

Argitaratzailea: Donostiako Hedabideak, S.L.
Lege Gordailua: 55-226-05
Zuzendaria: Aritz Sorzabal
Kudeatzailea: Karmele Urbistondo
Egoitza nagusia: Katalina Eleizegi 36 behekoa
Telefonoa: 943 46 72 36
Faxa: 943 44 65 32
E-posta: donostia@hitza.info

Webgunea: www.irutxulo.hitza.info
Irutxia: irutxia@hitza.info, 647-31 97 64
Hiria: hiria@hitza.info, 647-31 97 69
Kirola: kirola@hitza.info, 647-31 97 67
Agenda: agenda@hitza.info, 647-35 56 65
Publizitatea: donostia@iragari.net,
943-30 43 34, Loloia kalea 14-1, 2, bulegoa

Donostiako Hedabideak
S.L.ko kideak:

'Hitza' diruz
laguntzen duten
erakundeak.

Donostiako
Euskararen
Udal Patronatua

BAGERA

BERTAKO
HEDABIDEAK

euskararen
donostia

Gipuzkoako Foru
Aldundia

Hitza-k
Bal
Euskarari

eta, oraingoz,
Donostiako
beste 40 eragile

Hitza-ko bezeroen arreta zerbitzua (zalantzak argitzeko, harpidedun egiteko): **902 82 02 01**

Donostiako bi sagardotegik bat egingo dute sagardoari Eusko Labela ezartzeko ekimenarekin. Aurtengo sagarrarekin egindako datorren urteko edaria izango da Kalitatea Fundazioaren ikurra erakusten lehena.

Eusko sagarra, bertako labela

Mikel Goñi

Kalitatearen aldeko apustua eta bertako sagarra bultzatzeko gogo aipatu dituzte hiriko bi sagardogilek beraien botilei Eusko Labela ikurra jartzeko arrazoia azaltzean. Igeldoko Calonge eta Igarako Urkiola sagardo etxeetan dena prest daukate datorren urteko produktuari kalitatearen marka jarri ahal izateko.

Pako Calongeren aitona ireki zuen sagardotegia duela «60 edo 70 urte» Igeldoko Guruzeta etxean. Hamarkadak eman dituzte inguruetako baserritarren zein kanpotik ekarritako sagarrak edaria egiten. «Guk geuk sagarrondorik ez daukagu-eta», azaldu du sagardogile gazteak. Duela zazpi urte sagardotegia berritu eta itxuraldatu zuten.

Orain, berriz, berak egin eta botilaratutako sagardoari Eusko Labela jartzeko ahaleginari ekin dio. *Dabilen harrian, goroldiorik ez, atsotitza jarraiki, aurrera begira mugitu behar dela azaldu du Calongek. «Zer edo zer egin behar da sagardoa mugitu eta bere irudia hobetzeko. Gainera, hemengo sagarraren erabiltzea bultzatu behar dugu».*

Calongeren zer edo zer hori lan handia da. Orain arteko kalitateari eustiaz gain, dolarean sartzeko frutaren jatorria asko kontrolatu beharko baitu. «Labelarekin salduko dugun sagardoa hemengo sagarrarekin egin behar dugu ehuneko ehunean». Hori bermatzeko Kalitatea Fundazioaren teknikarien bisitak izango dituzte.

Bestalde, labela eskuratzeko

gogoak ez ditu sagardogileak produkzio osoa horretara bideratzea behartzen. Honenbestez, Calongeren hitzetan, «ez dugu gure sagardo guztia labelarekin egingo. Parte bat bakarrik». Izan ere, produkzioaren parte bat hemengo izanik ere, labelerako baldintza administratiboak betetzen ez duen bertako eta kalitate handiko frutarekin egiten jarraituko baitute eta bat egingo dute fundazioak sagardoari labela jartzeko aurtun ireki duen egitasmoarekin.

Bestalde, botilako sagardoari bakarrik jarriko diote labela. Calongek azaldu du zergatietako bat. «Egiten bukatzen denean sartzen dugu botiletan, orduan egiten baita erabat egina. Niri gehien gustatzen zaidana botilakoa da».

Eusko Labela jarri ahal izateko, bertako sagarra besterik ezin izango dute erabili

Soilik botilako sagardoak izango du Kalitatea Fundazioaren ikurra

Bide berean jarraitzea

Izaskun Urkiolak, ordea, txotxeko sagardoa nahiago du. «Agian egiten bukatu gabea dagoenez fruta zapore gehiago dauka eta niri hori gustatzen zait». Urkiola da Eusko Labela ikurra bere botilei jarriko dien Donostiako beste sagardogileak.

Urkiola sagardotegian ere 2011eko sagar uztarekin egingo dute labeldun lehenengo sagar-



Izaskun Urkiola. M.G.

doa. «Aurtun egiteko asmoa genuen; baina, hainbat arazo direla medio, tramiteak ez ditugu egin. Hala ere, kalitate bereko sagardoa izango dugu botiletan».

Igarako urkiolatarrek 100 bat urte daramatzate sagardoa egiten, baina hauek ere aldaketak egin behar direla uste dute. Sagardoari bultzada eman eta «mezei duen tokian» jarri nahi dute. Bestalde, Urkiolak azaldu duenez, «horrelako proiektuan sartu gara, ez digulako bodega mugatzen. Produkzioaren parte bat labelduna eta bestea gabekoa izan daitekeelako».

Labelak prezioaren igoera ekar dezakeela onartzen duen arren, onurak ere izango direla uste du Igarako sagardogileak. «Bezera bazara, bada, labelak ematen dizun bermea izango duzu. Era berean, Kalitatea Fundazioaren laborategiek ematen duten ziurtasuna. Dena den, orain arte ere gauzak ondo egin ditugu. Beraz, bide berean jarraitzea da».

omgoni@hitza.info



Urkiolako sagardoa labeldunaren pare izango da aurtun ere. M.G.

Kultur ekoizpena emakumeon eskutik

Honetik argira. Zinemagile, marrazkilari, argazkilariak elkarrekin hizketan jarriko ditugu. Zer dute komunean? Kultur sortzaile izateaz gain, emakumeak ere badirela, eta emakume bezala, euren lanak plazara ateratzeko zenbait zailtasunekin topatzen direla. Etxeko emakumearen rola, emakume diskretuaren rola, % 100erako amatxo izatearen rola apurtu eta bestelako ekarpen kulturelari eskaini diete beren denbora. Zer behar dugu emakumeok plazara ateratzeko?

Bertan, *Esku-titi* Saiok zuzendutako laburmetraia eta Ainararen marrazkiak egongo dira ikusgai.

Hizlariak

Saioa Aizpuru Arribas (antzerkilari afizionatu eta *Esku-titi* laburmetraiaren zuzendaria), Ainar Azpiroz Aduriz (Axpi marrazkilaria) eta Idoia Trenor (Bilgune Feministako Emakumeok plazara proiektuko partaidea).

Moderatzailea

Joxepa Bornaetxea.

Martxoaren 10ean

19:30ean Koldo Mitxelena

bageraren asteazken kulturalak



Pako Calongek kalitatezko sagardoa ematen du primerako toki ederrean. M.G.