



Kaasrahasanud  
Euroopa Liit



**Koostööprojekt „Viru LEADER võrgustiku tugevdamine“  
„Inspiratsiooni ja motivatsiooni õppereis Hispaaniasse – Baskimaale 2026“  
11.-17.september 2026.a. aruanne**

Inspiratsiooni ja motivatsiooni õppereis Baskimaale – paikadesse, kus näeme rahulikku, lõunamaiselt kulgevat elu Biskaia lahe ääres. Kõikjal laiuvad tihedalt puudega kaetud mäed, ajaloolised vaatamisväärsused ja sõbralikud linnakesed. Sellel müstilisel rahvusel on omapärane ja salapärase ajalugu ning eriline kultuur, täiesti iseomane keel – mis ehk kõige tähtsam – asetsemine maailma gastronoomses tipus, muudavad Baskimaa kohaks, mida peaks iga toidust ning veinist lugu pidav inimene külastama. Selliste algteadmistega alustasime 11. septembri esimestel tundidel teekonda Baskimaale.

Meie lennureis möödus ilma ühegi viperuseta ja maandusime just täpselt õigel ajal lõpp-punktis Bilbaos, mis on Baskimaa suurim linn oma 346 933 elanikuga (andmed 2025 a). Baskimaa asub Põhja-Hispaanias Biskaia lahe ääres, Prantsusmaa piiri lähedal. Ametlik Baskimaa pindala on 7 234 km<sup>2</sup> ja elanikkond umbes 2,2 miljonit (2025). Baski keelt räägib ca 89 000 inimest.

Saabumise ilm oli meie eestlastest grupi jaoks tavaline Eestimaa suveilm, kus kraad ei tõusnud palju üle 20 pügala. Lennujaamast väljudes võttis meid peale kokkulepitult kohalik turismibuss koos väga abivalmis kohaliku bussijuhiga, kes sõidutas meid ka hiljem planeeritud sihtpunktidesse kogu Baskimaa reisi vältel.

Tuleb au anda meie grupi giidile, kelleks oli mõnusalt tugeva ja selge häälega Germalo Reisi pikaajaline giid - Heigo Sähk, kes kohalikega suhtles peamiselt hispaania keeles ja kelle teadmised Baskimaast ja üldse kõigest olid väga laiapõhjalised. Tema jutt oli selge, huvitav ja ka humoorikas.



Ja nii me siis sõitsime Bilbao lennujaamast oma majutusse, mis asus ühe tunni sõidu kaugusel Zarauzi linnakeses ja kuulasime giid Heigo mõnuses hääletämbri infot ja jutustusi Baskimaast.

Sai me teada, et

Baskimaa on suurte kontrastide maa: iidsus ja uuenduslikkus käivad käsi käes. Baskimaa on kultuuriliselt ja majanduslikult eriline piirkond, kus kohtuvad tugev kohalik identiteet,

ajaloolised traditsioonid ja kaasaegne tööstus ning innovatsioon; see on piirkond, mis ühendab mägede ja mere, traditsioonilise ja modernse, kohaliku ja rahvusvahelise.

Baskimaa tähendab kahte asja: ametlik Hispaania autonoomne piirkond Euskadi (Araba/Álava, Bizkaia, Gipuzkoa) ja laiem kultuuriline Baskimaa ehk Euskal Herria, mis hõlmab lisaks Navarrat ning Prantsusmaa alasid Lapurdi, Nafarroa Beherea ja Zuberoa.

Rahvastik on vananev, keskmine vanus 46 aastat; umbes 62% elanikest oskab baski keelt (euskara), mis on ainulaadne keeleisolaadi staatuses keel, mis ei kuulu indoeuroopa keelte hulka; Baskimaa



identiteedi keskmes on keel ja kultuur.

Baskimaa on üks Hispaania jõukamaid ja tööstuslikumaid piirkondi, kus SKT elaniku kohta on ligi 44 000 eurot; tööstus moodustab olulise osa majandusest, eriti metallurgia, masinaehitus ja autotööstus; tugev on ka teadus- ja arendustegevus ning innovatsioon; turism moodustab umbes 7% SKT-st, keskendudes kultuurile, gastronoomiale, linnadele ja loodusele.

Maastik on mitmekesine: Atlandi rannik, mäed, orud ja kuivemad lõunapoolsed alad; kliima on valdavalt Atlandi ookeaniline põhjas ja Vahemere-laadne lõunas; ühel pool mäeahelikku võis olla pruuniks kõrbenud maa januste taimedega ja teisel pool mäeahelikku lokkas roheline rikkalik taimeistik.



Baskimaa ajalugu on mitmekihiline, hõlmates vanu õigusi (fueros), Gernika statuudi, autonoomiat, Karlistide sõdu, Hispaania kodusõda ja Franco diktatuuri repressioone; tänapäeval on Baskimaa autonoomne piirkond, oma parlamendiga, valitsusega ja ametliku keelega (baski ja hispaania).

Tuntud on baskide köök oma traditsioonide ja mitmekesisusega; see on unikaalne segu mere- ja mägitoitudest, mis peegeldab piirkonna loodust ja ajalugu; see on elav ja mitmekesine kultuur, mis ühendab traditsioonid ja kaasaegse loomingulisuse, pakkudes rikkalikku maitseelamust nii kohalikele kui ka külalistele.

Baski köök Biskaia piirkonnas – saiad, leivad tehakse roomaajast retseptide järgi: sama nisu sort, sama retsept, sama tehnoloogia jne. Roogade retseptid säilitatakse ja pärandatakse põlvest põlve, ning nad on hõimu-klanni ühisvara. Ka on üks unikaalne iidne traditsioon, kus mehed teevad Meeste kokkamise klubides meeste süüa ja ilmselt see on üks põhjustest, miks Baskimaa on maailmakuulus oma gastronoomia poolest, kus on palju Michelin tärniga restorane. Baski toidukultuur on väga kogukondlik ja sotsiaalne. Toitlustusasutused, turud ja restoranid on olulised kohtumispaidad, kus jagatakse nii toitu kui ka lugusid. Traditsioonilised toidud ja retseptid on tihedalt seotud kohalike pühade ja sündmustega, säilitades ajaloolist pärandit. Baski köögis on tähtsal kohal mereannid, eriti grillitud kala, kalmaarid, tursk ja anšoovis. Lambapiimast valmistatakse kuulus Idiazábal juust, mis on piirkonna gastronoomia sümbol. Pintxod ehk väikesed suupisted baarides on igapäevase söögikultuuri lahutamatu osa, mida süüakse koos veini, õlle või siidriga. Kuulus baski juustukook ehk "tarta de queso" on Baskimaa gastronoomia üks armastatuid magustoite. See on saanud rahvusvaheliselt populaarseks tänu oma unikaalsele maitsele ja lihtsusele.



Baskimaa veinid on toidukultuuri oluline traditsioon. Peamised veinipiirkonnad Baskimaal on: Rioja Alavesa ja Txakoli piirkonnad. Rioja Alavesa asub Álava provintsis lõunas ning on tuntud oma kvaliteetsete punaste veinide poolest, mis on osa laiemast Rioja veinipiirkonnast. Txakoli veinid on aga valged, kerged ja värsked, ning neid toodetakse peamiselt Bizkaia ja Gipuzkoa rannikualadel. Veinipiirkonnad on tihedalt seotud

kohaliku toidukultuuriga ning veinide degustatsioon ja veiniturism on kasvav sektor. Rioja Alavesa veinid on rahvusvaheliselt tunnustatud ning Txakoli veinid pakuvad unikaalset ja värskendavat alternatiivi traditsioonilistele valgetele veinidele.

Tegelikult rääkis giid Heigo veel palju-palju rohkem ja palju põnevam, aga vähe maganud ja õiste lendudega väsinud aju lihtsalt palju rohkem meelde jätta ei suutnud. ☺ Majutusse jõudnuna suundusid vist küll kõik grupiliikmed kohe oma tubadesse, et suur väsimus korra siruli visates välja

puhata.

Õhtueineks koguneti hotelli restorani. Vastavalt giid Heigo pajatustele baski köögi tuntuks olid meie inimeste ootused suured. Oma telefoni äpiga baski- ja hispaaniakeelsetest menüüdest tõlkides saadi mingit aimu tellitavatest toitudest. Kui toidud lauda toodi ja sööma asuti, oli üllatus suur.... gurmeetoitudest oli asi ikka väga kaugel. Põhjuseks pakuti meie inimeste poolt, et kokk jäi haigeks ja lihtsalt keegi pidi asendama... ☺ Nali naljaks, aga see jäi ka viimaseks õhtusöögiks selles hotellis. Tuleb taas anda giid Heigole, kes kõik ülejäänud söögikorrad viis grupi sinna, kus kõik rahule jäid! Aga eks giid ju ka kordas mitmeid kordi, et tegemist on Baskimaal väga tugevate kontrastidega. Eks seda saime siis tunda ka toidu kohapealt.

Õhtul sai veel veidi Zarauzi linnakesega tutvuda ja pikal rannapromenaadil jalutada. Tugevad ja vahused merelained löid randa. Tegemist oli surfipiirkonnaga, kus päeval sai igal ajahetkel näha kümneid ja kümneid surfajaid. Õhtuhämaruses hotelli tagasi jalutades tabas enamusi meist suur üllatus! Meri oli kadunud ja jätnud järele paarisajameetrise liivaranna! Saime teada, et tegemist on tõusu ja mõõnaga, mida paljud meist ei olnud varem näinud! Biskaia lahes võib merevee tase tõusu ja



mõõna ajal isegi kuni 6 m erineb. Hiljem nägime ka paate, mis päeval loksusid kummaliselt keset vett ja hilisõhtul liiva peal lamasid.

Mainima peab kindlasti ka seda, et silma torkas Hispaania meeste suhtumine lastesse. Väga palju oli näha lapsi ja noori koos isadega, aga ka koos peredega, jalutamas või tegutsemas. Meeste silmad särasid, kui nad suhtlesid või tegutsesid koos lastega, olgu need siis omad või võõrad. Ekskursiooniprogrammid, mida läbisime, olid mõeldud ka lastele. Need olid lihtsasti arusaadavad, näitlikud ja lühikesed. Nii meile, kui ka lastele.

Videoprogrammid olid lõbusad, samas informatiivsed. Arusaadavad nii täiskasvanutele kui ka noortele. See meeldis, et Baskimaal oli mõeldud paljudes aspektides ka noortele ja nendega arvestatud.

Meeldis ka see, et Baskimaa õppereisi vältel külastati nii palju erinevaid kohti, et kõik osalejad said kindlasti midagi kasuliku ja mõtteainet nii enda kui ka oma organisatsiooni või firma jaoks.

Piret ja Kaido

## 12.september

### Petritegi Siidrifarm

Esimest õppepäeva alustasime Petritegi siidrimaja külastamisega, et tundma õppida siidrikultuuri ajalugu, traditsioone ja tootmisprotsessi.

Baski siidrikultuuri kirjalikud viited ulatuvad vähemalt keskajani. Baski siidrisektori ajalookäsitlus toob ühe tuntud varase tunnistusena esile juba 12. sajandi palveränduri Aymeric Picaud', kelle kirjeldustes esinevad baskide õunad ja siider. Kohalikud fuerod kaitsesid keskajal isegi õunapuid, õunaaedu ja siidrikaubandust.

Siider ei olnud pelgalt luksusjook. See oli igapäevane jook; talumajapidamise toodang; kaubaartikkel; meremeeste proviant. Suur õitseag saabus 15. ja 16. sajandi paiku, kui Baskimaa ranniku majandus, merendus, rauatööstus ja laevaehitus kiiresti arenesid. Baski siidrisektori ajalooallikad räägivad kunagi enam kui tuhandest siidrit valmistavast talust üle kogu laiema Euskal Herria.



Turismiamet paigutab Petritegi ajaloo alguse 1526. aastasse. Tänapäeval juhib ettevõtet Otaño-Goikoetxea perekonna viies põlvkond. 2024. aastal moodustasid umbes 80% toodangust



kvaliteedimärgisega looduslikud siidrid, sealhulgas DO Euskal Sagardoa ja Gorenak-kategooria siidrid. Lisaks toodetakse vahuveinisiidreid, ühe õunasordi ehk monovarietaalseid siidreid, ökoloogilist õunamahla, siidripõhist vermutit jm. nii kodumaisele turule kui ka ekspordiks.

Petritegil on praegu umbes 10 hektarit oma õunaaedu ning tehakse koostööd enam kui 40 kohaliku õunakasvatajaga. Siidrite valmistamisel kasutatakse umbes 25 õunasorti. Nende

hulgas on näiteks Urtebi Txiki, Urtebi Haundi, Moko, Txalaka ja Goikoetxea.

Saime degusteerida ja osa saada erinevate siidrite maitseelamustest.

Leo

### S.A.T. Lacturale grupp

Külastasime S.A.T. Lacturale gruppi, mis on esimene integreeritud piima tootja kogu riigis. See ettevõtte on saanud 50% kaasrahasutatud toetuse Euroopa Regionaalarengu Fondilt ERDF programmist 2014–2020 raames Navarras.

Lacturale piimakarja tõuaretuskeskus on üks Lacturale grupi farmidest, mis on külastajatele avatud koos giidiga. Külastajad saavad tutvuda piima teekonnaga selle päritolust kuni tarbimiseni selgitavate paneelide ja audiovisuaalsete näituste abil. SAT Lacturale grupp koosneb Navarra piimakarjakasvatajatest, kes asuvad Navarra loodeosas, loodusliku piimatootmise piirkonnas. Ettevõtte kuulub 100% kohalikele põllumeestele. Lacturale tegutseb aastast 2008 ning on esimene kõrgtehnoloogiline integreeritud piimatootmise projekt



riiklikul tasandil Hispaanias. Nende eesmärgiks on toota piima ning turustada seda kaasaegsete süsteemide, seadmete ja laudafunktsionaalsuse ning uuendusliku turustamissüsteemi kaasabil.

Laudas oli Lely Astronaut robotlõpsikompleks, kaasaegsete ja loomade heaolu tagavate süsteemidega. Lauda biojäätmel omakorda vääringdatakse biogaasiks. Visuaalselt tundus, et tehnoloogia on pärit Saksa ettevõttelt EnviTec Biogas AG. Kogu majandamine on suunatud keskkonnasäästvale tootmisele.

CODINNA soovib Lacturale'i selle toiteväärtuse ja esimese Navarra integreeritud tootmises sertifitseeritud

piima tõttu. Navarra ametliku toitumisspetsialistide ja dietoloogide kolledži CODINNA/NADNEO logo kantakse kümnele miljonile üheliitrisele piimapakile aastas, 800 000 kuus, ja 1,7 miljonile kuuepakilisele karbile. See algatus tuleneb Navarra toitumisspetsialistide ja ettevõtte Lacturale koostöölepingust, mille kaudu viiakse läbi mitmesuguseid kommunikatsioonitegevusi. Nende hulgas soovitatakse Lacturale avalikkusele kui Hispaania juhtivat integreeritud piimatootmise kaubamärki. Seega lisab Lacturale oma täis-, poolrasvase ja lõssipiima paksidele koos logoga fraasi „Navarra ametliku toitumisspetsialistide ja dietoloogide kolledži soovitatud kaubamärk“



Piim kogutakse kõigist farmidest 24 tunni jooksul pärast lüpsi ja töödeldakse vähem kui 12 tunni jooksul, et säilitada selle omadused. Lisaks tehakse igapäevaseid analüüse ja kvaliteedistandardid on rangemad, eriti bakterioloogia ja soomatailiste rakkude arvu osas. Loomade heaolu osas on eriti tähelepanuväärne integreeritud tootmissüsteemide abil toodetud piim, mille söödast vähemalt 80%



on looduslik sööt (rohi ja mais). See aitab kaasa ka autentsemale maitsele ja parematele organoleptilistele omadustele (maitse, aroom, värvus ja järelmaitse). UHT-kuumtöötlus viiakse läbi otsese aurustusteemi abil, mis aitab säilitada piima omadusi.

Miks tarbida kvaliteetset piima? Piim, iidne toit, sisaldab kvaliteetset valku ja teisi olulisi toitaineid, nagu kaltsium, fosfor, kaalium ning vitamiinid B2 ja B12. Piim on toitainerikas toit, millel on selged tervisele kasulikud omadused. Piim on hea luude tervisele, sest see sisaldab valku, kaltsiumi ja fosforit, mis aitavad säilitada normaalseid luid. See annab ka kaaliumi, mis aitab säilitada normaalset vererõhku; vitamiini B2, mis kaitseb rakke oksüdatiivsete kahjustuste eest; ja vitamiini B12, mis aitab kaasa immuunsüsteemi normaalsele talitlusele.

Lepingus kavandatud mitmesuguste tegevuste hulgas kavatsevad mõlemad pooled korraldada Navarra elanikele informatiivse sessiooni, mis keskendub kolmele põhivaldkonnale: piima toiteväärtuse ja selle mõju tervisele esiletõstmine olenevalt tootmismudelist (jätkusuutlikkus ja

tervis), piima ja jogurti tarbimise olulisus tervise ja haiguste seisukohast ning piima ja jogurti tarbimist ümbritsevad müüdid.

Saime ka ise maitsta selle farmi toodetud jogurtit, piima ja juustu, mis olid väga maitavad ning kvaliteetsed. See pani mõtlema, et ka Eestis võiksime sellistele algatustele rohkem tähelepanu pöörata ning teha rohkem teavitustööd ja kampaaniaid piimatoodete tarbimise kasulikkusest ning nende rollist tervislikus toitumises.

Anna ja Maido

## Pamplona

Navarra pealinna Pamplona külastus andis meile võimaluse tutvuda Hispaania ühe huvitavama piirkonna ajaloo ja kultuuriga.

Reisi jooksul tutvusime Pamplona vanalinnaga ning linna ajalooliste paikadega. Jalutasime mööda vanu tänavaid ja saime aimu milline oli linna elu varasematel sajanditel. Korruste juurde ehitamine erinevatel aegadel on hästi näha kuna materjali erinevus ja stiil muutub.

Olulisel kohal on Pamplona ajaloos ka linna kindlustused, mis on tänapäeval hästi säilinud ja annavad tunnistust linna strateegilisest tähtsusest. Tutvusime ka linna sümboliks kujunenud härjajooksu traditsiooniga, mis toimub San Fermíni festivali ajal. Traditsioone, nende hoidmist ning edasi kandmist hoitakse au sees, et tulevased põlvkonnad ka neist osa saaks.

Saime teada, et Navarra köök põhineb suuresti kohalikel ja hooajalistel toorainetel. Piirkond on tuntud oma kvaliteetsete köögiviljade, eriti spargli, artišokkide, paprikate ja tomatite poolest. Samuti on olulisel kohal kohalikud juustud, liha, sink ning Navarra piirkonna veinid.

Pamplonas oli huvitav tutvuda ka pintxos'e kultuuriga. Pintxos on väikesed suupisted, mida pakutakse baarides ja restoranides ning mille valmistamisel kasutatakse sageli kohalikke tooraineid.

Need ei ole ainult toit, vaid oluline osa kohalikust suhtlemis- ja elustiilist. Erinevaid pintxos'e proovides saime paremini aru, kuidas toit on seotud Navarra kultuuri ja igapäevaeluga. Traditsioonid, kohalikud toorained ja nende kasutamise viisid annavad edasi teadmisi ja kombeid, mis on kujunenud põlvkondade jooksul.

Aili



### 13.september San Sebastian

Õppereisi üheks meeldejäavamaks päevaks kujunes San Sebastiani ehk baskikeelse nimega Donostia külastus. Linn andis väga hea võimaluse näha, kuidas ühe piirkonna ajalugu, loodus, kultuur, toit, ettevõtlus ja kogukond võivad moodustada tugeva terviku. San Sebastian ei jätnud



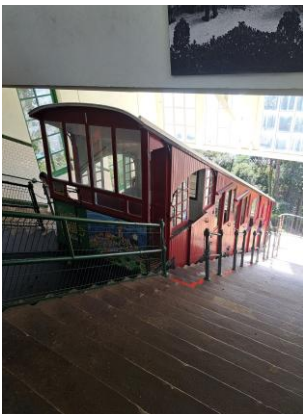
mulle muljet lihtsalt kauni turismilinnana, vaid eelkõige paigana, kus kohalikku identiteeti osatakse teadlikult hoida, väärtustada ja kasutada piirkonna arendamiseks. Giidi jutust jäi kõigepealt meelde linna väga tugev seos asukohaga. San Sebastián paikneb mere, Urumea jõe ning Urgulli ja Igeldo mägede vahel. La Concha karbikujuline laht on linna üks tuntumaid sümboleid ja nii tõepoolest ka on - Santa Clara saar selle keskel, justkui pärliks. Giidi mõtte, et San Sebastián ei saa mõista ilma selle

maastikku vaatamata, võtab linna olemuse hästi kokku. Linna ajalugu on olnud väga sündmusterohke. San Sebastián sai linnaõigused juba ligikaudu 1180. aastal ning kujunes strateegiliseks sadama- ja piirilinnaks. Eriti mõjus oli lugu 1813. aastast, mil Napoleoni sõdade ajal linn pärast vallutamist peaaegu täielikult hävitati. Sellele vaatamata otsustasid elanikud linna samasse kohta uuesti üles ehitada.

San Sebastián arengus oli oluline ka 19. sajand, mil linnast kujunes kuninglik kuurort. Kuninganna Isabel II hakkas siin suvitama ning hiljem rajati kuninganna María Cristinale Miramari palee – „Vaata merd“ . Koos kuningakojaga tulid linna aristokraadid, hotellid, restoranid, promenaadid, teatrid ja kasiinod. Sellest ajast pärineb suur osa tänasest elegantsest linnapildist. Samas ei ole linn jäänud kinni ainult oma ajaloolisse pärandisse. Kõrvuti Belle Époque'i



hoonete, vana sadama ja ajalooliste tänavatega on linnas kaasaegne arhitektuur ja kunst. Hea näide oli Eduardo Chillida „Peine del Viento“ ehk „Tuule kamm“, kus kunst, kaljud, meri, tuul ja lained moodustavad ühe terviku. Samuti Kuursaali kaasaegne hoone. See näitas hästi, et modernsus ei pea



tähendama kohaliku eripära kaotamist. Mereäärne asukoht on mõjutanud siin nii kalandust, kaubandust ja sõjandust kui ka hilisemat turismi ja kuurordikultuuri. Linna jõuame hommiku tundidel, sammume promenaadi mööda Igeldo mäe jalamile, et sõita üles funikulööriga. Promenaadil on juba tunda elevust ja rõõmu, mida kogunev rahvas kannab. Funikulöör on truuks jäänud ajale, räägib lugusid juba enne sisse astumist. Sõit ajakihtides, mis nii ilusal viisil harmoneeruvad kaasajas lõpeb Igeldo mäel, kus ränd ajas ja ruumis jätkub. Ült on näha, milleks valmistuti jalamil - see on Bandeira de La Concha, merel sõudmise regatt aastast 1879. Platvorm on täitunud kaasa elavatest kohalikest ja turistidest. Meie jaoks oli väga eriline sattuda linna just sellel päeval, sest tegemist ei olnud turistidele korraldatud näidisetendusega, vaid kohalike jaoks väga tähtsa

päris võistlusega, sest tänapäeval on see üks Baskimaa prestiižsemaid meresõudevõistlusi.

Võisteldakse traineradega, pikkade ja kitsaste sõudepaatidega, mis on välja arenenud traditsioonilistest kalapaatidest. Paadis on 13 sõudjat ning üks tüürimees. Eriti huvitav oli teada saada, et selline sõudmine ei sündinud algselt spordina. Kalurid pidid kiiresti avamerele jõudma ning pärast kalapüüki võimalikult kiiresti tagasi sadamasse tulema, sest varem saabunud paat võis oma saagi eest saada parema hinna. Seega muutus kunagine raske töö aja jooksul võistluseks ja

tänapäeval professionaalseks spordiks.

Ka võistlus ise on palju tehnilisem, kui kõrvalt vaadates arvata võiks. Meeste tavapärane distants on 5556 meetrit ning sõidu jooksul tehakse kolm 180-kraadist pööret ehk ciaboga't. Tüürimehel on väga tähtis roll, sest lisaks paadi juhtimisele peab ta arvestama lainete, tuule, hoovuse ja pöörde trajektooriga. Seetõttu ei ole see ainult jõu- ja vastupidavusala, vaid nõuab väga head meeskonnatööd ja taktikat



Sõudevõistluse juures avaldas mulle muljet kohalike inimeste tugev kaasaelamine. Klubidel on oma värvid ja toetajad ning võistlus ühendab terveid kogukondi. Võidulipp ehk bandera on klubile suur au ja prestiiži sümbol. Näiteks Orio sõudeklubi traditsiooniline värv on kollane ning nende poolehoidjaid oli linnapildis väga hästi näha. Meeste võistluse võitiski Orio sõudeklubi, mis muutis õhkkonna eriti emotsionaalseks.

Linn on täis puhkehetki veetma kutsuvaid parke, pinke, kohvikuid, terrasse. Liigsest turistide hulgast praegu jälgi pole. Pärast võistlust vanalinnas jalutades oli hästi tunda, kui oluline see sündmus kohalike jaoks tegelikult on. Tänavad olid inimesi täis, kõikjal liikus elevil rahvahulk ning õhus oli rõõmus ja pidulik meeleolu. Oli näha, et inimesed elasid oma klubidele siiralt kaasa

ning võit tõi vanalinna kaasa tõelise juubeldamise. See ei olnud lihtsalt üks spordiüritus, vaid kogu linna ühendav sündmus, mis tõi inimesed tänavatele kokku.

Promenaadil märkas inimesi, mis kestnud alles mõne päeva, mitmendat korda, kui paljud täiskasvanud lapsed olid tulnud oma emade- isadega jalutama, lükates ratastooli või toetades põduraks jäänud vanemat. Meil seda nii tugevalt näha pole. Selliseid paare nägin reisi lõpuni ohtralt, Ka väikeses Zarautzis hakkasid nad juba tuttavaks saama. Tunnen, et Baskimaa ja baskid on meile sarnasemad, kui muud lõuna eurooplased.

Sain reisilt kinnitust, et ka Virumaal ei pea piirkonna arendamiseks alati midagi täiesti uut välja mõtlema. Meil on olemas oma lood, inimesed, kohalik toit, pärand, loodus ja ettevõtted. Pigem tuleks neid paremini omavahel ühendada ja nähtavaks teha. San Sebastián näitas mulle, kui oluline on koostöö erinevate osapoolte vahel ja kui tugevaks võib üks piirkond saada, kui inimesed tunnetavad ühist identiteeti ning tegutsevad selle nimel koos.

Samuti sain reisilt uusi mõtteid oma tegevuseks turismi ja majutuse valdkonnas. Külastaja ei otsi ainult ööbimiskohta või ühte vaatamisväärsust, vaid terviklikku elamust. Majutus, toit, kohalik ajalugu, loodus, sündmused ja inimesed saavad üksteist toetada. See paneb mind rohkem mõtlema sellele, kuidas ka oma piirkonnas külalisele kohalikku lugu ja piirkonna võimalusi paremini tutvustada.

Klaarika ja Karoliine



### Baskimaa kulinaaria- pintxosid

Tõelise gurmaanide maiuspalana näitab baskide köök välja samasugust mitmekesisust nagu ümbritsev loodus ja merigi. Seal on kõike justkui külluses.

Atlandi ookean annab rohkelt kala ja mereande, mägi-aladel kasvatatakse lambaid ja veiseid ning sisemaal köögivilju ja viinamarju. Seetõttu kohtuvad Baskimaa köögis kalurite, karjaste ja talupidajate vanad toidutraditsioonid tänapäevase restorani kultuuriga.

Baski köögi tähtsaim põhimõte on kvaliteetne ja värske tooraine. Maitseaineid kasutatakse pigem tagasihoidlikult ning esile tõstetakse kala, mereandide, liha ja köögiviljade loomulik maitse. Väga

olulised on hooajalisus, grillimine ja valmistamistehnika.

Reisi üheks põnevaimaks kulinaarseks kogemuseks olid pintxod. Need on Baskimaa kohvikutes pakutavad väikesed tikusuupisted. Nimetus tuleneb hispaaniakeelsest sõnast pinchar, mis tähendab torkamist.



Meie maitstud pintxode hulgas olid nii väiksed võileivaampsud, täidetud merisiilikud kui ka traditsioonilised oliivi, marineeritud Ibarra pipra ja anšoovisega suupisted ehk Gildad.

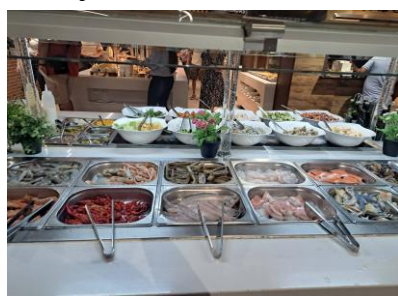
Kala- ja lihatoitude väljendavad hästi Baskimaa köögi põhimõtet: vähe koostisosi, suurepärase tooraine ja täpne tehnika. Silma hakkas ka see, et sooja toidu juurde ei lisata värsket salatit. Salat on alati tellitav eraldi roana.

Tähelepanu väärib ka Baski juustukook, mis oli tõeliselt sametise sisuga ja hõrgu maitsega. See oli hea näide sellest, kuidas vähestest koostisosadest võib

sündida meeldejääv magustoit.

Mägipiirkondade kuulsaim toode on aga Latxa lammaste piimast valmistatud Idiazabali juust. Kohalikest jookidest on tuntud värsket ja happelist txakoli veini ning sagardoa ehk baski siider.

Reisi jooksul külastasime ka City Woki, maailma maitseid ühendavat buffet-



restorani. Seal avanes meile erakordselt mitmekesine valik erinevate maade roogi. Saime proovida palju uusi kooslusi ning nautida põnevaid ja väga erinevaid maitseelamusi.

Baskimaa reisilt jäid kõige tugevamalt meelde mereannid, merisiigid, krõbedaks küpsetatud piimapõrsas ning mitmekesine pintxokultuur. City Woki maailma maitsete rikkalik valik lisas reisile veel ühe põneva kulinaarse kogemuse. Kogu reis näitas, kui erinevaid elamusi võib toit pakkuda alates Baskimaa lihtsatest ja värsketest toorainetest valmistatud roogadest kuni loominguliste



pintxode ning maailma eri kööke ühendava buffet-lauani.

Enda jaoks võtsin kaasa kogemuse, et tõeline gurmeetoit algab eelkõige lihtsusest.

Suur tänu tõeliselt põnevate maitseelamuste ja meeldejääva reisi eest!

Küll!

## 14.september

### Idiazabali juust

Külastasime Idiazabali Gazetaren Interpretazione Zentroa. Siin saime tutvuda kuulsas Idiazabali juustu ajaloo ja juustu valmistamisega. Põhilised baskimaa lambakasvatustehnikad on Kipuska ja Zaboli. Vaatasime filmi juustu valmistamisest, muuseumis oli näha traditsioonilise lambakarjuse hursiku sisustust ja vanu juustuvalmistamise tööriistu.

Idiazabali juustu, mis on sama vana kui Baskimaa ise, on Baski autonoomses piirkonnas ja Navarras toodetud tuhandeid aastaid. See on laagerdunud juust, mille minimaalne laagerdumisaeg on 2 kuud, tegelikkuses aga 3-6 kuud ja mis on valmistatud eranditult puhtast latxa või Carranzana lambapiimast ilma segamise ja pastöriseerimiseta ning loomse laabiga pressi abil. Minimaalne rasvasisaldus on 45%, juust läbib sanitaar- ja organoleptilised testid probleemideta ning loomulikult on päritolunimetusega juustudel nummerdatud koorik.



Idiazabal juustu ajalugu ehk päritolunimetuse loodi 1987. aasta oktoobris eesmärgiga autentida idiazabal juustu, et lõpptarbijad saaksid maitsta autentset baski ja Navarra päritolu idiazabal juustu. Tänapäeval võib öelda, et tänu päritolunimetusele on Idiazabali juust rahvusvaheliselt tuntud, mis

ilma päritolunimetusest oleks olnud keeruline.

Rangelt kontrollitakse piima päritolu ja juustu kvaliteeti (piima puhtus, rasvad, patogeensed bakterid jne). Selle kõige kontrollimiseks on neil degusteerimiskomitee, mis kinnitab, et juustul on Idiazabali juustu tüüpilised ja traditsioonilised omadused.

Juust on enam kui 8000 aasta jooksul vaevu muutunud. Baski ja Navarra lambakarjused on mööda iidset marsruuti aastaringselt kõndinud – kevadel, suvel ja sügisel kõrgmäestikukarjamaadel ning talvel orgudes. Lammas on latxa tõugu, väike, maalähedane, vastupidav ja hea tallekasvataja, kes toodab umbes 100 liitrit hooajal (veebruari juulini). 1 kilo Idiazabali juustu saamiseks kulub 6 liitrit piima.

Kirsiks tordil oli lambajuustu degusteerimine, kus saime proovida nii tavalist kui suitsutatud Idiazabali juustu, see oli tõeliselt maisev. Meil oli võimalik seda ka kaasa osta.

Pärast juustumuuseumi suundusime Vitoria Gazteisi.

**Vitória-Gasteiz** on Baskimaa ja Álava provintsi valitsuse keskus ning pealinn. Omavalitsusüksus, mis hõlmab lisaks linnale ka 63 ümberkaudse küla põllumajandusmaad, on Baskimaa suurim, kogupindalaga 276,96 ruutkilomeetrit. 2025. aasta seisuga oli seal 260 402 elanikku, mis teeb sellest ka Baskimaa suuruselt teise ja Hispaanias suuruselt 17. linna. See on Hispaania esimene omavalitsusüksus, mis on pälvinud Euroopa roheline pealinna tiitli (2012. aastal), ja ÜRO on seda tunnustanud ka ülemaailmse roheline linna auhinnaga (2019. aastal). Vanalinnas on säilinud keskaegsed tänavad ja platsid ning see on üks väheseid linnu, kus on kaks katedraali. Linnas toimuvad ka tuntud festivalid, nagu Azkena



rokkfestival, FesTVal, Vitoria-Gasteizi džässifestival ja Virgen Blanca festivalid. Linna peetakse sageli Hispaania linnade seas kõrgeima elatusasemega linnaks ning esikohaks rohealade ja kultuuripaikade arvu poolest elaniku kohta.

Lõunat sõime põnevas sushibaaris, kus tellimine käis tahvelarvutites. See oli meie jaoks midagi uut.



Iga lauaga oli seotud üks tahvel ning tahvlist tellides saabus tellitud toit peagi lauda. Teoreetiliselt. Selgus, et tahvlid olid läinud vahetusse ja tellitud road saabusid teistesse laudadesse. Õnneks oli vahetusse läinud ainult meie grupi laudade tahvlid. Põnevad toiduüllatused ja elevus oli igatahes garanteeritud. Lisaks hoiatas giid Heiko, et tellige nii palju kui jõuate ära süüa, kui maitseb saate juurde tellida, kui toidu järgi jätate, siis tuleb trahvi maksta. Algul arvasime, et ta teeb nalja, aga tegelikult ongi neil see

kord sisse viidud, kuna külastajad tellisid suurtes kogustes, maitseid ning jätsid väga palju tellitud toidust järgi. Sellist korda tuleks ka meil söögikohtades rakendada, eriti laevadel, kus samuti jäetakse palju taldrikule pandust järgi.

Pille

## Marqués de Riscal veinimõis

Marqués de Riscal on üks Hispaania vanimaid, kuulsamaid ja hinnatumaid veinimõisu. See asub Elciego külas Rioja Alavesa piirkonnas. Veinimõis sümboliseerib pikaajalisi traditsioone ja silmapaistvat uuendusmeelsust. Hiljuti pälvis mõis ka maailma kõrgeima võimaliku tunnustuse, kui see valiti World's Best Vineyards 2024 hääletusel maailma parimaks veinilinnakuks.

Mõis on unikaalne kompleks, kuhu kuuluvad Marqués de Riscal veinikoda, luksuslik hotell, restoranid, spaa ja veinipood. Kompleksi kõige



tähelepanuväärsem osa on 2006. aastal avatud luksushotell Hotel Marqués de Riscal, mille on disaininud maailmakuulus arhitekt Frank Gehry (Bilbao Guggenheimi muuseumi autor).

Hotelli unikaalne fassaad on kaetud hiiglaslike lainetavate titaan- ja teraslehtedega. Nendel värvidel on märgiline tähendus, mis sümboliseerivad Marqués de Riscal veinipudelite siltidel.



Marqués de Riscal kasutab oma veinide valmistamisel eri piirkondade parimaid viinamarjasorte. Kuna veinimaja laiub lisaks oma ajaloolisele kodule Riojas ka Rueda ja Castilla'y Leoni ka Rueda ja Castilla'y Leoni piirkondades, jagunevad nende sordid punasteks ja valgeteks. Punased veinid on nende tuntuse alustalaks.

Veinid jagunevad piirkondade, veinistiilide ja spetsiifiliste viinamarjasortide vahel. On tuntud nii traditsiooniliste, pika laagerduspotentsiaaliga Rioja punaveinide kui ka värske Rueda valgete veinide pioneerina. Punaste veinide peamine sort on Tempranillo (moodustab sageli 90% punastest veinidest), millele lisatakse struktuuri ja värsket värvi



andmiseks Graciano't ja Mazuelo't. Teistest piirkondadest kasutatakse ka Garnacha ja Syrah marju. Valgete veinide peamine sort on Rueda piirkonnas domineerivad Verdejo ja Sauvignon Blanc. Rioja piirkonna eksklusiivsete valgete veinide jaoks kasutatakse Viura, Garnacha Blanca, Malvasía ja Marturana sorte.

Marqués de Riscal'i viinmarja istandus on ca 2000ha suurusel maa-alal, millest 500-600 ha kuulub veinimõisa enda omandusse ning ülejäänud osa moodustavad pikaajaliste partnerkasvatavate maad, mida kontrollivad veinimõisa oma spetsialistid.

Veinimõisa kompleksis asuvad ka algupärase 1860. aastast pärinevad veinikeldrid (Original Bodega), kus hoitakse veinimaja suurimaid aardeid – ajalooliste aastakäikude pudelikogu, millest vanimad pärinevad asutamisaastatest.

Marqués de Riscal'i veinisordid on esindatud enam kui 110 riigis, kuhu eksporditakse üle 60% kogu toodangust.

Kompleks on külastajatele avatud iga päev. Kuna tegemist on ühe Euroopa populaarsema veiniturismi sihtkohaga, on veinituuride ja degusteerimiste broneerimine veebis ette kohustuslik. Klassikaline ekskursioon kestab umbes tund aega ning viib läbi ajalooliste ja kaasaegsete tootmisruumide.

Avo



**15.september**

## **Bilbao**

Heigo tutvustas tänast päevakava- külastame Bizkaia transpordi silda(UNESCO) ja Guggenheimi muuseumi ning Zubizuri jalakäiate silda. Külastame ka Eroski kaubanduskeskust.

Heigo rääkis väga huvitavalt Bilbao kujunemisest.

Linn asutati 1300 aastal, natuke allapoole Nervioni jõesuudmest. Bilbao oli enne linnaks saamist sadam ja jõgi oli sajandeid maanteeks merele. Suur etapp toimus 15.-18. sajandil, mil positsioon tugevnes kolmele kaubale ja ressursile; Kastiilia vill, Bizkaia raud ja meretransport.

Kaubandussuhted loodi Inglismaaga, Prantsusmaaga ja Madalmaadega. Bilbao on vana tööstuslinn, kus lisaks rauamaagi ja terasetööstusele oli ka laevade ehitus ja pangandus heal järjel. II maailmasõda andis selleks "hea tõuke". 1983 a. on suur üleujutus ja suur kriis. Linn tuleb sellest välja ja saab hakkama suurte edasiviivate muudatustega. Jõgi puhastatakse, luuakse transpordisüsteem, sadam paigutatakse ümber, metroo ehitus, tööstusalad saneeritakse ja alustatakse linna planeerimisega. Ehitatakse Guggenheimi titaanfassaadiga kaasaegne kunstimuuseum. Oluline järeldus on ka see, et Bilbao efekt ei ole mitte ühe hoone efekt, vaid hästi koordineeritud linna poliitika, mille kõige nähtavamaks sümboliks on üks erakordne hoone.



Linn asub kahel pool jõge umbes 14 km ulatuses. Eeslinnades elab umbes 40-50 tuhat elanikku ja Bilbaos umbes 350 tuhat inimest. Juttu oli ka Mondragoni kooperatiividest. On oma pank, koolid, ülikool, 12 teadus- ja tehnoloogiakeskust. 81 kooperatiivil on tihe koostöö, kus siis töötajad ise osalevad juhtimises ja panustavad raha, mida vajadusel suunatakse tööstusesse, haridusse, jaekaubandusse või finantsettevõtetesse. Heigo tegi ka väikse sissepõike kunstiajalukku. Maalikunst, kus kujutati maalidel kõigepealt religioosseid teemasid. Inimesed ei osanud veel lugeda, tuli siis nõ ette maalida religioosseid maale, et inimesi usuga „toita.“ Portreed- säilitada pilte esivanematest. Loodusmaalid, ajaloolised maalid. Fotokunst saab hoo sisse. Loomisprotsesse hakati üles pildistama.

Samuti andis giid Heigo huvitava lähenemisviisi kunsti vaatamisele\vaatlemisele. Ära vaata kunsteist nii, et kas meeldib või ei meeldi. Vaata, mis tundeid teos sinus endas tekitab? Mis tunded tekivad sinus endas kunsteist vahel kõndides? Kuidas võtad vastu seda infot, mis vastu vaatab seintel, kõrguste vahel(ülevaalt vaadates) või plingib ekraanil, ripub laes? Väga huvitav kogemus igatahes.

Reis kujunes väga huvitavaks. Eriti jäi meelde, et tegutsevad ettevõtted on tegutsenud mitu põlve järjest ning on tulnud kaasaega, uuendustega. See tohutu võimas ajalugu on taustal ja au sees. Olgu selleks ettevõtmiseks siis õunaveinide-, (tsakolii) viinamarjaveinide-, lambapiimajuustu tootmine või kala grillimine söögikohas. Ja muidugi rõdud vanalinnades, pargid, kitsad tänavad kaitseks palavuse eest ja maitavad toidud!!! AITÄH!

Merike

## **Vitoria-Gasteizise transpordisild (UNESCO)**

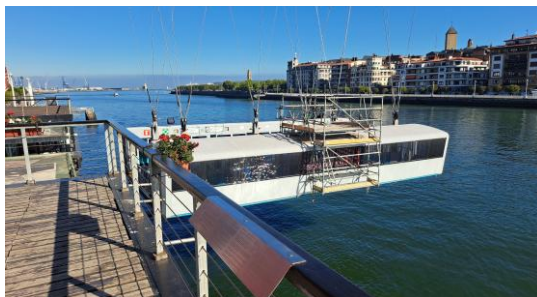
Bizkaia transpordisild asub Bilbao lähedal Portugalete ja Getxo vahel.

See on 1893. aastal valminud transpordisild, mille küljes ripub liikuv gondel. Gondel sõidutab autosid, jalgrattureid ja jalakäijaid üle Nervióni jõe, ilma et laevad peaksid oma teekonda katkestama. See on üks maailma vanimaid töötavaid transpordisildu. 2006. aastal kanti Bizkaia sild

maailmapärandi nimistusse. Silla arhitekt oli Alberto Palacio, kes oli seotud ka Pariisi Eiffeli torni ehitusega.

Silla idee oli lahendada kaks probleemi korraga: ühendada jõe mõlemad kaldad, kuid jätta jõgi piisavalt vabaks suurtele laevadele. Seetõttu ei ehitatud tavalist silda, mille alt laevad läbi ei mahuks, vaid kõrgele tõstetud metallkonstruktsioon koos rippuva gondliga.

Tänapäeval on see lisaks praktilisele transpordiühendusele ka üks Baskimaa tuntumaid vaatamisväärsusi. Liftiga saab üles minna ka jalakäijate promenaadile, kust avaneb vaade Bilbao



lahele ja Nervióni jõele ning jalakäijana on võimalik jõge ületada ka mööda promenaadi.

Meie ületasime Nervióni jõe kõigepealt mööda promenaadi ja tagasi tulime liikuva gondliga.

Mind üllatas, et üleval asuv jalakäijate promenaad oli väga stabiilne ja turvaline. Isegi gondli liikumine ei pannud silda kõikumaga ega värisema. Samuti oli gondliga jõe ületamine väga sujuv. Võib-olla mängis siin oma rolli ka tuulevaikne ilm, aga ikkagi 133 aasta taguse ehituse kohta väga hea tulemus.

Sellelt õppereisilt jäi mulle kajama mõte, kuidas ettevõtjad on tegutsenud läbi aastasadade edasi pärandatavate ettevõtetega, kus on säilinud perekondlikud traditsioonid ning paljud on hakkama saanud ka ilma täiendavate toetusteta.

Bilbao on linn Hispaanias Baski autonoomses piirkonnas, Biskaia provintsi keskus ja Baskimaa suurim linn. Bilbaos elab 353 000 inimest, kuid koos eeslinnadega ulatub elanike arv 1 miljonini. Alates 1981. aastast on linna rahvaarv vähenenud, peamiselt linnaelanike

kolimise tõttu eeslinnadesse ja mere äärde.

Linn on tuntud oma kaasaegse arhitektuuri, baski kultuuri ja hea toidukultuuri poolest.

Linn jaguneb kaheksaks halduslikuks linnaosaks.

Läbi linna voolab Nervióni jõgi ning selle ümbruses asuvad mitmed olulised sillad ja promenaadid.

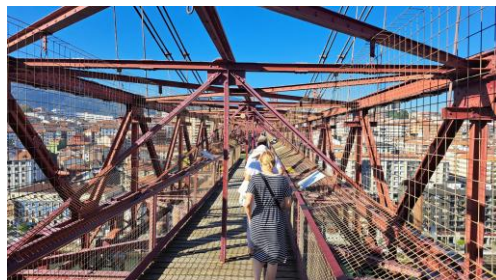
Vanalinna tänavad on kitsad, kus asuvad ajaloolised hooned, poed ja restoranid.

Bilbaos on mitu ülikooli ning seal asub ka Euroopa Töötervishoiu ja Tööohutuse Agentuuri kontor.

Vaatamisväärsuste seas on näiteks Guggenheimeri muuseum, Kaunite Kunstide Muuseum ja Santiago katedraal.

Bilbao tunnuslause on "Alati sinu südames"

Peeter



## Guggenheimeri muuseum

Baskimaa reisi viiendal päeval külastasime Bilboa linnas Nervióni jõe kaldal asuvat Guggenheimeri muuseumi. 1997 aastal avatud New Yorgi Guggenheimeri muuseumivõrgustiku filiaali, vaid sellel on oma kunstikogu, mille ülesehitust alustati koos muuseumi ehitusega.

Bilbao kogu keskendub peamiselt kunstile alates 20 sajandi keskpäevast tänapäevani, eriti Ameerika, Euroopa, Hispaania ja baski kunstile. Muuseum sündis palju suuremast soovist kui lihtsalt ehitada uus kunstimuuseum. 80 aastate alguses oli linn



keerulises majanduslikus olukorras ja pidi tegema tarku otsuseid, kuidas edasi toimetada. Muuseum on suure linnaarendusprojekti kõige kuulsam element ja linn sai sellega rahvusvaheliselt tähelepanu äratava kultuuriobjekti. Muuseumi arhitekti Frank Gehry idee oli ehitada hoone, mis mõjuks ise ka hiiglasliku skulptuurina. Klaasi ja paekivi kõrval on hoone fassaadis kasutatud titaani – muuseumi välispinda katab 33 000 väga õhukest titaanplaati, mis muudab



erinevate ilmastikutingimustega oma värvust. Muuseumi südameks on 55 meetri kõrgune aatrium, mis läbib 3 korrust ja seal on 20 galeriid.



Nimetada võiks mõnda olulisemat teost ja kunstnikku nagu näiteks Richard Serra loodud kaheksa monumentaalset ilmastikukindlast terasest loodud skulptuuri nimega The

Matter on Time; Jeff Kooni Poppy – 12,4 meetri kõrgune teraskarkassist ja elus lilledega kaetud terjerikuju muuseumi ees või Louise Bourgeoisi loodud Maman – hiiglaslik ämblikuskulptuur.



Väga avaldas muljet Lõuna-Aafrika kunstniku Igshaan Adamsi näitus Unsettling Dust: The Bodys Archive, mis on seotud tekstiili ja vaibakunstiga. Suured värvikülluslikud kaltsuvaibad, milles on kasutatud ka erinevaid muid materjale nagu kunstteokarbid ja ehtejäägid – ehk taaskastus.

Kogu muuseum avaldab muljet igale inimesele ja seal on palju avastamist, mis tähendab, et selle ehitus on täitnud oma eesmärgi.

Kaili

## 16.september

### MEDINET LEADER

MENDINET ja Baskimaa LEADER-süsteem.

#### 1. MENDINETi olemus ja ülesanne

MENDINET on Baskimaa ühine LEADERi kohalik tegevusgrupp ehk GAL, mis ühendab 18 piirkondlikku maaelu arengu ühendust ja HAZI Fundazioat. Nende ülesanne on korraldada LEADERi strateegia rakendamist ning toetada Baskimaa maapiirkondade majanduslikku ja sotsiaalset arengut.

MENDINETi tegevus ei piirdu ainult toetuste jagamisega. Organisatsioon tegeleb ka taotlejate nõustamise, projektide hindamise ja menetlemise, projektide elluviimise seire, ettevõtluse arendamise ning koostööprojektide korraldamisega. Selle kaudu püütakse siduda kohalikke vajadusi ühise piirkondliku arengustrateegiaga.

#### 2. Strateegilised eesmärgid

Keskseks eesmärgiks on maapiirkondade majanduse arendamine, eelkõige majandustegevuse mitmekesistamise ja töökohtade loomise kaudu. Oluliste väljakutsetena toodi välja ettevõtete põlvkondade vahetus ning vajadus hoida inimesi maapiirkondades elamas ja töötamas.

Selleks on MENDINET seadnud mitu omavahel seotud sihti:

- Töökohtade loomine ja säilitamine. Toetatakse stabiilsete ja kvaliteetsete töökohtade tekkimist ning olemasolevate ettevõtete tugevdamist.
- Ettevõtluse edendamine. Aidatakse luua uusi ettevõtteid ja arendada olemasolevaid, sh uusi tegevussuundi.



- Põlvkondade vahetuse toetamine. Püütakse leida lahendusi olukordadele, kus ettevõtte omanik soovib tegevuse lõpetada või pensionile jääda, kuid ettevõttel oleks võimalik jätkata uue eestvedajaga.
- Majanduse mitmekesistamine. Maaelu arengut ei käsitleta üksnes põllumajanduse kaudu, vaid toetatakse ka teisi teenuseid ja ettevõtlusvaldkondi.
- Noorte ja naiste võimaluste suurendamine. Eraldi tähelepanu pööratakse sihtrühmadele, kelle ettevõtlus- ja töövõimalused võivad maapiirkondades olla piiratud.
- Innovatsioon ja uued töövormid. Toetatakse digitaliseerimist, uusi ettevõtlusmudeleid, ring- ja biomajandust ning koostööpõhiseid lahendusi.
- Elanikkonna säilitamine. Majanduslike võimaluste arendamise kaudu soovitakse muuta maapiirkonnad elamiseks ja töötamiseks atraktiivsemaks.



### 3. Milliseid valdkondi arendatakse

MENDINETi prioriteedid on laiemad kui traditsiooniline põllumajandus. Toetust ja arendustegevust suunatakse muu hulgas järgmistele valdkondadele:

- turism, gastronoomia, vaba aja veetmine ja seiklusturism;
- põllumajanduse ja toidusektori tugiteenused;
- ringmajandus ja ressursitõhusad lahendused;
- tervis ja heaolu;
- biotehnoloogia;
- kohalik kaubandus ja teenused;
- toidlustus ja käsitöö;
- kultuuri- ja loomemajandus.

Selline valdkondade valik näitab, et maapiirkondade majanduslikku elujõulisust püütakse kasvatada mitme eri tegevuse kaudu. See vähendab sõltuvust ühest majandusharust ning loob võimalusi erineva tausta ja oskustega ettevõtjatele.

### 4. LEADERi toetused 2026. aastal

2026. aasta taotlusvoorus on neli põhimeedet:

1. ettevõtluse ja uute tegevussuundade arendamine;
2. investeeringud mitte-põllumajanduslikku ettevõtlusse ning põllumajanduse mitmekesistamine;
3. uute töötajate palkamise toetamine;
4. ettevõtluseks sobivate ruumide loomine ja kohandamine.

Taotlusvooru kogumaht on 6 391 354 eurot. Sellest:

Ettevõtlus ja uued tegevussuunad-800 000 €

Investeeringud ja majandustegevuse mitmekesistamine-4 791 354 €

Uute töötajate palkamine-200 000 €

Ettevõtlusruumide loomine ja kohandamine -600 000 €

Kõige suurem osa voo rahastusest on kavandatud investeeringuteks ja majandustegevuse mitmekesistamiseks. Ettevõtlusruumide loomise ja kohandamise meetmes võib toetus ulatuda kuni 80%-ni abikõlblikust investeeringust; ühe projekti maksimaalne toetus on 200 000 eurot. Selles meetmes on minimaalne hindamistulemus – 50 punkti.

### 5. Taotluste hindamine ja toetuse määramine

Projektide hindamine on konkurentsipõhine. Taotlusi hinnatakse etteantud kriteeriumide alusel ning projektid järjestatakse punktisumma järgi. Toetust saavad projektid eelarve piires, kuni taotlusvooru raha on ära kasutatud.



Hindamisel võetakse arvesse näiteks:

- projekti vastavust piirkonna arengustrateegiale;
- piirkonna haavatavust ja projekti vajadust;
- projekti eeldatavat majanduslikku mõju;
- investeeringu suurus;
- taotleja finantsvõimekust;
- avaliku ja erasektori koostööd;
- taotletava toetuse suurus;
- loodavaid töökohti.

Haavatavamaid piirkondi võib hindamisel eelistada või nende olukorda eraldi arvesse võtta. Seega ei sõltu toetuse saamine üksnes sellest, kas projekt vastab vormilistele nõuetele, vaid ka selle sisulisest väärtusest ja võrdlusest teiste taotlustega.

#### 6. Kohalike ühenduste ja MENDINETi tööjaotus

MENDINETi korraldusmudeli üks olulisemaid jooni on kohaliku ja keske tasandi koostöö.

Kohalikud maaelu arengu ühendused on taotlejatele lähedal. Nad tunnevad piirkonna olusid ja vajadusi, annavad nõu ning aitavad projektide ettevalmistamisel.

MENDINETi keskne tasand korraldab ühise LEADERi süsteemi praktilist tööd: taotlusvoorude haldamist, taotluste menetlemist, tehnilist hindamist, projektide seiret ja toetuste haldamisega seotud tegevusi.

Sellise tööjaotuse eesmärk on ühendada kohaliku tasandi teadmised ja kontakt taotlejatega ühtse menetlussüsteemi ning ühise strateegiaga.

Meile toodi 2024. aasta taotlusvooru näide, mis andis ettekujutuse töömahust: esitati 247 projekti, 202 taotlust läbis abikõlblikkuse kontrolli, 181 projekti jõudis tehnilise hindamiseni ning 129 projekti soovitati toetada või kiideti toetamiseks heaks. Need arvud illustreerivad, kui palju erinevaid etappe võib taotluse menetlemine hõlmata.

#### 7. Rahastamine perioodil 2023–2027

MENDINETi LEADERi tegevustele aastatel 2023–2027 on kavandatud kokku 31,407 miljonit eurot avalikku rahastust. Rahastusallikad on:

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond (EAFRD)-5 700 000 €

Baskimaa kaasrahastus-1 425 000 €

Täiendav avalik rahastamine-24 282 266 €

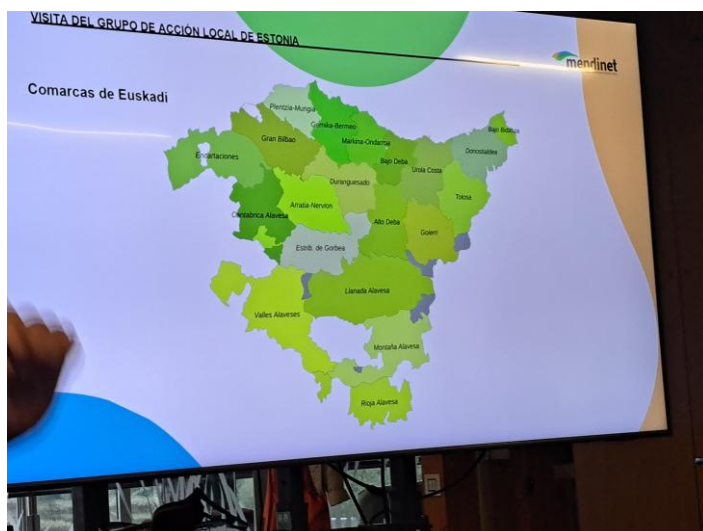
Lisaks prognoositakse toetatavate projektidega seotud erasektori investeeringuteks ligikaudu 52,6 miljonit eurot. Seega võib avaliku ja erasektori investeeringute kogumaht ulatuda ligikaudu 84 miljoni euroni.

Avalikust rahastusest on ligikaudu 28,28 miljonit eurot ette nähtud neljale põhitoetusmeetmele, umbes 2,41 miljonit eurot MENDINETi tegevusele ja piirkonna aktiveerimisele ning 720 000 eurot koostööprojektidele.

2026. aasta taotlusvooru raha tuleb Baskimaa autonoomse piirkonna eelarvest täiendava riikliku rahastusena. See on oluline detail, sest konkreetse vooru rahastus ei pruugi tulla ainult Euroopa Liidu fondist ja tavapärasest kaasrahastusest.

#### 8. Ettevõtete toetamine väljaspool toetuste andmist

MENDINETi tegevuses on tähtis ka ettevõtjate nõustamine ja arendamine. Mõte on toetada ettevõtet mitte ainult ühe investeeringu tegemisel, vaid aidata parandada ka selle juhtimist, töökorraldust ja jätkusuutlikkust.



### ERROTU nõustamisprogramm

ERROTU on tasuta nõustamisprogramm maapiirkondade mikroettevõtetele. Programmi raames võib ettevõtte saada kuni 40 tundi individuaalset nõustamist. Nõustamine võib puudutada näiteks:

- ettevõtte juhtimist;
- tööprotsesside parandamist;
- konkurentsivõime suurendamist;
- finantsstabiilsuse tugevdamist.

Programmi väärtus seisneb selles, et ettevõtja saab tuge oma äritegevuse arendamiseks ka siis, kui küsimus ei ole üksnes investeringu rahastamises.

### Innovatsiooniprogramm

MENDINET osaleb koostöös Baskimaa Innovatsiooniagentuuriga ettevõtete innovatsiooni edendamisel. Fookuses on praktilised innovatsiooniprojektid väikese ja keskmise suurusega ettevõtetes ning püüd vähendada uuendustega kaasnevat halduskoormust.

See täiendab investeringutoetusi: ettevõtte arengut ei vaadelda ainult seadmete, ruumide või muu materiaalse vara kaudu, vaid ka uute ideede, protsesside ja töömeetodite kasutuselevõtuna.

### 9. Põlvkondade vahetus ettevõtluses

Põlvkondade vahetus on MENDINETi strateegias oluline teema, sest ettevõtte omaniku pensionile jäämine või tegevuse lõpetamine võib kaasa tuua töökohtade kadumise ja teenuste vähenemise maapiirkonnas.

Kirjeldatud lähenemine hõlmab mentorlust ja järglaste leidmise toetamist. Eesmärk on aidata ettevõttel leida uus eestvedaja ning võimaluse korral anda talle üle senised teadmised, oskused ja ärisuhted. Selline lähenemine täiendab uute ettevõtete loomise toetusi: piirkonna majandust saab tugevdada ka olemasolevate ja toimivate ettevõtete jätkumise kaudu.

### 10. Koostöö ja partnerlussuhted

Koostöö on MENDINETis eraldi strateegiline tegevussuund, millele on kavandatud oma eelarve. Koostööd tehakse nii Hispaania-siseselt kui ka Euroopa tasandil, sealhulgas:

- teiste LEADERi kohalike tegevusrühmadega;
- maaelu arengu võrgustikega;
- innovatsiooni- ja ettevõtlusorganisatsioonidega;
- ülikoolide ja teadusasutustega;
- kohalike ja piirkondlike omavalitsustega.

Koostöö aitab jagada kogemusi, leida ühiseid lahendusi ja arendada projekte, mille mõju võib ulatuda ühest piirkonnast kaugemale.

### 11. HAZI Fundazioa roll

HAZI Fundazioa on Baskimaa avalik sihtasutus, mis on spetsialiseerunud maaelu, ranniku- ja toidusektori arendamisele. Selle tegevus hõlmab nimetatud valdkondade konkurentsivõime, kestlikkuse ja innovatsiooni toetamist.

MENDINETi struktuuris on HAZI üks ühendavatest partneritest koos 18 piirkondliku maaelu arengu ühendusega. HAZI roll on oluline ka seetõttu, et see aitab siduda kohaliku tasandi alt-üles LEADER-lähenemist Baskimaa valitsuse poliitika ja laiemate arengusuundadega.

„HAZI” ei ole lühend, vaid baski keeles tähendab see seemet ning seostub kasvamise ja kasvatamisega. HAZI Fundazioa loodi 2012. aastal kolme organisatsiooni ühendamise tulemusena.

Julia

### **Urdaibai bird center**

Hommikul oli meil kohtumine Mendinet inimestega, kes tutvustasid LEADER programmi Baskimaal. Minul tekkis algul mõte võrrelda nende Mendineti ja meie Partnereid. Väga kiirelt sai selgeks, et need on erinevad kaalukategooriad ja tegutsevad hoopis teistel alustel.

Mendinet haarab tervet Baskimaad (7000 km<sup>2</sup> ja 2,2 miljonit elanikku) ehk võrrelda saab ainult Eesti riigiga. Nende eelarve 31 miljonit ja Eestil 66 miljonit. Rahastamine käib läbi Medineti (projektid esitatakse, kontrollitakse, hinnatakse jne seal) ning neil on 18 maaelu arengu ühendust, kes kohapeal teevad „musta tööd“. Meil nõ Medinet puudub ja kogu töö teevad ära 26 tegevusrühma (maaelu arengu ühendust).



Seega meil on siiski „rohujuure tasand“ kogu protsessi ulatuses. Mida mina pean paremaks lahenduseks.

Meelde jäi kindlasti ka nende üks hindamiskriteeriumeid – piirkonna haavatavuse aste. Väga vajalik. Arvan, et üldiselt muud kriteeriumid on võrreldavad meie tegevusrühmade hindamistingimustega – vastavus



strateegiale, vajalikus, mõju, koostöö jne.

Edasi külastasime Gautegiz Arteagas Urdaibai Linnukeskust, mis valmis 2012. aastal ja seal oli varasemalt kalakonservi tehas. Keskuses avaneb vaade soole ning on võimalik jälgida mitmel moel seal viibivaid linde – binokliga, otse pildis või minna loodusesse. See on tipptasemel muuseum, kus veebikaameraga saab jälgida looduskeskuse ümbrust ja pidevalt on hooajalisi kaameraid üleval.

Majas tehakse tublit teadusetööd, mille hulka kuulub lindude rände ulatuslik uurimine. Leidsime kaardilt ka Eesti ja Matsalu.

Suurt tööd teevad nad ümbruskonna koolidega. Väga hästi on neil õnnestunud haridusprojekt „Linnukool“. See seisneb koolide ümbrusest pärit lindude kasutamises õppevahendina lastele. Linnukeskus koordineerib projekti, pakkudes teavet liikide kohta ja korraldades loenguid nii koha peal kui ka virtuaalselt erinevates koolides. Neil käib aastas ligi 20 000 külastajat, kellele pakutakse nii iseseisvaid kui ka giidiga ekskursioone.

Eerik



### San Juan de Gaztelugatxe

Maagiline saar on olulisemaid vaatamisväärsusi Baskimaal. Paik sai rahvusvaheliselt tuntuks pärast esinemist sarjas "Troonide mäng" nimega "Draakonkivi" – aga see oli palverännakute sihtkoht juba ammu enne sarja ilmumist ja on seda siiani.

Gaztelugatxe tipus 150 m kõrgusel merepinnast asub Ristija Johannesele pühendatud kabel nimega baski keeles Gaztelugatxeko Doniene (või hispaania keeles San Juan de Gaztelugatxe ). Leitud leiud näitavad, et see ehitis asus saarel juba 9. sajandil templirüütlike poolt rajatuna. 12. sajandil sai sellest klooster. Kaks sajandit hiljem lahkusid mungad aga paigast, viies kõik väärisesemed endaga kaasa. Praegune ehitis ehitati 1983. aastal pärast seda, kui eelmine ehitis tulekahjus hävis. Kabel kuulub San Pelaio in Bakio kihelkonnale. Saart ja maismaad ühendab kivisild. Et jõuda kivisillani tuleb gruppidel läbida väga pikk jalgsimatk. Pärast silla ületamist kulgeb teekond mööda kitsast kivitreppe kõrgustesse kalju tippu. Trepil on astmeid 241 ja see oli tõsine katsumus kabeli juurde jõudmiseks. Legendi kohaselt jõudis püha Johannes Bermeos pühamu juurde kolme sammuga,



millest viimast, viimasel astmel, tähistab siiani tema jalajälg, mis toob õnne sellele astudes. Lisaks sellele, et San Juan de Gaztelugatxe on erakordselt kaunis koht, on see väga populaarne ka kalurite seas. Pühamu sees on laevahukust päästetud meremeeste annid, paatide maketid ja maalid laevadest, mis on peaaegu hukkumas. Isegi tänapäeval kaldub enamik Bermeo tuunipüügilaevu avamerel pühaku eest kaitsmiseks vasakule või paremale pardale. 24.juunil toimub iga aasta traditsiooniline palverännak kalju tippu. Eriti tähtsateks peetakse järgmisi kombeid:

1. Kella löömine – rahvapärimuse järgi toob see õnne ning peletab kurje vaime
2. Paluti haigustest paranemist
3. Viljakusprobleemide korral pöörduti Püha-Anna poole.



Teekond parklast kaljutippu ja tagasi oli väga väsitav ja kogu rännaku pikkuseks kujunes 5,3 km. Kuid vaated ning pärastisene tunne, et saime hakkama jääb kindlasti kõigile kes üles jõudsid kauaks meelde.

Rein

## 17.september

Aeg on möödunud kiiresti ning tulebki Baskimaaga selleks korraks hüvasti jätta. Kuna hotell soovib et me toad vabastaks juba kell 10.00, siis tuleb meie tore bussijuht Mohammed meile vastu ning viib meid enne lennujaama minekut Artxanda mäele. Artxanda, üks paljudest Bilbaot ümbritsevatest



mägedest, on üks tihedamaid vaba aja veetmise kohti ja üks Bilbao sümbolsemaid piirkondi. Sellelt vaateplatvormilt, kuhu pääseb köisraudteega, mööda teed või jalgsi, avanevad imelised vaated kogu linnale, sealhulgas vanalinnale, Guggenheimi muuseumile, San Mamési staadionile ja Nervioni jõe kuni rannikuni. 100 aastase pargi serval on suurte tähtedega kirjutatud Bilbao, pargis on pingid puhkamiseks ja suur kunstiteos nimega "Sõrmejalg", mis mälestab kodusõjas linna kaitsnud sõdureid ja kodanikke. Artxanda köisraudtee ühendab Bilbao kesklinna mäe tipus asuva puhkealaga, kus on park, mitu restorani, hotell ja spordikompleks. Piirkond on linnaelanike seas üsna populaarne.



Üllatas Baskimaal see, et jäätmekäitluses ollakse kindlalt Eestist ees, kõigis linnades kus me käisime torkas silma, et iga natukese maa tagant olid tänavatele paigaldatud erinevad konteinerid jäätmete korjamiseks. Polnud mingit probleemi kuhu panna tühjaks saanud veepudel või mingi muu

pakend. Meil pole isegi tavalisi prügikaste tänavatel nii tihedalt.



Ja ongi aeg öelda Baskimaale gero arte.