

IDIAZABAL ETA EROSKI

Gaztaren salmentak bizkortzen ari dira eta kooperatibak badu horretan zerikusia

 **KONTSUMOA** / Maider Iantzi Goienetxe

Eroskiren eta Idiazabal Jatorri Deituraren arteko itunak kontent utzi ditu denak eta hori ez da erraza; hala adierazi zuen Gotzon Elizburu Eroskiko Aliantza Estrategikorako zuzendariak Ordiziako Artzain Egunean, jaki preziatu hau posible egiten dutenen omenaldia jasotzean.

Eroski kooperatibak eta Idiazabal Jatorri Deiturak «betidanik» egiten duten lanari «formaltasuna» eman nahi izan diote iaz sinatu zuten hitzarmenaren bidez. Hala, borondatetik konpromisora igaro dira eta arlo

bakoitzean ze ekintza egin zehazten doaz. Gotzon Elizburu kooperatibako Aliantza Estrategikorako zuzendariak GAUR8ri azaldu dienez, 20-25 lan ildo dituzte eta hiru hilabeteen behin bildu eta balorazioa egiten dute, oztopoak eta emaitzak aztertuz.

Lelo bat erabiltzen omen dute lankideen artean (“Idiazabal ez da fabrikatzen, egin egiten da”). Izan ere, gazta estimatu hau produktu berezizat hartu eta berezitasun hori lantzen dute. Bilatzen dutena ez da gazta berdina eskaintzea, goi mailako gazta bat merkaturatzea baizik.

ZAPORE DESBERDINAK
Ez dira fabrika batera joaten erratera gazta guztiak berdinak egitea nahi dutela; gaztagile ugariengana joaten dira marka merkaturatzera. Horregatik, erosleak dendako apaletik bi Idiazabal hartzen dituenen hagitx zaila izanen da artzain berarenak izatea, ez daude bi gazta

berdin gainera, eta kontsumitzailerak desberdintasunak sumatuko ditu, zapore bereziak. Elizburuk dio pauso garrantzitsua dela hau Eroskirentzat eta xede batekin eman duela: gazta egiten duten artzainei ahal duten balio guztia ematea. Kooperatibak Estatu espainiar osoan banatuta dituen bi mila dendetan, bezeroei Idiazabal gazta zer den eta zer erran nahi duen azaltzen diete. Jakia ezagutzen eta bereizten laguntzen diete, apaletako eskaintza zabalaren artean ez nahasteko. Dagoeneko plazan da Idiazabal berria; joan den astean aurkeztu zuten Ordiziako Artzain Egunean. Berri on bat ekarri zuten merkatu honetara: gaztaren salmentak bizkortu dira eta, honekin batera, esnearen prezioak goititu eta esnegileen lanari balio handiagoa ematen zaio.

2014AN NORANZKOA ALDATU
Jose Mari Ustarroz Idiazabal Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileko presidentek esplikatu zuenez, 2010ean jo zuen goia gaztaren ekoizpenak eta hortik aitzinera beherantz joan ziren esnegintza eta gaztagintza. 2014an, berriro aldatu zen noranzkoa, gorantz doaz gazta eta esnea eta sektore honetan dabilzanek etorkizuna ikusten dute. «Artzainek beste aurpegi bat, beste ilusio bat dute eta esne ekoizleak gehiago estimatzen dira, urte batzuetan nahiko baztertuta egon ondotik», adierazi zuen Ustarrozek Artzain Egunean ekitaldian. Agertu zuenez, «stock» zati bat ere saldu dute eta artalde berriak daude. Eta, indartze honetan, Eroskik ere badu zerikusia, egin zioten omenaldian aitortu ziotenez. Kooperatiba da lehen banatzailea sektorearen garapenean eta irau-

Ordiziako azokan bildu ziren bisitariek urrea baillitzan eraman zuten Idiazabal gazta berria etxera. Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS



{ Jateko
tenorea }

NEGUA JOANDA, PLAZARA

Ardia erditzen denetik gazta mahai gainean izateraino hilabete luzeak igarotzen dira. Aurten bezala, negua luze joaten bada ardiak etxolan egoten dira larrera atera ezinik. **Udaberriarekin batera**, belaietara irten dira eta artzainek plazara atera dute gazta berria. Azkenean sal dezakete. Gustuen arabera da, baina Idiazabal Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileko presidenteak dioenez, **lau-sei hilabete** ontzen uztea komeni da, gaztak bere nortasuna hartzeko.



Jendetzaren artetik igaro ziren artaldeak, transhumantzia, hau da, mendira igo aurretik herrian egiten zuten itzulua, oroituz.
Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

penean laguntzeko halako akordio bat egiten. Honen bidez, 2014an %14 Idiazabal gazta gehiago erosi zuen, guztira 129.000 kilo baino gehiago. Gaur egun, Idiazabal Jatorri Deiturako gazten %10 inguru saltzen du.

Iaz, %10,5 gehiago saldu zuten produktu horretatik, eta ez Euskal Herrian bakarrik, kanpoan

ere bai, bereziki Katalunian, Caprabo saltokien bitartez. Ustarrozek azpimarratu zuen Jatorri Deiturarentzat garrantzitsua dela kanpoan ere zabaltzea.

SELEQTIA MARKAREN BARRENEAN

Omenaldian goraipatu zuten kooperatibak «ahaleginak eta bi» egiten dituela saltokietara hurbi-

leneko artzainen produktuak eramateko. Gainera, Seleqtia marka propioaren barnean sartu du Idiazabal gazta, bere kalitatean duen konfiantzaren erakusgarri.

Eroskik harreman komertziala du Idiazabal Jatorri Deiturako 30 bat gazta ekoizlerekin. Gehienak enpresa ertainak eta txikiak dira, gazta eskuz egiten dutenak. Gotzon Elizbururen arabera, haiekin batera lan eginez, bi elementu uztartzen dituzte: «Kontsumitzaileek tokiko produktuen autentikotasunarekin duten interes gero eta handiagoa eta tokiko enpresa txiki askoren profesionalizazioa eta hazkuntza».

2014an, bi kanpaina monografiko egin zituzten euskal kulturaren eta gastronomikoaren ikur den produktu hau indartzeko. Hitzarmenaren atzean, Eros-

kik Lakuako Gobernuarekin eta Nafarroako Gobernuak INTIA-Reyno Gourmetekin sinatutako itunak daude; horiekin, tokiko elikagaien industria eta ekoizpen ehunaren aniztasuna indartzea dute helburu.

Urteko lehen azoka berezian, Ordiziako Artzain Egunean, kaleak bete ziren artaldeak artzainekin pasatzen ikusteko, postuetan Goierriko produktuak dastatu eta erosteko, eta merkatuaz gozatzeko. Udaletzeko aretoa ere jendez gainezka egon zen gazta berriaren aurkezpenean eta omenaldietan.

Igor Eguren alkateak adierazi zuenez, babesa erakusten du horrek, baina ez da aiantzi behar ospakizuna urte osoko eta aunitzetako lanaren azaleratzea dela eta babesak ere halakoa izan behar duela, iraunkorra.

Kontsumitzaileek tokiko produktuekin duten interes gero eta handiagoa eta tokiko enpresa txikien profesionalizazioa eta hazkuntza uztartzen dituzte harreman komertzialek

«Artzainek beste ilusio bat dute eta esne ekoizleak estimatuagoak dira», adierazi zuen Idiazabal Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileko presidenteak



SASOIKOA

IDIAZABAL GAZTA