

«Sagardoaren Erakusketa eta Dastapena»ren hirugarren edizioa bihar ospatuko Donostian

Donostia

Turismo Ekintzetxearen laguntzarekin Gipuzkoako Sagardoegileen Elkartek eraturiko «III Sagardoaren Erakusketa eta Dastapena» bihar ospatuko da Donostiako Konstituzio Enparantzan, zeinean berrogeita hamar sagardoegile inguru bilduko diren, 10.000 botila inguru eskainiz.

Gipuzkoako Sagardoaren Elkartaren zuzendari den Jose María Irizar Ansak atzo aditzera eman zuenez, «sagardoegile bakoitzak 200 litro inguru eskainiko ditu, goizez nahiz arratsalde, bertara hurbiltzen diren guztiei, baina orainoan —gaineratzen du Barkaiztegi sagardotegiko jabeak— arazoak sor ez daitezten, bakoitzak bere edalontzi propioa erabiltzeko aukera izango du, 250 pezetatan 'Sagardoaren Eguna' idatzirik daramaten 2.000 edalontzi polit izango baitira salgai plaza erdian».

Jose Izagirri omenaldia

Pagadi Anaiak trikitilariak, Sebastian Lizaso eta Murua bertsolariak eta Iñaki eta Joxe Mari txalapartariak alaituko dute, tarteka, goizeko 11.30etan hasiko den «Sagardoaren Eguna»ren hirugarren edizio hau eta eguerdiko ordubiak laurden gutxiagotan, jendea bazkaltzera joan aurretik, omenalditxo bat eskainiko zaio Akarregi sagardotegiko José Izagirre Aduriz hernaniarrari.

Sagardoa edan ez ezik, makailu tortilak jateko aukera ere izango dute egun guztian zehar Konstituzioko arkupepetara hurbiltzen diren guztiek, Irizarren ustez ez baitago «sagardo eta makailua baino konbinazio hobirik». Txuleta eta mariskoa ere ez omen dago gaizki, «baina prezioa bai ordea!».

«Sagardoaren Eguna» ospatzearen ideia orain hiru urte sortu zen, «batik bat Gipuzkoako sagardoa ez ezik, bertoko sagarrak ere hortxe ditugula jendeari ohartarazteko» dio Gipuzkoako Sagardoegileen Elkar-

teko zuzendariak. «Denbora luzez bazterturik egon den arren, garai bateko garrantzia berreskuratu du azken urteotan sagardoak, baina halere, oso jende gutxik ezagutzen ditugure sagarrei buruzko ezaugarriak eta hauxe da erakusketa honen bidez bultzatu nahi duguna, sagarrarik gabeko sagardorik ez baitago inon».

Sagarra erakusketaren protagonista izan dadin, sagardoaren prozesu kasik guztia ikus ahal izango da goizean zehar, arratsaldez mosto gisa dastatu ahal izango den sagardoa. «Honekin lortu nahi duguna zera da, jendeak ikus dezala sagardoaren prozesuaren funtsa ez dela aldatu eta ez dela aldatuko nahiz eta baserritik industria txikira pasatu». Lehen gertatzen zen kontrara, gaurregun askoz ere gehiago zaintzen omen da sagarraren kalitatea eta baita lokalen garbitasuna ere. «Beraz, aldaketa hau eskertu beharko lukete kontsumitzaileek».

Gipuzkoako Sagardoegileen Elkartek nahiago ditu moeta honetako erakusketak lehiaketak baino «alde

batetik ez dagoelako ez irabazlerik eta ezta galtzailerik ere, eta bestaldetik, jendeak berak aukeratzen duela gehien gustatzen zaion sagardoa, inork ezer inposatu gabe. Egia esan, zazpi pertsonen osaturiko epaimahai bat ek ezin dezake esan zein den sagardorik hoberena, bakoitzak gure gusto propioak ditugu eta».

Azken lau urteotan 10.000 sagarrondo landatu dira urtero Diputazioaren laguntzari esker eta martxa honetan jarraitzen bada, tabernetan ez ezik, etxeetan ere sagardoa edateko ohitura izango dugulakoan dago Jose Maria Irizar, «erosketaren oterran ikusten bait dut nik sagarraren etorkizuna».

«Sagardoaren Erakusketa eta Dastapena»ren hirugarren edizio honetan Gipuzkoako Sagardoegileen ehuneko 80ak inguru hartuko du parte, sagardoa edateko ohitura bultzatu asmoz. Beraz, aukera bikaina izango dute bihar sagardozaileek, 10.000 litro sagardo dastatzeko parada ez baita egunero izaten.



Goizean zehar sagardoa nola egiten den erakutsiko da.

EGIN 2-IX-88