



URUMEAKO Kronika

2017/01/24



HERNANI Urtarrilak 24



Eneko Atxak hiru Mitxelin Izar ditu Azurmendi jatetxearekin.

Argazkia: Eneko Atxa

[albisteak](#)//TXOTX IREKIERA ENEKO ATXA

«Sagardotegian esperientzia bat bizitzen da, sukaldaritzan hainbeste saltzen dugun horixe»

Gaur emango dio hasiera 2017ko txotx denboraldiari Eneko Atxa sukaldariak;

Kronika

besteak beste, Azurmendi jatetxearekin hiru Michelin Izar dituen sukaldaria.

«Hau da aurtengo sagardo berria» oihu eginda hartuko du aurreneko tragoa.

Eguna nola bizituko duen kontatu dio Kronikari.

Zuk emango diozu irekiera gaur, Astigarragako txotx denboraldiari. Ilusioa egin dizu?

Sekulako notizia izan da niretzat. Gaurko festa eguna hainbat ekoizlek egindako lanaren fruitua izaten da. Badu alde romantiko bat, oso egun polita izaten da. Gainera, sagardozalea naizela kontuan izanda, badakit gozatu egingo dudala; ohore bat izango da.

Sagardozalea izanda, izango duzu ohitura beraz, sagardoaz eta txotx denboraldiaz disfrutatzeke.

Noski, asko gustatzen zait. Gure arazoa askotan izaten da denbora gutxi izaten dugula, gure eguneroko bizitzak ez digula nahi bezain bestetan gozatzen uzten. Gustatuko litzaidakeena baino gutxiagotan joaten naiz sagardotegira, baina joaten garenean aprobetxatu egiten dugu. Guretzako egun polita izaten da; igande gauak eta astelehenak aprobetxatzen ditugu halako planak egiteko. Lantaldearekin joateko ere aprobetxatzeko dugu: akto kulturala da, soziala, kutsu ederra du.

Azurmendi jatetxean, jendeak eskatzen al dizu sagardoa? Nolako harrera dauka kanpotarren artean?

Gurean arraroa izaten da bezeroek sagardoa eskatzea. Txakolin ekoizleak gara, eta edari honetara lotuagoak gaude jatetxean; bezero askok txakolina edaten du gure etxean.

Zein paper jokutzen du sagardoak, zure jatetxean? Erabiltzen duzu sukaldatzeko?

Ahalegintzen gara fermentazioa bertako sagarrarekin egiten; sasi froga batzuk egiten ditugu... Baina sagardorik ez, horretarako badaude beste hainbat maisu

Zu berritzailea zara sukaldean, eta sagardoa, aldiz, tradizioarekin dago lotuagoa. Nola uztartu daitezke biak?

Egia da gauza modernoagoak egiten saiatzen garela, baina beti ere gure sustraiak oinarri izanda. Sagardogintza gure barruan dago, modernitatearen barruan tradizioak hor iraun behar duela uste dut nik. Niri euskaldun sentiarazten nau tradizio honek. Eta gainera, asko gustatzen zait euskaldu-nekin eta atzeritarrekin konpartitzea, disfrutatzea, beraientzako zein berezi den ikusten duzu, produktu horren inguruan sortzen den esperientzia hori bizitzen dute. Gauza oso tradizionala da; baina pentsa, gu etengabe eraberritzen saiatzen garen sukaldaritzan, esperientzia hitza behin baino gehiagotan erabiltzen dugu, esperientzia saltzen dugu. Eta azkenean hau horixe da, esperientzia bat.

Kalitatezko sukaldaritzaren ordezkaria zara zu. Euskal Herriko sagardoa ere, kalitatezko produktua al da?

Bai bai, dudarik gabe. Gure edariari buruz hitz egiten dugunean, kalitatezko edariari buruz, txakolina eta sagardoa presente ditugu. Askotan ardoa bera baino gehiago, eta hori Errioxar Araba hortxe dugula

Pertsonalki, badaukazu Astigarragarekin loturarik?

Bai, gozatzera joaten naiz, disfrutatzerara.

Bukatzeko, nola biziko duzu gaurko eguna?

Esker hitzak izan nahi ditut ekoizleentzat, egiten duten lanagatik, euskal kultura indartzen dutelako eta lanpostuak sortzen dituztelako. Turismo aldetik ere, agente garrantzitsuak dira!

Txiokatu  Whatsapp  Emaila

Izena*

Eposta helbidea*

Iruzkina*

Captcha*

Bidali

Aurreikusi





HERNANI
Urtarrilak 24

Eskelak

Agenda Bateratua

HERNANI

19:30 Literatur Solasaldia
Zu
Udal Liburutegia

//Erabiltzaileak

Puri-Purian

Arcadi Oliveresek hitzaldia ... (2)

*Hernani-Gernika atzeratuta,
Landareren ... (6)*

Bi urteko haurrak ... (1)

Zientzia eta kultura ... (1)

Etxebizitza duina? (1)

Jan-edan eta musikaz ... (1)

Salba dezagun Iruña-Veleia (1)

«Elkartearen helburua da ... (10)

Magia eta ilusioa, ... (2)

Arte plastikoak sustatzeko, ... (1)

Gida komertziala

[Bilatu](#)

Iragarki merkeak

*ETXEKO KONPONKETAK egiten dira;
iturgintza, elektrizitatea, pintura,
berogailuak, persianak... Seriotasuna.*

Telefonoa: 616886660

*Iñigo Royo Masajista. Masajea,
naturopatia, osteopatia, kinesologia,
reiki, homeopatia, akupuntura...
(Agustindarren plaza, 4)*

Telefonoa: 943332894

[+ Ikusi](#)

[Tweets por @KronikaNet](#)

Gaur



9°

4°

Bihar



7°

0°

Etzi



9°

1°

[Aemet](#) eskaintako datuak

Azken argazkiak



Ura atera da Urumea ba...



Astigarragako Txotx Ir...



Wukroren aldeko IV. Sa...



Gabonak 2016

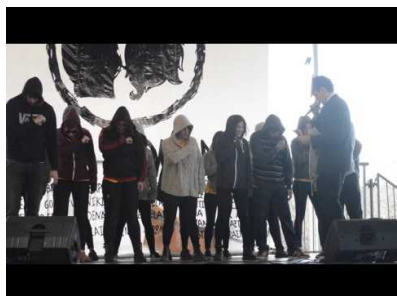


Oroimena berreskuratuz

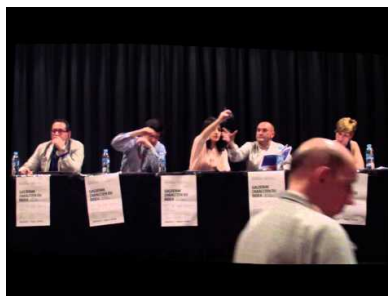


Txantxillako Festak 2016

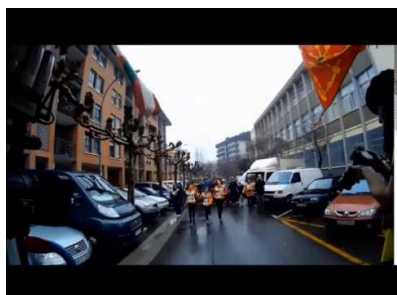
Azken bideoak



Hernaniko Gazte Olinpiadak 2016



Mahai ingurua, alkategaiekin



Korrika 19 - Hernani / Astigarraga



Korrika Txikia 2015



Uholdeak Urumea bazterretan



Hernanik 1000 urte

ARGITARATZAILEA



ZEIN GARA

URUMEAKO
kronika

KONTAKTUA

Larramendi kalea 11 - Hernani 20120

Telefonoa: 943 33 08 99 / 688 660 714

E-maila: kronika@kronika.eus

astigarraga@kronika.eus

urumea@kronika.eus



LAGUNTZAILEAK



**DOBERA
KRONIKA
BAZKIDEAK**

Legezko oharra