

tradition et qualité



Egunon. Sagarra naiz. Ezagutzen nauzue?

"Eden"-ean sorturik, ene aita, sagarrondoa, gotor eta jaurgo. Ene ama, lorea, koloretsu eta sotil, xarmangarria...

Naturaren eboluzioaren lekuko, hazi naiz eta hunen parte formatzen dut. Alai, antsu borobila, pirritan joaiten naiz eta mendi, haran eta uhaitzak zeharkatzen ditut.

Norbaitek Bizkaiko golkorat etor-arazi nau.

Ez dakit zoin atetik sartu nizan, baina nun instalatu nizan: Euskal Herrian.

Geroztik, herriko xoko guzietan promenatzen naiz, iparretik hegorat. Familiartekoa eta etxekoa, mementu garrantzitsuetako partaide naiz. Batzarri-egile familian eta lirain gastronomian.

Mahainak apaintzen eta jantzen ditut eta beti osasungarri... Ez nezazula zure elikaduran ahantz! Gosarian, konpota bilakatzen naiz, ala jus edo erreximent. Bazkarian, present naiz entsaladetan eta kondimendu ona naiz haragiendako eta arrain koipentsuendako. Desertetan aldiz, polifazetikoa naiz eta gordinik eguneko edozoin tenoretan jan nazakezu.

Zure liseriketa erretxen dut, zure errainak garbitzen ditut, transi intestinoetan laguntzen dut eta ainitz ekartzen diot zure organismoari. Bazinakien? Egunorok sagar bat jaten baduzu, medikua urrunaraziko duzu familiarengandik.

Bainan transformatzen ahal naiz ere, ene jusa fermentatzerat uzten baduzu, sagarno bilakatzen naiz, hain preziatua den edaria...

Badakit ene zain zaiztela, baina isiltasunezko ardandegi edo sotoetako siestan ondu behar dut. Ukan ezazue pazientzia pittat... ez nezazuela oino iratzar!

Urtarrilean ateratuko naiz, alai eta txinpartatsu partekatzen dakidan adixkidetasunaz profita dezazun.

Adixkidetasunaren edaria naizela uste dut, kidetasunarena, parte-hartzailearena. Ez nezazuela huts-egin... eta goza ezazue ene sonoritateaz, ene arometaz, ene zaporeaz.

"Sagarnoa" deitzen naute, europar hizkuntzak baino lehenagoko hitz bat da. Nundik heldu ote? Ez dakit... baina... sagarnoa naiz!

CHARO ZAPIAIN GOÑI.

SAGARDOTEGIA

OTSUA-ENEA

Barrio OSIÑAGA Bailara
Tel. 943 55 68 94
20120 HERNANI - Gipuzkoa



Ohiko sukaldaritza. Sagarnotegiko menua Sagarno botilak salgai



Txotx garain irekita.
Ouvert de mi-Janvier jusqu'au
début du mois de Mai.
Fermé le dimanche
soir et le lundi.



Situé en plein coeur
de la zone
de cidreries d'Hernani.