

ITSASU, gerezien denbora ...

Elgarritzeta : Maryse CACHENAUT,

XAPATA, Itsasuko gerezi egileen elkartearen lehendakariarekin.



Maryse CACHENAUT-k Itsasuko gerezia lantzen du
IDOKI kalitate agitnza pean.

Zein testuingurutan sortu da XAPATA elkarteak ?

Denboran 1960 urtea arte, merkatu bat bazen Itsasun. Akize eta Baionako erosleak heldu ziren gerezia erostera. Itsasu eta inguruko jendea jausten zen gerezia saltzera, zinez balio zuzena zuen gereziak. Denboran, ehun bat tona inguru gerezi ekoizten zen.

Geroztik etxaldeak aldatu dira, ekoizpen batean berezitu dira eta jendetzea gutitu da. Jendeak gerezi biltzea utzi du, merkatua ttipitu da, hobeki kontserbatzen den gerezia beste eskualdetatik sartu da. Hots, gerezia bere ber utzi du jendeak.

XAPATA elkarteak 1994an sortu zuten ekoizleek. Lehen helburua zen gerezia berriz landatzea Itsasun. Lekuko hiru mota berriz landatu dira : Peloa goixtiarra, xapata eta beltza.

1994 urtean, 1800 gerezi-ondo kondatu ziren 45 etxaldetan. Ber gerezi-ondo kopurua zenbatu zen 1980 urtean. Belaunaldi batez, gerezi-ondoak ez dira berritu eta zahartu dira. Horik zailak dira biltzeko eta lanjerosak ere. Gerezi mota

aldetik, erdia baino gehiago xapata gerezi mota zen eta beltza gerezi mota arrunt ttipitua zen.

Jaz Itsasuko gerezi-ondoak zenbatu dira 85 etxetan, laborari eta partikularren etxetan, 3810 gerezi-ondo zenbatu dira, horietan % 80a lekuko gerezi-ondoak dira. Hiru gerezi motak aski orekatuak dira : Peloa (%29a), xapata (% 25a) eta beltza (%24a). bi xertatze teknika baliatu dira, % 40a gerezi basan ta % 60a maxman xertatu dira arbolak ttipi egon diten.

Ohidurarei jarraikiz, gerezi-ondoen % 40a pentze bazterretan landatuak dira. Ber landatze lanak ondorio onak ekarri ditu hoge urte barne.

2008 urtean, **gerezi kont-**

serbatorioa sortu dugu. Herriko etxeak lurra erositak, elkarteak ehun bat gerezi-ondo landatu ditu, tokikoak baita ere Itsasun atxemaiten ziren beste gerezi motak (Napoleon, bigarreau).

Kontserbatorioan, hamar minutako ibilbidea antolatu genuen gereziaren historia jendeari azaltzeko.

Luzaz bakarrik hamabi kide egon gira elkartearen. Jendea bazterretik behatu du zer bide hartzen ahalko zuen Itsasuko gereziak. Azkenik kide berriak eta gazteagoak sartu dira Biddarra, Ezpeleta, Makea eta Lekorne aldetik.

Itsasun bertan, 12 tona ekoizten ditugu, aldiz beste herrietan, kontaketak segitzen du aurtan.



Itsasuko gerezi kontserbatorioa (Arg. Xapata)



Gerezi sasoinen, XAPATA gerezi egileen elkarteko kideak bide bazterrean aldizkatzen dira gerezi freskoa saltzeko Itsasun.

Salmenta aldetik, gerezia saltzen dugu bide bazterrean, salmahai amankomuna antolatzen du elkar-teak, 6 eurotan kiloa.

Alkohol egile batek ere gerezia hartzen dauku lau urte hontan eta lekuko epizeria batzuek ere lekuko gerezia nahi dute.

Elkartez bestalde, bakoitzak bere gerezi-uzta saltzen du berak.



« Itsasuko gerezia » etiketa amankomuna sortu dugu, gereziaren jatorria ezagutarazteko jendeari. Izena eta logoa INPin pausatatu dugu, ez dezain nork nahi balia.

Zein dira XAPATA elkar-tearen lan ardatz nagusiak gaur egun ?

Berriki « Kirsch de Fougerolles » sormarka peko gerezia ekoizten duten

eskualdean ibili gira. Haute Saone eskualdean tradizionalki egiten zen ere gerezia, alde hortatik aski hurbil ginen. Behiak dituztene, abereak arbolen artean alhalarazten dituzte, guk ardiekin egiten ahal dugun bezala. Haatik, gereziak maxinarekin biltzen dituzte ez baitute fruitu osoa atxiki beharrik Kirsch edaria egiteko.

Bestalde, emaitza ekonomikoak biltzen ditugu bizpahiru urte barne.

Bide teknikoak ere lantzen ditugu arbolagintzan berezituak diren teknikalariekin. Landatuz geroz, zer egin behar den, arbola nola zaindu eta artatu behar den. Bide tekniko aski naturalak ditugu, pratika intentsiborik ez dugu. Arbolak hobeki artatzen gehiago ikasi behar dugu.

Sormarkaren araudiak pausatzeko, eztabadatzeko eta finkatzeko mementoan, lan guzi horri baliagarria izanen zauku.

Zertan dira AOP sormarkaren urratsak ?

Lurralde bat eta mota bereziak ditugunez, sormar-

kari buruz joan nahi dugu gure ekoizpenari oartzun gehiago emaitzeko.

INAOko jendearekin lan egiten dugu urte et'erdian hontan. Dozierra aztertzea onartu dute eta teknikalari bat izendatu dute, keinu baikorra dira baina bada-kigu bidea luze izanen dela. Gutienez hamar bat urte kondatu beharko da, txostena punduz pundu eraiki beharko dugu.

Sormarkaren babesarekin, esperantza dugu inbeia eta kuraia gehiago emanen duela tokiko laborariei gerezia lantzeko, jakinez salmenta aldetik elgarrekin lan egiten dugula prezioak goiti tiratzeko. Merkatua ona denean, gerezia

Partikularrer ere saltzen dira 15 € gerezi-ondoa. Zuhaina sano bada, seizazpi urteren buruan uzta ona egiten da nahiz arboreak oraino gehiago ekarriko duen gero.

Gereziak zer leku du zure etxaldean ?

Gerezia beti izan da etxen. Ttipi nintzelarik, gerezia bereziki gereziaren besterendako biltzen ginuen, bestalde ez sobera.

1995an plantatu nizan, Xapata elkartean sartu naiz. Etxaldean aitzak lantatu Pelloa gerezi-ondoak bazira eta xapata mota ere bestalde. Haatik beltxa ez zen gehiago.

Ehun bat gerezi-ondo lan-



biltzera motibatzen du jendea.

Landatzen dituzuen gerezi-ondoak nontik dituzue ?

Esker eta eskuin, etxalde-tan eta gerezi kontserbatorioan hartzen ditugu xerto pollitenak. Mintegizainbatek du lana egiten eta urte baten buruan biltzen ditugu berriz. Elkarteko kidei, gusta prezioak saltzen ditugu.

datu genituen etxe giblean, leku aski xabal eta lehorrean, baita haize gerizan. Geroztik bidearen beste aldian, beste berrogeitahamar gerezi-ondo landatu ditugu pixkanaka-pixkanaka. Arbol fruitudunak etxetik hurbil ukanez, gereziak errexxi biltzeko errextasuna xerkatzen genuen.

Denetarik landatu genuen, orotarik ukaiteko.



Peloas



Xapata



Beltxa

(Arg. Xapata)

Aurten adibidez, Peloa goixtiarrak ainitz eman du, beltxa bada bainan usaian baino gutiago, xapata aldiz guti dugu. Loratze-aro desbardinak dituzte eta aroari ez dute bardin ihardokitzen. Azken hamar urte hauetan, bi urtez ez dugu deus bildu. Bestenaz, urte batetik bestera, hiru gerezi mota ukaiteak oreka bat ekarten du ekoizpen heinean.

Freskoan arrunt guti saltzen dut, kasik dena transformatzen dut.

CUMAn badugu hexurkentzeko tresna amankomunean. Landu gerezian, gastuak nagusiki sukrea eta ontziak dira. Gerezi erreximentak eta gereziak ozpinean lantzen ditugu.

Ekainean lan ainitz dugu, ardi jeiste eta belar egitearen artetik gereziak bildu

dira. Batzutan, sofrez tratatzen ditugu edo oligoementuak ekartzen osotari.

Azkenik gereziaren bestak Itsasutaz mintzarazten du...

Itsasuarrak elkarteak zuen Lurraren besta abiarazi 1949 urtean, geroztik gerezi besta bilakatu dena.

Patronaia inguruan biltzen ziren ordunko gazteek, Itsasuko ezker pareta eta Atharri gunea kudeatzen du elkarteak. Elizari lotua den elkarte honen inguruan antolatu zen herriko kultur eta kirol bizia (dantza, pilota, musika, bizikleta).

Lehenago, Itsasuarrek gerezia biltzen eta elkarteari emaiten zituzten elkarteak berak sal zitzen. Jendeak gerezi emaita utzi baitzuen, elkarte hasi zen gerezia erosten merke.

Ekainaren lehen igandetan, egun finko batez egiten denez oraiko gerezi besta, batzutan gertatu da lekuko gerezirik izatea eta kanpoko gerezia saltzea baina aurten gauzak aldatuko dira.

Jende berria sartu da Itsasuarrak elkartean eta gogeta ideki du Xapata ekoizleen elkarteari.

Itsasuarrak elkarteak 600 kilo gerezi erosten eta bere kondu saltzen baittuen orain arte. Aurten, elkarteak gerezi salmenta ekoizleei utziko du, urrats garrantzitsua da.

Elkarlanari esker, kriterio berriak sartu ditugu merkaturan parte hartzeko baldintzetan.

Merkatuko ekoizleek kalitate urrats baten barne (Idoki, bio, sormarka,...) izan beharko dira eta gerezi freskoa ukan beharko dute mahaiaren.

Eta gerezi aski ukaiteko egun hortan, Iruñea aldeko Etxauri herritik heldu dira bi ekoizle. Kooperatibako gerezia ekarri dute, burlat eta summit motakoak.

Hots, kontzientzia hartze berri bati esker, gardentasun gehiago izanen da gerezien jatorriaz eta hortaz pozten gira.

Gereziaren besta ekaineko lehen igandearekin ospatzen da.

Itsasuko gereziak, xehetasun gehiago :

<http://blog.cerise-itxassou.com/>



Ekonomikoki zer pizu du gereziak etxalde batean ?

Urte txarrez kanpo, guti gora behera tona bat biltzen dugu. Tona batekin 5 000 erreximent ontzi egiten ditugu, 4 eurotan saltzen ditugunak. Kiloka 12€-13€ inguru gelditzen dira, biltze denbora konstatuta. Lan denbora kondatzea ez da errexia, gerezia den tokian 12 kilo orenean bilduko dira eta gerezi gutio den lekuetan 5 kilo orenean, bana beste 7 kilo biltzen dira orenean.

behar baitira.

Arratsean berean, hexurak kentzen ditugu CUMAn eta gerezia kongelatzen dugu etxan. Hotz negatiboa egiten duen ganbara batean atxikitzen ditugu landu arte. Uztailetik goiti, erreximenta egiten dugu 20 kilo aldian.

Urtean zehar ez da lan handirik gerezi-ondoetan, alharazten ez den lekuetan belarra pikatu behar da. Arboletan abar mozte eta entretenitze lanak ba-