

Iñaki Bengoetxea, Ola sagardotegia

“Bertako produktuak duen kalitatea sinestaraztea da helburua”

Zergatik erabaki duzue Kalitatea proiektuko ekimenean parte hartzea?

Bertako sagarrarekin lan egiten dugu eta, jakiei dago kienez ere, Basatxerri generoa, hirugiharra, Eusko Label zigilua duen oilaskoa, piperrak... sustatzea garrantzitsua dela uste dugu. Bertako produktuak duen kalitatea sinestarazi behar dugu; gure ingurunea mantentzeko eta bertan egiten dugun lana bizirik irauteko ezinbestekoa da.

Zein abantaila ikusten diozu horrelako proiektu batean parte hartzeari?

Abantaila gure jaki eta edarien kalitatea ezagutaraztea da. Denda-kateek prezio baxuak jartzen dituzte, baina bertan egindako produktuen kalitatea ez dute gaindituko. Nahiz eta denda txikiak garestiagoak izan, produktua hobea da. Sagarra bere puntuan dagoenean, zuhaitzetik hartu eta plazara doa zuzenean.

Uste duzu gizarteak bertako produktua baloratzen duela?

Gero eta gehiago ari da baloratzen. Beharrezkoa da kontzientzia hori egotea, produktu haien inguruko bizimoduak biziraun dezaten. Urte

askotan, gazteenek ez dute ezagutu landa-mundua, eta, beraz, eskoletan gure jakiak ezagutarazi behar genituzke; umeak produktuak lantzen diren lekuetara eraman eta bertan egiten dena erakutsi.

Zentzu horretan, sagardoak zer leku du gure gizartean?

Edari merkea da, baina horrek ez nau izutzen. Arduratzen nauena sagardoak bereizgarritasunik edo jatorri izendapenik ez izatea da. Antzinako produktua izanik, eskuetatik alde egin digu. Ez da hurbiltzeko behar bezain besteko ahaleginik egiten. Kanpotik



ekartzen da eta balekotzat ematen dugu. Normandian eta Asturiasen egin zuten bere garaian. Gurea bada, nortasuna eta babesa eman beharko genioke.