



M^o Luisa Aranburu y Jone Irulegi en el interior de la Errezilko Azoka. A la derecha, productos que se comercializan en la localidad guipuzcoana

De la huerta a casa

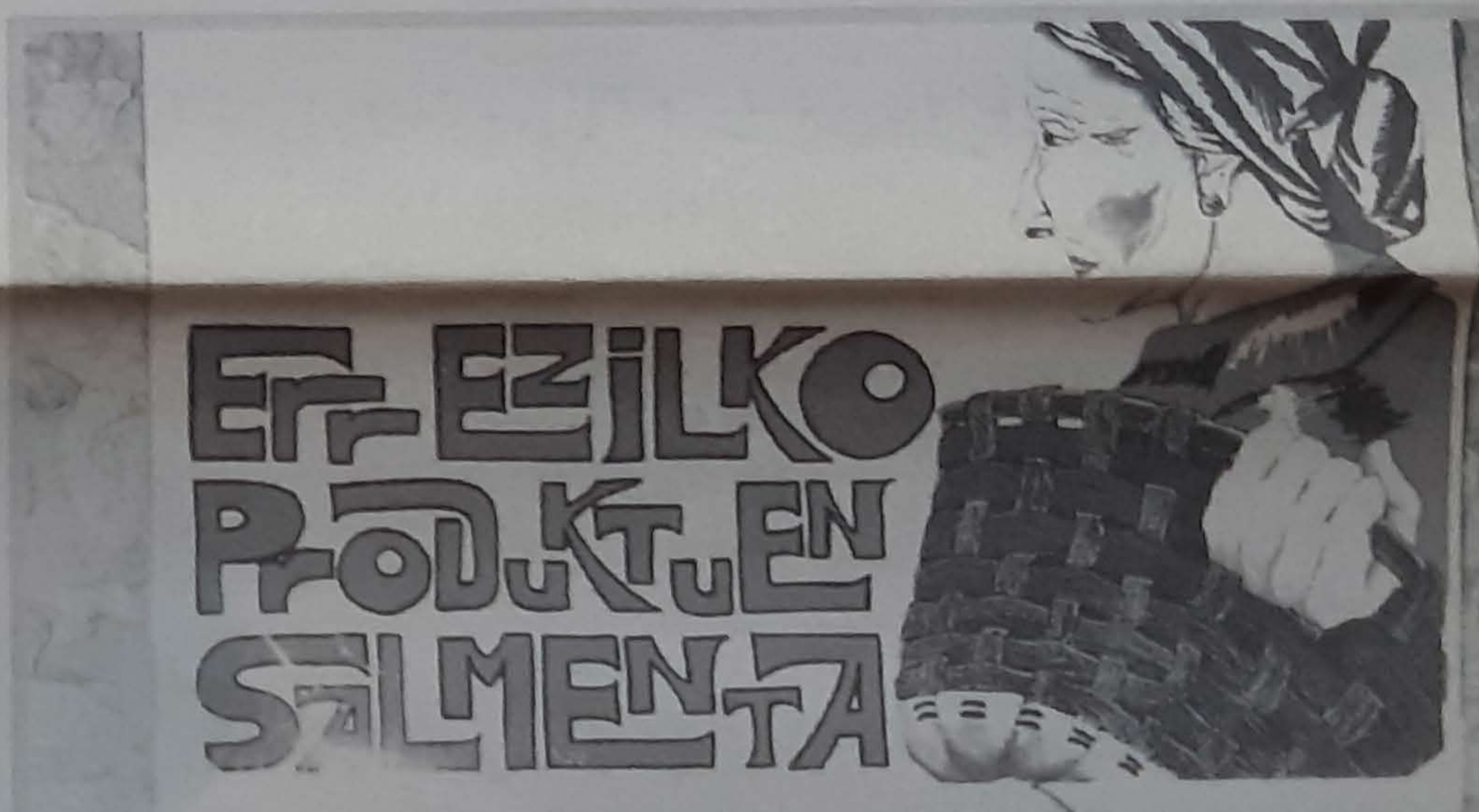
La localidad guipuzcoana de Errezil cuenta con un pequeño tesoro gastronómico en los bajos del Ayuntamiento. A la vera de la famosa *Errezilko sagarra* nació hace casi cinco años la *Errezilko Azoka*, un mercado que llevan adelante ocho mujeres en el que se comercializan únicamente productos naturales producidos en el pueblo. Es la transición directa de la huerta a casa.

La *Errezilko Azoka* comenzó su andadura hace casi cinco años, cuando un grupo de mujeres de la localidad guipuzcoana decidieron comercializar directamente «sin intermediarios ni nada» la manzana, que en esta pequeña población cuenta con la variedad conocida como *Errezilko sagarra*. «Empezamos más que nada por la manzana. Haciendo una venta directa al público», señalan María Luisa Aranburu y Jone Irulegi, quienes junto a otras seis compañeras se ocupan de todo el proceso —siembra, recolección y venta— con métodos tradicionales, siempre respetuosos con el Medio Ambiente», que permite que los productos de la *Errezilko Azoka* vayan directamente de la huerta a casa del consumidor.

Tras los inicios exclusivos con la manzana, este grupo de mujeres amplió su campo de actuación y en la actualidad es variada la oferta que se puede adquirir en el local, que les cede el Ayuntamiento de la localidad en los soportales de la Casa Consistorial, y que abre sus puertas al público los días laborables, de 16.00 a 19.00 horas, y los fines de semana también en horario matutino. «Hicimos unos cursillos de embo-

tamiento y de fabricación de licores y en la actualidad vendemos toda la gama de productos que pueden encontrarse en cualquier caserío. Todo es de producción propia de nostras ocho y también otros productos que hay en el pueblo, ya que fuera de Errezil no compramos nada», explica María Luisa Aranburu.

Manzanas, verduras de la huerta embotadas (vainas, puerro, tomate, acelgas, coliflor, guindillas), mermeladas variadas (manzana, melocotón, kiwi, mezclas de manzana con kiwi, manzanas con zanahoria), miel, pimienta, alubia, nueces, avellanas, pan de caserío, quesos de oveja y de vaca, manzana y pera en almíbar... junto con licores (pacharán, rosella, licor de manzana, sidra)... son los productos que se pueden adquirir en la *Errezilko Azoka*. Unos productos totalmente naturales que tienen como destinatarios a la gente de fuera de Errezil, «porque los del pueblo ya tienen lo que vendemos aquí. La gente está respondiendo bastante bien a nuestros productos, poco a poco nos van conociendo porque todos los productos son naturales, al baño maría y sin nada de química. La gente se va concienciando de ello y viene directa-



mente a por nuestros productos pese a que lógicamente son algo más caros que en una superficie comercial ya que la calidad se paga», afirma Jone Irulegi.

Prueba de la calidad de estos productos de Errezil son los premios que en varias ocasiones han recibido en las diferentes ferias —San Juan en Tolosa, Santa Lucía en Zumarraga...— a las que han acudido.

«hemos cosechado varios premios en la Feria de San Juan en Tolosa en las categorías de pan y de manzana», señalan estas mujeres al tiempo que dicen que «experiencias como la nuestra en Gipuzkoa no conocemos. Acaso en Salinas de Léniz, aunque únicamente productos embotados, y una cosa parecida a la nuestra en Zeraín»....