

# Андалусия – истории за земеделие, животни и бъдеще

Валентина Васильонова

-1-



## Посещението в център за професионално обучение –

**Институт за земеделски изследвания и проучвания, рибовъдство и развитие на селските райони – в Хиноса дел Дуке**, в близост до Кордоба в Андалусия, бе интересен и полезен пример за връзка между наука, практика, обучение и резлизация в земеделието в трудни природни условия и с фокус върху устойчивост на дейността. Дейността на центъра бе представена от неговия директор – д-р Рейес Алонсо Мартин Колето, който е от самото начало в него.



Центърът е разположен в Графство "Los Pedroches", северно от провинция Кордоба – в най-слабо развития регион в Андалусия - на територията на 100 декара площ. В източната част на региона се отглеждат зърнени и житни култури, а западната част е резерват/защитена област. За това към него са адресирани специфични програми за развитие на региона, предоставени от европейски, национални и регионални фондове.



От създаването си през 1969 г. в центъра се провеждат систематични обучения за придобиване на професионални умения от мъже, жени и

млади хора, свързани със селските райони. Институтът работи в три основни направления – изследване, обучение и трансфер на знания и иновации – който формират устойчивостта.

Природните ресурси в тази област са силно ограничени, но културният ландшафт тук е уникален за Европа. Той е свързан с приготвяне на традиционни месни и млечни продукти, които се реализират на местния и регионалния пазар основно, но и на територията на цяла Испания и Европа. Съхраняват над 20 рецепти само за приготвяне на сирена, освен това прочутата иберийска шунка и „пата негра“ (в превод: черно копито, бут от дива иберийска свиня, приготвен чрез сушене в продължение на 2 години). Усилията на общността са да съхранят тези богатства чрез привличане и активиране на все повече млади хора в областта на екологичното, природосъобразно и устойчиво земеделие в региона.

Годишно в центъра се обучават 2400 души в 40 различни курсове. Предлагат 8 различни модула, всеки от по 240 учебни часа, със ясна практическа насоченост. Курсистите са преки мултипликатори на знанията и технологиите, които се развиват в института. Срещата със шест завършили обучение млади хора, които поемат отговорността да развиват свои собствени земеделски стопанства беше изпълнена с ентузиазъм и оптимизъм в бъдещето на региона. В Испания преобладават средните и малки стопанства. Средният размер на стопанствата тук е 13-20 дка. А големите стопанства се раздробяват на по-малки, главно между децата-наследници.

„...**В Испания, традиционно всички малади искат да учат в университет.**” – разказва д-р Рейес Колето – „Кризата, обаче, донесе и някои позитиви – днес всички искат да се включват в професионално обучение, да имат знания и занаят, които да приложат в живота си, да имат своя малък бизнес, който да управляват по модерен начин. Обществото ни става все по-чувствително

към еко- и био – темите. А какво по-добро поприще от биоземеделие и биоживотновъдство. В центъра наскоро дойде млада двойка, които са дипломирани ветеринарни доктори, имат ферма с 800 овце и следват в курса за биоживотновъдство и майстор – техници на сирене. Имаме курсисти – завършили агрономи, които се обучават за майстори на сирена, аптекар, учители, които не са си намерили работа по специалността и се обръщат към практическото обучение .”

Паралелно с това в института се развиват изследователска, проучвателна и консултантска дейност и трансфер на технологии в селскостопански предприятия и ферми от хранително-вкусовата и млечната промишленост, животновъдството, диверсификация на приходите и многократно използване на земята и пр. Сътрудничеството с други центрове и публични и частни институции, като университетите на Кордоба, Севиля и Уелва, сдружения на производителите и кооперативи е много успешно. Някои от интересните проекти са свързани със съхраняването и генетичното подобряване на кози и овце, които са типични за този регион.

Природните ресурси в тази област са силно ограничени – много малко вода, много слаби почви, силна ерозия, а климатичните процеси в последните години силно се влошават и почвите са изтощени от ползване. Има плата, които се разрушават и вече са загубили почвения си слой до гол камък. Това води до сериозни нарушения на екосистемите и до болести и зарази. В тази област се отглеждат главно жълждови дървета – дъбове, които след 2 години се разсаждат, за да се поддържат хранителните ресурси и почвеното разнообразие. При тези условия, обаче едва 1-2% от разсадените дървета оцеляват. Въпреки това усилията продължават, за да се съхрани живота в областта.

- 2 -

**С Ернестине Людеке** се срещнахме в съвместната ни работа по проекта АГРИСКИЛС. Тя връхлита с ентузиазма и светлината, която разпръсква, докато говори разпалено (с много думи и испански плам) за устойчивост, за природата, за животните, за най-прекрасното място, на което е посветила живота си – Дехеса „Сан Франциско“ в Санта Олая и за Испания, която чувства своя родина. Заплени ме с историята за „пътя на овцете“, за вълци, мечки и мулета – една стара испанска традиция, която освен културен има и природозащитен смисъл и в тяхната ферма още го следват... Всъщност тя е германка, която говори свободно няколко езика, в свободното си време се занимава с преводи от немски на испански и управлява фермата La dehesa Сан Франциско – ферма с екологично значение. La dehesa е уникална екосистема, която обхваща територията на Португалия и Андалусия в Южна Испания и е последната бариера на африканската пустиня, африканските ветрове и климатични явления към централна Европа. Развиващите се климатични промени са изключително сурови към почвите, биоразнообразието, водните ресурси, а прогнозите за опустиняване са още по-плашещи. Опазването и поддържането на тази екосистема е жизнено

важно не само за Испания, но и за Централна Европа. Формулата на успеха е да се поддържа баланс в агро-еко –системите по екстензивен начин, като се осигури поминък на хората, живеещи на тези територии.



Ернестине

Твърдо решена съм да видя отблизо какво е чудното в тази история. През март се срещаме на нейна територия - в нейната дехеса – по време на работен семинар по проекта за обучение на млади хора за устойчиво земеделие, Агрискилс. От резултата на този

съвместен проект (цялостна методика за обучение и разбиране, не само на ученици, по устойчиво земеделие) ще можем да се ползваме и у нас.

**Усещането за връщане назад във времето** и сливане с природата е от различния пейзаж, корковите дървета, тишината, свободно пасящите крави и мулета, хлопките на овцете и трите грамадни овчарски кучета. Няма телевизия, няма радио, само тишина и природа. Добре, че от кухнята на Мари Кармен се носи аромат на домашни гостби, което те заземява все пак. Неуморната Ернестине поставя правилата тук – тук ядем скромна, но чиста храна, така както са се хранили хората по тия места, няма сол, няма подправки, хлябът се пести, водата се ползва икономично – предстои сухия период да започне съвсем скоро, затова отсега събираме водата от



оскъдните валежи. Впечатленията са много, трябва ти време, за да ги премислиш. Затова отлагам писането за следващата ни среща – през октомври.

Ето ни отново в дехеса Сан Франциско – овцете са се върнали преди няколко дни от север.

Докато пием турско кафе (донесено от мен от Турция. Това събужда друг културен паралел – търся в шкафа съд, за да го сваря, джезве няма, но сръчната Мари Кармен изважда нещо, което може да мине за по-голямо джезве и с любопитство гледа какво правя, накрая възкликва – **тука приготвихме такова кафе преди много години, сега ползваме машината**), питам Мари Кармен валя ли тази

година, а тя ми казва: по-малко от миналата година, само веднъж, но сега чакаме пак малко дъжд.

В края на престоя ми сядаме с Ернестине, за да поговорим отново за нейната сбъдната екологична мечта в дехеса Сан Франциско. Усещането е за осъществената мисия на живота и.



*С Мари-Кармен и Ернестине – за кафето, дъжда и нещата от живота*

Всичко започва на световното изложение Експо -92 в Севиля, на което те двамата с мъжа си Ханс-Герд Неглайн отговарят за немския павилион. Самата Ернестине е културен директор на щанда. На това изложение се говори за устойчиво земеделие и опазване на природата. След изложението заедно със съмишленици – WWF – Испания, андалуското Бюрото за опазване на природата създават фондация Доняна, която има за цел да опзва екосистемите в ареалите на гнездене и почивка на птиците, които мигрират от Европа. Доняна е област в Южна Испания, на устието на река

Гуадалкивир в Атлантическия океан, известна още като най-голямото европейско летище.

През 1994 година основахме фондация Монте Медитеранео за опазване на природата, културното наследство и екосистемите в Европа.

Мечтата ни беше да правим земеделие по онзи традиционен пасторален начин, по който са го правили хората винаги, така че да няма никакви последици за природата, за природните ресурси и за обществото. Искахме да направим нещо ново, нещо значимо и устойчиво.

През 1997 година двамата с мъжа си купуват 600 дка ферма с коркови дървета и животни, за да я развият по устойчив начин. Начинът по който ние развиваме земеделието в тази дехеса, не замърсяваме нито почвата, нито водата, нито въздуха.

Първите 10 години бяха много трудни. Работехме наравно с работниците, за да въведем нова култура към земеделието, за да ги убедим в общата ни кауза и да ги мотивираме, а работниците ни наричаха луди. (Когато отидохме да купим фермата, се сблъскахме със съвсем различна от нашата културна реалност. Във вътрешния двор седяхме всички заедно – на една ръка разстояние, работниците стояха прави, а патронът се обръщаше единствено към техния „надзирател“. За тукашните нрави беше недопустимо патронът да разговаря с работниците си.)

Днес е много интересно – всички сме като едно семейство – работим заедно за една кауза – да защитим природата от суровите климатични промени тук, които са много видими в този край на Европа, да произвеждаме качествена храна, да предоставяме на хората занимание, свързано с природата, да създаваме още ферми, които работят по традиционен начин и осигуряват прехрана и печалба, както за бащите, така и за децата. Благодарение на нашата ежедневна работа и целенасочени усилия на територията на нашата ферма цялата хранителна верига е запазена и се самоподдържа чрез симбиозата на всички видове – фертилитетът на почвата, насекомите, птиците, животните, реколтата. В цялата ферма сме един управител, 2 работници в градината и за животните, 2 работници, които се грижат за реда в кухнята и центъра. По време на активния сезон наемаме няколко сезонни работници от близкото село Санта Олая. За покупките се грижа аз, за менюто също – тук се консумира само био храна от био продукти – трябва да се поддържа.

Корковите дървета са повече от 20 000 в тяхната ферма, някои от тях са на възраст 150-160 години, а реколтата (кората се бели) се събира на всеки девет години веднъж. За качеството на събирания корк най-важна е почвата – всички замърсявания в нея се отразяват на качеството, респективно на цената му. Корковите дървета са важни пък за животните, които се отглеждат във фермата на свободна паша – овце, крави, магарета, коне, кози. Животните чрез пашата, от своя страна, поддържат тревата и храстите да са в подходящо състояние, така, че да не пречат на растежа на дърветата. Самите животни наторяват по най-добрия начин почвата тук. На територията на фермата гнездят 60 вида птици, 2 от които са изчезващи – в това число и лешояда.

Философията тук е проста – всеки елемент от екосистемата поддържа природния баланс.

Тук отглеждат и дива иберийска свиня, от която произвеждат прочутата иберийска шунка и „пата негра“ (в превод: черно копито, бут от дива иберийска свиня, приготвен чрез сушене в продължение на 2 години). Животните пасат в изкуствено насадени букови гори.

През 2002 година започнахме да комерсиализираме продукцията, като идеята ни е да скъсим веригата между производителя и потребителя, за да може потребителя да знае от къде и при какви условия се отглеждат животните. Днес се занимаваме не толкова с икономическата устойчивост, колкото със социалната устойчивост. Тук, в Испания казваме: ако спечелиш една кесия, печелиш духа им на предприемачи. Това ни помага в маркетинга и оцеляването на пазара и икономическата криза.

Поддържането на биологичното разнообразие и взаимодействието между земеделие и животновъдство по биологичен начин – т. е. традиционните методи на развиване на земеделие и животновъдство - се отплащат с по-добра продуктивност на стопанството и носи печалба. В

същото време ползваните методи се развиват и ползват така, че да увеличават продукцията и използват по-най-добър начин ресурсите, с които разполагаме.

**Днес предизвикателствата са от друг характер** – пазарът е враждебен към такива като нас, които произвеждаме органична храна.

Освен това, хората тук не отдават голямо значение на екологичните проблеми. Голяма част от младите хора не получават никакви знания за екоравновесието нито в училище, нито другаде. Цяло поколение испанци е изгубено за земеделието и природата. Нашата задача е да наваксаме с пропуските. Това е възможно чрез промяна на мисленето у хората и обръщането им с лице към тези проблеми. Затова работим много сериозно с млади хора, не само испанци, но и от цяла Европа, срещаме ги, разширяваме хоризонти, показваме работещи решения.

Разширяваме работата си, като организираме кампании за набиране на средства за опазване на природното и културно наследство, организираме различни обучения и курсове за млади хора, които искат да се занимават с биоземеделие или просто да се докоснат до автентичния начин на живот сред природата, посещения за ученици и деца, приемаме практиканти от различни европейски страни, които се интересуват от биоземеделие и културен обмен. Слава богу днес Европа предлага огромни възможности за младите хора за мобилност, учене, обмен, разширяване на хоризонтите - програма Еразъм плюс е само един от тези инструменти. През нашата ферма са минали над 800 души от Европа, Южна Америка, Африка, които са намерили вдъхновение тук при нас да се посветят на природата. Имаме лятно училище по английски за деца от градовете. Това което им показвам тук е, че работата е интересна и обикновена.

Нашата ферма е национален парк – в нея имаме 2 исторически руини, едната от които я реставрирахме и превърнахме в място за наблюдения, изследвания за учени – природоизследователи. Тук много млади учени-орнитолози правят наблюденията и опитите си за научните си разработки. Наблизо е обиталището на лешоядите, които ние храним веднъж на две седмици. Другата предстои да довършим скоро, но тя ще е център за природосъобразен живот и съмишленици.

Питам Ернестине, която познава България, какво би казала на българите. Тя е категорична: „ **Вие имате предимството да имате всичко – чиста природа, ресурси, опит, традиции. Използвайте ги – омесете сами хляба си, бъдете креативни, бъдете осъзнати за случващото се, светът е отворен.**”

**София, март – октомври ноември, 2015г.**



*\*Тази статия с малки съкращения бе публикувана в списание **Агрозона**, брой 52, януари 2016г, под вещата редакция и споделен ентузиазъм на честния журналист - радетел за справедливо земеделие в България и светъл приятел Светлана Трифоновска. Благодаря!*