

HEGALUZZEA

Hondarribiko portuak ongietorria egin die lehen hegaluze aleei

 **KONTSUMOA** / amalur.artola@gaur8.info

Hondarribiko portuan sartu dira euskal arrantzaleek harrapatutako lehen hegaluze aleak eta gure artean horren preziatua den produktu hau dagoeneko eskuragai dago arrandegietan. Eroskik bereganatu du merkaturatu den arrainaren %40, azaldu dutenez, produktu freskoen salmenta eta tokiko ekonomiarekiko konpromisoa erakutsiz.

Aste honetan bertan porturatu dituzte euskal kostaldean lehenengo hegaluze aleak “Ama Martina” ontziak, eta, arrantzaleek ez ezik, kontsumitzaileek ere gogoz jaso dute albistea. “Ama Martina” ekaina hasieran irten zen Hon-

darribitik hegaluze bila eta harrapatu dituen 10.000 kiloak ekartzeko urrutira joan behar izan duela dio Hondarribiko Kofradiako idazkari Andres Olaskoagak, ia-ia Azore uharteetaraino. Guztiak harrapatu dituzte tradiziozko eran, kanabera eta amua erabilita. Olaskoaga pozik agertu da, kanpaina aurreko urteetan

baino indartsuago hasi delako: «Marea ona sartu da. Aurreko urteetan 2.000 eta 4.000 kilo artean ibili dira lehen harrapaketak, baina aurten arrantza hobea izan da. Egia da ere urruti joan behar izan dutela arrantzaleek; denbora gehiago egin dute joan-etorrian arrantzan baino, eta horrek gastu handia dakar gasolioan eta abar. Baina, tira, oro har pozik gaude kanpaina hasierarekin», nabarmendu du.

Lehen aleak izanik, salmentak ere bide onean hasi direla dio Olaskoagak, bai behintzat sektoreak bizi duen trantzea aintzat hartuta: «Erosten duenak garesti erosten du eta saltzen duenak merke saltzen du, beraz... Baina batez beste 6 euroko buelta horretan ibili da eta ez da prezio

txarra. Gehiago ekartzen hasten direnean prezio horrek beherako joera izango du, baina, oraingoz, konforme gaude».

FRESKOTASUNA EREDU

Gurean arrain preziatua da hegaluzea. Arrain urdina izaki, proteina asko eta grasa gutxikoa da, eta omega-3 gantz azidoan aberatsa. Sukaldean ere, erabilera asko dituen arraina da. «Guk bizi guztian jan izan dugu eta gustura gainera. Niri tomatearekin gustatzen zait, birrineztatuta. Tipula eta txorizoarekin ere aparta dago, marmitako erara ere bai... modu askotara egin daiteke. Arraina freskoa bada, gauza asko egin daitezke. Eta hori badaukagu», ziurtatu du.

Freskotasunaren ziurtasuna hegaluze honek daraman Eusko Label zigiluak ematen du. Ziurtagarria eskuratzeko arrainek tamainarekin (4 kilotik gora) eta freskotasun zein kalitatearekin lotutako hainbat baldintza (begien dirdira, sabelaldeko kolorea...) bete behar dituzte. Zentzu horretan, kontsumitzaileei deia egiten diete Hondarribiko Kofradiatik, bertako arraina eskatu eta kontsumi dezaten: «Guk arrain guztia etiketatzen dugu eta arrain saltzaileek gero eta informazio gehiago eskaintzen dute; arraina nondik datorren, nola izan den harrapatua, zein ontzik porturatu duen, noiz... Kontsumitzaileari etiketa begiratu eta bertakoaren alde egin dezan eskatzen diogu».

Egun Kalifornia, Italia eta beste hainbat lekutatik ekarritako hegaluze asko sartzen ari dela dio Andres Olaskoagak, eta urte osoan dagoela hegaluzea kontsumitzeko aukera. Hemengoak, aldiz, udan soilik dasta daiteke. «Orain hasi eta asko jota irailera arte. Hortik aurrera ez dago ber-

Hondarribian porturatutako lehen hegaluzeak «Ama Martina» ontziak ekarri ditu. Arrantzatutakoaren %40 erosi du Eroskik. GAUR8



{ omega-3 }

PROTEINA ASKO, GRASA GUTXI

Horra hegaluzearen bertutea: proteina asko eta grasa gutxi, %6 inguruan, duen arrain urdina dela. Eta propietate askokoa, omega-3 gantz azidoan, adibidez, oso aberatsa baita. Horrek egiten du hegaluzea gurean horren arrain preziatua izatea, baita prestatzeko orduan ematen dituen aukerek ere: tomatearekin, piperrekin, tipulaztatua, marmitakoan... Ekainetik irailera bitartean egongo da euskal portuetako hegaluzea dastatzeko aukera.



Irudian, euskal arrantzaleek harrapatu eta Garbera merkataritza gunean salgai jarri diren lehen hegaluze aleak. GAUR8

takoa jateko aukerarik. Horregatik, asko zain egoten da, hemen goa noiz iritsiko. Orain 30-40 urte hala egoten ginen, kanpikorik ez zegoen eta!», nabarmendu du.

Freskoan kontsumitzeko ez ezik kontserbarako ere saltzen dutela dio Olaskoagak, baina gero eta gutxiago. Egun %80 fres-

koan kontsumitzen da, eta fabrikak gero eta gehiago kanpoko produktua erosteko joera hartzen ari direla dio.

Aurtengoari begira, kanpainak hasiera ona eta amaiera hobea izatea espero du Olaskoagak: «Ikusi beharko da gero ze joera duen, ea Bizkaiko Golkora sartzen den. Itsasoari buruz

gauza asko dago jakiteko eta gehiago ikasteko».

EROSKIK EROSI DU ARRAINAREN %40

Zain zeuden Eroskikoak ere, hegaluzea, gurean horren preziatua den arraina, euskal portuetara noiz iritsiko zain. Horren erakusle da Hondarribian hegaluzea sartu zela jakin bezain pronto lonjara jo eta harrapatutako kopuru osoaren %40 erosi izana: 2.800 kilo orotara.

Kooperatibatik adierazi duteenez, iazko marka gainditu eta euskal portuetan sartzen den hegaluzearen erosketa %30ean handitzea jarri dute helburutzat. «Hala, gure salmenta guneetan saltzen dugun arrainaren gehien goa gertueneko euskal portuetakoa izatearen konpromisoari erantzuna ematen diogu, eta, gisa horretan, tokiko produktu fresko-

en alde egiten dugun apustua indartzen dugu», adierazi dute.

“Ama Martina” ontziak harrapatutako hegaluzeak Eroskik Donostia, Usurbil, Zarautz, Arrasate, Tolosa, Ordizia eta Urolan dituen saltokietan eskura daitezke, eta, horrekin, aurtengo hegaluze kanpainari hasiera eman dio supermerkatu sareak. Kanpaina kooperatibak Eusko Jaurlaritzarekin sinatutako Euskadiko Lehen Sektoreko Elikagaien Sustapenerako Hitzarmenaren barnean kokatzen da. Iazko abenduan adostu zutenaren arabera, Eroskik tradiziozko eran harrapatu eta euskal lonjetan sartzen den arraina merkaturatzeko konpromisoa du, baita tokiko ekonomia sustatzeko nahia ere. Egun, era guztietako tokiko elikagaien 450 hornitzaileekin egiten du lan, urteko 400 milioi euroko erosketak ziurtatuz.

Hegaluzearen lehen sarrera honekin pozik agertu dira euskal arrantzaleak: «Aurreko urteetan lehen harrapaketak 2.000 eta 4.000 kilo artekoak izan dira; aurtun, 10.000 kilora iritsi dira»

Arrantzatutakoaren %40 Eroskik erosi du eta kooperatibak salgai jarri du jada bere saltokietan. «Tokiko produktu freskoak sustatzeko konpromisoarekin jarraituko dugu», esan dute



SASOIKOA

HEGALUZEAK