

# Inaxio y Antton de LURRARTE, manzana y kiwi, fruta con mucho sabor

Inaxio del caserío Santakutz de Azkoitia y Antton del caserío Unanue Zar de Añorga-Donostia son dos profesionales de la fruticultura que decidieron aplicarse el dicho popular de "la unión hace la fuerza" y desde esta revista hemos estimado conveniente acercarnos para conocerles más de cerca.

**¿Qué es Lurrarte? ¿quiénes conformáis la sociedad?**

LURRARTE es el nombre comercial de la empresa BASERRIKO UZTA S.L., creada en 2014. Actualmente, contamos con una plantilla de 7 trabajadores de los cuales, 6 trabajan en la temporada comercial de fruta durante 5-8 meses.

**¿Cuál es la historia previa de cada uno de vosotros, Unanuezar y Santakutz, antes uniros?**

Somos fruticultores sin tierras de cultivo en propiedad que cultivamos las tierras de nuestras familias y también tierras de cultivo arrendadas a propietarios particulares. Estudiamos Agricultura en la década de los 80 y comenzamos siendo fruticultores en el año 1989 y también trabajadores por cuenta ajena. Hacia el año 1996 nos conocimos en la asociación de fruticultores de Gipuzkoa FRUITEL y entramos los dos a formar parte de la primera comercializadora conjunta de fruta de caserío del territorio de Gipuzkoa, impulsada desde FRUITEL, llamada EKOIZPEN S.L. en Asteasu y que la conformábamos 13 socios. Tras su disolución, en el año 2014, damos el salto para adquirir una nueva instalación en el barrio de Añorga txiki-Donostia y crear LURRARTE entre los dos.

**¿Por qué decidís en un momento concreto uniros?**

Las necesidades de instalaciones frigoríficas de conservación, así como las estructuras de comercialización de fruta, hacen imprescindible la unión de pequeñas producciones, siempre y cuando no puedan venderse de forma muy local o con venta directa.

**Actualmente, ¿cuál es vuestra producción?**

Actualmente producimos manzana y kiwi, unas 150 toneladas de cada una como producción media anual. En manzana, estamos especializados en las bicolors agridulces que son variedades que no se producen en el estado español, variedades con necesidades de humedad relativa alta para conseguir coloración roja.

Algo parecido ocurre con el kiwi que no se puede cultivar en climas calurosos y secos por lo que la cornisa cantábrica es su ubicación más recomendable.

**Además de producir, ¿también comercializáis fruta foránea, no?**

Sí. Importamos, las mismas variedades de manzana, desde Holanda, Alemania y Francia. Eso sí, en el momento de comercia-



**“Bi baserriak bategiteak, merkatu zabalago batetara iristeko azpiegiturak eta ahalmena eskeintzen digu”**

lizar, nuestra producción propia se vende bajo nuestra marca LURMIN y la foránea sin marca.

**¿Cuáles son vuestros canales de comercialización?**

La mayor parte de nuestra producción (65%) se destina a los supermercados y tiendas de alimentación centralizados y el resto a fruterías tradicionales a través de los mercados mayoristas.

**Hablando de vuestra propio punto de venta, ¿porqué decidís abrir vuestra tienda propia?**

En nuestros viajes por Europa observamos la importancia de la venta directa, desde los propios almacenes de comercialización, y la importancia que tienen estos puntos de venta propios del agricultor para comunicar poco a poco a sus clientes, las bondades y cualidades del producto local.

Desde el 2015 abrimos diariamente de lunes a viernes y ofrecemos todas las variedades que producimos, que importamos y además también completamos con más productos locales como lácteos, verduras, aceite, sidra, vinos, dulces, etc.

**¿Qué ofrecéis al consumidor final que os diferencia del resto?**

Calidad gustativa y producto local. Creemos que es muy difícil competir con las grandes producciones sin calidad diferenciada y por ello, además de ser producto local, hay que ir más allá y buscar continuamente la diferencia con variedades de más sabor, cosechar con más azúcar para ganar sabor. ¡¡Sabor!! Es nuestro objetivo principal.

**¿Cuál es vuestro punto fuerte y vuestra debilidad?**

Nuestro punto fuerte, es nuestro clima y nuestra tierra junto con nuestro saber hacer dado que el cultivo de manzana es ancestral en nuestra tierra y se adapta perfectamente a ella y algo similar ocurre con el kiwi, aunque sea de reciente introducción.

La debilidad principal en cambio, son la falta de sol y el exceso de humedad que nos dan bajas producciones y problemas fúngicos en las plantas.

**Cara al futuro, ¿qué retos y proyectos os planteáis?**

Nuestro principal reto de cara al futuro, será incorporar a LURRARTE más productores o buscar la colaboración con otros productores de fruta.

**LURRARTE  
BASERRIKO UZTA S.L.  
Añorga hiribidea 17  
20018 DONOSTIA  
943.69.30.74  
lurrarte@lurrarte.eus  
www.lurrarte.eus**

