

Juan Ignacio Etxeberria lleva treinta años al frente de la sidrería Aulia de Legorreta. Muchos años disfrutando de su profesión, sin aburrirse

Media vida de sidrero

ELISA BELAUNTZARAN

LEGORRETA. DV. Juan Ignacio Etxeberria cumplió ayer 62 años. El pasado 13 de diciembre, día de Santa Lucía, cumplió 30 al frente de su sidrería Aulia de Legorreta. Etxeberria asegura no aburrirse en su trabajo, y mientras la salud se lo permita, quiere seguir asando las chuletas para sus clientes. Junto a él, todos estos años, sus hermanas Maritxu y Sagrario y su cuñado, Jesus Mari, le han ayudado con la sidrería.

Juan Ignacio recuerda de su niñez, cómo preparaban en su casa manualmente la sidra que después degustaba la familia, amigos y algunos conocidos. Unos años más tarde, Etxeberria dio un paso más y acondicionó la actual sidrería Aulia, logrando, poco a poco, aumentar su clientela.

Emprender el negocio le costó al legorretarra muchas horas de trabajo, dedicación y esfuerzo. «La gente tiene que tener claro, que en este como en cualquier otro oficio, hay que hacer las cosas con muchas ganas. El que empiece por probar o sin tenerlo muy claro tiene que saber que la gente se da cuenta enseguida. Con esa actitud un negocio no puede salir adelante, ni antes ni ahora».

Calidad y fidelidad

Por eso, Etxeberria todavía hoy supervisa todo el proceso de recolección y compra de las manzanas, elaboración de la sidra, la calidad de la carne, el bacalao, las nueces, el queso,... Todo, todo debe estar bueno o muy bueno antes de que sea degustado por sus clientes. Ya que la mayoría, son fieles, repiten año tras año y esa confianza debe ser recompensada según Juan Ignacio. «Llevo trabajando 30 años como sidrero y siempre he ofrecido buena sidra y carne y bacalao de calidad». El sidrero asegura que «aquí la gente paga lo que come. No tenemos precio



Juan Ignacio Etxeberria sostiene un vaso con la sidra que ha elaborado este año. [BELAUNTZARAN]

establecido por persona, depende de lo que se coma se paga. El que viene a nuestra casa ya sabe lo que hay y es mejor así, nadie se lleva sorpresas».

Etxeberria ofrece y exige calidad, «en todos estos años no he tenido ningún problema. Empecé a trabajar con la carnicería Goia de Tolosa, el padre era de Legorreta y ahora sigo trabajando con sus hijos. Lo mismo con el bacalao, la empresa Bacalaos Cubamar de Zizurkil, sin problemas. Lo mismo con el queso, llevo más de doce años con la empresa Oihan Txiki de Orexa y todo va muy bien. Además, durante todo este tiempo los baserritarras de la zona siempre me han vendido a mí sus manzanas y no falla ninguno. Siempre hago un tanteo para saber como ha ido la cosecha, pero ellos se preocupan en llamar e informarme de lo que tienen. Esto funciona

así, no hay grandes secretos. Sólo uno: mucha dedicación». Mientras Juan Ignacio habla de su trabajo, como de una verdadera pasión se tratara, el teléfono de Aulia sagardotegia no deja de sonar. «Desde que abrimos el día de Santa Lucía la gente no ha fallado ningún día. Después de Navidades, los grandes gastos pesan y andamos un poco más tranquilos, pero no nos podemos quejar».

Al pie de la parrilla

El trabajo no asusta a Juan Ignacio, y aunque en Aulia sagardotegia no tienen costumbre de dar comidas, desde primeras horas de la tarde comienza a encender la parrilla. Es incapaz de recordar los kilos de chuletas que han pasado por sus manos. Asegura que «han sido muchas horas al lado del fuego sudando», pero se siente recompensado con el reconoci-

miento de la gente que «habla bien de nuestro trabajo y de la calidad de nuestra sidra, porque está claro que al que le gusta comer bien le gusta beber buena sidra».

La jornada de trabajo de Juan Ignacio, Maritxu, Sagrario y Jesus Mari comienza cuando llegan las primeras cuadrillas. «Empiezan a llegar en torno a las 7.30- 7.45 de la tarde. Los fines de semana la gente anda más tranquila, no tiene prisa de irse a casa y empezamos más tarde pero entre semana vienen pronto. Al día siguiente hay que ir a trabajar».

Etxeberria disfruta viendo a sus clientes en la mesa y junto a las 'kupelas'. Este año ha elaborado unos 130.000 litros, de los cuales sólo se beberán del 'txiri' un 10%, el resto se embotellará y lo que quede en las 'kupelas' se venderá a empresas productoras de vinagre de Asturias y La Rioja. ■