Cinco artesanos de Guipúzcoa en «Salerosketa 86»

Txakolí, sidra, quesos y patés guipuzcoanos... a la conquista de la capital de Euskadi

Vitoria (DV). – Cinco guipuzcoanos, productores artesanales en alimentación, exponen hasta mañana su txakolí, sidra, quesos y patés en la «Salerosketa-86» que estos días previos a la Navidad se presenta en la capital alavesa, en organización de la Asociación de Agricultores de Alava y con patrocinio del Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco a través de su Dirección General de Consumo. Los 2.500 visitantes diarios de esta muestra alimentaria pueden degustar y adquirir el txakolí de Roque Izaguirre, de Zarautz, y el de Txomin Txueka, de Getaria; la genuina sidra de Astigarraga presentada por Zapiain; los quesos elaborados por la Cooperativa Lana, de Arrasate, y el paté artesanal de Zubía, de Eskoriatza. Y a lo largo del resto de los 24 stands puede recrearse el paladar con los pimientos del piquillo y espárragos de Lodosa, los dulces de tres pastelerías tradicionales gazteiztarras –Alberdo, Goya y Sosoaga– las conservas de pescado que ofrecen los vizcaínos, el primer cava hecho en unas bodegas de Oyón... sin olvidar las excelencias vinícolas de Baños de Ebro, La Puebla, Villabuena, Laguardia y Labastida.

Uno de los rincones de la muestra alimentaria organizada por el Gobierno Vasco en Vitoria. (Foto Urcelay)

«Salerosketa-86» viene a representar algo así como una continuación a la participación de artesanos alimentarios de Euskadi que estuvieron presentes en la exposición alimentaria celebrada en marzo de este mismo año en Barcelona. «Se trata de buscar unas vías de comercialización –manifestaba José Manuel Etxániz, director general de Consumo– para estos productores artesanos que producen poca cantidad y no tienen por tanto medios propios para meterse en un programa amplio de expansión; y por otro lado se trata de proteger las producciones de artesanía alimentaria en razón a que se trata de un buen número de puestos de trabajo y sobre todo porque están ofreciendo un producto de calidad; mirando sobre todo a la calidad, el Gobierno se ve en la obligación de ayudar a estos pequeños empresarios para que no desaparezcan».

En cuanto termine la feria, los tres departamentos implicados en su organización –Agricultura, Comercio y Consumo– sacarán unas consecuencias que les valdrá de experiencia. Nos lo comentaba el donostiarra Juan Manuel Etxániz: «A la entrada de la exposición hemos colocado un torno «cuentapersonas» que cada día nos da el número exacto de visitantes y tenemos controlado el flujo de caja, mediante albaranes. No sabiendo que éste sea el sistema idóneo de comercialización, estamos experimentando y pretendemos hacer un amplio estudio de cómo ha resultado porque de aquí tenemos que sacar unas conclusiones que nos animarán en el ejercicio del 87 a prodigar este tipo de manifestaciones expositoras por otras capitales de igual renta per cápita que nosotros y de similar cultura gastronómica como pueden ser Barcelona y Madrid o a lo mejor a salir al extranjero aprovechando ferias con las que aparecer en Berlín o París, sitios a los que habitualmente acude el Departamento de Turismo y al que nosotros nos podríamos arrimar».

Total satisfacción entre los guipuzcoanos

Siempre suele ocurrir que el optimismo o pesimismo suelen estar en relación con lo que a cada cual le ha ido la feria. En esta ocasión el parecer de los cinco artesanos es unánime y calificaron su estancia en la exposición como de total satisfacción.

Quizás fuera Roque Izaguirre, el txakoliñero zarauztarra, el más jubiloso: «La feria va estupendamente bien y en ella estamos dando a conocer el txakolí que aquí en Gasteiz apenas se conocía; el ama de casa se está quedando extrañada y lo está apreciando mucho, de tal modo que ya he tenido que reponer cuatro veces las existencias. Lo más positivo de todo es que ya me he hecho con un distribuidor para Vitoria y poco a poco el txakolí de Guipúzcoa se va a imponer en Alava».

La noticia sorprendente nos la reservaba Izaguirre para el final de la breve entrevista: «Aquí, en esta feria, hemos ratificado un contrato para enviar la próxima semana a Inglaterra una primera partida de 25 cajas como prueba».

Andrés Txueca compartía la opinión de su colega: «Esto va muy bien, muy bien; más que nada estamos aquí para promocionar un producto que en estos lugares es desconocido, pues Vitoria es una capital en la que se consume muy poco txakolí y la gente no sabe qué es esto. Con nuestra presencia estamos intentando desterrar la mala propaganda que ha tenido el txakolí y dejarlo a la altura que su prestigio se merece».

Labor similar de información y de dejar a la sidra en la cota que le corresponde, es la que está realizando en «Salerosketa-86» Juan Félix Zapiain, productor de las sidras en Astigarraga: «Estoy totalmente contento porque viene mucha gente y se hace una buena labor en informar al cliente y al público en general de lo que es la sidra natural. Es algo muy importante tener un contacto tan directo con el consumidor al que hay que educarle sobre los productos que hay, sobre lo que se hace... Esta es una labor que no se hace de la noche a la mañana; cuesta mucho tiempo pero hay que hacer que el producto llegue a las manos del consumidor».

El ezkoritzarra José Luis Zubía presenta toda la variedad de sus patés en un envasado que es todo un modelo de información al consumidor tanto en los ingredientes del contenido como –sobre todo esto– en la fecha de su elaboración y consiguientemente caducidad. Merece un txalo solamente por este detalle. El propio maestro artesano manifestaba a nuestro periódico: «En Vitoria ya se conoce bastante nuestra marca, pero nunca viene mal una exposición de éstas y así a partir de ahora me conocen aún más; hemos podido promocionar nuestros patés y los hemos dado a degustar. Además y como complemento, estoy muy contento con las ventas. Es una exposición que está resultando muy interesante».

Los quesos elaborados en Guipúzcoa están representados por los que hace Lana en su cooperativa de Arrasate; uno de sus empleados, José Etxabe, es el que está al frente del stand y el que nos atendió: «Hemos venido –citaba– con las cuatro clases de queso que hacemos: el «Larrun» que es tipo Idiazábal y se elabora con leche cruda; el «Opacua», de leche pasteurizada; el «Orbela» con leche de vaca y leche de oveja, mitad y mitad; y el «Usoa» que está hecho sólo con leche de vaca. Más que vender lo que esta feria nos sirve es para promocionar estos productos y para abrirnos mercado en Vitoria». ... URCELAY