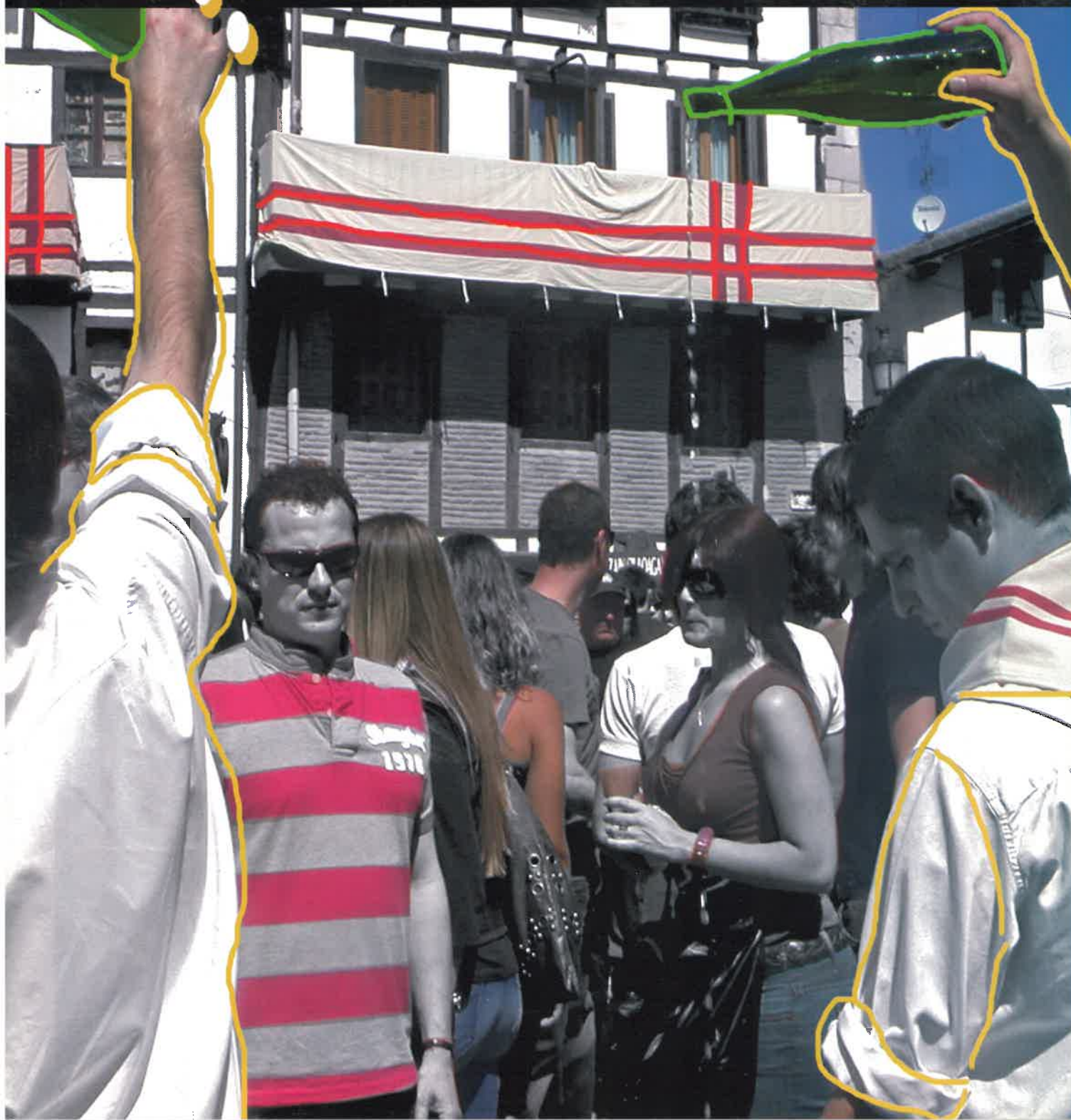


N!!

gehigarri berezia
XXX. Sagardo eguna
maiatzak 15

11



pil-pilean



EUSKO LABELA IZANGO DA SAGARDO EGUNEKO OSAGAI NAGUSIA

**Ohi baino lehenago eta berrikuntzekin datorkigu aurtengo
Sagardo Eguna. Eusko Labeleko sagardoa edan eta Eusko Labeleko
txekor errea dastatu ahal izango dugu.**

Heldu da herritar gehienentzat urteroko hitzordu kutunena, hauteskundeak tarteko, aurtengo ohi baino astebete lehenago ospatuko den Sagardo Eguna. Igandean izango da, maiatzaren 15ean. Aste honen hondarrean ospatuko den festaren edizio borobila –hogeita hamar-garrena- berriua dator gainera. Antolatzaileak hilabeteak daramatzate egun gutxi barru ospatuko den jaialdia prestatzen.

Frontoian, Dema plazan...

Osagai berrietako bat, Eusko Labeleko produktuek Sagardo Eguna honetan izango duten presentzia da. Batetik, martxoan hedabideen aurrean aurkeztu zen Eusko Labeldun sagardoak dastatzeko aukera egongo da. Lehen aldiz gainera, duela bi hilabete burutu zen aurkezpen saiotik. Edariok frontoian eta Dema plazan dastatu ahal izango dira. Zehazki antolakuntzatik aurreratu dutenez, aurtengo uztaren dastatzea, aipatu produktuen jendaurreko aurkezpena izatea lortu nahi da.

Sagardo festako bigarren ere-



DUELA GUTXI EGIN ZEN EUSKO LABELAREN AURKEZPENA.

muan, Askatasuna plazan ere Eusko Labeleko beste produktu bat, edan ez, baina jan ahal izango da; bestelako pintxoekin batera, txekor errea.

HANGO ETA HEMENGO

**“Baserrietako eta
Gipuzkoako hainbat
sagardo banatuko da”**

Gune horretatik mugitu ere egin gabe, zer edana ere izango da,

baserrietako eta Gipuzkoako hainbat sagardo hain zuzen.

Herritarren zein bisitarien zain

11:30ean hasiera ekitaldia burututa, sagardo botilak zabaldu eta ekingo zaio sagardo festari. Herritarrek, zein gertuko edo urrunagotik giro ederrean murgildu eta ondo pasa asmoz etorritako bisitarien zain dago jada Usurbil.

Sagardo Egunak, aurtengo ere, jendetza mugituko du.



HERRITARRAK ERESERKIA ABESTERA DEITZEN DITUZTE ANTOLATZAILEEK

Kantu zaleek hitzordua dute aurten inoiz baino modu bereziagoan,
11:30ean frontoian burutuko den XXX. Sagardo Egunaren irekiera
ekitaldian. Euskal abesti bat omendu nahi dute: **Usurbilgo ereserkia**.

Usurbilgo ereserkia da, hain zuzen, herriak sagardoa alkatea duela dioen kanta. Abestia eta bere sorkuntza omentzea da antolatzaileen asmoa; Usurbilgo ereserkia eta Mikel Exkerra.

Ereserkia izanik, abesteko aitzakia ezin hobea egongo da igandean. Joxe Mari Soroa herritarra kantatzen arituko da frontoian. Eta oholtza gainetik ereserkia entzuteko aukera izango den arren, antolatzaileek bertaratzen diren herritarrei ere abesteko gonbita luzatzen diete.

IREKIERA EKITALDIAN

“Joxe Mari Soroak
frontoiko oholtza
gainean abestuko
du ereserkia”

Dakienak abesteko arazorik ez du izango, baina iganderako letra ondo ikasi nahi duenak, hona hemen Usurbilgo ereserkiak dioena.



IAZ ZUMARTE MUSIKA ESKOLAKOEK ETA ZIORTZAKOEK
PARTE HARTU ZUTEN IREKIERA EKITALDIAN.

ERESERKIAREN LETRA

Usurbil'ko kale nagusian
Txamunto'ko zapaterian
daukagu guk txoko bat maitea
euskal billera garbia.

Han egiten dira modu onian
konpondu gauza guztiak
tontuak ere arkitzen dira
pozez beterik gure artean.

Usurbiltarrak daukate
sagardua alkate (bis)
Irrintziz pozturik, bildurrak azturik
ibiltzen dira goiz arte (bis).

Sagardotxo maitea
erari pare gabea
argitu zazu mundua
arinduaz burua (bis).

Ondo pasa
Sagardo egunean!!

ANTXETA jatetxea

eguneko menuak
karta
plater konbinatuak
ogitartekoak
pintxoak
igandetan menu berezia



Ospakizunetarako toki aproposa!

Eguzkitza, 4 • tel.: 943 37 03 44

Auto Guria



Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

Osinalde, 9 • USURBIL (Gipuzkoa)
☎ 943 363 298 • Faxe: 943 363 862

Lurda

purtxileria

MERTZERIA ETA LENTZERIA



Ondo pasa
Sagardo egunean!!!

kale Nagusia 6, 943 37 35 87 (Bake opaltegi ondoan) USURBIL

LATAILLADE



ITURGINTZA

Ondo pasa sagardo egunean!



**Iturgintza, gas,
berogintza eta
klimatizazioa**



**INSTALAZIOAK ETA
MANTENIMENDUAK**

ARISTITXO 8 BEHEA

943 363 348 • 609 888 021

PUBLIZITATEA

elkarrizketa



“%100EAN BABESTU NAHI DA BERTAKO SAGARRAREKIN EGINDAKO PRODUKTUA”

Azken aldian hedabide-
etan Eusko Labela
duen sagardoari lotu-
tako promozioak sarri ikusi
ahal izan ditugu. Martxoan aur-
keztu zuten ofizialki egitas-
moa. Igande honetako festan
labeldun sagardoa ezagutu eta
dastatzeko aukera izango da,
ehuneko ehunean bertako
sagarrarekin eginiko edaria
hain zuzen. Proiektu honen
bultzatzaile lanetan diharduen
Kalitatea Fundazioko zuzenda-
ri Amaya Luquinek gai honi
buruzko zehaztasun gehiago
dakartza.

**NOAUA! Eusko Labela jada
produktu batek baino gehiagok
du. Sagardoarenak zer berezi-
tasun izango ditu?**

Amaya Luquin. Eusko Labela
duen sagardoaren berezitasun nagusia
bertako sagarrarekin eginga dagoela da.
Eusko Labela duten produktu guztietan
bezala Euskal Sagardoa ekoizteko bete
behar diren zehaztasun guztiak produk-
tuaren araudi teknikoan daude jasota.
Aipatu araudia sagar ekoizleek, sagardo
egileek, teknikariek, Kalitateako ardura-
dunek eta Administrazioen ordezkariak
osatutako lan talde batek egin dute.
Euskal Sagardoa, Eusko Labela duten
produktu guztiak bezala, hasieratik
bukaeraraino kontrolatua dago. Alde
batetik, sagarraren ekoizpena kontrola-
tzen da, ekoizleak ikuskatzen dira, eta
horien sagardi eta sagarrak kontrola-
tzen dira. Araudiak bestalde adierazten
du nola garraiatu behar den sagarra



AMAYA LUQUIN, KALITEA FUNDAZIOKO ZUZENDARIA.

sagardotegietara, eta azkenik sagardoa
nola egiten, ontziratzen eta etiketatzen
den ere jasotzen du. Sagardoak Eusko
Label bereizgarria izateak gauza nagusi
bat bilatu nahi du, prozesu osoa indar-
tzea.

LEHEN BALORAZIOA

“Bertako sagar ekoizleak
eta nekazariak interes
handia erakusten ari dira”

Alegia, ekoizpena, elaborazio eta kon-
sumoa bultzatzea. Garbi eduki behar
da kate guztia eduki behar dela kontuan
eta batez ere produktu bat indartzera-
koan bertako ekoizpenaren alde egiten
dela. Azkenean %100ean babestu nahi
da bertako sagarrarekin egindako pro-
duktua.

**N. Egitasmoa martxoan
Saizarren jendartean aurkeztu
zenutenetik gaurdaino burutu
duzuen kanpainak zer nolako
harrera izan du? Betetzen ari
al dira zuen helburuak?**

A. L. Egiten ari garen komunikazio
kanpainak oso harrera ona izan du;
lehenengo sentsazioak positiboak dira
eta gainera eragiten ari da eskaeran
ere. Produktuaren eskaera handia da
eta orain ikusi egin beharko da denbo-
ran jarraipena duen horrek. Gainera,
kontuan hartu behar dugu oraintxe ari
garela lehenengo botilak merkatura-
tzen eta beraz goiz da balorazio bat
egiteko. Bestalde, ikusten ari gara ber-
tako sagar ekoizle eta nekazariak ere
interesa erakusten ari direla eta beraz,
itxura guztia dauka aurrera begira, ber-
tako sagarrarekin bakarrik egindako
sagardo ekoizpenak hazkunde nabar-
mena izan dezakeela.

elkarrizketa



Kalitatea fundazio barruko elikagaien "familia" handitzen doa. "Kontsumo joera berriei begira ere bagaude eta lanean ari gara joera horiei erantzuteko prestatutako eta sukaldatutako produktuekin adibidez", adierazi digu Amaya Luquinek. Sagardoa da Eusko Labela eskuratu duen azkenetakoa. Dagoeneko, beste zazpi sagardotegik labela eskuratze-ko interesa azaldu dute.

N. Sagardotegiek zer diote, zer inpresio jaso duzue euren-gandik? Ilusionatuta daude proiektu honekin?

A. L. Beraiek oso ilusionatuta daude. Urte asko egon dira une hau iristeko zain eta azkenean, Sagardoak Eusko Label bereizgarria lortu dutenean poz handia nabari da. Beraien ustez, zigilu honen bidez produktua baloratu egiten da eta beste eskenatoki batean kokatzen da, kalitatezko produktuen familian sartzen dira. Orain arte, apur bat aparte ikusi dira, baina orain denak batera dira.

N. "Itxaron zerrendan" badi-ra sagardotegi gehiago? Zer ibilbide osatu beharko luke eusko labela lortu nahi duen sagardogile batek?

A. L. Bai, beste zazpi sagardotegik interesa erakutsi dute datorren urterako eta beraz prozesuan sartuko dira eta ez da baztertzen gehiagok ere izena ematea. Sagardotegi hauek egin beharko dutena araudia betetzea da. Lehen aipatutako prozesu guztia kontrolatuko zaie baiezkotzea ematen duten unetik: sagastiak erregistratu eta kontrolatu, sagarraren garraioa, sagardoa nola egiten duten, botilaratzea... Beraz sartzea erabakitzen duenak diziplina hau jarraitu beharko du.



INSTITUZIOETAKO ORDEZKARIAK, LABELAREN AURKEZPEN EKITALDIAN.

N. Zergatik animatu beharko lukete beste sagardotegiek?

A. L. Gure ustez sagardotegiek animatu beharko lukete beraiek ekoizten duten produktuari balioa ematen diolako. Kalitatezko produktu bat lortzeak onurak baino ez dakartza. Onurak prezioa egiterakoan, saltzerakoan, irudia lantzerakoan, kalitate parametroetan, produktuaren ikerketan... Markatik kanpo, bakarrik, gauza horiek lortzea askoz zailago da. Azken batean, esango genuke aterki baten azpian babesa lortzen dutela eta hori oso garrantzitsua da.

N. Txotx denboraldiak berea egin du. Denboraldiko zeregin nagusietako bat orde, zuentzat egitasmo hau izan da.

A. L. Lana etengabea izan da proiektua onartu zenetik. Guretzat lan gogorrena duela pare bat urte hasi zen araudia zehazterakoan. Ia dena zehaztuta zegoenean kontrol taldekoek izan dute zeregin nagusia dena kontrolatzen eta txotx garaian adi egon gara kupeletako sagardoaren eboluzioarekin. Bitartean, beste hainbat kontu landu ditugu: komunikazioa, irudia, etiketak...

JATORRIA ETA KALITATE PARAMETRO GUZTIAK BETETZEN DITU

N. Bezeroak zer modutan nabarmenduko du edaten ari dena, eusko labeladun sagardoa dela?

A. L. Bermatutako produktu bat izango da eta gainera produktuak Eusko Labela izateko kalifikazio mahaitik pasa behar du. Horrek esan nahi du gustu oneko sagardoak eta inongo akatsik ez dutela izango. Berme hori izateaz gain, jatorria eta kalitate parametro guztiak beteko ditu.

N. Zein da aurrera begira egiteke duzuen lana?

A. L. Lehenengo produktua eza-gutarazi behar da Euskadin eta hemendik kanpo. Balioa ematen joan eta saltoki ezberdinetan sartzen joan erreferentzia bezala. Bestalde, ahalik eta sagar ekoizle gehien lortzen saiatuko gara ahalik eta sagardo gehien eskaintzeko. Hau epe luzerako proiektua da.

erreportajea



TXOTX DENBORALDIA AMAITUTA, BALORAZIOA EGITEKO GARAIA HELDU DA

Maiatza hasieran goiztiarrenak, beranduenez igandean Sagardo Egunean amaituko dute gainerakoek. 2011ko txotx denboraldiak berea egin du. Herriko zazpi sagardotegiek zer nolako kanpaina egin duten baloratzeko ordua da. Euren ahotik, azken hileotan bizi izan dutenaren berri lerrootan.

Iruin sagardotegia:

“sagardo oso ona izan dugu”

Sagardo Egunarekin batera emango diote amaiera Iruin sagardotegian, urte hasieran ekin zioten txotx denboraldiari. Hileotan bezeroek hitz egin dute eta bertako jabe Juan Ignacio Astiazaran helarazi diotenez, “sagardo oso ona izan dugu, lehengo urteko tankeran”. Bere esanetan, %20 behera egin du aurten bezero kopuruak, gehienbat astegunetako bezeroak desagertzen ari direla baitio. “Helduak erretiratzen ari dira eta gazteak asteburuetan irteten dira. Krisialdiak eragina izan du”, aipatu du.

Gazteak eta talde handiak nagusitzen ari dira sagardotegira joan ohi diren bezeroen artean. “Urtean behin datozenak autobusez egun pasa, goatzera datozenak; gehienbat kanpotik, Bilbotik edota Nafarroa aldetik”, zehaztu du Astiazaranek.

Denboraldia amaitu da, baina sagardotegia ordea ez dute itxiko. Sagardoa botilatik edan eta erosteko aukera izango baita aurrerantzean eta datozen hileotan sagardotegia irekita mantenduko dute. Hori bai, ordutegi berriarekin; astelehenetan itxita, baina gainera-



Iruin sagardotegia

ko egunetan afalorduan irekita eta ostialetik igandera baita bazkalorduan ere.

Hurrengo denboraldiari begira, bezeroek eskatuta, zenbait aldaketa egitekoak dira Iruin sagardotegian, Astiazaranen esanetan, jatekoa, garbitasuna, kalitatea eta erosotasuna biltzen baitute bertaratzen direnek.

IAZ BAINO HOBETO

“Krisialdi kontuak atzean utzita gerturatu dira bezeroak”

Aialde-Berri sagardotegian, iaz baino hobeto

“Hobe iaz baino, ez ordea espero genuen adina”, hitz horiekin laburbildu du Aialde Berri sagardotegiko Joxean Lazkanok apirilaren 30ean amaitu

zuten txotx denboraldia. Uste baino hobeto joan zaie. “Astegunetakoa jaitzen. Asteburukoa %5-6 hobeto. Iazko kopuruan mantentzen baginen gustura geratuko ginela genion, hobeto beraz”, adierazi du Lazkanok. Donostiako bezero kopurua murriztu den arren, beherakada Lasarte-Oriatik joandakoen gorakadak konpentsatu duela dio.

Krisialdi kontuak atzean utzita gerturatu dira bezeroak, gazteak nagusi. Guztiak sagardoa dastatzera eta iaz baino harrera hobea izan duela dio Lazkanok. “Iaz ia bertako sagarrarekin ia batere ez genuen, aurten sagardoa gorputz gehiagokoa da. Kolore dezentte gehiago du, ez du hainbeste erakarritasun. Halere harrera hobea izan du”, baloratu du Lazkanok.

Denboraldi hasieran gogorarazten zuenez, “etortzeko gonbidatzen genien bezeroei, orain eskerrak emateko garaia da, gustura geratu garelako

erreportajea



bezeroen harrerarekin eta portaerarekin". Txotx denboraldia amaitu dute, baina lehen aldiz irekita mantentzeko asmoa dute Santueneako sagardotegia, Lazkanok aurreratu duenez, "bazkari-merendero modura". Ostiral arratsal-detan hasi eta igande eguerdira arte.

Arratzain sagardotegia, ekologikoaren aldeko apustua

Lehen aldiz bertan dastatu ahal izan den sagardo ekologikoak baldintzatu du Arratzain sagardotegiko aurtengo txotx denboraldia. Sagasti ekologikoak izateko lanketa burutu ostean, "aurtengo gure erronka nagusia sagardo ekologikoa ekoiztea izan da", aipatu du Aitor Lizasok. Gai honen inguruan bezeroen artean ezjakintasuna dagoela dio Arratzaingoak. Badirela betiko sagardoa nahiago dutenak, ekologikoa arrarotzat jotzen dutelako. Horregatik, ekologikoaren esanahia ezagutzera emateko lana badela dio. Argitzen duenez, "sagardo ekologikoak osasuna edo onura besterik ez dakar, ez dago produktu kimiko edo sintetikorik erabili beharrik".

ERRONKA ETORKIZUNEAN

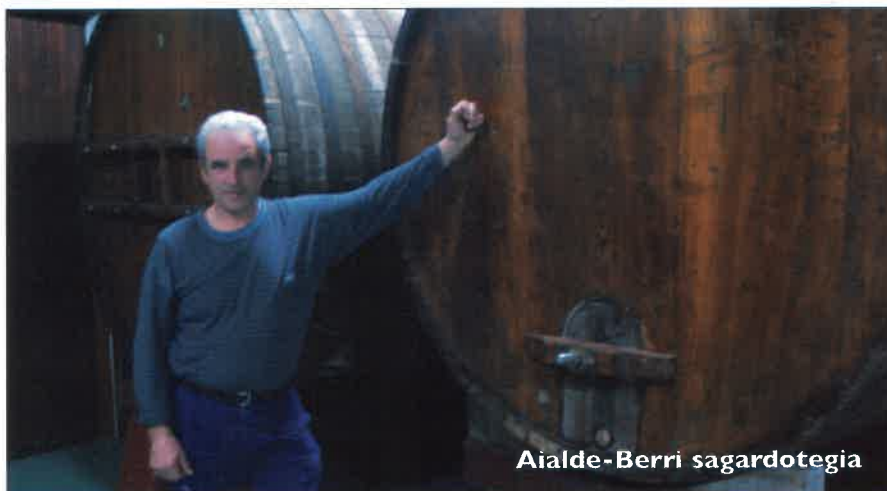
"Bezeroei kalitatea eskaini, sagardo ona eta osasuntsua"

Gainerakoan, iazko maila mantentzeko aurreikuspenak hautsi ditu Arratzain sagardotegiak. Asteburuei esker bereziki, "%25eko igoera izan dugu", adierazi du Lizasok. Bezero berri asko tartean, baita nekazal turismoan ere, gustura irten direnak. Bezeroetako batek zioena gogoratuz, "Arratzaingo sagardoak ez du biharamunean tripako minik ematen", adierazi du Lizasok.

Datorren denboraldian ildo beretik jarraitu nahi dute, "bezeroei kalitatea eskainiz, sagardo ona eta osasuntsua: sagardo ekologikoa".



Arratzain sagardotegia



Aialde-Berri sagardotegia



Aginaga sagardotegia



TXOTX GARAIAREN BALORAZIOA

Urdaira sagardotegian, egoera zaila bada ere "oso gustura"

Igandean amaitu zuten txotx denboraldia Urdairan. Aurtengoan, bezero kopurua zertxobait baxuagoa izan dela dio Patxi Azkonobietak, nahiz "inguruan dagoen egoera ikusita, oso gustura" egon. Gustura dira bertara hurbildu direnekin, eta haien artean sortu den giroarekin. Gehienbat bertako jendea mugitu da, baina urrunagotik ere bisitatu dute Urdaira. Azkonobietaren esanetan, "Iruñea aldetik adibidez".

Urdairan edan ahal izan den sagardoa aldatzen joan da hileotan eta hala jarraituko duela iragartzen du sagardotegiko jabeak. "Denboraldi hasieran, sagardo berde samarra genuen, kexa pixka bat izan dugu. Denboraldiak aurrera egin ahala, bere puntura etortzen aritu dira. Eta oraindik hobetu behar dute, bere puntu egokira ailegatzeko. Presarik ez dugu, urte osoa dugu aurretik", adierazi du.

Denboraldia amaituta, orain botilako sagardoa saltzeko garaia heldu da. Aurreikuspenik egitea zaila dela dioen arren, pozik daude gertatzen ari den ohitura aldatetarekin. "Nahiz jatetxe eta dendetan salmenta jaisten joan, txikiteoan geroz eta gehiago edaten da sagardoa", adierazi du Azkonobietak. Igoera bereziki Donostialdean gertatu omen da, koadrila giroan sagardoa edateko dagoen ohituragatik.

Aginaga sagardotegia, labeldun sagardoaren artean

Amaitu berri den txotx denboraldia Aginaga sagardotegiarentzat bere-



Urdaira sagardotegia

zitasunik izan badu, labeldun sagardoa ekoitzi izana da. Botilako sagardo salmentari ekin diote, baina lehen emaitzen balorazioa ordea aurrerago egiteko moduan izango direla diote sagardotegitik.

TXOTX GARAI A ET A G E R O

"Denboraldia amaituta, orain botilako sagardoa saltzeko garaia da"

"Oraindik goiz da balorazio bat egiteko. Merkaturatzen hasi berria da eta ikusi egin behar jendearen aldetik ze harrera duen. Oraindik ezin da ondorioz atera", adierazi dute. Bezeroen

artean ere zeresanik eman du gai honek, Aginaga sagardotegikoaren esanetan, "denboraldi hasieran, jendeak bazuen halako nahasmendu bat labeldun sagardoa eta Sagardo Mahaiaren sagardoaren arteko ezberdintasunei buruz, eta galderak egiten zituen".

Gainerakoan, aurten txotx denboraldian dastatu ahal izan den sagardoarekin gustura dira, baita bertaratu diren bezeroak ere. Giro ederra sumatu dute eta bezeroen joan etorrari dagokionean, iazko kanpainarekin alderatuta, "ez da alde handirik izan".

Txotx denboraldia amaitu arren, sagardotegiak zabalik jarraituko du datozen hileotan, horregatik oraindik ez dira hurrengo denboraldian pentsatzen hasi. Gogorarazten dutenez, "urte luzea dugu aurretik lan egiteko".

erreportajea



Saizar sagardotegia, “ezin gara kexatu”

Aurtengo Sagardo Eguna berezia izango da Saizar sagardotegikoentzat. Batetik, igandean txotx denboraldiari amaiera emango baitiote eta gainera, Sagardo Egunaren Lagunak bilgunekoez edizio honetan Eusko Label produktuen alde egin duten apustuaren baitan, Napo Lertxundik iragarri duenez, “Saizarrek Eusko Label izendapea duten lehen botilak enbasatuko ditu Sagardo Egunerako”. Sagardo festaren biharamunean, hilaren 16an saltzen hasiko dira gainera. Eusko labeldun produktu hau martxoan aurkeztu zuten euren sagardotegian, eta horrekin pozik agertu da Lertxundi. “Guretzat ohore bat izan zen eta sagardo munduko gure ibilbide profesionala aitortzea”, adierazi du. Eusko Labelak sagardoa birbaloratuko duela dio.

Urte honetako txotx denboraldiarekin ere pozik dira Saizarrekoak. “Bezereen etorrerarekin ezin gara kexatu. Kopuruak zertxobait behera egin du, baina sagardoaz gozatzea datorren bezero mota hobetu dugu”, adierazi du Lertxundik. Bezeroak edan dutenarekin ere gustura geratu dira. “Sagardo suabeak izan direla diote, edateko errazak. Harrera ona izan dute”, gaineratu du. Hurrengo denboraldiari begira jarri baino lehen, bere esanetan, zera nahi dute, momentuz, “denboraldi hau bukatu, eta datozenetarako hobetzeko azterketa egitea”.

Araeta sagardotegian, bezereen kopuruak gora

Baikor agertzen dira baita Araeta sagardotegikoak ere. “2011-ko txotx garaia bukatzeaz dagoen honetan, gure balorazioa positiboa izan da”, adierazi du Amaia Kaminok.



Saizar sagardotegia



Araeta sagardotegia

lazkoa baino kanpaina hobea izan dela diote, bezereen joan etorriei dagokienean. Gustura itzuli dira Araetatik. “Gurean izandako bezereen kopuru igoeraz gain, atsegin maila ere oso ona izan dela esan behar dugu”, gaineratzen dute Araetatik. Ekoitzi eta dastatu ahal izan den sagardoarekin ere gustura dira.

Baita platerean zerbitzatu dituzten jatekoekin ere. “Kontutan hartzekoa izan da honez gain, haragiaren eta bai

sagardoaren kalitatearen gorespina, tortilla eta makailua piperrekin gutxietsi gabe noski”, borobildu dute Araetatik.

Bezere igoerarekin ere betetzen joango da sagardotegiko arduradunen erronka nagusia; ezezagunagoa izan den gunera sagardoazale gehiago erakarri eta jatetxea adina ezagun egitea sagardotegia bera, alegia. Sagardotegiko denboraldia amaitu arren, jatetxeak irekita jarraituko du noski.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

txiritik



SAGARDOA ZERBITZATZEN DUTENEK BILERA DUTE OSTEGUNEAN

Ezin sagardoa dastatu, zerbitzatzeko inor ez badago behintzat. Herritar ugari aritzen dira sagardoa edalontzira botatzen. Ostegun honetan bilera dute Sutegin.

Sagardo botatzaileekin hitzordua finkatu dute, ostegun honetarako,

maiatzaren 12an, Sutegin, arratsaldeko 19:30etan. Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak bilgunekoek igandeko festan modu honetan parte hartu nahi dutenei bilkurara agertzea eskatzen diete, bereziki, aurtengo berrikuntzen inguruko informazioa jaso dezaten, eta honenbestez, aldatetok Sagardo Egunean bertan ezustean harrapa ez ditzaten.



BILERA SUTEGIN IZANGO DA
ETA 19:30EAN HASIKO DA.







Hirukide elkarteko kide diren
familientzat... **%5 EROSKETA GUZTIETAN!**

harategia · urdaitegia · frutak · barazkiak · kontserbak · berezitasunak

Zubiaurrenea, nº2 • ☎ 943 36 55 81 • 20170 Usurbil



Ondo pasa
Sagardo egunean!

ARDI BELTZ GARAGARDOTEGIA

- Entsalada bereziak • Plater konbinatuak
- Bokatak eta razioak • Inportatutako garagardoak.

Puntapax 12 • USURBIL • ☎ 943 367 054



Lourdes
Larrañaga

- Solarium-a
- Eguzkirik gabe beltzarandu
(azukre kanaberarekin)
- Manikura, pedikura
- Makilajea
- Depilazioa...

Tel 943 362 887
Mov 619 060 685
lourdes@esteticolourdeses
www.esteticolourdeses

Ondo pasa
sagardo egunean!



Ondo pasa
Sagardo Egunean

JUANTXO BURDINDEGIA



Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

pil-pilean



AURTEN EZ DA BOTATZAILE LEHIAKETARIK EGINGO

Sagardo Eguneko egitarau berrituaren baitan, aurten ez da ospatuko tradizio luzea izan duen ekitaldi bat; sagardo botatzaileen lehiaketa. Txapelketa ez burutzeko erabakiak, neurri batean, ohitura kontuekin du zerikusia.

Antolakuntzatik berri eman dutenez, aipatu lehiari sagardoa botatze-

ko baliatzen zen modua jatorriz Asturiaskoa da, ez bertakoa. Horri lotuta gainera, eusko labeldun sagardoa zerbitzatzerakoan, botilatik edalontzira asko jota 30 zentimetroko tartea egon behar duela diote adituek. Botatzaile txapelketako lehiakideek aldiz, tarte handiagoz zerbitzatu izan dute sagardoa. Horregatik, azkenean txapelketa aurtengoz bertan behera uztea erabaki dute Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak bilguneke kideek.



zendoia taberna



**Ondo pasa
sagardo egunean!!**

Kale Nagusia, 35

943 37 40 21

MARGOAK - PAPERAK

FERNANDO PINTURAK

**ENPAPELAKETAK eta
PINTURAK OROKORREAN**



Ondo pasa sagardo egunean!

Kale nagusia 1

943 366 019 • 943 363 460

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

pil-pilean



GOIZEAN ZUMARTXAN TXARANGA, ARRATSALDEAN KANTUKIREN ERROMERIA

Postuz postu eta plazaz plaza, batetik bestera joaterakoan girotzen arituko dira trikitilariak eta baita Zumarte musika eskolako gazteek osatzen duten Zumartxan txaranga ere. Arratsaldean, Jainekin txarangakoen txanda izango da eta erromeria girotzen Kantukikoak ibiliko dira.

Goizean bakarrik ez, jai giroak arratsaldean ere jarraituko du. Sagardoa dastatzeko postuetatik osteratxo egiteko aukera bazkal ordura arte soilik egongo den arren, bazkalostean ez da musikarik ezta dantza egiteko aukera faltarik izango. Hasteko, Jainekin txaranga kalez kale ibiliko da.

Gerora, 18:00ak aldera Kantuki taldearekin erromeria iragarria dago pilotalekuan.



TXARANGA DOINUEK
GIROTUKO DUTE FESTA.



ARTZABAL BASERRIA

Artzabal

Udako eskaintza: afariak egunero (astelehenetik igandera)

Eguneroko menua 9€

Ostegunetik Igandera menu bereziak

Pintxoak: hotzak eta beroak

Patri

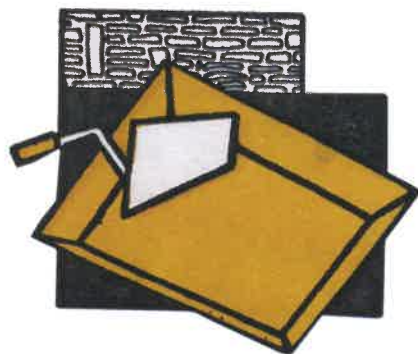
jatetxea



Patri

jatetxea

☎ 943 36 27 25



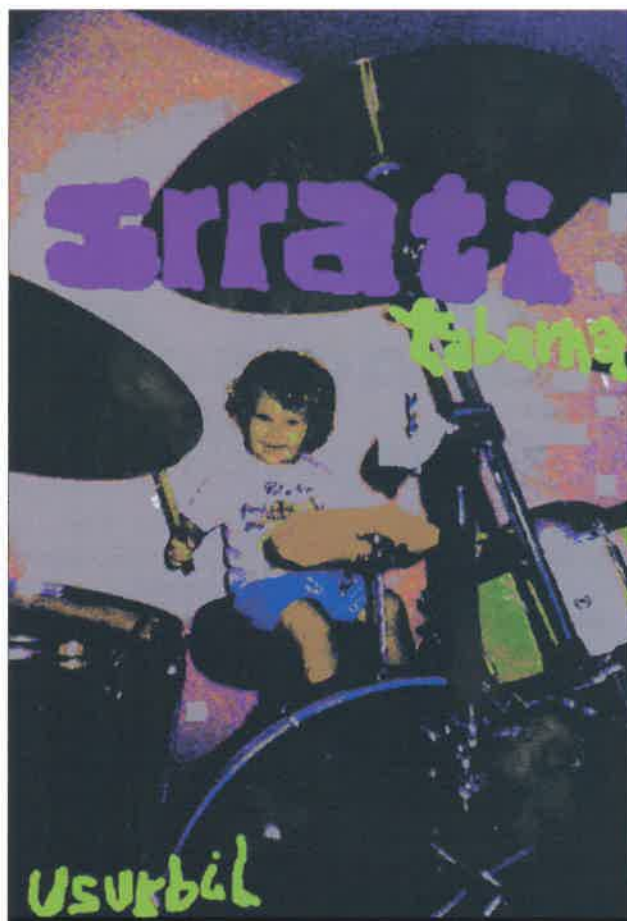
Errazkin S.L.

igeltseritza orokorra

943 372 679

649 435 470

kale nagusia 47, behea A



Txiriboga



*Ono para
sagardo egunean!*

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

agenda



EGITARAUA

MAIATZAK 15, IGANDEA

11:30: Hasiera ekitaldia frontoian: Usurbilgo ereserkiari omenaldia.

Goizean zehar:

-Gipuzkoako sagardogileen postuak frontoian, Dema plazan eta Askatasuna plazan.

-Frontoian eta Dema plazan eusko labeldun sagardoaren aurtengo uzta-
ren aurkezpena eta dastatzea.

-Askatasuna plazan, Eusko Labeleko txekorra erreko da eta ohiko pintxo-

ekin batera banatuko da. Baserriko eta Gipuzkoako hainbat sagardo dastatzeko aukera.

-Trikitilariak eta Zumartxan txaranga.

Bazkalondoan, Jainekin txaranga.

18:00: Erromeria Kantuki taldearekin frontoian.

Antolatzailea: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak.



atxega jauregia

ondo pasa sagardo egunean!

reservas@hotelatxega.com
Aitzearra kalea, Zumartegi poligonoa
Tel.: 943 371 150 · 943 376 666



Hotel Atxega

· Ezkontzak, jaunartzeak, ... edozein ospakizunetarako toki egokia.
· Eguneroko menuak · Plater konbinatuak · Ogitartekoak · Pintxoak

GOLDWELL
ELUMEN

il
e
a
p
a
i
n
d
e
g
i



mistoa

Koloraziotan teknika
berriak eta iraunkorrrak

Zubiaurrenea 4, ☎ 943 361 951

ALDAMU

konponketak



ONDO PASA
SAGARDO EGUNEAN!

Nagusia 10 (atzekoaldea) 943 37 27 95

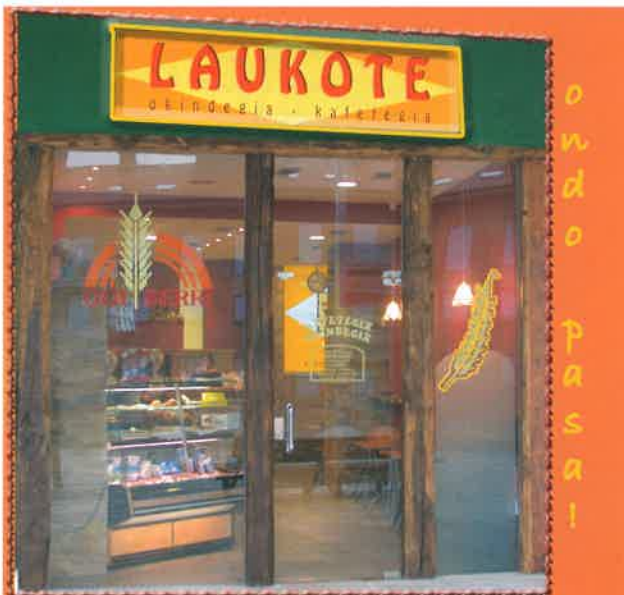


Ibaiondo

Fisioterapia
Osteopatia
Errehabilitazioa
Masajeak

Ondo pasa
Sagardo egunean!

Ola Kalea, 12 - behea, ezk.
LASARTE - ORIA
Tel / Faxe: 943 370 306
fisiobaiondo@gmail.com



urtebetetzeko meriendak
ENKARGUBIDEZKOTARTAK
SU-EGURREKO OGIA
OPILAK



Puntapax kalea, 16 - behea (Artzabal)
Telefona: 943 36 09 80

edaritegia BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

ondo pasa
Sagardo Egunean !!

Zubiaurrenea, 5. ☎ 943 37 10 42

PUBLIZITATEA



Usurbilgo Udala

XXX. Sagardo e g u n a maiatzak 15

Sagardoaren
txinpartak **on**
egin dagigula
denoi!

 **Usurbil**
osasuna atez ate

