ecológico. En 2020, durante la pandemia, se innova con venta directa digital. En 2024 se inaugura Belardi, primer centro cárnico de Bizkaia. Conectamos proyectos que individualmente serían frágiles pero unidos construyen resiliencia territorial, posicionando a Orduña como laboratorio replicable de transición agroecológica municipal en redes estatales e internacionales.

QUÉ PRODUCIMOS

Orduña construye un sistema alimentario local integral donde producción, transformación, comercialización, consumo público, formación y conservación ambiental funcionan como ecosistema coordinado. Ekoizpen Orduña actúa como servicio técnico y articulador: ofrecemos asesoría en transición ecológica, coordinamos el Foro de Agroecología (78 sesiones), impulsamos infraestructuras colectivas estratégicas, gestionamos un modelo pionero de compra pública alimentaria (comedor escolar 100% ecológico desde 2018), dinamizamos circuitos cortos de venta, ordenamos territorio y desarrollamos educación alimentaria transversal. Facilitamos espacios de gobernanza participativa donde productores organizados, instituciones públicas, comercios, entidades sociales, centros formativos y ciudadanía diseñan conjuntamente políticas alimentarias locales.

Estrategia alimentaria municipal

Dinamización rural

Resiliencia territorial

Dónde Encontrarnos

Ekoizpen Orduña - Servicio Municipal de Dinamización Agroecológica, Ayuntamiento de Orduña www.urduna.com ekoizpen@urduna.com

Mercado de baserritaras: primer sábado de cada mes en la plaza



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Doscientos menús diarios con producto local y ecológico desde 2012 para cuatro servicios públicos. Comedor escolar 100% ecológico desde 2018: más de 300 niños comiendo alimentos del entorno. Modelo pionero en Euskadi de gestión pública directa sin catering externo. Mercado estable para productores locales con pliegos que priorizan proximidad, temporalidad y certificación ecológica. Educación alimentaria integrada: comedor como aula, visitas a caseríos, talleres. Modelo de buena práctica, referente en red Gure Platera Gure Aukera, visitado por otros municipios.

Lo que no ves: La Cocina Municipal actúa como catalizador del ecosistema agroalimentario: su demanda institucional animó a productores a reconvertir a ecológico, dando seguridad a proyectos que sin ella serían frágiles. Educa paladares: una generación entera crece comiendo producto local y de temporada, formando preferencias alimentarias que exigirán lo local cuando sean adultos. Transforma familias: muchas descubrieron Orduñako Zaporeak y el mercado mensual a raíz de lo que comen sus hijos en el cole, convirtiéndose en agentes de cambio alimentario. Es modelo replicable: decenas de municipios la visitan y usan sus pliegos como referencia. Desde 2012, demostrando que cuando las instituciones ponen la alimentación en el centro, se transforma la economía local, salud comunitaria, relación con el territorio y cultura política del municipio.

Cocina municipal de Orduña

Cada menu es un acto de cuidado y futuro compartido

Desde 2009

NUESTRA HISTORIA

En 2009, Orduña daba un paso decisivo en su estrategia alimentaria: pasar del fomento del consumo individual a la restauración colectiva sostenible. El Ayuntamiento presentó el proyecto de Cocina Municipal para abastecer con alimentos locales las colectividades públicas, poniendo "la alimentación en el centro de los cuidados y la salud" desde lo público. La ubicación no fue casual: la cocina se situaría en la residencia de ancianos Arkupea, justo al lado de la escuela pública Urduna Herri Eskola. Esta cercanía física entre quienes comienzan la vida y quienes la han vivido plenamente simbolizaba el proyecto: alimentar con dignidad a toda la comunidad desde la infancia hasta la vejez.

QUÉ PRODUCIMOS

La Cocina Municipal de Orduña prepara diariamente unos 200 menús con producto local y ecológico para cuatro servicios públicos: residencia de ancianos Arkupea, comedor escolar de Urduna Herri Eskola, guardería municipal y centro de día.

Trabajamos con cocineras locales contratadas por el Ayuntamiento que elaboran comida in situ, garantizando frescura, calidad nutricional y adaptación a necesidades específicas (dietas especiales, alergias, menús de temporada). Nuestro modelo se basa en la compra pública alimentaria con criterios agroecológicos: los pliegos priorizan producto de proximidad, certificación ecológica y temporada. Compramos directamente a productores locales de Bedarbide y Orduñako Zaporeak, garantizando un mercado estable para baserritarras y dieta de máxima calidad para quien la come.

Compra pública alimentaria Producto local Educación alimentaria Intergeneracional

Dónde Encontrarnos

Cocina Municipal de Orduña, Residencia de Ancianos Arkupea
www.urduna.com



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Cuarenta y dos familias trabajando juntas durante más de dos décadas. Seis montes comunales recuperados bajo gestión agroecológica. Más margen económico: al controlar toda la cadena (desde el pasto hasta el plato preparado) el valor se multiplica por tres o cuatro frente a vender animales en pie. Con apoyo del proyecto europeo Pasture+, puesta en marcha de un obrador de platos preparados que da valor a partes antes descartadas (caldos, guisados, asados, patés, platos de casquería, bechameles). Empleo local directo e indirecto. Formaciones continuas para valorización cárnea. Alianzas funcionando: la cocina municipal compra productos de Belardi; comercios y hostelería recuperan vínculos con el sector ganadero local.

Lo que no ves: Transmisión generacional: los veteranos transfieren conocimiento a jóvenes que ven futuro en el caserío. Prototipo replicable: somos referentes estatales que demuestran que pequeños mataderos colectivos pueden funcionar. Ningún socio ha cerrado; al contrario, nuevas incorporaciones. El ganado pastando previene incendios forestales, mantiene el mosaico de paisaje que alberga biodiversidad, protege acuíferos y suelos sin químicos, y fija carbono en praderas vivas. Estos servicios ambientales (regulación hídrica, conservación de especies, mitigación climática) no tienen precio de mercado, pero sostienen la resiliencia del territorio.

Bedarbide

Del pasto al plato

Desde 2003

NUESTRA HISTORIA

Bedarbide nace en 2003 de una urgencia clara: los pastos comunales de Orduña estaban en deterioro, la ganadería tradicional perdía peso y los caseríos se enfrentaban al abandono. Las familias ganaderas del Alto Nervión decidieron organizarse para recuperar los montes comunales y construir una ganadería extensiva sostenible. Durante más de dos décadas, las 42 familias han tejido redes de confianza, recuperado seis montes comunales y participado en la Estrategia Alimentaria de Orduña. Durante más de diez años han impulsado un proceso colectivo para construir un centro de transformación cárnica, tejiendo alianzas con el Ayuntamiento, el servicio agroecológico Ekoizpen, fundaciones como Carasso y construyendo financiación compartida. Belardi, inaugurado en septiembre de 2024, es hoy el único matadero y obrador cárnico de Bizkaia.

QUÉ PRODUCIMOS

Bedarbide agrupa a 42 familias de explotaciones ganaderas extensivas y ecológicas que gestionan colectivamente más de seis montes comunales, practicando manejo holístico. Producimos carne de máxima calidad (vacuno, ovino, caprino, equino, porcino y aves) criada en libertad con alimentación natural y sin químicos. Somos formación (sala dedicada para nuevas generaciones), comercialización en circuito corto (abastecemos comedores escolares y residencias de Orduña con 200 menús diarios de kilómetro cero), innovación social (referentes de la red RITA) y cooperación territorial. Somos un movimiento agroecológico integral que articula producción, consumo, políticas públicas y conservación del medio rural.

Ganadería extensiva colectiva Relevamiento generacional Resiliencia del territorio

Dónde Encontrarnos

Asociación de Ganaderos Bedarbide, Orduña (Bizkaia), Alto Nervión. Tel. 946 78 11 22

Centro de Transformación Cárnica Belardi, Polígono Industrial La Rondina, Orduña

Punto de venta directa y visitas técnicas previa cita

Instagram: bedarbideelkarreta/ bedarbideelkartea@gmail.com LinkedIn: Bedarbide Elkartea



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Único matadero de Bizkaia. Multiespecie bajo un mismo techo: para pequeños ganaderos diversificados esto significa autonomía real. Tres empleos fijos, 30+ explotaciones ecológicas compartiendo infraestructura que ninguna podría costear sola. Abastece carne local a Cocina Municipal de Orduña: 200 menús diarios para comedor escolar (300+ niños), residencia Arkuea, guardería y centro de día. Del pasto de Orduña al plato del comedor escolar sin salir del municipio. Carne fresca, elaborados, platos cocinados 100% trazables cada día. Esto es resiliencia alimentaria que se come, que nutre, que educa paladares desde la infancia, que recuerda que los alimentos tienen origen, historia y cuidadores.

Lo que no ves: Infraestructura colectiva al servicio del pequeño productor. Ganaderías que cuidan animales con coherencia ahora pueden añadir valor: transformar, elaborar, vender directamente. El margen que capturaban mataderos lejanos vuelve a manos ganaderas. Esa rentabilidad recuperada que hace atractivo el relevo generacional. La complejidad del sector disminuye. Ejemplo vivo de colaboración estratégica: Bedarbide (productores), Ayuntamiento (administración), Fundación Carasso, UE construyendo juntos. Alimento local como estrategia territorial consciente. Modelo replicable que demuestra que la colaboración transforma territorios.

Belardi

Infraestructura colectiva para la transformación

Desde 2024

NUESTRA HISTORIA

Belardi nació cuando las explotaciones ganaderas de Orduña decidieron tomar las riendas de su futuro. Necesitaban rentabilidad para sus ganaderías extensivas. Necesitaban autonomía para elaborar sus productos. Necesitaban un matadero cercano que fuera suyo. La Asociación de Ganaderos Bedarbide (muchas ecológicas) lideró la visión. El Ayuntamiento de Orduña creyó en ella y con el apoyo de la Fundación Carasso y la Unión Europea (NextGenerationEU) la hicieron posible. En 2024, Belardi abrió como el único matadero y centro de transformación cárnica de Bizkaia. No es solo infraestructura. Es dos décadas de trabajo agroecológico en Orduña (cocina escolar local, mercados de productores, Estrategia Alimentaria Municipal) cristalizadas en un proyecto colectivo, que refuerza la viabilidad de un sector que está regenerando el territorio.

QUÉ PRODUCIMOS

Procesamos carnes de ganaderías extensivas locales: vacuno, ovino, porcino, aves. Sacrificios dos días por semana en matadero multiespecie. Sala de despiece para cortes básicos. Obrero de embutidos y cárnicos: chorizo, morcilla, patés, curados. Cocina de quinta gama: platos cocinados y conservas con carne 100% local. Punto de venta directo donde ganaderos y consumidores se encuentran sin intermediarios. Sala de formación para productores y comunidad que quieren aprender. Tres empleos fijos. Clientes en toda Euskadi y Castilla y León. Carne fresca que se convierte en producto elaborado con valor añadido.

Solución para la valorización de la producción Relevo generacional Cooperación

Dónde Encontrarnos

Asociación de Ganaderos Bedarbide, Orduña (Bizkaia), Alto Nervión. Tel. 946 78 11 22

Centro de Transformación Cárnica Belardi, Polígono Industrial La Rondina, Orduña

Punto de venta directa y visitas técnicas previa cita

Instagram: bedarbideelkarrea/ bedarbideelkarrea@gmail.com LinkedIn: Bedarbide Elkartea



IMPACTOS VISIBLES E INVISIBLES

Lo que ves: Economía fortalecida: baserritarras con precios más justos sin intermediarios. Empleos creados: jóvenes al campo. Marca local con más de 106 productos locales disponibles en múltiples canales: mercado mensual, tienda online, comercios, ferias. Cocina municipal compra nuestros productos para 200 menús diarios en colegio, guardería y residencia de mayores. Eventos fusionando cultura y agroecología. Turismo gastronómico: rutas a caseríos, catas de txakoli, otoño gastronómico, etc.

Lo que no ves: Construcción de marca de territorio: Orduñako Zaporeak trasciende lo meramente comercial para convertirse en identidad territorial. Impulsada desde la oficina de turismo municipal, esta marca colectiva posiciona a Orduña como comarca agroecológica de referencia. La marca funciona como paraguas que da visibilidad y legitimidad a pequeños productores que individualmente no podrían acceder a ciertos mercados. Se genera un efecto reputacional que beneficia al conjunto del sector primario local y atrae turismo de valor hacia la comarca. Mejora estratégica de canales de venta.

Orduñako Zaporeak

La marca colectiva del territorio

Desde 2013

NUESTRA HISTORIA

Orduñako Zaporeak nace en 2007 como marca colectiva para impulsar la producción agroecológica local, dentro del plan de revitalización de Orduña iniciado en 2003. Fruto de años de sensibilización, hacia 2013 las familias baserritarras conformamos la asociación: inicialmente 8 productores locales jóvenes con certificación ecológica, unidos para dar valor a nuestros productos. Durante la pandemia de 2020 innovamos con venta vía WhatsApp, y en 2021 lanzamos Baserrikko Zaporeak, nuestra web de venta online con más de 106 productos. Somos al mismo tiempo asociación, marca y estrategia de valorización que fortalece el vínculo entre productores y consumidores conscientes.

QUÉ PRODUCIMOS

Agrupamos amplia variedad de productos artesanales a pequeña escala: hortalizas frescas, frutas y mermeladas ecológicas, huevos camperos, lácteos (quesos de leche cruda, cuajadas), miel, conservas, txakoli de bodegas locales, e incluso caracoles ecológicos de Barraskibide (única granja de caracoles ecológicos de España).

Vendemos en mercado mensual presencial, tienda online, comercios de Bilbao y Vitoria, y proveemos comedores escolares y municipales de Orduña. Trabajamos en sinergia con Bedarbide y Belardi, completando la cadena alimentaria local con carne y lácteos.

Marca colectiva Colaboración local Estrategia alimentaria Turismo gastronómico

Dónde Encontrarnos

Orduñako Zaporeak Oficina de Turismo en Orduña, 945 384 384

Mercado: primer sábado/mes en plaza de Orduña, feria Gustoko (BEC)

Comercios locales en Orduña, Bilbao, Vitoria y valle del Nervión