La tienda tiene todo tipo de productos de baserritarras del entorno, potenciando así la soberanía alimentaria. ESTIBALIZ GARCÍA.

Reivindican el mundo del 'baserri'

ZukAldatu. Trabajan con baserritarras del entorno o con pequeños productores. La tienda está abierta al público de lunes a sábado

ESTIBALIZ GARCÍA GALÁN

El proyecto ZulkAldatu vio la luz hace varios meses en un local de la calle Torrekua. Empezaron con un sistema de cestas en las que los clientes podían elegir los productos e ir a recogerlos un día a la semana, pero el 16 de julio abrió sus puertas la tienda en la que se puede comprar de forma continua.

«ZukAldatu es un proyecto social en el que trabajamos la soberanía alimentaria. Hace tiempo que no tenemos la plaza del mercado, algo que para nosotros era una parte fundamental del pueblo. Por un lado, para los baserritarras, para que puedan vivir de lo que han vivido durante toda su vida y, por otro, para poder comer productos del entorno, de km0, sin productos químicos. Dando dignidad a los productores, al producto y a los precios. Procurando que no se venda por un precio menor al que debería tener», explican los voluntarios del proyecto.

No sólo venden verduras, «todos los productos son de baserritarras o del entorno. Aparte, hay productos de pequeños productores o cooperativas que han decidido llevar a cabo un proyecto en el que dan importancia al producto local. Siempre con buenas condiciones laborales, cobrando lo que vale el producto. Dándole valor al sector al que se dedican», añaden.

«Siempre dijimos que trabajaríamos con ciertos valores», afirman, «sostenibilidad, vida digna para los trabajadores y el cuidado de la tierra. Queremos reivindicar el mundo del baserri, trabajando con los caseros de los alrededores. Buscamos pequeños productores que hayan decidido vivir del campo», apuntan.

Incluso tienen su propio huerto, «está en Mallabia, lo hacemos un poco por 'hobbie'. Nos dimos cuenta de que, si íbamos a llevar una tienda o trabajar de forma voluntaria, teníamos que conocer bien el producto; cómo se planta, cuida y recoge. Son las propias caseras las que nos están enseñando. Además, nos cuentan los "truquillos", para que la planta crezca bien: mirar la humedad de la tierra, el tiempo que va a hacer, la fase de la luna...Cosas que antes ni habíamos pensado, pero que tienen toda la lógica», reconocen.

Hasta mediados del mes de julio los productos de podían adquirir a través de un sistema de cestas. Cada semana se publicaba una lista de productos disponibles y el cliente elegía qué productos quería comprar, siempre promoviendo el consumo responsable. «No queremos producir más de lo que vamos a consumir, ni vamos a usar insecticidas ni aditivos para que la cosecha sea mayor», apuntan. «Con las cestas nos era más fácil identificar cuál era la demanda y no tener excedente. De ahí pasamos a pensar en abrir la tienda todos los días. Por un lado, seguirá estando la hoja de pedido y, por otro, la tienda. Pedimos que no se hagan pedidos excesivos cuando la tienda esté abierta, buscamos la sostenibilidad».

A pesar de que sólo conocen las ventas de primavera y verano, ven que los clientes tienen predilección por algún producto. «Ahora mismo lo que más sale es el tomate, hemos llegado a vender 40 kg en dos días. Aparte de eso, los puerros, las lechugas, el queso y las nueces también tienen mucho éxito», reconocen.

Productores y clientes

El día 16 de julio se celebró la inauguración de la tienda, allí estaba Carmen del Río. «Llevo comprando desde que abrieron con las cestas, tienen muy buen producto y con muy buen precio teniendo en cuenta la calidad. Estoy muy contenta con la experiencia porque el sistema es muy cómodo, puedes elegir desde casa lo que necesitas y luego sólo tienes que venir a recogerlo», señala. Ella, destaca la verdura sobre el resto de productos «hay zumos naturales, pasta, mermeladas de sabores 'berezis' pero la verdura esta buenísima, cualquiera de ellas, además conozco a los productores, son de Mallabia y alrededores y así te aseguras de que todo es de KM0. Así la contaminación también es menor».

Jose y Ainhoa, productores del caserío Onandi de Mallabia también se acercaron ese día. «Nos parece perfecto que haya tiendas de este tipo, porque va directamente del productor al consumidor».

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS

SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622

HOSPITALES

Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630

POLICÍA MUNICIPAL

Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300

ERTZAINTZA

Eibar	943 531 700

BOMBEROS Toda la provincia 112

TRANSPORTES

Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265

TAXIS

Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396

AYUNTAMIENTOS

Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 176 322

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

No hay función

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

No hay función

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.10*, 6.40*, 7.10*, 7.40, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.05*, 18.10*, 19.10*.
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 17.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30, 23.10.
Festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*.
*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20*, 14.30*, 14.50*, 15.20*, 16.20*, 17.20, de 18.20* a 22.20* cada hora.
Sábados: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 21.20* cada hora, 11.20*, 14.20*, 16.20*, 17.20*, 18.20*, 19.20*, 22.35* y 00.20.
Domingos y festivos: de 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20*, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*.
*Llegada a Ermua

EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora.
Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora.
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 8.30

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00.
Sábados: 14.00
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30.
Sábados: 14.30
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

EIBAR-ELGETA

Laborables: 6.30, 8.30,11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30 y 20.30.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 6.50, 8.50,11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50 y 20.50.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora.
Sábados y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora.

TRENES

BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.

ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

FARMACIAS

EIBAR

De 9.00 a 22.00: Sánchez (Julián Etxeberría, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarrondo (Zehar Kalea, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Barandela (Ziriako Agirre, 4. Amaña-Eibar).

* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora