

## Kalitatea mahaian

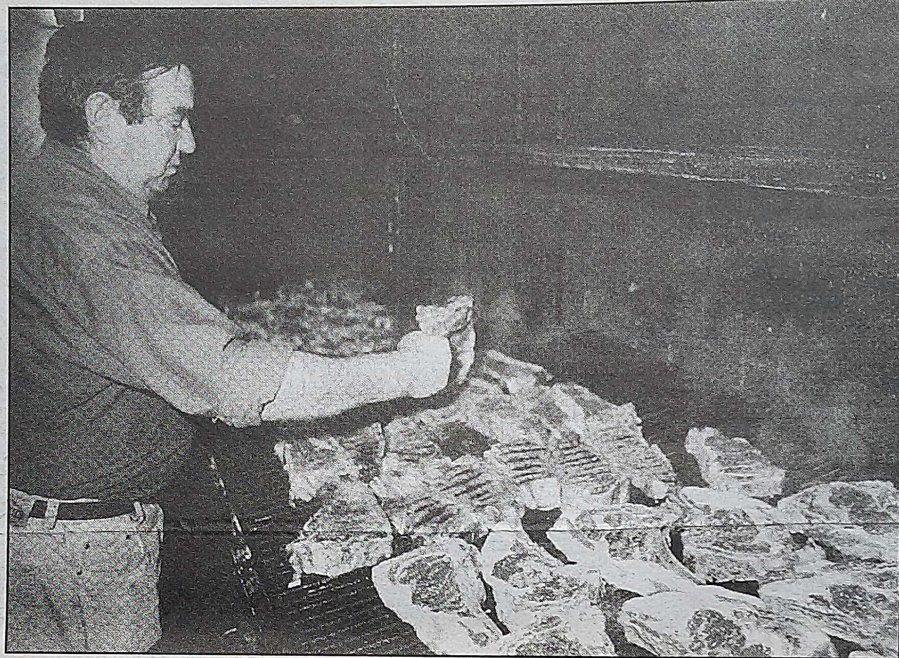
Sagardotegiek kalitatea bilatzen dute gero bezeroei eskainiko dieten janaria erosteko orduan

TXOTX GARAIAN milaka kilo janari zerbitzatzen dira sagardotegietan. Bakailaorekin hasi eta intxaurrekin edo irasagarrekin amaitu, haragia eta gazta ahaztu gabe. Zerbitzitzen den janaria erosteko garaian, sagardotegiak konfiantzako jendearengana jotzen du, horrela ziurtatzen baitu kalitateko produktua erosten duela.

Sagardotegian bakailaoa zerbitzitzen da lehendabizi. Frijituta edo tortillan jan daiteke, baina bakailao frijituaren kontsumoa askoz ere handiagoa da egun. Erosi, enpresaren bati edo urte askoan produktu ona saltzen duen konfiantzako saltzaileari erosten zaio. Gipuzkoako Hernaniko Larre-Gain sagardotegian kasu. «Guk bakailaoa Pasaiaiko portuan aritzen den gazte bati erosten diogu, batik bat konfiantza dugulako eta badakigulako produktu ona ekarriko digula», dio Ixabel Santa Kruz jabeak. Sagardotegi gehienek, ordea, bakailaoa tonak asko saltzen dituzten enpresetara jotzen dute.

Hernantaldeako bailaran,

Barrio izeneko enpresa da salmenta handienekoa. Migel Mari Lizarza arduradunak dioenez, «bakailaoa erosterakoan, erosleak ardura dezente hartzen du. Ezin zaio edozein erosi, merkatu batean edo bestean esaterako, konfiantzako norbaiti baizik». Barrio enpresak Espainia osoan egiten du lan, eta bakailaoa era guztietan saltzen du: osorik, puskatan, xerretan eta abar. Kiloaren prezioa asko aldatzen da, kalitatearen eta erosten den moduaren arabera (adibidez, hezurarekin edo gabe), baina, oro har, Barrio enpresak 700 eta 1.200 pezeta bi-



Txuletak edo saiheskiak direla, okela askoz gehiago jaten da sagardotegian bakailaoa baino.

JAGOBA MANTEROLA

tarlean (28-48 libera) saltzen du bakailaoa kiloak. Lizarzaren arabera, «sagardotegiek kalitatea bilatzen dute prezio onean, baina produktu ona lortzeko garesti ordaindu behar badute, ordaindu egiten dute». Arduradunak gaineratzen duenez, «gurea bezalako enpresek abantaila dugu saltzaile partikularren aldean, kalitateko bakailaoa merkeago eskaintzen dugulako».

Udana gazdurak enpresak ere bakailaoa saltzen dihardu, eta sagardotegien erosketa ohiturak nahikoa finkoak direla ziurtatzen

du Jose Ramon Iriarte kudeatzaileak. «Udana duela 9 urte hasi zen lanean, eta urte hauetan bezero berri gutxi egin ditugu sagardotegien artean. Sagardotegietako arduradunak urtez urte saltzaile berberarengana joateko ohitura du; ohitura ulergarria, saltzaile horrek gat ona ekartzen badio».

**Haragia nagusi** • Bakailaoaren ostean haragia zerbitzitzen da. Haragi erosketan, joera ez bakailao erosketan bezalako. Larre-Gain sagardotegian, senitarteko baten

harategian erosten dute haragia. bai eta Urrietako Elutxeta sagardotegian ere. Haragia enpresa handiei erosteko ohiturarik ez dago.

Sagardotegian bakailaoa baino gehiago jaten da haragia. Barrio enpresako Migel Lizarzarentzat, arrazoiak hauxe da: «700 gramoko edo kilo bateko txuleta askoz errazago jaten da bakailao kantidadea bera baino. Are gehiago, zaila da pertsona bakoitzak 250 gramo bakailao baino gehiago jatea». Txotx garaian sagardotegi batean zerbitzitzen den bakailo eta ha-

ragi kopurua finkatzea zaila da oso, baina Lizartzaren ustez, «jende dezente joaten den sagardotegi batean 50 kilo bakailao zerbitzatzeko dira aste batean, gutxi gora-behera». Zenbat haragi kontsumitzen den zehaztea ere ez da erraza, baina Urrietako Elutxeta sagardotegiko Juan Jose Urruzolaren esanetan, «aste batean 13-15 zinta behar ditugu. Zinta bakoitzak 20-25 kilo haragi badi-tu, kontuak atera».

**Irasagarra, intxaurrek eta**

**gazta** • Irasagarra erosi edo baserrian bertan egiten da. Larre-Gaino Ixabel Santa Kruzek etxean egiten du, errege sagarra merkaturatzen erositako. Elutxetan, aldiz, Oviadoko ekoizle bati erosten diote irasagarra. Urruzolaren iritziz, «irasagarra etxean egiteak lan handia dakar, eta guk nahiago dugu etxetik kanpo erosi. Guk Oviadotik ekartzen dugu. Batzuek etxean egiten dute, baina denbora behar izaten da, eta guk nahiago dugu kanpotik ekarri. Guk erosten duguna, gainera, zerbitzatzeko moztuta etortzen da». Elutxetan 100 kilo irasagar zerbitzitzen dituzte astean.

Intxaurrek zakua erosten dira, 10 kiloko zakua jeneralean. Batzuetan inguruko baserriak erosten zalkie, eskaintzera etortzen baitira. Larre-Gain sagardotegiak Iparraldeko ekoizle bati erosten dizkiote intxaurrek. Afaria gaztarekin amaitzen da, baina horrek ez du esan nahi gazta kontsumoa txikia denik. Elutxetan 1.000 kilo baino gehiago ateratzen dituzte txotx garaian. Gazta artzainei erosten diete, eta prezioa oso aldakorra da. x

**SAGARDOTEGIA**

**IPARRAGIRRE**

**HERNANIKO SAGARDOA**

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekita

OSIÑAGA AUZOA - ☎ (943) 55 03 28 HERNANI

**URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA**

**ELORRABI**

**SAGARDOTEGIA**

OSIÑAGA AUZOA - HERNANI - 55.03.88 tel.

**AGINAGA**

**SAGARDOTEGIA**

TXOTXETIK

Urte guztian egunero irekita asteleheneretan ezik

Tel.: 36 67 10 - 37 06 68 AGINAGA - USURBIL

**AMEBI**

**SAGARDOTEGIA**

Laster irekiko da Urtean zehar irekita

☎ 16 25 23 Zubierreka auzoa, 9. - LAZKAO (Gipuzkoa)