



Eider Eguskitza, Gasteizko Alde Zaharrean. Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

infraganti

EIDER EGUSKITZA

Eider Eguskitza Iudari elkarteko kideak egindako txosten baten arabera, posible da Arabako ogia egitea eta saltzea. Eta hori bera egingo dute. Urrian bost okindegitan erosi ahalko dute kontsumitzaileek herrialdeko gariarekin ekoitzitako ogia. EAjk eta EH Bilduk 2016an Araban sinatutako aurrekontu akordioari esker sortu da ekimena.

Arabako ogia egitea posible da? Galdera horri erantzun zioten apirilaren 4an Gasteizko Artium Museoan egindako jardunaldian parte hartu zuten lagunek. “Arabako garitik okindegira errotatik igaroz” izenpean egin

zen eta bertan aurkeztu ziren Eider Eguskitza Iudari elkarteko kideak egindako txostenaren ondorioak. Hainbat elkarriketa egin dizkie herrialdeko nekazariari, okinei eta okindegietako ordezkariari. Horrez gain, errotak aztertu ditu, baita Neikerrek argitaratutako lanak ere. Eta Eguskitzaren ustez posible da Araba-

ko ogia egin eta merkaturatzea. «Edo espero dugu posible izatea», zehaztu du ingeniari agromomoak, gaur egun Arabako okindegiek erabiltzen duten irina Katalunian eta Errioxan erosten dutela ohartaraziz. «Hemen go hainbat nekazarik, aldiz, beraien garia Kataluniara bidaltzen dute, eta, gero, irin eginda bueltatzen da gurera», gaineratu du, egindako txostena ziklo hori murriztu nahi duen proiektu bateko parte dela azalduz. «Arabako gariak joan-etorriko kilometro horiek guztiak ez egitea nahi dugu», zehaztu du, osagai guztiak bertakoak izango dituen ogia sortzeko ekimenaren muina azalaraziz.

Izen ofizialik ez badu ere, ekimena Ogi Araba bezala ezagutzen da, eta EH Bilduren ideia baten ondorio da. Izan ere, koalizioak proposatu zuen Arabako gariari buruzko ikerketa egitea. «Kike Fernandez de Pinedo [EH Bilduren bozeramilea Arabako Batzar Nagusietan] eta Eva Lopez de Arroyabe [EH Bilduren legebiltzarkidea] egoitza Trebiñun duen Iudari elkartearekin jarri ziren harremanetan, eta erabaki genuen zeintzuk ziren aztertu behar genituen parametroak. Hala, nekazarien kezkak eta herrialdean zer-nolako harrizko errotak dauden ikertu dugu. Eta okindegiekin ere jarri gara harremanetan», azaldu du.

Eta badirudi nekazarien erantzuna ona izan dela, kontuan izanda gainera lau gari mota ezberdin landatu beharko dituztela: Siossons, Bonpain, Perico eta Rouge de Bordeaux. «Nekazari batzuk prest daude gari motok ekoizteko, nahiz eta ez jakin zein izango den izango duten etekina. Beste batzuk betiko garia landatzen dute, animalientzat, eta ez dute aldatu nahi, ez baitakite zenbat irabaziko duten gero», adierazi du Eguskitzak.

Okindegiekin harremanetan jartzea zailagoa izan da, izan ere, frankizia batzuetako nagusiek ez dituzte erantzun ikerlariaren galderak. «Ez genuen kostuak zeintzuk ziren galdetzen, irina nondik ekartzen zuten eta zer motakoa zen bakarrik jakin nahi genuen. Baina okindegi

handi batzuk ez dizkigute datuak eman eta ez dute parte hartu. Hala ere, beste okindegi batzuk prest egon dira parte hartzeko», azpimarratu du. Oraingoz bost okindegik ekoitziko dute Arabako ogia, «kopuru nahikoa proiektua hasteko».

Parte hartuko duten okindegien artean, Artepan dago, Gasteizko okindegi famatuetakoa, 1983an sortua. «Arabako ospe-tsua da eta proiektuarentzat positiboa da bertan parte hartzea erabaki izana», dio. Enpresaren webgunean azaltzen denez, Artepanek «ogiaren benetako balioa berreskuratu eta areagotu» nahi du, eta EH Bilduren ekimena aukera ona izan liteke horixe lortzeko. Kalitatezko Arabako ogia egiteko.

HERRIKO OGIA EREDU

Triangeluaren hirugarren erpina bezeroak dira. Eider Eguskitzak ohartarazi duen bezala, Arabako kontsumitzaileek bertako produktuak erosten dituzte, kalitatezkoak eta osasungarriak. Eta hori horrela dela frogatzeko ogiaren analisiak egingo dituztela iragarri du ikerlariak. Halaber, bideragarritasun ekonomikoa ikertu behar dute, aztertu behar dute zein den preziorik onena, bai nekazariarentzat bai bezeroentzat. Hori egiteko kontuan hartuko dute Ipar Euskal Herriko eredu, bertan Herriko ogiaren egitasmoa martxan da-eta dagoeneko.

Ipar Euskal Herriko gari ereileak, okinak eta Uztaritzeko errota 2013an hasi ziren elkarrekin Herriko ogia merkaturatzen. Ogia landatzetik dendan saldu arte dena Ipar Euskal Herrian bertan egiten dute. Baina bidea ez zen erraza izan. Hiru urteko lana behar izan zuten egitasmoaren sortzaileek laborari, errotrari eta okinen arteko sinergiak sortu eta Herriko ogia dendetara eramateko. Produkzioaren eremu guztiak bilduz, kalitatean, jakintzan eta bertako ekonomia-aren balorizazioan oinarritutako lantaldea osatu zuten.

«Ipar Euskal Herriaren kasuan hamar zentimoko aldea dago bertako ogiaren eta beste ogien artean, eta, dakigunez, jendeak



Artium Museoa buruturiko jardunaldian aurkeztu zituen Eider Eguskitzak Arabako ogia ekoiztearen bideragarritasuna aztertzeko egindako txostenaren ondorioak. Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

pozik ordaintzen du diferentzia hori. Hemen ikusi beharko dugu ea jendea prest dagoen pixka bat gehiago ordaintzeko. Hori merkatuan jartzerakoan ikusiko dugu, eta hori urrian izatea espero dugu», aurreratu du Eguskitzak. Urritik aurrera aterako dituzte ondorioak. Ikusiko dute zein den proiektuan parte hartzen duten eragileen jarrera eta produktua hobetu ahalko dute.

Etorkizunean urrats gehiago emango dituzte. «Nekazariak eta okindegiak beraien artean harremanetan jartzea eta akordioak garatzea da gure nahia. Eta proiektua ondo badoa, harrizko errota bat berreskuratu beharko genuke», azaldu du. Izan ere, okindegiek nahiago dute harrizko errotetan egindako irina zilindroen bitartez funtzionatzen dutenetan egindakoa baino. Uneotan, lau errota dau-de Araban: zilindroekin funtzionatzen duen bat dago Kanpe-zun, eta harrizko beste hiru

Muniainen, Urizaharran eta Gu-rendesen.

Errota horietan egingo da zapore ezberdinetako irina, eta merkatura atera ondoren proiektuaren bultzatzaileak adi egongo dira ikusteko zein den kontsumitzaileek nahiago duten ogia. «Bezeroak zapore batzuetara ohituta dau-de egun, eta egingo diren ogi guztiak ez dira berdin salduko. Ikusi beharko dugu zer-nolako garia erabiliko dugun etorkizunean; azertu beharko dugu zein den kontsumitzaile eta nekazari-ek nahiago duten garia», gaineratu du erakunde- laguntza izatea espero duen Eguskitzak.

Araban ereindako gariarekin egindako ogia urritik aurrera merkaturatuko dute herrialdeko bost okindegitan. Hasi eta buka prozesu osoa Araban bertan egingo dute

Kontsumitzaileek bertako produktuak erosten dituzte, kalitatezkoak eta osasungarriak. Eta hori horrela dela frogatzeko ogiaren analisiak egingo dituztela iragarri du ikerlariak

Izan ere, EAJk eta EH Bilduk 2016rako sinatutako aurrekontuen akordioari esker sortu da ekimen hau, eta Arabako Foru Aldundiaren babesa izan zuen Artiumeko jardunaldiak berak ere. Nekazaritza arloan hainbat

ekimen proposatu zituen EH Bilduk, betiere helburu batekin: indarrean dagoen sistemaren aurrean bestelako estrategia bat bultzatzea nekazaritza arloan. «Estrategia berria tokikoa, zirkuitu laburrean oinarritua, jasangarria eta landa garapenaren aldekoa izan behar da. Ekoiztu eta kontsumitzen diren elikagaien arteko lotura zuzena izan behar da», na-

barmendu zuen Kike Fernandez de Pinedok.

Azken urteotan gero eta bertako produktu gehiago topa daitezke dendetan. Urritik aurrera, Arabako ogia ere erosi ahalko dute kontsumitzaileek, jada salgai dauden Arabako garagardo, kontserba pote, vodkaekin... batera. Vodka kasuan, Basmon izenarekin merkaturatu eta Arabako patatekin egiten da. 2014an, kaleratu eta hiru hilera, Londresko Global Master lehiaketara aurkeztu eta Europako *premium* vodka onenaren saria irabazi zuen. Eta iaz, AEBetako San Frantzisko hirian egindako munduko lehiaketa prestigio-tsuenan, banatutako 29 dominetako bat jaso zuen.

Bada, azken urteotako joera ikusita, Arabako jakiekin egindako produktu gehiago ere aurkituko ditugu aurki ziurrenik herrialdeko dendetan. •

Ion Salgado