

BOTILAKO SAGARDOA

BERRIA

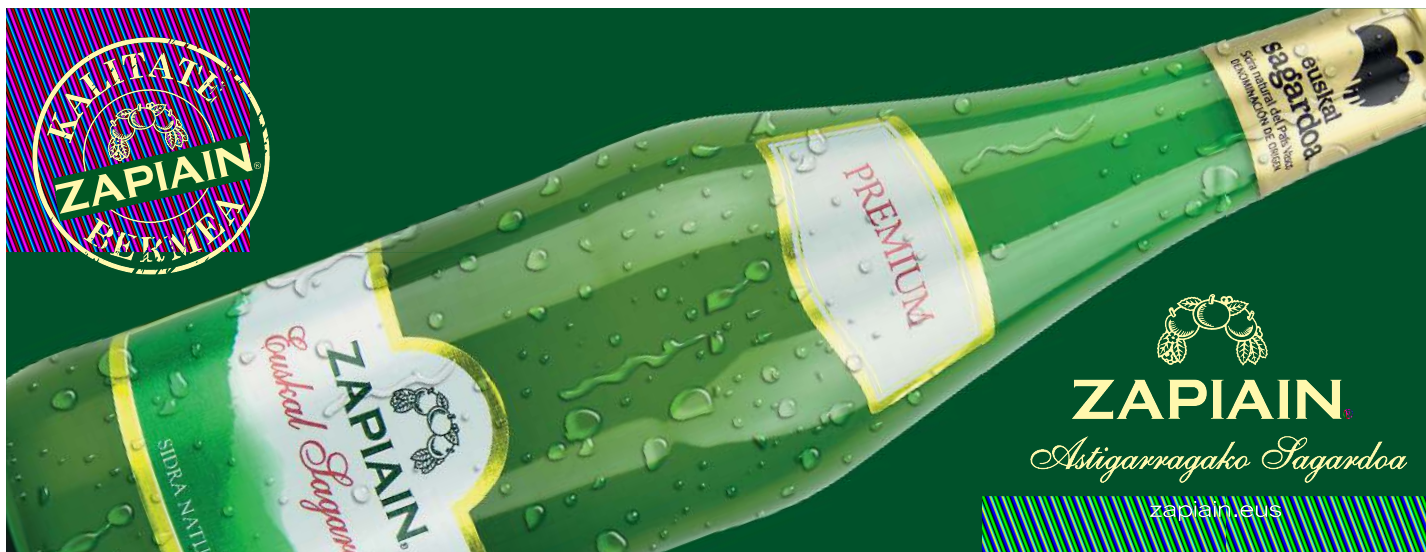
Asteazkena, 2018ko maiatzaren 9a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea



Sagardoaz
gozatu
sagarrondoan
loraldian

Usurbilgo 37. Sagardo Egunean, maiatzaren 20an, giro ederra egongo da. NOAUA!





Sagardo eta talo ederrak dastatu, eta lagunekin eta familiarekin ederki pasatu ahal izango da Usurbilgo Sagardo Egunean, maiatzaren 20an. NOAUA!



UDABERRIAN, SAGASTIAK LORETAN

Udaberriaren etorrerarekin batera, sagarrondoak loratzen hasten dira eta sagastiak zuriz janzten dira. Sagarrondoaren loraldiarekin batera, hainbat ekitaldi eta jarduera antolatuko dira egunotan hainbat herritan. Besteak beste, Usurbilgo 37. Sagardo Eguna.

Urtarrilaren 18an **ZABALDUKO DITUGU ATEAK!**



Egun osoko jai izango da Usurbilgo 37. Sagardo Eguna, maiatzaren 20an. Giro ederrean, sagardoaz gozatzeko aukera zabala egongo da. Izan ere, baserriko sagardoa, Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartekeko ekoizleen sagardoa dastatu ahal izango da. Urtero bezala, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak

elkartea aritu da antolatzaile lanetan.

Usurbilen bertan, Sagarrondotik Sagardora ikastaro zikloa egingen ari dira Usurbilgo Potxoenean. Alkartasuna Usurbilgo Baserriaren Kooperatiba, Sagardoaren Unibertsitatea, Sagarki, Bizi Sagardoa eta Usurbilgo Udala dira antolatzaileak. Otsailean egin zen lehen saioa, eta ekainaren 2an *Udako inausketa sagastietan: izurriteak eta gaitzak* saioa egingo da Aitor

Etxeandianaren eskutik. Uztailearen 14an *Fruitu arbolen udako edo begiko txertaketa* gaia landuko da Josu Osarekin, eta irailaren 8an *Sagarraren heldutasun analista, etxean sagardoa egiteko hastapenak* gaia Aitor Etxeandianarekin eta Egoitz Zapiainekin.

SAGARDOETXEAN

Astigarraigako Sagardoetxea museoa ere ospatzen ari dira sagarrondoaren loraldia. Esate

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA
SAGARDO NATURALA
www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
Sola naturala del País Vasco

USURBILGO
37. SAGARDO EGUNA

MAIATZAK 20, IGANDEA

Goiz osoan. Frontoian herriko baserriarrak eta beste sagardogileak izango dira.

Dema plazan Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko postuak jarriko dira.

Askatasuna plazan Euskal Sagardoa jatorri izena duten sagardoa dastatzeko aukera izango da. Pintxoak ere dastatu ahal izango dira.

11:30. Sagardo Egunaren hasiera ekitaldia.

Baserriko sagardoa, Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko ekizlearen sagardoa dastatzeko aukera. Horrez gain, pintxo aukera zabala.

12:00. Egurrezko Sagardoaren lehiaketa.

14:30. Sagardo dastaketaren itxiera.

18:00. Elektro-Patxaranga musika taldea kaleetan zehar.



Eztigar kooperatibaren sagarrondo batzuk, loretan, Donaitxin. ISABELLE HENRY / LE JOURNAL

baterako, maiatzaren 5ean *Udaberri giroan* jaialdia antolatu da familia osoarentzat. Hilaren 18an, berriz, Museoen Nazioarteko Eguna egingo da *Museo hiperkonektatuak: ikuspuntu berriak, publiko berriak* lempaean, zeta Sagardoetxeak familientzako jarduera berezi bat ere antolatuko du: Sagardoetxeako oka jokoa.

3an), Baionan (ekainak 9) eta Hendaian (ekainak 16).

Halaber, Ataungo Baserriarren Egunean (maiatzaren 15ean) sagardo dastatzea egingo da, Pasaiko Itsas jaialdian ere sagar-

doak toki nabarmena izango du (maiatzaren 17tik 21era antolatuko da), Azkoitian sagardo dastatzea nahiz herriko nekazaritza produktuen erakusketa eta salmenta egingo da maiatzaren

20an, Getariako Euskal Jaian ere (maiatzaren 26an) sagardoaren dastaketa egingo dute, eta Tolosan Bisigu Festa & Sagardofest jaia egingo dute ekainaren 1etik 3ra.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.usurbil.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus
www.sagardoa.eus

FESTAK ETA DASTAK

Euskal Herriko beste hainbat herritan ere sagardoa osagai nagusi izango duten ekitaldi eta jarduera ugari egingo dira datozen asteetan. Besteak beste, Sagardo Eguna antolatuko dira Irunen (maiatzak 12), Lezon (maiatzak 19), Donostiako Morlans auzoan (maiatzak 20), Oiarzunen (maiatzak 26), Pasaian (ekainak 2), Azkoitian (ekainaren

LARRE-GAIN
Tolara - Sagardotegia

ESKERRIK ASKO
aurten gurera bisita egin duzuen guztioi

Sagardo botila urte osoan salgai

943-55 58 46
616-28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI

XXXVII
sagardo
eguna / usurbil
20180520

Usurbilgo Udala

Petritegi

“Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko”

petritegi.eus

f t i y



Uxarte sagardotegiak ekoiztiriko sagardo botila bat. UXARTE

SAGARDO ONA

Botilatik dasta daitekeen 2017ko uztako sagardoa ederra da, sagar ugari jaso baitira Euskal Herri ia osoan, neurri eta kalitate onekoak.

Aspaldian izan den sagar urterik oparoena izan da. Ondorioz, Euskal Herrian, orotara, 13,2 milioi litro sagardo egin dira, 2017ko uztan jasotako sagarraren bidez. Horretarako, %85 inguru erabili da bertako sagarra, eta %15 inguru ekarri da kanpotik.

2017an ohi baino gehiago aurreratu da sagar goiztiarra, erdialdekoa pixka bat, eta urtero baino lehentxeago etorri dira azkenak heltzen diren sagarrak. Hori dela eta, oro har, 2017ko uztako sagardoa 2016ko uztakoa baino arinagoa, argiagoa eta finaagoa da, toki bakoitzeko sagardokak bere ezaugarriak dituela kontuan izanik, eguraldia, lurra eta toki bakoitzean jasotako sagarraren arabera.

Oro har, sagardo freskoa da, txinperta finekoa, eta egitura eta gorputz orekatua du. Fruta eta

lore usaina da nagusi, sagar freskoa gogoratzen duena.

«Oro har, beste batzuetan baino arinagoa da, gorputz gutxiagokoa, erraz edatekoa, eta usain interesgarriak dituena», dio Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak. «Horiek dira sagardoak txotx garaian zituen ezaugarriak. Hemendik aurrera norantz joko duen hori ikusiko da, baina normalean ez luke asko aldatu behar».

Uxarte sagardoa botilan edan daiteke, eta baita txotxetik ere. Sagardotegia urte osoan dago zabalik, asteburuetan. «Sagardoa urtarrilean edo udazkenean ez da berdina, beste ezaugarri batzuk ditu, baina modu egokian kontserbatuz gero ez dago arazorik kontsumitzeko».

Gero eta jende gehiago joaten da Uxarte sagardotegira, otordua egitera sagardoarekin. «Bizkaian ez dauzkagu Gipuzkoan bezalako sagardotegiak, sagardotegi txi-

kiak dauzkagu, baina gero eta jende gehiago dator produktua deskubritzera, sagardoa. Gauzak patxadan eta ongi eginez gero, eta bezeroa ongi hartuz gero kanpaina onak egin daitezke».

Bizkaian gero eta jende gehiago ezagutzen du sagardoa, gero eta jende gehiagok du gustuko. «Bai, hori horrela da, baina maila apal batean, ez da Gipuzkoan bezala, baina eboluzioa polita da. Gainera, turismo apur bat ere badago, kanpotik etortzen den jendea, gauza tipikoak-eta ikustera, gauzak ezagutzeko gogoz datozenak».

UZTA EDERRA

Bizkaian, guztira 200.000 litro inguru egin dira 2017ko uztan, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Bizkaiko sagardogileek apustu garbia egiten baitute beren sagardoa erabat bertako sagarraren bidez egitearen alde. Aurten, iaz egindako sagardo kopuruaren ia bikoitza egin da Bizkaian, sagar uzta ugaria izan baita.

Gipuzkoan 12,2 bat milioi litro sagardo egin dira, aurreko urteetako kopuru antzekoa. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, %90 tokiko sagarrarekin. 2017ko sagar uzta oso ona izan da, kalitate eta kantitate aldetik, azken urteetan izan den onenetakoa.

Arabako sagardoazaleek 50.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2017ko uztan, eta, horretarako,



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Getxia
Etxebarria Sagardoa
Ibciar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Getxia
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Zornotza
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

Gizaburuena
Laneo Koop
Leartibal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Zornotza
Etxerriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925





Upelak eta sagardo botilak, Lekarozko Larraldea sagardotegian, eta, botila bat irekitzen, Askartzako Trebiñu sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA - JUANAN RUIZ / FOKU

%100 Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak azaldu duenez. Arabako sagarra izan da gehiena. Aramaion 2017ko uzta oso handia izan da, baina Trebiñun, beranduko izotza dela eta, ingurutik ekarri behar izan dute sagarra. Araban, oro har, sagar oso osasuntsua bildu dute, neurri onekoa.

Nafarroan, berriz, 300.000 litro egin dituzte 2017ko uztan, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Sagardogileek beren sagastietatik eta inguruko baserrietatik lortu dute sagarraren %100; sagar oso ona, oro har.

«Oro har, 2017ko uzta sagardoa arinagoa da, erraz edatekoa eta usain interesgarriak dituena»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Uxarte sagardotegiko arduraduna

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan 450.000 litro sagardo eta muztio egin dira 2017. urteko uztan jasotako sagarrarekin. Aurreko urteetan bezala, aurten ere hirutik bi sagardoa eta hirutik bat muztioa edo *jusa* ekoizti dute. Horietatik 250.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira, hori baita sagar ekoizlerik handiena.

Eztigar kooperatibako ordez-

kariak nabarmendu dutenez, uzta «normala» izan da: «Sagar ona bazen inguruetan, baina ez adarrak hausteko adinako uzta, Gipuzkoan eta Bizkaian gertatu den moduan. Loraldi goiztiarra izan da, baita sagarraren etorrera

ere. Beraz, ez da urte guztiz ona izan kopuruz, baina bai kalitatez».

Sagardogileek %100 tokio sagarrez egin dute sagardoa, hori baitute helburua: beharrezko sagar guztia inguruan lantzea.

SETIEN sagardotegia

XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11
Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

URBITARTE
sagardotegia

Urte osoan irekita • Afariak egunero (asteazkenetan ezik)
Bazkariak larunbat eta igandeetan

Ergoiena auzoa • ATAUN
943-18 01 19 • urbitartesagardotegia@gmail.com
www.urbitartesagardotegia.com

EUSKAL SAGARDOA, ESKURA

Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa, saltokietan eskuratzeaz gain, tabernetan eta ostatuetan ere kontsumitu daiteke.

Kontsumitzaileak upeletan dauden sagartxoekin jakin dezake zein sagardo dagoen Euskal Sagardora bideratua, eta botiletan sagartxo bat margetuta daukaten txapel eta lepoko gorrien bidez.

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak 2016an sortu zuten Euskal Sagardoa marka, eta 2017ko urtarrilaren 9an aurkeztu zuten. Iazko ekainaren 5ean aurkeztu zituzten saltokietan salgai jarri ziren lehenengo botilak.

Euskal Sagardoa markako sagardoa bertako sagarrez egindakoa da erabat, eta kalitate bermea egiaztatua duena. Hazi fundazioak eta Zizurkilgo Fraisoroko ingurumen eta nekazaritza laborategiak baieztatzen dute prozesu guztia.

Irailean eta urrian bildu zuten Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagarra, azken urteetako uztarik emankorrenean; sagar asko bildu baita. 4 milioi litro inguru sagardo egin dira Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardoa ekoizteko, eta, horretarako, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 6 bat milioi sagar baliatu dira. Horretarako, 250 hektareako sagastietako sagarra erabili da. Sor-markan 115 sagar mota daude onartuta, baina 24



Euskal Sagardoa ederra da mokadu gozoi laguntzeko. EUSKAL SAGARDOA

sagar mota izan dira gehien erabiltakoak.

Euskal Sagardoaren 2017ko uzta bikaina izan da, kalitate eta kopuru aldetik. 2016ko uztako

sagarrarekin, 1,3 milioi litro sagardo ekoitzi ziren: 2017ko uzta-aren herena, gutxi gorabehera.

Guztira, 48 sagardotegi aritu dira Euskal Sagardoa markako

sagardoa egiten, eta asmoa zera da datozen urteetan sagardogile gehiago batzea sor-markara, eta sagastien kopurua ere handitzea Euskal Sagardoa ekoitzi ahal izateko.

Sagardogileek eta instituzioek 2032rako sagardo guztia bertako sagarrarekin egitea jarri dute helburutzat. Hurrengo hamalau urtetan, bi marka egongo dira: bata, Euskal Sagardoa jatorri izena; bestea, Gorenak. Euskal Sagardoa marka sortzearekin batera, publiko bihurtu dute Gorenak marka pribatua: lehen, hamahiru sagardogilek erabiltzen zuten, eta, orain, baldintzak betetzen dituen edonork erabili ahal izango du. Gorenak zigitudun sagardoa egiteko, bertako eta kanpoko sagra-

BEGIRISTAIN tolare



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - © 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

Itxas-Buru Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879

www.itxasburusagardotegia.com

Bertako
sagarra



ISASTEGI sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



rrak erabiltzen dira. Nolanahi ere, asmoa da 2032rako bi marketako bakarra geratzea; soilik bertako sagarrarekin egindako Euskal Sagardoaena.

TERRAZA GARAIA

Euskal Sagardoa jatorri izenak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek eta Eusko Jaurilaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailaren mende dagoen Hazi Fundazioak martxan jarri dute *Terraza garaia*, Euskal Sagardoa egitasmoa, Gipuzkoa oso-

45 jatetxe eta taberna Euskal Sagardoa ematen ari dira pintxo eta errazio batekin

ko ostalaritza establezimenduen terrazetan Euskal Sagardoa jatorri izena duten sagardo kontsumoa sustatzeko. Horretarako, maiatzaren 13ra arte, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko kide diren 45 jatetxek eta tabernak Euskal Sagardoa emango dute (edalontzia edo botila) pintxo edo errazio batekin.

Terraza garaia, Euskal Sagardoa promozioaz gain, Euskal Sagardoa markako sagardo hainbat dastatze antolatuta dira ostalarientzat. Donostian, Errenterian, Ordizian, Azpeitian eta Usurbilen egin dira lehenik, eta hurrengoak Irunen eta Tolosan egingo dira. Casino jatetxean maiatzaren 22an eta Txinparta elkartearen maiatzaren 29an, hurrenez hurren.

DASTATZE IKASTAROA

Aurten, Hazi fundazioak Euskal Sagardoa dastatzeko balibideak jaso ditu, eta, halaber, Fraisoro Laborategiko panel organoleptikoak nola funtzionatzen duen jakiteko ikastaro bat antolatuta du. 2018ko urtarrilaren 23tik 27ra egin da, Fraisoro Eskolan, sagardogile, enologo eta sagardogintzako teknikarientzat.

Bestalde, Euskal Sagardoa jato-



Txotx egiten, Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoarekin eta edalontzi batekin. EUSKAL SAGARDOA

ri izenaren bidetik, sagardogileen sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldundiak lagunduta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan, eta datozen urteetan sagasti berri ugari izatea aurreikusten da. Horretarako, Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardoa ekoizteko sagarrondoak landatu,

hobetu eta garatzeko diru laguntzak ematen ditu.

Gainera, orain dauden sagastietan ere hobekuntza planak egin dira, sagardo guztia bertako sagarrez egin ahal izateko.

Sagarrondoak sagarrak bi urte tik behin emateko joera du berez, baina aipagarria da sagastia ondo lantzen ari diren sagardoazale eta

sagarzaleak uzta nahiko orekatuak ari direla lortzen urtero. Helburua da ahalik eta sagasti gehien ongi zaintzea eta bide horretatik segitzea, sagar kalitatez gain kopuruz ere uzta orekatuagoak lortzeko.

Halaber, sagastien zainketan ez ezik, planifikazioan ere aldaketa handia egin da azken urteetan, sagasti berrietan. Sagar motak na-

hasian aldatu beharrean, orain saikla aldatzen dira, horrela sagar mota bakoitza aparte hartuta egin ahal izateko kontrola eta bilketa.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.euskalsagardoa.eus

UXARTE

SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko protokutuak
Bezeroei arreta goxoa
Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuak

ETOR ZAITEZ GURERA!

Santio Erreka Auzoa
AIA (Oriotik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com

Oriotik oinez etortzeko aukera

KALITATE GUZTI GUZTIA daukagu zuretzat

Zelaia
Sagardo naturala
Sidra natural

MARTINDEGI 29
20120 HERNANI | GIPUZKOA
943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus



Dasta Saizar Euskal Sagardo botila gure Sagardotegian!



SAIZAR

Sagardoa • Sidra Natural

SAGARDOTEGIKO ERRESERBAK
943 373 995

BODEGA

- ☎ Kale-zahar auzoa, 39 • Apdo. 68
20.170 USURBIL (Gipuzkoa)
- ☎ +34 943 36 45 97
- ☎ sidreria@sidadrassaiizar.com

Herriargitzaileak:

www.sidrassaiizar.com



SAGARRAREN ARTEA

Sagarra hainbat kultur egitasmotako protagonista da. Astarbe sagardotegiak SagarArte galeria zabalduko du ekainaren 2an, eta Hika eta Oinkari taldeak antzerkia, dantza eta musika uztartzen dituen 'Sagartu' ikuskizuna herriz herri aurkeztzen ari dira.

Astigarrakako Astarbe sagardotegiak ekainaren 2an antolatuko duen Sagarberri jaialdian ospatuko du 455. urteurrena, eta SagarArte galeria zabalduko du.

Bidenabar, garai bateko sagardotegiei gorazarre egingo diete, Astarbe sagardotegiko arduradunek azaldu dutenez: «XIX. mendean, sagardotegiak inguruko adierazpide kulturalen atari ziren. Toka, bola jokoak, txistulariak eta bertsolariak sagardoaren etxean hartzen zuten babes. Belaunaldi horiei omenaldia egingo, ekainaren 2an ospatuko dugun 455. urteurrenean, SagarArte galeria irekiko dugu, Euskal Herrian sagarrarekin loturiko artelanak landuko dituen galeria bakarra».

SagarArte galeria zabaltzeaz gain, Sagarberri jaialdian beste zenbait ekitaldi ere egingo dira: *Euskal Baleazaleen arrastoen atzetik* egitasmoaren memoria ezagutaraziko da; Aitor Zarzuolok ondu duen *Idun* film laburra aurkeztuko da, eta askotariko pintxo gozoak dastatu ahal izango dira, Astarbe sagardotegiak ekoiztiko sagardoarekin lagunduta.

Astarbe Gipuzkoako sagardotegirik zaharretako bat da, eta bost mendetan familia bakar batek aurrera eraman duen gutxieta bat. 1563ko maiatzaren 20koa da Astigarrakako Mendiola baserria eta sagardotegia –gaur egungo Astarbe– aipatzen den lehen dokumentu historikoa.

'SAGARTU', KALEAN ETA ANTZOKIETAN

Hika Teatroa konpainiak eta Oinkari taldeak *Sagartu* ikuskizuna sortu dute, hasieran kalean emateko, eta Kalerki Zarauzko 24. Kale Antzerki Jaialdian estreinatu zuten iaizko uztailaren 8an; baina aretorako ere moldatu dute, eta Bilboko Campos antzokian aurkeztu zuten aurtengo



Oinkari dantza taldearen eta Hika Teatroa taldearen *Sagartu* ikuskizuna.

Hika Teatroa

martxoaren 17an. Hurrengo emanaldiak Beasainen (maiatzaren 10ean), Orozkon (ekainaren 29an), Bilboko Kalealdia jaialdian (uztailaren 6an eta 7an), Lasarte-Orian (uztailaren 20an) eta Sopenan (irailaren 8an) izango dira.

Oinkari taldeko hamasei dantzari gain, Hika taldeko Miren Gojenola aktoreak parte hartzen du emanaldian, narratzaile lanak egiten. Agurtzane Intxaurreaga da zuzendaria, eta gidoia ere idatzi du, Arantxa Iturberekin batera, eta Kukai dantza taldeko Eneko Gil aritu da koreografiak atontzen. Halaber, Iñaki Dieguez eta Iker Telleria musikariak ere aritzen dira saioetan. Dieguezek sortu dituen doinuak jotzen.

Intxaurreagaren hitzetan, sagarraren eta sagardoaren garrantzia

nabarmentzen dute *Sagartu* ikuskizunean: «Sagarrek baserrien iraupena ekarri du, baserri guztiak dolarearen inguruan sortu zirelako. Sagarra eta sagardoak izan duten eta egun daukaten garrantzia kontuan hartuta, gure ondareetatik ekin genion; azken finean, hori da *Sagartu*».

Halaber, sagarrak historioan izan dituen gainerako esanahiak ere txertatu dituzte: sagar perfektua, ustela eta paradisuakoa, besteak beste.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.astarbesagardotegia.com
www.hikateatroa.eus
www.oinkari.eus