

Zumeatarra indartu eta handitze bidean

Zumeatarrakeko ki-deek, azken urteetako joerari eutsi asmoz, kirol taldeari bultzada berri bat eman nahi diote; kirol taldea handitu eta indartzea, 30 urteko ibilbide luzea osatu duen honetan. Horregatik, aurrerapausotzat jo daiteke pasa den urtarrilaren 18an Allurralden Zumeatarrakekoek herriko zenbait enpresa eta udal ordezkariekin sinatu zuten laguntasun hitzarmena.

Hala, datozen bi urteetarako Andoaingo hiru enpresen babesari izango du herriko kirol taldeak. Mapfre aseguroak, Lixonè eta Txitibar tabernarena hain zuzen. Ekitaldian gogorarazi zenez, hainbat gastuei aurre egiteko laguntza ezin hobea da. Udal ordezkariak, kirola, inbertsio edo apustu ziurra dela azpimarratu zuten. Bide batez, herriko enpresak gainerako kirol taldeak babestera ere animatu nahi izan zituzten. Zumeatarrak taldetik berriz, Kirol Patronatuaren jarrera eskertu nahi izan zuten, emandako laguntzagatik.

TRIATLOI TALDE BERRIA

Ez da ahaztu behar, Zumeatarrak herri mailan kirol talde aitzindaria izan dela. Gertuko txapelketatik nazioarteko probetaraino, neurketan askotan parte hartu dute. Azken urteetan kide berriekin taldea indartu da eta horrek San Juanetako kros mistoa edota Santa Krutzetako haurren krosa antolatzeari ahalbidetu du.

Hemendik gutxira hasiko dute aurtengo denboraldia, sortu berria den triatloi taldearekin.

KIDE IZATEKO DEIA

Atleten bilgunetik, korrikari andoaindar guztiei, Zumeatarra taldera gerturatzera deitzen zaie. Abantailak ez baitira eskasak; besteak beste, federatua egon, entrenamendu saioetan prestatu edota bidaiatzeko aukera izatea. Informazio gehiago 628 068 842 (Joxean) telefono zenbakian edo zumeatarra@yahoo.es posta elektronikoan.

BURUNTZALDEAN DAGO SAGARDOAREN KULTURA SUSTATZEKO EGOITZA DIDAKTIKOA

Sagardoetxea museoa Astigarragan

Urte osoan zabalik dagoen museoan, sagardo ekoizpenaren nondik norakoak ezagutzeko aukera dago, zelaian bertan landaketatik hasita. Eta gero,

museo barruan jarraituta, erakusketa eta ikus-entzuzkoen bidez. Ibilaldia, sagardo goxoa probatuz amaitzen da.

Orduetik sagardoaren ekoizpenak gorabeherak izan ditu. Beheraldia, bereziki, 60ko hamarkada aldean. Arrazoiak beti interpretagarriak diren arren, aditu baten bano gehiagok urte haietan ekoizpenean izandako behar-kada edari berrien agerpenekin lotzen dute; freskagariak adibidez.

Ekoizpenak eta kontsumoak azken hamarkadetan goranzko joera hartu du berriz ere. Txotx denboraldiak zerikusi handia izan du horretan. Hirurogeita hamarrek hamarkada hasieran Donostiako elkarte gastronomiko kideak Astigarragako sagardo ekoizleengana



joaten hasi ziren eta gustukoa zutena elkarteetara eramaten zuten.

Gaur egun hain ezaguna egin den txotx denboraldiaren jatorria dugu.

SAGARDOETXEA
Kale Nagusia 48
Astigarraga. 943 550 575.
www.sagardoetxea.com

IKUSTETIK DASTATZERA

Estatistikari lotutako bi datu; ingelesak omen dira sagardo gehien ekoizten dutenak. Kontsumitzaile finenak berriz, irlandarrak. Ikusi bezala, asko dira sagardogintzak gordetzen dituen bitxikeriak eta istorioak. Horietako askoren berri izan dezakegu, Astigarragako Sagardoetxea museoan. Ikusteko eta ikasteko aukera interesgarria.

“Txotx garaian Iparraldetik, Frantziatik eta estatutik parranda egitera datoz”

Joxe Mari Alberro, museoko arduraduna

Zenbat bisitari mugimendu izaten duzue urtean zehar?

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

Gehienbat, nondik datoz?

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

Etortzen direnei, zerk pizten die arretea 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 tartea hartzen dugu; nola dastatu, usaindu, koloreak ikusi edota sagar produktu ezberdinak ezagu-

tzeko. Bide horretan guztian, sagarraren kultura sartu nahi dugu.

Partzuergo batek kudeatzen du museo. Gunea martxan jarrita, bilgune horren erronketako bat bete da. Baina zer du egiteke?

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

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

Produktua berak, sagardoak une gozoa bizi duen bezala, sagardoaren kulturari buruz gauza bera esan daiteke?

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

tik, Frantziatik eta Espainiatik parranda egitera datoz. Horregatik, guri erakutsi zigutena, aste egun batean sagardotegira sagardoa dastatzera joateko ohitura hori nola helarazi galdetzen diogu gure buruari. Hemen ere askotan, kultura hori ere ez dago guztiz barneratua. Niretzat hori dago erronka. Hori Errioxan ere pasa dute. Horregatik, museoaren bidez guk bizi dugun kultura hori transmititu nahi dugu.

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 bezala dela.

Baina gure proiektua erabat kulturala da, oso lotua gastronomiarekin. Hemendik kanpo, proiektu kultural eta turistikoek segituan erakarri dituzte herritarrak. Eta hemen, ba-

tzuek ez dute garbi zer ote den.

Aurten, herritik hasita, gai horretan sakondu nahi genuke.

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 baliatzen ditugu.

Txotx denboraldi aurkezpenan 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 produktu ona dastatu ahal izango dute.