

PROIEKTUA

Azpeitiko Elikagunea. Bertakoa elikatuz



Josu Labaka

Azpeitiko Udaleko
zinegotzia eta UEMAko
lehendakaria

Jasotze data: 2018-11-30

Onartze data: 2018-12-10

Azpeitiko azoka-plaza

Zaharkituta eta zatartuta zegoen. Ez zen ez saltzaileentzat ez erosleentzat batera eroso. Eta Azpeitiko Udalak berritzeari ekin zion. Azoka-plazarekin batera, ordea, inguru oso bat berritu da: plaza osoa. Eta herritarren egunerokoan berreskuratu den espazio publiko garrantzitsu bilakatu da ingurua. Autoentzako aparkaleku izateari utzi, eta herriko plaza, herritarren plaza izatera pasatu da.

Zaharra berritzea, horixe zen helburu nagusia. Eraikin zaharra etorkizunera begira jartzea, eta filosofia zaharra eguneratzea. Hori guztia, lehen sektorea, baserritarrak, merkataria, herritarrek eta bertako produktuak erdigunean eta balioan jarriz egin da, eragileekin batera garatu den egitasmoan. Tradiziotik abiatuta etorkizuna eraikitzeko eta gizartearen eraldatzeko tresna bihurtzea da helburua.

Azpeitia etengabe aldatzen eta, beharren arabera, egokitzen eta berritzen ari da. Baina azoka-plazak iragana, oraina eta etorkizuna irudikatzen ditu. Hortxe biltzen dira gure aurreko belaunaldi ugari azoketan, festetan... Hauxe izan da Azpeitiko gizartearen eta ekonomiaren motorra.

Azoka-plaza berritzerakoan, oinarri horietara itzuli nahi izan du Udalak. Oinarriak, herriaren sustraiak. Lurrera. Landa-eremura. Eta giza harremanetara.

Azpeitiko azoka-plaza berritzean, eraikina itxuraz aldatzearekin batera, bertako produktuen aldeko apustua eginez, eraldaketa sozialerako motorra sortu nahi izan da. Lehen sektorea bizirik mantentzeak duen garrantziaren inguruko informazio- eta sentsibilizazio-ekimenak gauzatzeaz gain, elikagaien ekoizpen egokia ahalbidetzea eta

bertako elikagaiak herritarren eguneroko elikaduran modu praktikoan txertatu eta eskuragarri egotea da helburua.

Azpeitiko azoka-plaza, edo *plaza berdura*, tradizio askoko azoka-plaza da. Herriko zein eskualdeko baserritar eta merkatarien topaleku izan da hamarkada askoan. 70eko hamarkadatik berritu gabeko eraikina zen, eta zaharkituta egoteaz gain, mugikortasun-arazoak zituen, eta azokara etorri ohi diren baserritarrentzat ere ez zen batera eroso; iluna zen, handia, hotza, oso itxia... Eta hori herri guztietan, azken urteotan, azokak izaten ari diren gainbeherari lotzen ari zitzaion. Horren aurrean, eraikina berritu eta azokari loturiko proiektua garatzen hasi zen Udala.

Bertakoa, eskura

lazko udan, behin-behinean eta obrak erabat bukatu gabe zirela itzuli ziren baserritarrak beren postuekin azoka-plazara. Otsailean, berriz, obra guztiak bukatu eta Elikagunea, bertako produktuen saltoki iraunkorra, abian jarrita ekin zion ibilbideari proiektu berritzaileak.

Filosofia erraza da ulertzen: bertako produktuen azoka da. Azoka-plazan, ohiko azoketan zein Elikagunean Euskal Herrian ekoizitako produktuak saltzen dira. Konpromiso eta ideia horrekin bertako produktuak, lehen sektorea indartuz eta babestuz ekonomia sustatzea da helburua. Bide horretan, urtebete edo sei hilabeteren balantzea oso positiboa da.

Gaur egun, astearteetako azokak indarra hartu du, eta azken urteotan baino jende gehiago eta salmenta hobeak egiten dituzte baserritarrek. 42 salmenta-postu daude, eta Udalak eskaera berriak ere jaso ditu azken hilabeteetan.

Ostiraletako azokak ere beste bultzada bat jaso du, eta asteko beste egunetan ere jende gehiago nabari da.

Elikaguneari dagokionez, berriz, aurreikuspen guztiak gainditu ditu lehen sei hilabeteetan, eta erritmoa hartuta, udazkenean erronka berriei aurre egiteko prest dira.

Bertako produktuen denda iraunkorra: Elikagunea

Azoka-plazan bertako produktuak salduko dituen saltoki iraunkorra izatearen alde egin da hasiera-hasieratik. Horrela, baserriarren azokaz gain, bertako produktuak erosteko aukera paregabea da. Bertan denetarik saltzen da: ogia, barazkiak, fruta, pasta, zerealak, edariak, arraina eta haragia. Saltokiak harategia du, Basque Label Harategia, hain zuzen.

Horretaz gain, prestatutako jakiak ere saltzen dituzte. Horretarako, denen begi-bistan dagoen sukaldeak ere badu.

Elikagunea, lau esalditan:

- Euskal Herriko Kalitate bereizgarri eta marka kolektiboetako elikagaiak egongo dira, hala nola Eusko Label, Ekologikoa, Idoki, Nafarroako Artisautzako Elikagaiak...
- Etiketatuen aldetik, erosleak informazioa izan dezan, jatorria, ekoizlearen izena eta ekoizpen-modua garbi azalduko dira.
- Basque Label Harategian, Euskal Okelarentzat ezartzen dituen baldintzak beteko dira.
- Elikaguneko plater prestatu ez industrialak kategorian duen obradoreko elikagaien etiketatuan, 150 km-ren bueltan ekoiztutako lehengaien pisuaren ehuneko garbi azalduko da.

Bertako produktuen promozioa

Bertako produktuen plaza izateaz gain, produktua eta ekoizleak balioan jarri eta promoziorako leku ere izan nahi du, ordea, azoka-plazak. Hala, aurkezpenetarako txoko bat ere badago. Elikagunearien ertzean, sukaldearen ondoan dago horretarako txokoa. Helburua da garaian garaiko produktuen ezagutza zein promozioa sustatzea leku horretan. Sukaldea ondoan izanda gainera, produktuaren elaboraziorako zein dastaketarako erraztasunak eskaintzen ditu.

Azoka-plaza multifuntzionala izateak, bertan, herri-bazkari edo elkarteek antolatutako bazkariak egitea ahalbidetzen du. Hala, bertako produktuez osatutako menuak eskaintzen dituzte.

Proiektu parte-hartzailea

Proiektua, Udalak gidatu badu ere, hasiera-hasieratik elkarlanean gauzatu da, eta ziurrenik horixe da funtzionatzearen gakoa. Bere sentitzen dute baserriarrek, merkatariek, garapen-eragileek eta herritarrek.

Parte-hartze prozesua luzea bezain emankorra izan zen, eta denetarik eragileen artean hausnartu zuten azokaren etorkizunaz. Eta denen artean sortutako horren emaitza da gaur egun puri-purian dagoen azoka-plaza.



Irudiak ~ Elikaguneko barne eta kanpo ikuspegiak.
Egilea ~ flow, The Retail Partner (Bilbao). Elikaguneko arkitektura proiektuaren egilea.