

▶ **ASTIGARRAGA**



Julian Retegik lehen sagardoa dastatu zuen.

Andoni CANELLADA

Sagardo berria aurkeztu zen atzo

■ Julian Retegi pilotariak ireki zuen lehen kupela Petritegiko ekitaldi berezian. ■ Gaur emango zaio ofizialki hasiera denboraldi berriari.

Eguneroko ihardueran atsedenalditxo bat hartu eta ospakizun berezia egin zuten atzo Astigarraga inguruko sagardogileek aurtengo sagardo berria aurkeztu eta denboraldiari ofizialki hasiera emateko. Gustura agertu ziren produzioarekin eta ez txotxean bakarrik, botilatik ere kontsumitzera animatu zuten.

X. ARAMENDI

Guztiak Petritegira bazkaltzera joan aurretik, Udaletxean bildu ziren instituzioetako arduradunak eta Jose Migel Bereziartua eta Miguel Zapian, Gipuzkoako bi sagardogile elkar-teetako lehendakariak. Bertan denboraldi berria aurkeztu eta aurtengo datuen berri eman zuten. «Joan den urtea nahiko bustia izan zen eta hori dela eta sagarrak zuku askokoak izan ziren. Horregatik eta sagardogileek Gipuzkoako Foru Aldundiaren laguntzarekin aldatutako bertako arbolen kopuruaren hazkundeagatik produkzioa %15-20 inguru igo da, 8 milioi litro lortuz», adierazi zuten.

«Denboraldi ona izan da sektorearentzat beraz, eta produktuaren kalitatearen aldetik, iazkoaren antzekoa izan da», gehitu zuten.

Miguel Zapiainek azaldu zuenez sagardo berria oso kalitate onekoa da: «Sagarra ondo heldu da eta orekatua izan da. Txotxean baino gehiago botilan hilabete batzuk daramatzanean lortuko du bere goreneko puntua», esan zuen guztiak sagardoa ez txotxean bakarrik botilan ere kontsumitzera animatu aurretik.

Asturias eta Normandiara sagar bila jo badute ere aipatzen da aurreko erabilien diren



Sagardogileek gustura edan zuten atzo.

Andoni CANELLADA

10-12 milioi kiloetatik %65 Gipuzkoakoa izan dela. «Aurrekoetan baino gehiago izan da —zioten—. Horrekin batera, sagardogileak produkzio erak hobetzen ari dira eta esperantza dute epe laburrean Astigarragak eta bere inguruak bere sagardo labela lortuko duela. Dena den, uztak irregularrak dira eta horrek zailtasunak sortzen ditu labela emateko orduan.

Sagar asko

Izugarrizko gorakada izan du azken zazpi urteotan sagar produkzioak, milioi erditik sei milioi eta erdira igo baita. Horretatik %55 Gipuzkoan kontsumitzen da, baina pixkanaka ari da Estatuan ere sartzen, Aragoi, Bartzelona edo Madrilan. «Gure edariaren kalitateaz oharturik

kontsumitzaileek eskatu eta errepikatu egiten dute», azaldu zuten. Hala ere, baditu bere mugak, edari berezia baita, gehigarririk gabea eta ez da hain erraza kanpoan saltzea.

Beraz, kalitatea hobetuz doa urtetik urtera, baina pixkanaka joan beharra dagoela argi utzi zuten.

Arratsaldeko 2.30ak aldera bildu ziren sagardogileak Petritegin eta Julian Retegi Eratsungo pilotaria izan zen lehen kupela ireki zuena «Sagardo berria!» oihukatzen zuen bitartean. Ondoren, oso urduri zegoela aitortu zuen eta ondo etorri zitzaizela sagardo tragoa.

Giro onean ospatu zuten denboraldi hasierako jaia, askotan sagardogile bakoitza bere aldetik joaten den arren, guztiak bat egiten baitute sagardoaren inguruan.

▶ **DONOSTIA**

Campaña de solidaridad con el pueblo saharai

EGIN

Se ha organizado una nueva campaña de solidaridad con el pueblo saharai "En marcha hacia la Paz y la Autodeterminación", que se celebra en todo Euskadi.

Esta campaña consta de tres apartados. Uno de ellos está dirigido a la adquisición de camiones y ambulancias y piezas de recambio para los mismos. El Ayuntamiento aporta para esta compra tres millones. Los donostiarros también pueden contribuir a la adquisición de estos vehículos. Para ello se ha habilitado una cuenta en la Caja Laboral.

El tercer apartado contempla la recogida de latas de atún en aceite, para garantizar parte de la alimentación a la población.

Latas de atún en aceite

Estas latas deberán ser de entre 250 y 300 gramos. En Donostia, la campaña se va a realizar entre el 21 de enero y el 10 de febrero.

Se centra en la recogida de latas de atún en el local que Donosti Gas tiene en la calle Bengoetxea, con un horario de lunes a sábado de 17 a 20 horas y los sábados también de 10 a 13 horas.

24 entidades apoyan la manifestación contra el TAV

EGIN

Veinticuatro entidades han dado su apoyo a la manifestación que la Asamblea contra el Tren de Alta Velocidad de Donostia ha organizado para mañana, tras las actividades previas que se han realizado durante la semana. Bajo el lema "Stop al TAV y a las grandes infraestructuras" la manifestación saldrá a las 6 del Bulevar.

Entre las entidades que han mostrado su apoyo están Eguzki, Donostialdeko Etxe eta Gaztetxe Okupatuaren Koordinadora, Jarrai,

Kalapie, grupo de concejales de HB de Donostia, Maribeltzak Altzako Feminista Taldea, Donostiako Intsumituen Taldea, Ardi Gorri Gazte Lokala (Molinao) y Gorka Marcaida Meska.

Asimismo está apoyada por KEM-MOC, Kakitzat, CNT, Sumendi, Berdeak, Solidarioekin Bat, Egia Kolektiboa, Askagintza, LAB, Herria Elkarte, comités locales de HB de Alde Zaharra, Egia y Amara Berri, Egiako Intsumituen Taldea y Eztanda.

HB pide explicaciones sobre la polémica entre Elorza y Eguisa

EGIN

HB pide una explicación sobre la polémica entre Eguisa y el alcalde quien señaló que iba a mirar con lupa la concesión que tiene esta empresa de aparcamientos subterráneos, tras el recurso interpuesto por la primera contra la adjudicación de las obras de Alderdi Eder y el Bulevar.

HB considera ridícula la situación, ya que el socio mayoritario de Eguisa es la Kutxa, cuyo Consejo de Administración está formado mayoritariamente por el PNV, PSOE y EA, los mismos que del equipo de gobierno.

Por último, el grupo abertzale señala que los pliegos de condiciones deben ser analizados con lupa antes de la adjudicación «y no cuando surgen desacuerdos».



ARATZ BAR ASADOR ERRETEGIA



Camino de Igara, 15 • DONOSTIA • 21 99 89-21 92 04

MENU VISPERA SS - DONOSTIA BEZPERAKO AFARIA

- Ensalada Aratz.
- Tartaleta de hongos gratinada.
- Bogavante a la plancha.
- Crema de cigalillas.
- Rapé a la parrilla.
- Solomillo a la parrilla, o al foie.
- Tarta trufa con helado de caramelo.
- Bodega: Conde Valdemar Reserva 86 • Chivite • Pinord.
- Café

7.300 Pts. IVA Incluido

Con Angulas en vez de Rapé - **11.300 Pts. IVA Incluido.**

24h. etatik aurrera, sukaldari kapela eta musika jotzeko tresna banaketa, Modesto-ren musikarekin goizerraino dantzatuaz.