

1. ariketa

Ondoren testu bat daukazu. Irakurri eta erantzun galderei.

Aukeratu erantzuna. Bakarra da zuzena.

GOZO GUZTIAK BERDINAK EZ DIRELAKO

Gauza jakina da gastronomiak sekulako indarra duela Euskal Herrian. «Leku gutxitan izango dira inguruotan beste Michelin izar», dio Iñigo Odriozolak, Azpeitiako *Txintxu* gozotegiko arduradunak. Haren iritziz, bertako sukaldariak ospe handia duten arren, ez da gauza bera gertatzen gozogileekin. Sektore horren errealitatea azaltzeko, Inazio Egaña Azpeitiako *Egaña* gozotegiko nagusiak datu batzuk dauzka esku artean: «2000. urtean, esaterako, 35.000 gozo-denda zeuden Espainiako Estatuan, eta 2015ean, 15.000 baino ez zeuden». Hamabost urtean, 20.000 negozio itxi zituzten, beraz. Gipuzkoan ere antzekoa da joera. Argi dago: zerbait gertatzen ari da ofizio horrekin.

Ogia, opilak nahiz bestelako postreak sortzea dute ogibide, eta kezkatuta daude beren sektoreak azken urteotan izan duen gainbehera ikusita. Haiek bezala, asko dira gozogintzaren ofizioa duintzeko eta sustatzeko zerbait egin behar dela uste dutenak, eta ideia horri tiraka, duela bi urte hasi zen lehen pausoak ematen *Gozoa* Gipuzkoako artisau-gozogileen elkarteak. Gozogile artisauen lana bultzatu nahi du elkarteak, ez gozogile guztiena, eta horrek ere zerikusia du gaur egungo errealitatean gertatzen ari denarekin. Tradizioz, eskuz egindako lana izan da gozogileena, baina eremu horretan ere indarra hartzen ari da industria, eta gero eta gehiago dira lan hori makinaren bidez egiten dutenak. «Globalizazioa iritsi da sektore honetara ere: kate handiak, kanpotik ekarritako produktuak, industria... indarra hartzen ari dira, baita Gipuzkoan ere. Nortasunik gabeko gozogintza sustatzen ari dira», adierazi du Egañak.

Joera horri kontra egin nahi dio Gozoak, eskulangileen lana bultzatuta. «Jendeak makinek egindakoa eta eskulangileok egindakoa desberdintzea nahi dugu. Bertako eta kalitatezko elikagaiekin lan egiten dugu, *zero kilometro* filosofia sustatzen dugu, egunean eguneko masa sortu... Ez da gauza bera gozogile batek eskuz eta mimoz sortu duen opil bat edo makina batek egindakoa», dio Odriozolak. Pixkanaka pausoak ematea eta proiektuak martxan jartzea tokatzen zaie orain. Ideiak eta asmoak ez zaizkie falta. «Zenbait ikastaro antolatu ditugu, eta gozogintzari lotutako ikasketa arautuak sortzeko lanean ere ari gara», esan du Odriozolak. Izan ere, pedagogia-lana egitea beharrezkoa dela uste dute gozogileek, belaunaldi berriek ofizioa erakargarri ikusteko. Egañak dioenez, «Hori da ofizio honen gainbeheraren arrazoi nagusia: belaunaldien arteko transmisioa falta da». Odriozolaren arabera, jendeak uste du gozogileena oso lanbide sakrifikatua dela, goizean goiz lan egin behar izaten dutelako. «Dena den, lanbide honek gauza onak ere baditu. Ni, aurretik, mantentze-lanetarako arduraduna izan nintzen hainbat enpresatan, baina erritmoarekin itota, lan hori utzi eta gozogintzan hasi nintzen». Oso gustura dago egindako aldaketarekin. «Goiz hasi behar izaten dut lanean, baina arratsaldean mendi-buelta ederrak egiteko denbora izaten dut».

Elkarteak osatuta, ogibidearekiko kezka partekatu dituzte gozogileek, eta etorriko denaren lehen zimenduak ezarri ere bai. Eskulanaren bideari eutsiz jarraituko dute ofizioa sustatzen, pastel guztiak gozoak diren arren, denak berdinak ez direlako.

ELUSTONDO, I. *Berria*. 2021eko urtarrilaren 24a. Egokituta

1. ariketa. Aukeratu erantzuna

1. Zer dio testuak gozogintzaren sektoreaz?

- a) Euskal Herrian gozogileek sukaldariak besteko arrakasta dutela.
- b) Gipuzkoan ez dela Estatuko joera bera ematen.
- c) Espainiako Estatuan urte batzuetan negozio asko itxi direla.

2. Zer helburu du Gozoa elkarteak?

- a) Gozogile guztien ofizioa duintzea eta sustatzea.
- b) Eskuz diharduten gozogileen lana bultzatzea.
- c) Gozogintza gaur egungo errealitatera egokitzea.

3. Zer uste du Egañak sektorearen industrializazioaz?

- a) Globalizazioak eragin zuzena izan duela.
- b) Gozogintza tradizionala indartu egin duela.
- c) Makinek artisauen lana erraztu egin dutela.

4. Zein da gozogintzaren gainbeheraren arrazoi inportanteena?

- a) Belaunaldi berriek ez dutela lan horretan aritu nahi.
- b) Gozogintzari lotutako ikasketa arruntak falta direla.
- c) Jendeak ez duela ofizioa behar bezala kontuan hartzen.

5. Zer ondorio atera du testuak gozogintza tradizionalaz?

- a) Eskuz egindako lanak ezin izango diola aurre egin datorrenari.
- b) Etorkizunari begira lehenengo pausuak eman direla elkartearekin.
- c) Denboraren poderioz pastel guztiak berdinak izango direla.

GOGORATU:
ERANTZUNAK, ERANTZUN ORRIAN