

[Saioa hasi](#)[Mugikorra](#)[Nor gara](#)[Iragarri](#)[Piztu ezazu Argia](#)[Multimedia](#)[Blogak](#)[Astekaria](#)[egunekoak](#)

2013ko otsailaren 28a | Azken eguneraketa 10:26

**Argia**

## Ekonomia

[Politika](#)[Nazioartea](#)[Gizartea](#)[Ekonomia](#)[Ingurumena](#)[Euskara](#)[Kultura](#)[Historia](#)[Zientzia](#)[Iritzia](#)[Ekonomia](#)[Lehen sektorea](#)[Sagardo denboraldia](#)[Astekaria](#)[Larrun](#)[Egileak](#)[Elkarrizketatuak](#)[Gaiak](#)[Atalak](#)[Hemeroteka](#)[PDF BERTSIOA](#)[INPRIMATU](#)[IR](#)

● GAIK ●

**SAGARDOA**

# Asturiasen ere, turismoaren helduleku

*Asturiasen iaz hasi ziren sagardoari lotutako turismo esperientziak egiten. Ekim esker, edariarekiko zaletasunak jende asko erakarri duela nabarmendu dute turi gastronomikoko kideek.*



**Irati Sarasua  
Arabaolaza**

2353. alea  
2013-01-20

Tweet

3

Follow @iratisarasua

Gomendatu

0



0





Euskal Herrian bezala, sagardoa nola egiten duten erakusten diote bisitariari, sagastietan hasten diren prozesu guztia azalduz eta sagardoa dastatzeko aukera emanez (aurreko orriko argazkian). Sagardotratamenduak egiten dituzten bainuetxeak ere zabaldu dituzte. (Dani Blanco)

Euskal Herrian ekin berri dioten bidea landuta dute jada Asturiasen. Ikusi zuten ohiko turismoaz gain lurraldea berezi egiten duten bestelako ezaugarrien bitartez turismoa egiteko abantaila ere bazutela, hori indartu egin behar zutela. Eskaintza turistiko zabala dute bertako sagardoari lotuta. 2009. urtean turismo esperientziak egitasmoa jarri zuten abian. Haragia edo gaztarekin batera, ia zuzenean sagardoarekin zerikusia duen eskaintza gehitu zuten ekimenean. Harrera bikaina izan duela nabarmen dute Asturiasko Turismo Gastronomikoko kideek.

Euskal Herrian bezala, sagardoa nola egiten duten erakusten diote bisitariari, sagastietan hasten diren prozesu guztia azalduz, eta sagardoaren ezaugarri guztien berri emanez. Horrez gain, bide berriak ere zabaldu dituzte: besteen artean, sagardoarekin lan egiten duten bainuetxeak zabaldu dituzte, sagardoarekin masajeak emateko, eta jendea sagardo artean erlaxatzeko asmoz. Asturiasko Turismo Gastronomikoko zuzendari Hector Perezek esanetan, "jendeari Asturiasko turismoaz hitz egitean sarburura etortzea gustatuko litzaiguke".

Arkeologoek diote Erromatarren aurretik Asturiasen jada sagardoa edaten zutela herritarrek, eta hori sustatu nahi dute gaur egun. Idatzi historikoetan jaiegun eta ospakizunetan sagardoa edaten zela idatzi dagoela ziurtatu dute, baita herriko kulturaren parte zela ere. Perezek azaldukoaren arabera, ohitu ez da aldatu eta gaur egun, sagardoak Asturiasko herritarren egunerokotasunaren parte izaten jarraitzen du. Lagunartean edo etxean sagardo botila beti presente dagoela berretsi digu.

### Sagar handia

Munduan sagardo gehien egiten duen lurraldea da Asturias. Sagardoaren ibilbidea izugarri handia da bertan. Horregatik, ibilbidea hiru zatitan banatu dute. Bisitariaren interesera egokiago moldatzeko aurrera dute hartara. Lehenengoa, Oscos-Eo-n hasten da, eta Gijonen amaitu; bigarrenak sagardoaren esku zeharkatzen du; eta azkenak Nalon Ibarra eta Asturiasko ekialdea ezagutzeko parada eskaintzen du. Hainbeste sagardu ekoiztearen ondorioz, "Sagar handia" izenez da ezaguna Gijon hiria mundu osoan guztia kontutan izanda, ekin zioten Gijonen Sagardoaren ibilbidea turismo esperientzia berria egiteari. Helburu nagusia da bertako herritarrek eta kanpokoek sagardoaren mundua ezagutzeko.

Sagardoarekin zerikusia duten produktu asko eskaintzen dituzte Gijongo Sagardoaren ibilbidean. Sagardoak historia luzea du hirian, eta ezinezkoa da hiritik pasa eta sagardoa ez dastatzea, bertan c “giro ederrak” bisitaria “berehala” harrapatzen duelako. Uda izaten da Asturiasko sagardoarentzat ga indartsua, baina urria da sagardogileentzat egutegiko hilabete garrantzitsuena, orduan betetzen bait: gehien hiria eta orduan egiten baitira jaialdi handienak.

Sagardoaren ibilbidea, esperientzia bereziak bizitzeko sortu zutela adierazi du Perezek. Aukera pare iruditzen zaio herritarrak lehenengo pertsonan sagardoa egiteko prozesu guztia ikusteko, eta sagarr: biltzeko aukera izateko. Sagardoa edalontzira besoa igota nola botatzen den ere ikasiko du bisitaria

Nava herrian dagoen Sagardoaren Museoak ere sagardoak lurraldean duen maisutasuna erakusten Oviidotik 30 kilometro ingurura dagoen herrian sagardoaren berri eta honek historian zehar izan due ibilbidearen berri ematea dute helburu. Sagardoa egiteko antzina erabiltzen zituzten makinak dituzte ikusgai, eta hala bisitatiek denboran atzera egin eta Asturiasen sagarra nola lantzen zen ikusiko dute

Esperientzia hori guztia bizi ostean, sagardoarekin lotutako dendak ikusteko parada izango du bisitari Sagarrarekin eginiko produktuak erosi ahalko ditu beraz. Sagardo sagarrarekin Asturiasen produktu egiten dituztela ziurtatu du Sagardoaren Jatorri Izendapenaren gerente Reyes Ceñalek: besteak bes marmeladak, tartak eta edariak. Talasoponiente Zentroan eman diezaioke aldiz amaiera, sagardo ar etzanda tratamendua eginda.

Sagardoari lotuta, urtean zehar ospakizun ugari dituzte Asturiasen. Uda garaia eta urria izaten dira g garrantzitsuak. Baina urte guztian eta lurralde osoan daude ekitaldiak. Orain arte ibilbideak izan due harrerarekin oso gustura daude Asturiasko sagardogileak, egungo krisi ekonomikoak nola eragingo c pentsatzeak arduratzen dituen arren. Hala ere, bertako kultura sustatu eta indartsu irteteko esperant mantentzen dute.

Interneteko **ARGIA** ekonomikoki lagundu nahi duzu?

Gomendatu

0



PDF BERTSIOA

INPRIMATU

LAGUN BA

## *Iruzkina idatzi*

**Izartxoaz (\*) markaturiko datuak derrigorrez bete beharrekoak dira.**

Beste norbaitek segidan idazten badu, abisua jaso nahi dut

Iruzkina \*

EGUNEKOA  
POLITIKA

Kazetaritza independentea eta profesionala egiten dugu,  
euskaraz eta euskaldunontzat.

**HARPIDETU ORAIN**

[NAZIOARTEA](#)  
[GIZARTEA](#)  
[KULTURA](#)  
[EUSKARA](#)  
[EKONOMIA](#)  
[ASTEKARIA](#)  
[LARRUN](#)  
[MULTIMEDIA](#)  
[Nor gara](#)

| [Kontaktua](#)

| [Mapa](#)

| [Lege oharra](#)

| [RSS jariora](#)

| [Iragarri](#)

| [Harpidetu](#)



**1998 - 2013 KOMUNIKAZIO BIZIAGOA S.L.**

ARGIAko edukiak kopiatu, moldatu, zabaldu eta argitaratzeko libre zara, beti ere, gure egiletza direla aitortzen baduzu eta baldintza beretan egiten baduzu.



**ametzagaiña**  
taldea

**argia**

**an(t)za**

**iametza**  
interaktiboa