

Baserriko produktuak garatzea eskualde mailako proiektu baten barruan

Bizkaiko Lea Artibain kooperatiba bat sortu da bertako nekazal produkzioak, sagardoa eta txakolina barne, bultzatzeko

En la comarca vizcaína de Lea-Artibai se ha creado una cooperativa con el objetivo de impulsar las producciones típicas de la comarca, entre ellas, la sidra y el txakolí, propiciando la posibilidad de compartir colectivamente los medios de producción. Dada la limitada producción de sidra y txakolí de esta comarca, los baserritarras inmersos en este proyecto consideran imprescindible adquirir conjuntamente los materiales de elaboración necesarios para poder disfrutar de ellos en común con una inversión particular más asequible.

Bizkaiko Lea Artibai eskualdean bertako baserrien produktuak bultzatzeko sortu den mugimenduaren barruan kokatu behar da bertako sagardo eta txakolinaren etorkizuna. Hain zuzen ere, bertako ortugintza, fruitagintza, esnea, arraultzak, etxeko kontserbak, sagardoa eta txakolina eskualdeko nekazal produkzio nagusiak dira eta baserriarren artean landu eta bultzatu nahi dira, bai produkzio mailan bai merkaturatze mailan. Horretarako kooperatiba bat sortu berri da eta dagoeneko badaude hamalau bat baserriar elkartuta proiektu honen inguruan. Elkarrekiko kolaborazioaz baliaturik, produkzio eta merkaturatze arloetako inbertsioak merkeagotu eta kostuak murriztu koo-



Eugenio Jaio, Aulestiko baserritarra.

peratiba honen helburu nagusi bat da. Proiektua irekia da nahi duten bertako baserriar guztientzat. Kooperatibaren egoitza Gizaburuko Okamika poligonoan kokatuta dago eta proiektua garatzeko estudio bat egingo da alde zuzenetik, horretarako pertsona egoki bat aukeratu delarik.

Kooperatiba honen kidea eta txakolina eta, batez ere, sagardoa egiten dituen Eugenio Jaiorengana zuzendu da ARDATZA gai honetaz eta produkzio hauei lotutako gaietaz hitzegiteko. Eugenio Jaioren baserria Aulestin dago eta bertan sagardoa, 5.000 bat litro urtean, eta txakolina, 700 bat litro, egiteaz gain, ardizantza eta basogintza arloak ere lantzen dituzte berak eta bere familiakoek. Berak dioenez, sagardoa eta txakolina beti egin dira bere baserrian, baina hobby bezala eta etxeko kontsumorako. Orain dela 8 bat urte, beriz, hasi zen sagardoa saltzen, baserriko ekonomiara konplementu edo osagarri interesgarria izan zitekeela ikusi zuen eta.

Eta oraingo honetan sagardoaren inguruan jorratutako bide hau kontsolidatzeko ordua ailegatu dela uste du Eugenio

Jaiok. Alde batetik, oro har, bertako produktuek etorkizuna dutela ikusten du, idea horrekin sortutako bertako baserriarren mugimendua horren froga argia delarik. Horra hor, esaterako, Lea-Artibaiko nekazal produktuen alde lan egiten duen "Sasol" elkarte eta lehen aipaturako kooperatiba bera ere.

Bestalde, sagardoaren kasuan ere, hain zuzen, etorkizun on bat antzematen da, bere ustez. "Mugimendu bat ikusten da. Izan ere, orain dela gutxi, "Bizkaia Sagardoa" izeneko sagardogileen elkarte sortu da", dio. Momentuz 8 pertsoek osatzen duten elkarte honen partaide da Jaio bera eta, berak adierazten duenez, datorren udazkena baino lehen elkartekideen sagardorako instalakuntzak legeztatuta egongo direlako konprometua hartu dute; oraingo honetan pare bat salbuespen kenduta, Bizkaiko sagardogile gehienek ez bait dituzte beren instalakuntzak legeak agintzen dituen exigentziara egokituta.

Eugenio Jaioren iritziz, sagardoa, merkatal proiektio batekin, Lea Artibai mailan landu nahi dutenek bat egitea derrigorrezkoa da, batez ere behar diren inbertsioei aurre egiteko. "Mahatsa apurtzeko makineria, prensa, depositoa, enbotilatze tresnak eta abar bakoitzak erosi baino, elkarrekin erosi daitezke, gero txandaka denok erabili ahal izateko. Kooperatibaren bidez holako dinamika bat sortu nahi dugu, zeren hemen daukagun produkzio txikiarekin ezin da errentagarri suertatu norberak tresneria hori erostea", dio Eugenio Jaio, Aulestiko baserritarra.

Altzoko Sebastian baserritarraren apostua

Sagardotegi bat baserrian bertan

Jose Manuel San Sebastian, baserritarra del pueblo guipuzcoano de Altzo ha decidido acondicionar su caserío como sidrería, la cual se abrirá al público próximamente, a modo de alternativa para su economía familiar. Hasta ahora la venta de leche de vaca a industria y de manzanas a los sidreros han sido sus principales fuentes de ingresos. A partir de ahora, sin embargo, espera que la sidrería que ha instalado en su explotación sea un complemento importante para él, su mujer y sus dos hijas.

Jose Manuel San Sebastian, Gipuzkoako Tolosaldeko Altzo herriko 47 urtetako baserritarra da eta aurrean, alternatiba bezala, bere baserrian bertan sagardotegi bat zalduko du, non kupeletatik atarako den sagardoa eta edari honekin lotuta dagoen janaria eskainiko dizkieten bezeroei berak eta bere emazteak. Horretarako, bere baserriko bi solairutan obrak egin ditu, behekoan 50 pertsonentzako sagardotegi bera eta goikoan sukaldaria jarri. Berak ahalik eta lan gehien egin du obrak merkeagotu asmoz.

Behi esnea ekoizten duen baserriar honek orain dela hamar urte, Europako Elkartearen sartzearekin esne produkzioarako zetorren egurra zela eta, pinudiak atera eta sagarra sartu zuen. Gaur egun, 30 bat behi izateaz gain, 500 bat sagar arbola du, eta beste mila arbola sartu zuen aurreko urtean. Berak aitortzen duenez, sagar landareak zaindu eta, oro har,

sagar eta sagardo mundua asko gustatu zaio beti.

Orain arte berak egindako sagardoa etxerako eta laguntzako izan da, sagar produkzio gehiena sagardozale industriale salduz. Aurrean, ordea, bere sagar produkzioarekin egin nahi duen 10.000 litro sagardoa bere baserrian prestatu duen sagardotegirako utziko du. Deposito oxidagaitz bat du hotz sitemarekin.

Sagardo eta sagardotegi mailan apostua egin arren, ez dio utzi nahi sagarra ere saltzeari. "30 pezetatik gorako prezioan badao sagarra saltzeak merezi du. Holan izanda, gure sagar produkzio zati bat sagardozaleei jarraituko diegu saltzen", adierazten du Jose Manuel San Sebastian baserritarrak. Sagardozaleek sagar kopuru handi bat kanpotik ekartzeak asko kezkatzen du baserritar hau, zeren horrek eragin zuzen eta argia bait dauka sagar prezioan.



Jose Manuel Sebastian, Altzoko baserritarra

ORDURA

TXAKOLINA

GUPE AHIZLEGINTZAK

Producto de nuestra tierra de elaboración artesanal.

Bº Ibazurra, 1

Tfno. 945-38 41 26

ISASTEGI

SAGARDOTEGIA

Aldaba txiki-aztoa

telf. 943-65 29 64

TOLOSA

SAGARDOTEGIA

ANKAPALU

LARRABETZU Tel. 4558197 Loroño Behekoa (Bizkaia)

GETARIAKO TXAKOLINA

Tfn: 943-14 06 96

AIZPURUA. B

DENOMINACION DE ORIGEN GETARIA

ARIAKO TXAKOLINA

CONSEJO REGULADOR

ANO 1989 - AIZ 9999 -