

Joxe Mari Alberro, Sagardoetxeako arduraduna

“Jendea oso interesatuta hurbiltzen da”

NOAUA! Zer nolako bisitari mugimendua izaten duzue urtean zehar?

Joxe Mari Alberro. 2006ko irailean ireki zen. Pasa den azarora arte, bana-ka 1.812 lagun etorri dira, ikastoletatik 1.501 eta taldeetan, 3.290. Denera, 6.603.

N. Gehienbat, nondik datoz?

J. M. A. Gehienak Euskal Herrikoak dira; 3.723 pasatxo (%70a gipuzkoarrak eta %20 Bizkaia-rik). Espainiatik 2.042 eta Europatik 820.

N. Etortzen direnei, zerk pizten die arreta gehien?

J. M. A. Sagastiei ateratzen diegun etekinak. Bestalde, erabat ahaztuta zutena gogoratu edota jakin gabeko gauza askoren berri izaten dute. Jendea oso interesatua agertzen da. Eta dastaketan denak oso gustura. Horretarako ere tarte hartzen dugu; nola dastatu, usaindu, koloreak ikusi edota sagar produktu ezberdinak eza-gutzeko. Bide horretan guztian, sagar-raren kultura sartu nahi dugu.

N. Partzuergo batek kudeatzen du museoa. Gunea martxan jarrita, bil-gune horren erronketako bat bete da. Baina zer du egiteke?

J. M. A. Ondareari lotutako doku-mentazio zentroarekin jarraitzen dugu, hori gure eguneroko lana da. Bertan, kultur taldeek parte hartzen dute. Aurten, Erbitegi-Etxeberriko tola-rea sagastian jarri nahi dugu. Elementu interesgarria iruditzen zaigu.

XIX. mende bukaeran, sagardo mundua beste modu batekoa baitzen. Eta hori zabaltzeko nahi dugu.

N. Produktua berak, sagardoak une gozoa bizi duen bezala, sagardoaren kulturari buruz gauza bera esan dai-teke?

J. M. A. Hemen inguruan sagardo kultura dago. Orain txotx boladan

gehienbat Iparraldetik, Frantziatik eta Espainiatik parranda egitera datoz. Horregatik, guri erakutsi zigutena, aste egun batean sagardotegira sagar-doa dastatzera joateko ohitura hori nola helarazi galdetzen diogu gure buruari. Hemen ere askotan, kultura hori ere ez dago guztiz barneratua. Niretzat hor dago erronka. Hori Errioxan ere pasa dute. Horregatik, museoaren bidez guk bizi dugun kul-tura hori transmititu nahi genuke.

N. Inguruko herri hauetan bada sagardoaren kultura. Baina gertuko herrietan ez da hain ezaguna museo hau?

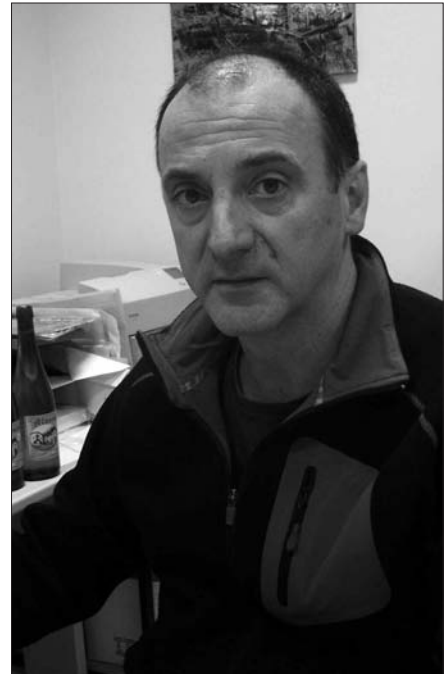
J. M. A. Lehenengo sei hilabeteetan gu konturatu ginen, Sagardoetxea askorentzat beste sagardotegi bat beza-la dela. Baina gure proiektua erabat kulturala da, oso lotua gastronomiare-kin. Hemendik kanpo, proiektu kul-tural eta turistikoek segituan erakarri dituzte herritarrek. Eta hemen, batzuek ez dute garbi zer ote den. Aurten, herritik hasita, gai horretan sakondu nahi genuke.

N. Sagardoetxean aurkeztu da txotx denboraldia. Zuentzat ere horrelako ekitaldi sonatuak bertan ospatzeak, bultzatuko du gunea?

J. M. A. Gure gastuekin nahikoa dugulako, antolatutako ekitaldiak asko neurtu behar ditugu. Horrelako ekintzak Sagardoetxea bultzatzeko baliaitzen ditugu.

N. Txotx denboraldi aurkezpenean jakinarazi zenez, aurtengo sagardoa ona dator?

J. M. A. Batek baino gehiagok esan dit, iazkoa baino askoz hobea dela. Nahiz besteek bestelakorik esan. Etxe bakoitzak daki zer duen. Guk hemen probaketa batzuk egiten ditugu. Baina aurten, orokorrean, herritarrek pro-dukto ona dastatu ahal izango dute.



JOXE MARI ALBERRO,
MUSEOKO ARDURADUNA.

Inguruko sagardotegien gida

Aginaga sagardotegia
943 366 710 (Aginaga)

Aialde Berri sagardotegia
943 365 031 (Santuenea)

Araeta sagardotegia (Zubieta)
943 362 049/ 943 366 604

Arratzain sagardotegia
943 366 663 (Arratzain bidea)

Astiazaran sagardotegia
943 361 229 (Zubieta)

Saizar sagardotegia
943 362 228 (Kalezar)

Urdaira sagardotegia
943 372 691 (Aginaga)