

Tolosaldean ere badago txotx egiterik

Rebeka Calvo 2017-01-26 16:46 EKONOMIA **TOLOSALDEA**

Eskualdeko zazpi sagardotegiek bat egin dute txotx garaiari heltzeko. Tolosa Gourmet klubaren barruan elkartu dira eta gaur eman diote hasiera sagardotegien garaiari. Mariona panpinak izan du ardura

 Ikusi handiago |  Argazki originala

Tolosaldeko 7 sagardotegiak bete-betean daude jada, txotx garaian. Seik ireki dute jada, eta zazpigarrenak, Lizartzako Goikoetxeak, bihar irekiko du. Aurten lehen aldiz txotx denboraldiaren hasierako ekitaldia egin dute guztiek eta horretarako Tolosako Eguzkitza sagardotegian bildu dira. Topic zentroko Mariona panpina izan da lehen urte honetan, txotxa irekitzeko ardura izan duena. Izan ere, Tolosaldean turismo enogastronomikoak emaitza oso onak izan zituen iaz, eta Topic-ek ere nabaritu zuen hori. Txotxongiloen etxeak %130 bisita gehiago izan zituen.



Tolosaldeko zazpi sagardotegiak Tolosa Gourmet klubaren barruan elkartu dira. Aurten bost urte betetzen ditu klubak, hain zuzen. Tolosa Gourmetek eskualdeko eskaintza enogastronomikoaren berri ematen du eta sagardotegietako txotx garaiak behe denboraldian bisitariei eskaintza erakargarri bat eskaintzen laguntzen du. Aurten hortaz, txotx garaiko

IRRATIA

ARGAZKIAK

BIDEOAK

ZERBITZU GIDA

Tolosaldea/ Ekonomia

- Tolosaldean ere badago txotx egiterik
- Langabeziaren bilakaera baikorra Tolosaldea Garatzen
- Enplegu zerbitzuko ikastaroak hasita Tolosaldea Garatzen
- «Oinarritzkoa den zerbaitez ari gara, ez soldata ikaragarriez»
- Tolosa Gourmeteko jatetxe eta pintxo tabernetan, baserriko oilaskoa protagonista Tolosaldea Garatzen
- Urtebetean ia bi puntu jaitsi da Tolosaldeko langabezia tasa
- 'Migratzaileak eta errefuxiatuak: Zurrumurrurik gabeko harrera' Tolosaldea Garatzen
- Nazioarteko baserritar azoka esanguratsuen artean, Tolosakoa Tolomendi
- Tolosaldea pizten Tolosaldea Garatzen
- Manifestazioarekin eman diote amaiera mobilizazioei grafikagintzako langileek

eskaintza elkarrekin aurkeztu eta sektoreko eragileekin elkartzeko topagunea sortu nahi izan dute.

Nahiz eta Tolosaldeko sagardotegiek ez duten inoiz denboraldia horrela ireki, aurtun badute pozik egoteko eta ekitaldia egiteko arrazoirik. 2016urteko uztan milioi eta erdi litro sagardo ekoitzi dituzte gutxi gorabehera, Tolosaldeko upategietan, eta udaberrian lehen aldiz botilaratuko den Euskal Sagardoa jatorri izendapeneko sagardoa izango dute Tolosako Isastegin, Ikaztegieta Begiristain eta Adunako Aburuzan. Ez da zigilu hori ordea, eskualdeko sagar zuku preziatuaren kalitatearen lekuko bakarra, Euskal Sagardoz gain, Orain Hazi fundazioaren jabetzakoa den Gorenak ziurtagiriarekin ere botilaratuko baitute Tolosaldeko sagardoa, hau da, %100 bertako sagarrez egin dela adierazten duen zigilua izango dute Begiristainek eta Isastegik. Sagardotegietan sagardoa bera baino askoz gehiago eskaintzen da ordea. Giroa, goxotasuna, sentsazioak... eta noski, otordu bikainak ere. 7 sagardotegiek menu tradizionala eskaintzen dute, baina baita bestelako jakiak ere, eskaintza borobildu asmoz; sardin-zahar tortilla, bakailaoa pil-pilean edo tomatearekin, Lumagorri oilaskoa parrilan, arkumea... Otordu bereziez gain, hainbat sagardotegi autobus zerbitzua ere eskaintzen dute.



1.388.000 litro sagardo

Ekoizpena. Tolosaldeko zazpi sagardotegietan ekoitzitako litroak besteak beste, txañaka, urtebi haundi, urtebi txiki, goikoetxe, gezamiña, urdiñ, errezil eta moko sagarrekin.

Berezitasunak

- **Begiristain (Ikaztegieta).** Bakailaoa pil-pilean eta autobus zerbitzua. Instalazio bereziak ditu, baserri baten ukuiluan.
- **Eguzkitza (Tolosa).** Bakailaoa tomatearekin, aurretik eskatuz gero. Garai batean erabiltzen zituzten sagardogintzarako tolar, matxaka eta abar dituzte ikusgai.
- **Goikoetxea (Lizartza).** Errezil sagar sagardoa.

- **Loteriaren inguruko ohiko galderei erantzunak** Tolosaldea Garatzen
- **Azaro Ekintzailea** Tolosaldea Garatzen
- **Etxe hutsak, irtenbidea ote?**
- **Beheranzko joerarekin jarraitzen du langabeziak** Tolosaldea Garatzen
- **Grafikagintzako langileek grebara jo dute hitzarmen duina lortzeko**

▲ Publizitatea

▲ Publizitatea

- **Aburuza (Aduna).** Bakailaoa saltsan eta Lumagorri oilaskoa parrillan, aurretik eskatuz gero. Kafetegia ere badaukate.
- **Zalbide (Abaltzisketa).** Saiheskia aurretik eskatuta, eta sardin-zahar tortilla eta haurrentzako menua. Autobus zerbitzua du.
- **Zabala (Aduna).** Bakailaoa ajoarriero eran eta bakailaoa parrillan, aste barruan eta aurretik eskatuta.
- **Isastegi (Tolosa).** Bakailaoa saltsan eta arkumea aurretik eskatuta. Autobus zerbitzua Tolosatik.

Zabaldu artikulua:  

Erantzun

Erantzuteko, izena emanda egon behar duzu. **Sartu komunitatera!**

Erabiltzaile izena

Pasahitza

Sartu

»» [Alta eman edo pasahitza berreskuratu](#)



Jarraitu ataria.eus



Tolosaldeko Komunikazio Taldea S.M.
San Esteban, 20 Tolosa 20400
Telefona: 943 65 56 95
ataria@ataria.eus

Publizitatea: publi@ataria.eus / 661 678 818

Agerkari honek [Tokikom](#) Plataforma erabiltzen du

Codesyntaxek garatua



zerbitzua eta
lana euskaraz



LAGUNTZAILEAK:



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Gipuzkoako
Foru Aldundia



ORAIN
GIPUZKOA

