



Argitaratzailea: Oartzualdeko Hedabideak S.L.
Lege Gordailua: SS-0793-03
Zuzendaria: Urko Etxebeste
Kudeatzailea: Maika Tameron
Egoitza nagusia: Santa Klara 22, 20100, Errenteria-Oreeta.
Telefonoa: 943 34 03 30.
E-posta: oarsobidasoa@hitza.info.

Webguneak:
 oarsobidasoa.hitza.info; pasaia.hitza.info;
 errenteria.hitza.info; lezo.hitza.info;
 oartzun.hitza.info; irun.hitza.info;
 oendaia.hitza.info; hondarribia.hitza.info
Publizitatea:
 Telefonoa: 0034 647 35 42 54
 E-posta: nmujika@bidera.eu

Oartzualdeko Hedabideak S.L. ko kideak: BERTAKO HEDABIDEAK, Errenteria, Lezo, Oartzun, Pasaia; Gipuzkoako Foru Aldundia; Hitza-k Bai Euskarari; eta Oarsualdeko beste 53 eragile

'Hitza' diruz laguntzen duten erakundeak: Udalak; 'Hitza'-ko bezeroen arreta zerbitzua (zalantzak argitzeko, harpidedun egiteko): **902 82 02 01**

Josu Arotzena ▶ Aitzbitarte elkarteko kidea

Aitzbitartek bigarren kontsumo taldea sortu du Errenteria-Oreeta. Hilabete pasatxo egin ditu martxan, hiru otar etxera eramanez.

«Hemengo produktua lortu eta ekoizlea ezagutzeara da helburua»



Aizpea Amas Errenteria-Oreeta

Baratzeko produktuak kontsumitu ohi izan ditu Josu Arotzenak (Errenteria-Oreeta, 1963), eta horri utsiz, Aitzbitarte kontsumo taldea sortu du beste herri-talde batekin.

Nola jarri zenuen taldea martxan? Hainbat iturritatik jakin genuen lehenengo martxan jarri zela. Biltzen joan ginen, eta zerrenda bat eratu zen. Handik EHNErekin harremanetan jarri, eta martxan jarri genuen taldea. Bigarren bilerarako ekoizle bat ezagutzeko aukera izan genuen.

Zein da zuen ekoizlea? Itziarrekoak dira. Bikote bat da. Neska jatorriz Errenteria-Oreetakoa da.

Zenbat zaudete taldean? Hamar otar ditugu. Hamaikagarrrena ia eratua daukagu, baina oraingoz, hamar otar ditugu: bost otar oso, eta beste bost otar erdi. Otar bakoitzak 60 euro balio du.

Lehenengo otarra noiz jaso zenuen?

Baserrian bertan jaso genuen, bisitatzen joan ginenean. Lehenengo harremana izan zen, ez bakarrik ekoizlearekin, baita lurra-rekin ere: guk kontsumituko ditugun produktu horiek guztiak nondik ateratzen diren ezagutu genuen.

Denboraldiko produktuak jasoko dituzue. Zein produktu jasotzen ari zarete?

Momentu honetan, aza lonbarda, azalorea, piperrak, tipulak, oraindik negutegiko tomate batzuk ere geratzen zaizkie, errafauak [rabanoak], erremolatxa, brokolia, azelgak eta porruak.

Nabaritzen al da zapoaren baserriko produktuak direla?

Baserriko produktuak beste freskotasan bat du, beste zapo bat, eta baita itxura ere: beste distira bat du. Ondoan jarrita sumatu egiten da aldea.

Azabaratzaren helburuetako bat ahalik eta produktu ekologikoenak lortzea zen. Zuen ere hala da?

Nik uste dut badagoela jendea produktu ekologikoenak nahi ditue-

na, baina bagaude ere bertako produktuak nahi ditugunak. Azken finean harreman bat eduki nahi dugu ekoizlearekin. Asmoa da jakitea: 'Nik jan dudan hori zeinek produzitu du? Zein baldintzetan egin du?'. Garbi dago ahalik eta produktu kimiko gutxiagorekin ekoiztutako produktuak nahi ditugula.

Helburua bertako produktua lortzea da, beraz.

Bai bertako produktua lortu eta ekoizlea ezagutzeara, eta berearekin harreman bat egitea. Behin horrekin, ahalik eta ekologikoena, osasungarriena izatea. Ekologia ulertuz, bertako batek natura modu orekatu batean zainduko duela, ez esplotazio masibo batekin.

Zein harreman duzue baserriarrek?

Hasi berriak gara. Hilabete eta erdiko ibilbidea besterik ez dugu egin. Momentuz beraekin bisita egin aurretik bilera izan genuen, ezagutzeko, eta euren planteamendua azaldu ziguten. Beste bisita bat egin genuen, eta bi astelehenetan aritu gara beraekin hiz-

ketan. Lehendabizi taldea egituratzen ari gara, eta gero asmoa daukagu Azabaratzaren moduan hilean behin edo hiruhilabetean biko maiztasunarekin bilerak egiteko. Ekoizleak ere hasi berriak dira... denentzat da berria eta elkar ezagutzen ari gara.

Noiz eta non jasotzen dituzue? Astelehenetan, 19:30ean, Oreeta Ikastolaren azpialdean. Era berean, nahi genuen ekintza begi bistakoa izatea.

Kontsumo taldeak onuragarriak dira baserriarrentzat bitartekoak saihestu eta bezeroak bermatzen dituelako.

Urtebeteko konpromisoa hartzen dugu berarekin. Gure kasuan hamar otarrekin hasi gara, baina hamabostera handitzeko tartea egon daiteke. Beraz, taldean osatzen dugun otar kopurua urtebetez, irailera bukaera arte, izango ditugu, eta hortik aurrera, urtebetez, berritzeko aukerarekin.

Produktuak baratzean beti ez dira berberak izaten. Hori nabaritzen al da otarraren prezioan?

Otarraren prezioa mantendu egiten da. Guk egiten duguna da lur-

sail batean ekoizten den hura jaso. Horren truke ekoizleari hila-betero-hilabetero bere lana ordaintzen diogu. Horrek ez du esan nahi lan horren emaitza hilerora berbera denik, baina lana berdina denez, ordaintzea berbera da.

Oraindik jendeak izena eman dezake?

Bai. Norbaitek interesa badauka nahikoa da taldeko helbidera (aitzbitarte.kt@gmail.com) idaztea. Behin bi kontsumo taldeak osatuta ditugunean, jende gehiago animatzen bada, eta hirugarren talde baterako multzoa egiten bada, beste ekoizle bat bilatzeko asmoa badago.

Aitzbitarte izena nondik dator?

Aitzbitarte Errenteria-Oreeta kareharrizko mendi bat da, kobari izena ematen diona, baina donostiarrek beti Landarbaso deitzen diote. Batetik, aldarrikatzea hori gurea dela, eta bestetik, Aitzbitarte izena baserriak dauka. Orduan, baserriarren omenez, eta lehenengo bailarako biztanleen omenez proposatu genuen izen hori.

• aamas@hitza.info

Agurrak

urtebetetzeak
urrezko ezteiak
ezkontzak
jaioberriak
jaunartzeak...

Mesedez, ekarri argazkia bi egun lehenago ondoko leku hauetako batera. Mila esker.

- Hitzaren egoitzetara: Urbialde 7 behea - Beasain / Labeaga 12 - Urretxu
- Ordiziako Mujika liburu-dendara
- Lazkaoko Gerriko liburu-dendara
- Legazpiko Kopilain fotokopia dendara
- Segurako Elorripe tabernara

943- 34 03 30 / oarsobidasoa@hitza.info

●●●●● agurrak