

AZPEITIKO AZOKA PLAZA

Eraikin berritua eta proiektu gaurkotua, bertakoa erakusleihu erosoan eskaintzeko

 **JENDARTEA** / amagoia.mujika@gaur8.info

Proiektu anbiziotsua eta, era berean, proiektu oso sinplea da Azpeitiko Azoka Plazarena. Orain arte bezala, baserritarren produktuak erosteko gunea izango da baina, aurrerantzean, ordutegi zabala eta askotariko produktuak izango dituen Elikaguneak osatuko du eskaintza; landa eremuari, baserritarrari eta bertakoari lotutako eskaintza.

Datozen asteetan zabalduko dute Azpeitian Azoka Plaza berria, eraikin berritua eta proiektu gaurkotua biltzen dituen erronka. Udaleko zinegotzi Josu Labakaren hi-

tzetan, «proiektu oso anbiziotsua da eta, era berean, proiektu oso sinplea, guretzat beti oso garrantzitsua izan den tradizioa eguneratu, gaurkotu eta berrikuntza sozialaren bidera ekartzen saiatuko baikara». Hartara, betidanik Azoka Plazan presentzia izan duten ba-

Beheko irudian, ezker-eskuin, Alain Sabalza –proiektuaren dinamizatzailea– eta Josu Labaka –zinegotzia–. Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

serritarrekin eta landa eremuarekin konexioa berritu nahi du proiektuak, harreman bideak eguneratu.

Azoka Plaza berriak orain arteko baserritarren azoka mantenduko du (astearte, ostegun, ostiral eta larunbatetan antolatzen dena), baina berrikuntza nabarmena izango du: Elikagunea. «Lehen sektoreak ekoiztutako elikagaiak identifikatu, ezagutu, dastatu eta erosten laguntzea izango da agrodendaren helburua eta %100 Euskal Herriko elikagaiak topatu ahal izango dira bertan», nabarmendu dute bultzatzaileek.

«Elikagunea herritar guztien beharrak bertako produktuetatik asetzeko modua egiteko sortu da. Gaur egun kontsumitzen dugunaren %5 bakarrik da bertan ekoiztua eta ulertzen dugu elikadura-subirantzasunaren ikuspegitik bertakoa sustatu behar dugula. Bertan ekoiztu behar dugu eta ekoizten duenari merkaturatzeko alternatibak eskaini behar dizkiogu. Bide horretan ulertzen dugu Azoka Plaza aukera bat dela eta Elikagunea ordutegi zabala eskain dezakeen espazio bat», azaldu du Alain Sabalzak, Udalak kontratatuta proiektua dinamizatzen dabilenak.

Labakak ere bide beretik hitz egiten du. «Nik uste dut herritarrek baduela kontzientzia bat, bertakoa erosteko nahia. Baina horretarako erraztasunak eman behar zaizkio. Gaur egun, gaian oso jantzia edo sentibilizatua ez dagoenak, ez du erraza edozein saltokira joan eta bertakoa zer den eta zer ez bereiztea. Zentzu horretan Elikagunean ziurtasun hori izango da: Produktu guztiak bertakoak izango dira. Batzuetan ez da erraza egunerokoan



bertakoa kontsumitzeko modua topatzea. Bide horiek erraztea da asmoa».

ZER DA BERTAKOA?

Bertakoa zer den definitzea. Horixe izan da proiektuaren bultzatzaileek bidean topatu duten zailtasunetako bat. Azkenean, ondoko irizpidea jarri dute: Azoka Plazan saltzen den elikagai oro 150 kilometroren bueltan ekoiztutakoa izango da. Produktu elaboratuen kasuan, lehengai nagusia euskal nekazariak ekoizitakoa izango da. Hau da, osagaien %50 baino gehiago tokikoa izango da: euskal frutekin egindako marmeladak edota euskal lehengaiekin egindako plater prestatuak, kasu. Labakaren esanean, «horrekin urrats handi bat egin nahi genuen: Euskal Herriko produktuak salduko dituen saltokia. Hartara, jabetuko gara ez genekien hori hemen ekoizten dela, halako produktua falta dela... dagoenaren eta ez dagoenaren argazki bat emango digula us-te dugu».

Izan ere, Azpeitiko Azoka Plaza proiektu pilotu bat da, «herritarrengan oinarritutako laborategi bat». Sabalzaren iritziz, «merkaturatzeari esker produktu gabeziak detektatuko ditugu. Zer falta da? Horiek topatzen saiatuko gara eta ez baldin badaude, ekoizten has-teko moduak aztertuko ditugu. Nekazaritza eskoletatik hainbat eta hainbat ikasle ateratzen da ikasketak bukatu ondoren nora jo ez dakiela. Herritarren beharretatik abiatuta, goazen gabeziak ikusi eta proiektu berriak martxan jartzera».

Bertakotasuna zehazteko orduan izan da beste tasun garrantzitsu bat: zabaltasuna. «Lehen sektorearen baitan



Lerroon gaineko ilustrazioetan plazak hartuko duen itxura berritua ageri da. GAUR8

sektoreak daude –ekologikoan dabiltzanak eta ez dabiltzanak, adibidez– eta zentzu horretan oso zabalak izan gara. Adostasunaren alde egin dugu. Lurrak batzen gaitu eta hasieratik oso garbi izan dugu produktu guztiak egongo direla plazan. Gero, produktu bakoitzaren atzean dagoen ekoizpen sistema norberak saldu beharko du», zehaztu du Labakak.

Elikagunearen baitan Basque Label Harategia izango da. Harategi eta janari espazio bat eta euskal floteak arrantzatutako arrain ontziratua. Horrez gain, plater prestatuak egiteko obradore bat ere izango da, jendearen begietara guztiz irekia. Asmoa da azoka plazako produktuekin platerak prestatzea, herritarren aurrean, gardentasun osoarekin.

Sukalde ireki horrek, gainera, bestelako hamaika aukera eskainiko dituela espero da: ikastaroak, dastatze saioak, aurkezpenak... Azoka Plazak herritarren topagune bizia izan nahi baitu.

PREZIOA

«Elikagunea ez da *delicatessen* denda bat», zehaztu du Josu Labakak, prezioari buruz galdetuta. Izan ere, maiz bertakoa-garestia binomioa elkarri pegatuta joaten dira kontsumitzailearen begietara.

«Esleipena egin genuenean, hau da, Elikagunea nork kudeatu erabakitzerakoan, kontziente ginen bitartekariak zer nolako eragina duten prezioan eta portzentaje bat markatu genuen. Gure helburua da ekoizleak prezio duin bat jasotzea eta, aldi berean, erosleek ahalik eta prezio merkeenean erosi ahal izatea. Hau da, bitartekariaren kostua murriztu nahi da», esan du Sabalzak.

ERAIKINA BERRITZEKO BEHARRETIK PIZTUTAKO SUA

Zein metxak piztu du Azpeitiko Azoka Plaza berriaren ideia? «Eraikinaren beraren egoeratik abiatu zen kontua. Azoka plaza oso zaharkitua zegoen, urte asko ziren bertan ez zela ezer egiten eta proiektua behar horretatik abiatu da», azaldu du Josu Labaka zinegotziak. Hartara, azpiegitura berri behar zela erabaki zuen Udalak eta galdera paratu zuen: Goazen berritzera. Baina, nola?

«Udalak lehen momentutik oso argi izan zuen proiektua aurrera ateratzeko beharrezkoa zela Azoka Plazan protagonista direnekin hitz egitea; baserritarrekin, merkatariekin, eragile sozialekin...», zehaztu du Labakak.

Proiektua diseinatzera koan herriak bizi zuen koiunturak ere izan du bere pisua. Batetik, plazaren beraren panorama. Gaur egun 35 baserri inguru biltzen da, horien %65 inguru 60 urtetik gorakoak. «Badira ekoizpen lanetan oraintsu hasitako gazteak, baina gehiengo nabarmena adin batetik aurrerako baserritarrak dira. Eta azokak, bizirauteko, bi gauza ditu ezinbesteko: ekoizleen erreleboa eta erosleen erreleboa», nabarmendu du Alain Sabalzak, Udalak kontratatuta proiektua dinamizatzen dabilenak.

Bestetik, plaza berritzeko unean herriak bizi zuen egoera ekonomikoa ere kontuan hartu zen. «Azpeitia krisi ekonomiko baten erdian harrapatu zuen proiektuak. Une batean %17ko langabezia tasara iritsi ginen. Egoera hartan Azpeitiko Udalak erabaki zuen –nahiz eta zuzenean horretarako eskumen guztiak ez izan– ekonomiaren sustapena bere lehentasunen artean izango zela. Argi dago industria dela gure sektore garrantzitsuen eta lanpostu gehien sortzen dituen. Baina, era berean, sektoreen arteko oreka garrantzitsutzat jotzen genuen eta lehen sektoreari ere bere tokia eman nahi genion. Azoka Plazaren erronketako bat bada ekonomia sustatzea», zehaztu du zinegotziak.

Egia da nahiko ezohikoa ere badela ekonomia bultzatzeko nahian lehen sektoreari begira jartzea. Baina Azpeitiak lotura berezia du sektore horrekin. «Landa eremuak inguratuta dagoen herria da eta gurea den zerbait sentitzen dugu. Segur aski urteetan zehar ez diogu merezi duen adinako arretarik eskaini eta gehiago egiteko modua ere izango da, baina gure ahalegina hau da. Azoka Plaza ez da hemen hasi eta bukatuko, luzera begira bidea egin nahi duen proiektua da», segitu du Labakak.

Hona iritsita, Alain Sabalzak «naturaltasun osoz» egindako apustua dela esan du. «Espazio 'rurbano'-a da plaza eta beti hala izan da. Lehen sektorerik gabe ez dago landa eremurik eta landa eremurik gabe ezin da ulertu Euskal Herria. Gure paisaia horren jabe izan nahi badugu, nahitaez landa eremua mantendu behar dugu. Eta horretarako modu bakarra lehen sektorea da. Lotura hori dugu herritarrok landa eremuarekin, egunerokoa. Nola indartu lehen sektorea? Bertako lehengaia indartzuz. Supermerkatuetan ikurrina asko ikusten ditugu, baina horien atzean bertako produktua dagoen ala ez ikusi beharra daukagu. Orokorrean, engainu asko dago. Proiektu honen jomuga gardentasuna da eta guztion artean osatuko dugu Euskal Herriko erakusleio hori».



Orain arte herriko plazako txoko hori erabilera anitzeko gune publikoa izan da eta aurrerantzean ere hala izango da. Herriko eragile sozial desberdinen eskura egongo da beharrezko dutenean erabiltzeko eta, era berean, eragile horiek antolatzen dituzten ekimene-tan Azoka Plazaren filosofia txertatzen saiatuko dira. «Pentsa herriko kirol talde batek garagardo azoka bat edo bazkari bat antolatzen duela. Ba saiatuko gara bertako garagar-doaren eta bertako elikagaien alde egin dezaten. Eta horretarako laguntza eskainiko diegu», eman dute adibidea.

Plaza gaztetzeko nahia ere badago erronken artean eta hezkuntza eragileekin harreman estua josi nahi dute. «Hezkuntza baita kontsumo ohiturak sustatzeko gakoa». Eta plaza aktiboa izatea ere nahi dute. «Jendea ahalduntzea oso garrantzitsua iruditzen zaigu. Jendeak informazio ona izan dezan ikastaroak antolatuko ditugu. Aldaketak ezagutzatik bideratu nahi ditugu», segitu du Sabalzak.

Azpeitiko Azoka Plaza berria laster jaioko da; «praktikan jarriko da, bizia hartuko du eta argituko da bere bidea», espero du Josu Labakak.

Otsailaren erdialderako Azoka Plaza martxan izatea espero du Udalak. Une honetan azken lanetan dabilta.
Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

Azoka Plazan saltzen den elikagai oro 150 kilometroren bueltan ekoiztutakoa izango da. Produktu elaboratuen kasuan, osagaien %50 gutxienez Euskal Herrian ekoitziak izango dira

Elikagunean sukalde ireki bat egongo da, plater prestatuak egiteko obradore bat. Asmoa da plazako produktuekin platerak prestatzea, herritarren aurrean, gardentasun osoarekin