

AGINAGA
SAGARDOTEGIA

TXOTXETIK



Urte guztian egunero irekita astelehenetan ezik

Tel.: 943 36 67 10 - 943 37 06 68 AGINAGA - USURBIL



URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 17an
irekitzen dugu

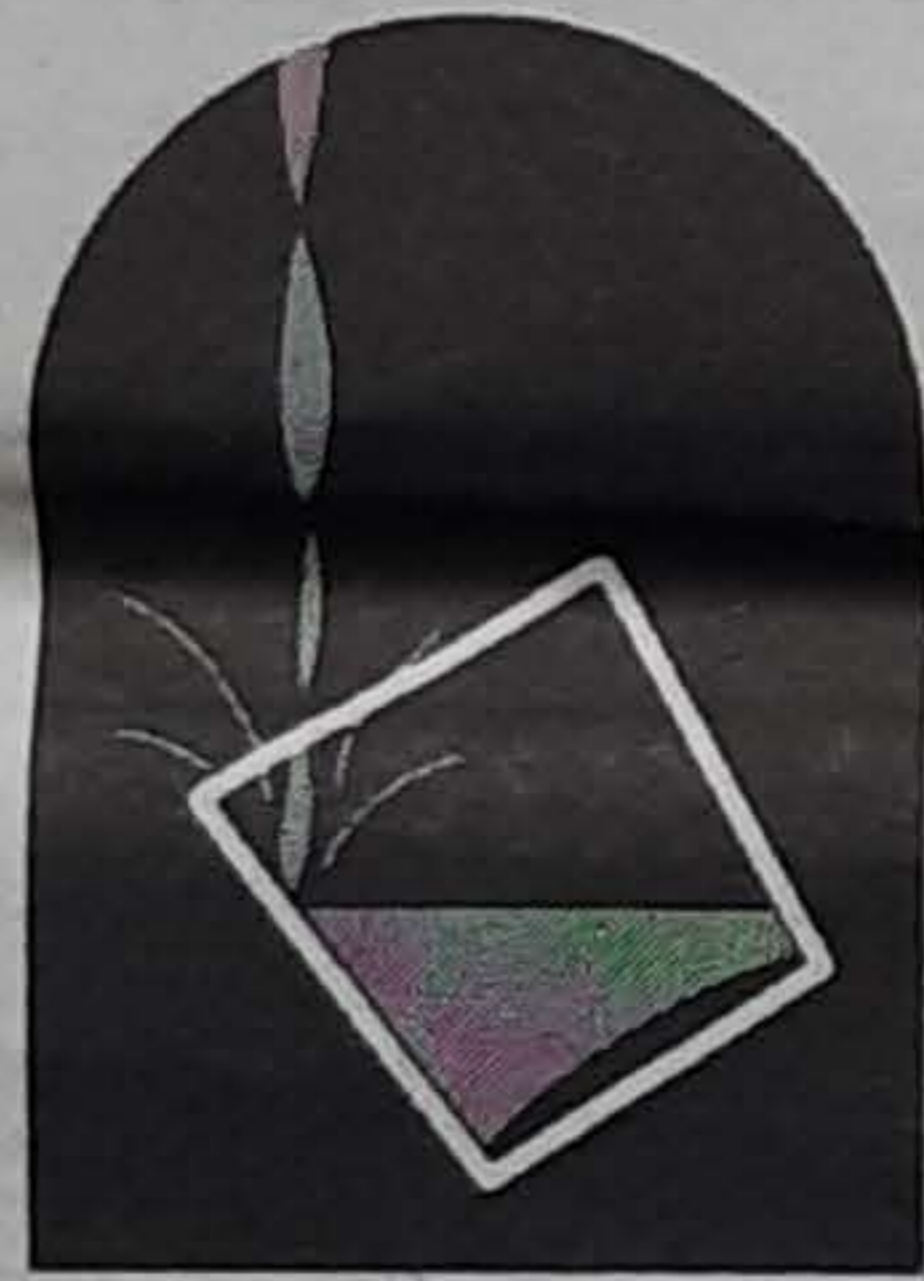
Maiatzera arte
irekita

Urdairea baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 943 37 26 91



Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel.: 943 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel.: 943 69 02 83



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ 943 65 29 64 - TOLOSA

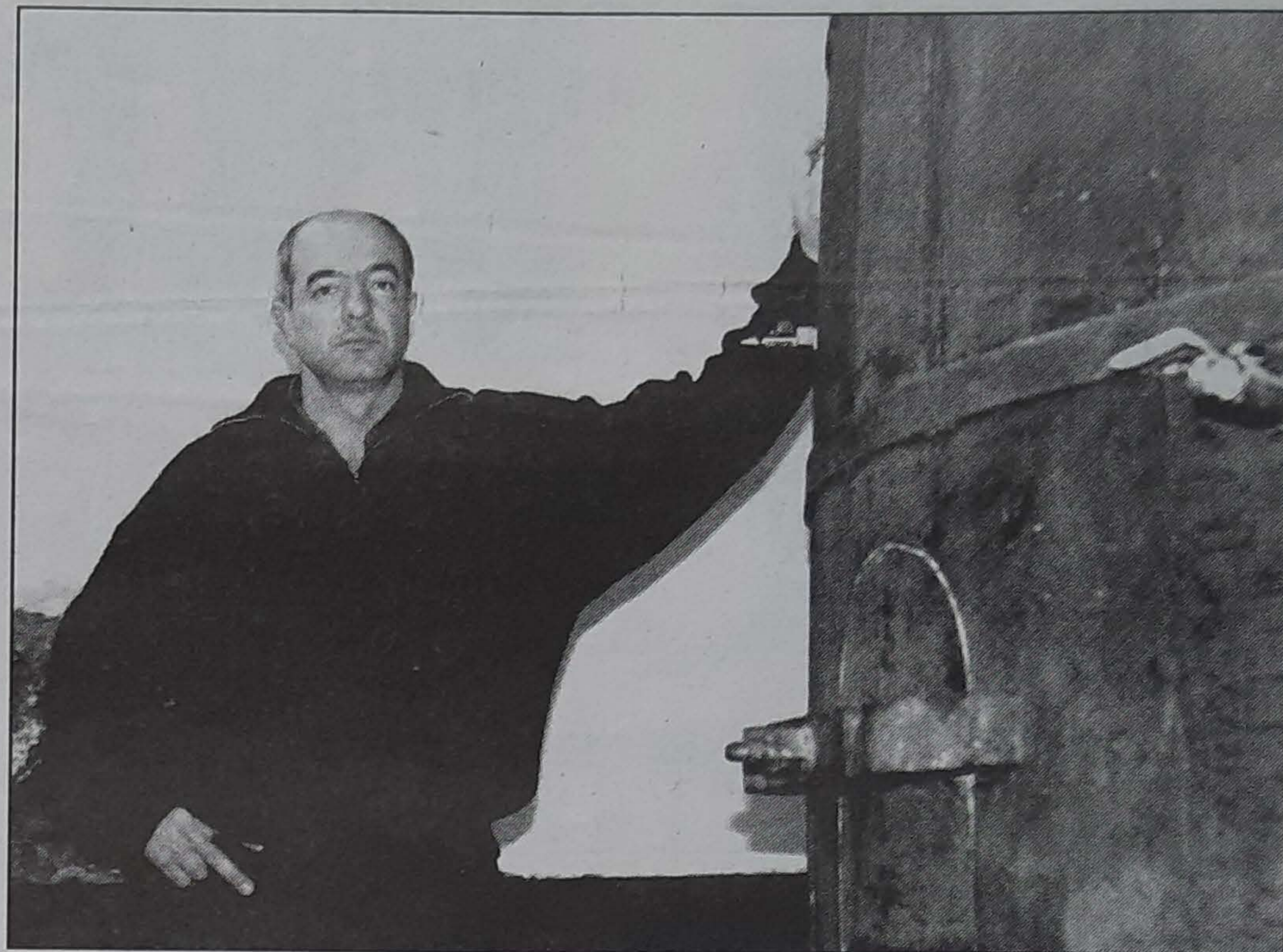
SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA
ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA
ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Olatume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01



Felix Larrañagak betidanik landu izan du sagardo ekologikoa.

ANDER GILLENEA

Inolako botikarik gabe

Felix Larrañagak sagardo ekologikoa egiten du baserrian

Felix Larrañagak bizi guztian jardun du sagardoa baserrian egiten, etxeokoin. Orain dela urte gutxi txotx garaietarako sagardotegia irekitzea erabaki zuten. Euskal Herriko sagardotegi guztietatik, sagardo ekologikoa eskaintzen duen bakarra da Oikiako hori. Dena dela, beste norbaitek ere sagardo ekologikoa egiten duela jakin du Felix Larrañagak orain dela gutxi.

HAREN sagardoak ez du sekreturik, beste sagardogileen prozesu bera jarraitzen baitu. Funtsean, ezberdintasun bakarra lehengala da: sagarra. Produktu ekologikoak ez diete botikarik botatzen. Larrañagak hori egiten du bere sagarrondoekin. Larrañagak ez dio produktu ekologiko edo biologikoen modak bultzatuta ekin zeregin horri. «Guk beti egin dugu ekologiko. Botikak-eta ez ditugu inoiz bota». Larrañagak nekazaritza ekologikoak bakarrik onartzen dituen ongariak erabiltzen ditu.

Produktzio txikiagoa • Horren guztia ondotz, produktzioa txikiagoa izaten da. «Sagardogintza konbentzionalen ari bazara,

hamar arbolarekin ehun kilo aterako dituzu. Nik hamar arbola badauzkat, 75 kilo inguru aterako ditut. Aldea ez da hain handia».

Izan ere, botikak ez dira merkeak eta, gainera, sagardotarako edozein sagarrek balio du ia, jateko ez bezala. Hori dela eta, Larrañagaren iritziz, beste leku batzuetan ere sagardotarako sagarrondoak jateko baina botika gutxiago botatzen dizkiete. Haren hitzetan, «askoz gutxiago tratatzen da sagarra sagardoa egiteko».

Dena dela, edari hau egiteko beste baserri batzuen sagarrondoetako fruitua behar izaten duenez, uzta hurretik kontrolatu nahi izaten du. «Esaten diet boti-

karik ez botatzeko eta bota behar badute, onartuta daudenak».

Nekazaritza produktuei botikak botatzeak gure osasunari kalte egiten diolakoan dago Oikiako sagardogilea. «Guk zergatik jan behar dugu botika eta zikinkeria? Zertarako nahi dugu produktioan bi tomate egin beharrean hiru egin? Botikak jateko? Nahiago dut bi tomate jan, baina onak».

Zapore aldetik, behintzat, ekologikoa denik ez zaio igartzen sagardoari. Bitxitasun modura, haren sagardotegian izan den norbaitek sumatu du desberdintasunen bat, baina ez zaporeagatik. «Nik aditu dut jendeak hemen edan, bapo edan, eta hurrengo egunean ondo sentitzen dela. Beste egunen batean, ordea, beste sagardotegi batean edan, asko edan, eta hurrengo egunean buruko mina izaten duela, lur jota izaten dela. Hori ere ez dakit. Beharbada izan daiteke... Hori esan didate batzuek. Gero beste batzuei berdin zale ekologikoa ala naturala izan: dena barrura».

Alde bakarra: sagar ekologikoa •

Horrez gain, jendearen artean produktu ekologikoen inguruan nahaste-borraste handia nabaritzen du Felix Larrañagak. «Sagardo arruntarekiko alde bakarra dago: sagarra ekologikoa den ala ez».

Hala ere, gauzak gutxinaka aldatzen ari dira, Larrañagaren iritziz, eta jendeak produktu ekologikoen interes handiagoa du. «Gerora begira, ekoizteko modu horrek aurrera egingo duela dago. Nekazaritza ekologikoa lantzen ez dutenei produktu kimiko batzuk kopuru txikiagoan botatzeko arauak jartzen dizkiete gero eta gehiago». X



USURBILGO
UDALA

• **Txotxatik**
botilara

UEMA