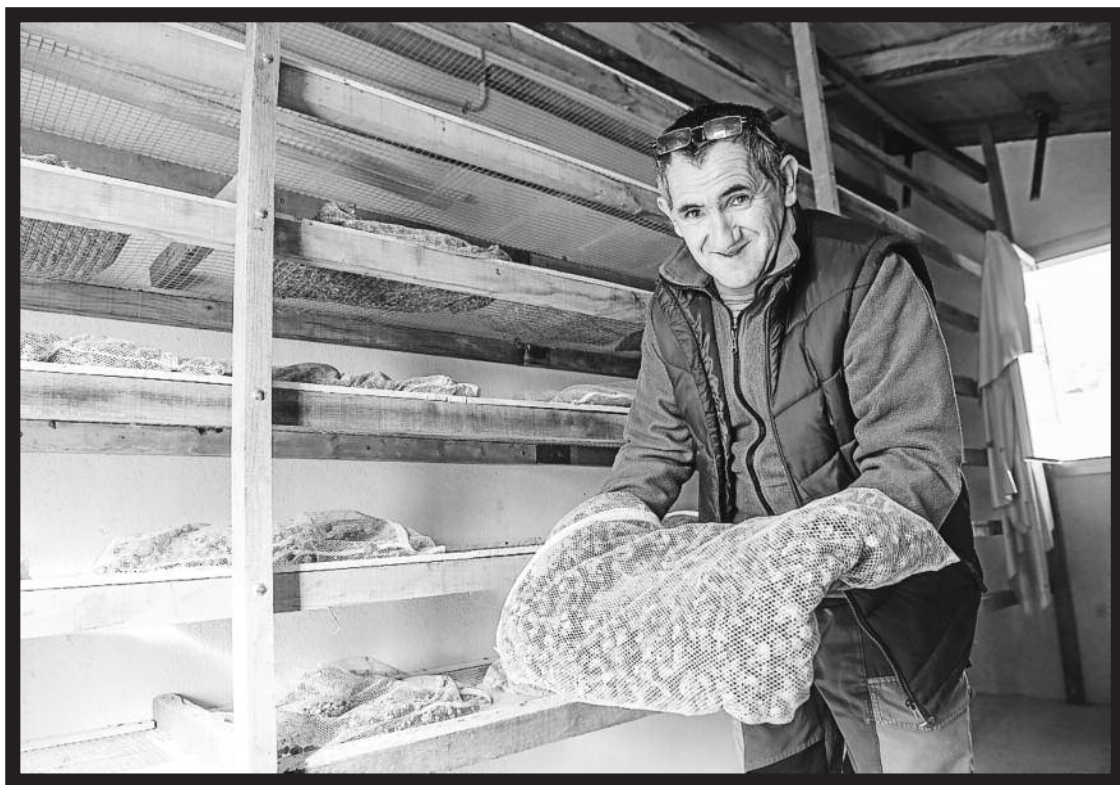


infraganti MARKOS URDANGARIN

Topografoa izatez, hogeita bi urte luzez aritu zen eraikuntzan lanean Markos Urdangarin segurarra. Baina krisiak aurretik eraman zituen gauza asko, tartean bere lanpostua. 54 urte zituela, goiz bateko paseotxoan eman zioten ideia: barraskilo granja bat. Eskuz egindako lanaren lehen fruituak jasotzen dabil lehen uztaren salmentarekin.



Markos Urdangarin, eskuetan lozorroan dauden ehunka barraskilo dituela. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Gabonekin batera bueltatzen dira gure sukaldeetara errezeta jakin batzuk. Aurreko egingo dute leku gure otorduetan, hemen baitira lagun eta familiarteko mahai inguruak. Eta batek baino gehiagok memorian izango ditu amonak prestatutako barraskiloak, ondoren ogiz ondo bustitzen den tomate saltsa horrekin... Eta Gabonak eta barraskiloak hizpide, Markos Urdangarin segurarrarekin elkartu gara, ogibide bitxi baten berri emateaz gain, imajinazioarekin langabeziatik atera daitekeela azaldu baitigu.

Izatez topografoa da eta horretan aritu zen hogeita bi urte

luzez, baina krisiarekin batera eraikuntzaren burbuila lehertu zen une berean galdu zuen lanpostua. Eskarmentua bai, handia, baina zer egin 54 urterekin? Gazteekin batera berrogei urteko gorakoek sufritu baitute langabeziaren kolperik handiena.

2012. urtea zen. Eguneroko errutina, bulegokoa, paseotxoengatik aldatu zuen. Une horiek aprobetxatzen zituen buruari bueltak emateko. Txangoak bizilagun duen errioxar batekin ematen zituen; garai hartan bajaran zegoen eta denbora librea zuen. Kontu hori ez da hutsala, ordea. «Errioxan zelaia dituzte bizilagunak eta hala esaten nion: 'Jose Luis, zuk eta biok Tolosako babarruna ekoiztiko dugu Errioxan'. Eta berak ezetz: 'Ahaztu ba-

barrunak, zuk karakolak saldu behar dituzu'. Nik ideiarik ez nuen mundu hori existitzen zenik ere!», dio.

Hura izan zen barraskiloak ekoizteko aukera bazegoela entzun zuen aurreneko aldia. Informatu egin zen, sarean kontsultak egin eta jauzia egitea erabaki zuen. Lantzen duen lurzorua senide batek utzi zion; onartzen du erosi behar izanez gero, ezinezkoa litzatekeela. Ondoren, azpiegituraren muntaketan beste senide eta anai-arrebek ere asko lagundu diotela aitortu du, baita eskertu ere.

Informazioa eskuratuta, Zaragozara joan zen ikastaro berezi bat egitera. Dokumentazio guztia bilduta, han ikusi zuena Seguran jarri zuen martxan. Baina ez zuen funtzionatu. «Karakol guztiak ere erosi nituen, baina, antza, hango sistemak hemen ez zuen balio: barraskiloen %80k ihes egin zuten eta gainerak %20a hil egin ziren. Goitik behera hasi behar izan nuen berriro, eta ohartu nintzen gauzak ez zirela Interneten esaten zen bezain errazak. Errealitatea beste kontu bat da», gogoratu du.

Ez zuen etsi, eta beste ikastaro bat jasotzera joan zen Salamanca, Aragoiko al baitari batek hala aholkatuta. Bertako ekoizpena ezagutu eta beste mota bateko karakol kumeak erosi zituen, arrautzatik atera eta berehala osatzen direnak. Sistema, berriz, Gasteizko barraskilo granja batean oinarrituta garatu zuen. Koordinatuta daude, Bizkaiko beste ekoizle batekin batera, genetika eta elikadurari dagokionez, eta, hortaz, lortzen duten produktua berbera da.

Urtebete da karakol granja martxan jarri zuela eta oraintxe lehen uzta saltzen ari da, poto handi eta ertainetan; bereziki jatetxe eta tabernetan saltzen du, karakolak euren menuetan sartzen ari dira-eta. Batik bat sukaldaritza tradizionala eskaintzen dutenek eskatzen dituzte karakolak, nolabait garai bateko sukaldaritzara, gure amonenera, bueltatzeko. Zonaldeei dagokionez, Durangaldea, Irun, Hondarribia eta Eibar aipatu ditu

kontsumo eremu gisa, nahiz eta orain, Eguberrietan, bereziki abenduaren 24ko Gabon gauean, etxe askotan jango direla jakin. «Gure etxean adibidez, hiru belaunaldik dugu egun horretan karakolak jateko ohitura: nire emaztearen gurasoek, geuk eta geure seme-alabek, baina, preparatzen, karakolak behar bezala maneiatzen, aurreneko belaunaldiak baino ez daki...», azaldu du. Horregatik, poteetan ondo garbituta eta prestatzeko gertu eskaintzen ditu berak, jendea lana kenduz. Pixkanaka-pixkanaka lortzen ari denarekin pozik dagoela dio, zerbait hutsetik abiatu eta emaitza eman duela ikusteak asebetetzen duelako Urdangarin. «Bidea hartuta dago, baina orain bidea perfektionatu behar da».

ESKUZ EGINDAKO LANA

Ekoizpenerako lur saila Seguran dauka, Zegamarako bidean. Parekorik ez duen paraje horretan aritzen da lanordu luzez, norbera bere enpresa den guztietan gertatu ohi den bezala. Barraskiloen mundu ezezagunaz datu batzuk azaldu dizkigu, adibidez, ekoizpen garaia maiatza eta urria bitartean izaten dela eta hortik kanpo animalia txiki hauek lozorroan izaten direla. Bai, horixe bera, lozorroan.

Lantegia duen etxolako gela batean ditu Urdangarin. Apatategi handi batean sare moduko zakuetan banatuta, ehunka eta ehunka barraskilo, tamaina ertain-txikia dute eta lozorroan daude; hezetasunik sentitzen ez dutenez eta ura behar dutenez, euren sistemak berak horretaz ohartarazi eta kanpoaldetik isolatzen dituen pantailatxo edo telatxoak eraten dute. Berriro inguruan ura dagoela sentituz gero, esnatu egingo lirateke, «bizitza arruntarekin» jarraitzeko.

Salmentarako karakolak jasotzeko garaia heldu zenean hauek tamaina nahikoa ez zutenez, gorde egin zituen Markosek, maiatzean berriro esnatu eta elikatzen jarraitzeko. «Karakolak ez du ikusten eta ez du entzuten, baina sentikortasun handia du. Dena ura da. Horregatik, sumatzen badu klimak

edo inguruak beharrezkoa duen ur hori xurgatuko diola, eta, horrenbestez, ihartu egingo duela, gorde egiten da», azaldu du.

Potoak Lekeitioko enpresa batek prestatzen dizkio bere barraskiloekin. Horretan ibiliko da datozen hilabeteetan, martxoan ekoizpena martxan jartzeko garaia heldu arte. Negutegi baten antza du barraskiloak hezteko lekuak. Udaberriarekin batera lur eremuko belarra prestatu, beharrezko oholak jarri [aldameneko beheko irudia ikusi] eta ur jariora ahalbidetuko duen hoditeria atonduko ditu. «Lehen esandakoagatik, ura eskaini behar zaie barraskiloek, hezetasuna eman. Gustura daudenean gosetu egiten dira eta jatera ateratzen dira. Horrela loditzen ditugu, pentsu bereziarekin eta belarrekin. Gizentzea aurreratzten dugu, prozesu edo zikloak bizkortzen ditugu, alegia».

Oholtzaren inguruan ur jariora egoten da. Hezetasuna sentitzean atera egiten dira barraskiloak eta prest duten janaz gozatzen dute. Tenperatura aproposa, udaran, 18.00ak inguruan, su matzen dute. Uztaila, berri, esaldura garaia da; hortik aterako ditu hurrengo uztarako arrautzak, hain justu.

Ogibide berezia bezain gogorra dela berea dio Urdangarinek, guztia eskuz egiten delako, eta enpresa bat hutsetik hasteak buruhausteak ematen dituelako, nola ez. Bilketa sasoia ere ez da makala. Barraskilo guztiak, milaka eta milaka, banan-banan ukitu behar dira, oskolaren gogortasuna ukitu eta erabaki: pototan sartzeko baztertu edo loditzen utzi. Eta hurrengo egunean berriro, eta hurrengoan... bilketa garaia amaitu arte.

Ekoizpenerako baztertu eta saltzera bideratutako karakolak garbiketa prozesura pasatzen dira jarraian, bost egun irauten dituen prozesu batera. Urarekin baino ez, alegia produkturik gabe, behin eta berriro garbitu, muki guztia bota arte. Hori guztia ere eskuz. Amaitean, barraskiloak saretan gorde eta Lekeitioko enpresara eramaten ditu.

Urtebeteko ibilbidearen ondoren berehalako erronkak identi-



Markos Urdangarinen karakol granjak negutegi baten antza du kanpotik, nahiz eta barruko sistema erabat ezberdina izan. Jon URBE | ARGAZKI PRESS



Ura sentitzean, janaren bila ateratzen dira barraskiloak ohol azpitik. GAUR8

Saltzeko sasoian tamaina ez duten karakolak jaso egiten dira eta lozorroan sartzen dira urrik ez dutelako. Maiatzean negutegian jarriko ditu berriro. Hezetasunarekin «esnatuko» dira

Garai bateko sukaldaritzara bueltatu nahi duten jatetxeek erosten dituzte barraskiloak. Durangaldea, Eibar, Irun eta Hondarribia aipatu ditu zaletasun gune nagusi bezala

fikatu ditu, adibidez, klima edo tenperaturarena. Salamancatik etxeratu duen eredu 22 eta 19 gradu artean hezten dituzte karakolak, eta horixe du helburu, ahalik eta heriotza tasarik txikiena izateko. Hala, galerak ere txikituko baitira.

Beste erronka, merkatuan dagoen lehiakortasunari aurre egitea da, bereziki inportazioengatik. Eskaintzen dituen datuen arabera, Estatu espainolean ekoizten dena kontsumitzen denaren %20 baino ez da, gainontzekoa atzerritik ekartzen da. Eta horri, jendeak bere kabuz jasotzen dituenak erantsi behar zaizkio. «Basatiak bildu eta saldu egiten dituzte hainbatek,

inongo kontrolik gabe; ez daki-gu non bildutakoak diren, produktu kimikoak dituzten, kutsatuta dauden... Osasunarekin jolastea da hori», salatu du.

Gabonotan hainbat etxe eta jatetxetan bere karakolak jango diren ideiarekin pozik, mundu hau «berezia, tentuz ibili beharrekoa» dela ohartarazi du Urdangarinek, bereziki krisi garaiotan askok «panazea» balitz bezala saltzen dutelako negozioa. Atzean, ordea, segurarrak jakin badaki lana dagoela, handia, baina ilusioa ere bai, eta uneotan horrek mugitzen du enpresa txiki eta bitxi hau.

Oihane Larretxea de la Granja