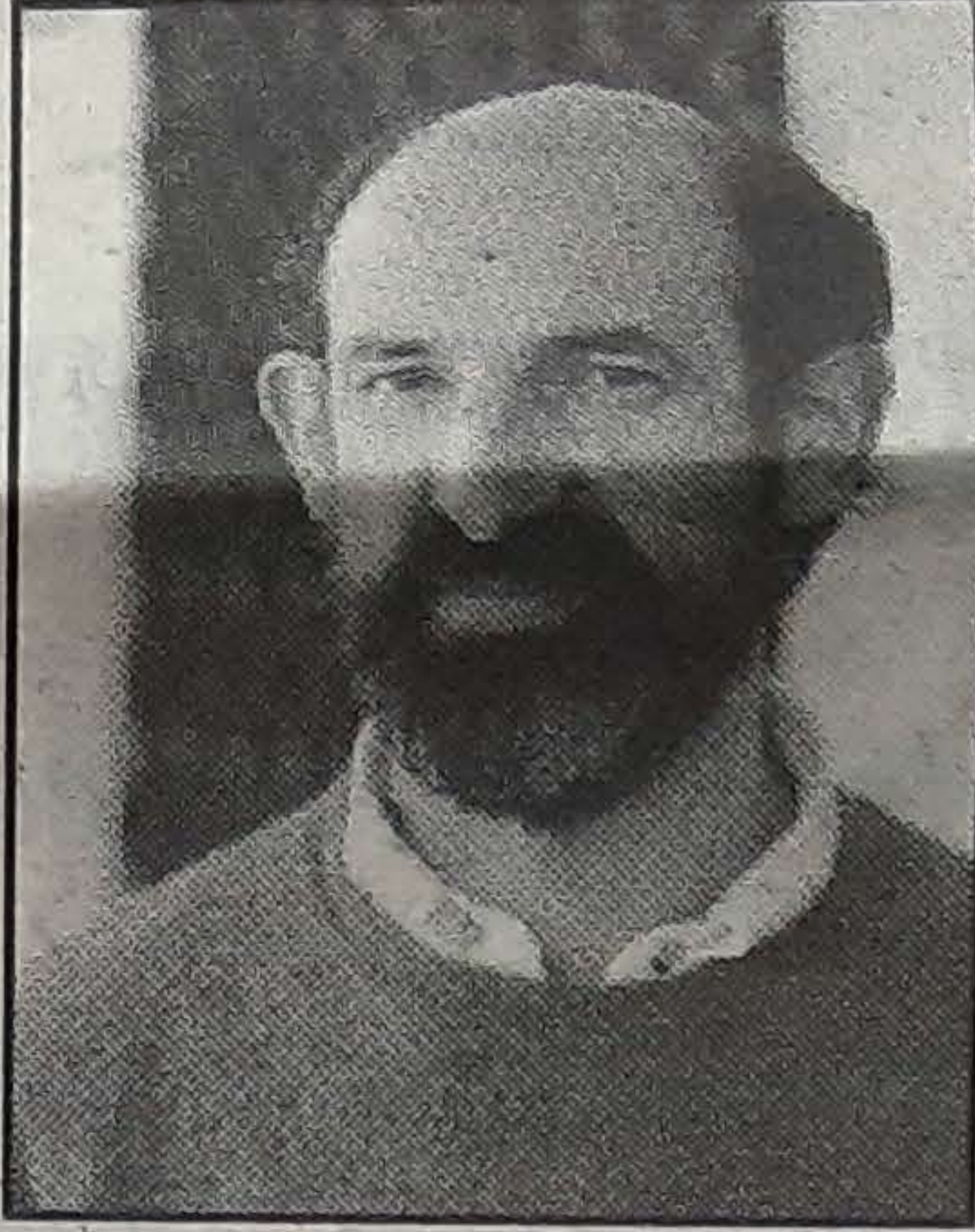


gaurko pertsoneaia

IÑAKI LARRAÑAGA

Gipuzkoako Aldundiko
Nekazaritza teknikaria



«Kanpoko sagarra beti izan da merkeagoa»

■ **Hasi da sagardotegieta-ko denboraldia, eta badi-
rudi aurtengoan ber-
toko sagarra inoiz baino
gehiago erabili dutela
sagardogileek. Eman
dituzten datuen arabe-
ra, produkzioaren erdia
bertoko sagarrarekin
egin da. Zein da zure
iritzia?**

Sagar produkzioari dagokio-
nez, ez da erraza neurtzea
zenbat kilo erosi dituzten
sagardogileek. Baserritar
asko bere kontura ibiltzen da
eta ezin dugu jakin zenbat
sagar, eta nora, saltzen du-
ten. Urtero irailean bilera bat
egiten dugu sagardogile eta
nekazariekin, kanpaina be-
rrian izango diren beharrei
buruz hitz egiteko. Produk-
tore elkarteek ez dute datu
zehatzik izaten sagar pro-
dukzioaz, eta beti gutxi go-
ra-beherako batean gelditzen
gara. Ez dut uste, esan den
bezala, hemengo sagarrekin
egin denik sagardo produk-
zioaren erdia.

■ **Sagarra kanpotik ekar-
tzea merkeagoa al da?**

Kanpoko sagarra beti izan da
merkeagoa. Galiziarrek ba-
dirudi esnatzen hasi direla,
baina oraindik ere merkea-
goa da beraiena. Norman-
dian, berriz, sagarrak jaso-
tzeko, makinak erabiltzen
dituzte eta horrek kostuak
jaisten ditu. Egia da Euskal
Herriko lurralde aldapatsuek
ez dutela makinaren lana
errazten.

■ **Hemengo sagarraren
kalitatea ona al da? Ez-
berdina al da?**

Galiziako sagarra hemengoa
baino gaziagoa da, eta Nor-
mandiakoa, berriz, garra-
tzagoa. Sagardogileek na-
hasketak egitea gustuko
dute, sagardo polita lortzeko.
Hemengo sagarrak gezak eta
gozoak dira, neurri handi ba-
tean, gazitasuna falta zaie.
Diputaziotik sagar gazi eta
garratzak aldatzearen aldeko
apustua egin dugu. X