

ERREZIL

Ibarbi sagarra nagusi Errezilen

Herria ospetsu egin duen sagarrari eskainitako eguna ospatu zuten atzo

03.12.12 - 01:10 - NÚÑEZ | ERREZIL



Errezil sagar eguna. Errezilgo azoka emakume taldeak sagarrarekin egindako produktu ugari. :: NÚÑEZ

Errezilgo herritarrek XIV. Sagar eguna ospatu zuten atzo goiz guztian. Eguraldi hotzari aurre eginez, herriko frontoia jendez bete zen, postuetan eskaintzen ziren produktuak ikusteko eta erosteko. Ibarbi sagarra, Errezil sagarra bezala ere ezagutzen dena, izan zen protagonista nagusia eta fruituan saltzeaz gain sagarrarekin egindako hainbat produktu ere ikusi ahal izan ziren, guztiak herriko baserrietatik ekarritakoak.

Menbriloa, konpotak, likoreak, tartak, sagardoa. mota guztietako produktuak zeuden eta guztiek harrera ona izan zuten erosleen aldetik. «Oso positiboa izan da eguna, gustura gaude. Jendea erostera etorri da, batez ere sagarra erostera», zioen Begoña Galarragak, Errezilgo Azoka emakume taldeko kideak,aldi berean azokaren antolatzaileak zirenak. Ehunka kilo sagar izan ziren atzokoan Errezilen postu ezberdinetan banatuta eta guztietan saldu zuten, besteak beste, Jose Antonio Aizpuruk eta Jose Ramon Agirrek. Herritarrez gain, inguruko herrietatik ere gerturatu zen jendea baita Gasteiztik ere. «Dirudienez igandero egiten dute irteera nonbaitea eta Interneten Sagar eguna gurea ikusi zuten eta herria ezagutzera etorri dira», azaltzen zuen Maria Luisa Galarragak.

Sagarrarekin egindako postreak ere harrera ona izan zuten eta postu askotan bazkalordurako sagar-tartak desagertuak zeuden. Oihane Goenaga eta Lukene Izetak beraiek egindako sagar-tarta eta budinak eraman zituzten «denak saldu ditugu, budin bakarra geratu zaigu». Gauza bera gertatzen zen Joxepi Mujikaren eta Iker Aiertzaren postuan, beraiek egindako pasteekin.

Frontoiaren erdian, berriz, Antton Irulegik eta Mikel, Mattin, Amets, Oier eta Xabierrek tolare txiki batekin sagardoa nola egin erakutsi zuten. Goiz guztian haurrek sagarrak txikitu eta tolarera pasatzen aritu ziren eta, ondoren, lortutako muztoa jendartean saldu zuten. Jende ugari gerturatu zen sagardoa nola egiten zuten ikustera eta egindako edaria dastatzera.

Sagarrez gain, taloak eta gaztainak ere dastatu ahal izan zituzten. Frontoian Maria Izuzkitza bere biloba Ane Aizpuru eta senideekin taloak egin zituen gelditu gabe. «Orain arte egin diren edizio guztietan egon naiz taloak egiten. Ez dakit zenbat egingo ditugun», zioen. Kanpoan, berriz, Luis Arakistainek eta Mariaje Goenagak gaztainak erre zituzten, guztira 30 kilo inguru.

Mota askotako eskulanean postuak zeuden: Shuai-a bitxien eskumuturrekoak eta lepokoak, kamisetak, saskiak, egur tailak... Bitori Otaegik artoaren azalarekin egindako lanak zituen: «lehenengo trentza bat egiten da eta horrela saskiak egiten dira. Lehen alfonbrak ere egiten omen ziren», azaltzen zuen Lourdes Urrestarazuk lore lehorrekin egindako lanak erakutsi zituen, liburu-puntuetatik koadroetara eta Jose Miguel Urbistondok egur-tailak erakutsi zituen, erlojuak, eguzkiloreak eta argizaiolak.

TAGS RELACIONADOS

ibarbi, sagarra, nagusi, errezilen

Publicidad



Escribir un comentario

0 comentarios

Suscribirse RSS

BENIDORM DESDE 73€

Aún no has reservado tu verano?
Últimos días para aprovechar nuestras ventajas:

HASTA
25%
DE DESCUENTO

+

NIÑO
GRATIS

+

MÁS
VENTAJAS

MELIÀ.COM

RESERVA

Powered by  SARENET

 **diariiovasco.com**

© Copyright DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900,
Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073
Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018
Correo electrónico de contacto contactanos@diariiovasco.com
Copyright © Digital Vasca S.L. , San Sebastián. , 2008. Incluye contenidos de la empresa
citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en
su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización,
total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y
escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como
resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos,
a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)
[Política de Cookies](#)

ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)
[El Correo](#)
[Elnotedecastilla.es](#)
[Elcomercio.es](#)
[SUR.es](#)
[Qué.es](#)
[La Voz Digital](#)
[ABC Punto Radio](#)
[hoyCinema](#)
[Infoempleo](#)
[Autocasion](#)
[Mujerhoy](#)
[Vadejuegos](#)
[Grada360](#)

[Hoy Digital](#)
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
[Ideal digital](#)
[Las Provincias](#)
[El Diario Montañés](#)
[Laverdad.es](#)
[Finanzas](#)
[hoyMotor](#)
[Guía TV](#)
[11870.com](#)
[Pisos.com](#)
[Avanzaentucarrera.com](#)
[m.diariiovasco.com](#)