

SUKALDARITZA

www.berria.info

berria

TESTUAK: LEIRE VENTAS

eta euskal produktuak



On egin!

IMAZUL OTSU / ARGITZI PRESS



Eneko Atxa
Andramari Jatorxea
Galdakao

Gazteen Gol Sukaldaritzako
Lehen Sari Nazionala



leioako ostalaritza eskola
escuela de hostelería de leioa

"Leioako Ostalaritza Eskolan une gozoak bizitzen ari dira, eraikin berri bat inauguratu baitute bitarteko hobeak eta ugariagoak dituen ikasleek ikas dezaten. Teknologia berrienak ekarri dituzte kalitatezko irakaskuntza eskainiz jarraitu ahal izateko, teknologia gaurkotua eta gainera egungo lan merkatuko exijentziak egokitzten zaiena.

Horrezaz gain, betiko lekuan daudela: Leioako Unibertsitatearen Campusean"

ERAIKIN BERRIA UNIBERTSITATEAN!

Larrabari eraikina
Leioako Unibertsitatearen Campusa
Tfn.: 94 601 52 95 Faxa: 94 464 95 00
www.hostelerialeioa.net

◆ Anboto jatetxea. Kutxileria 29. Gasteiz. Eguneroko eta okasiotarako

Ettxekoa da, Gasteizko (Araba) Anboto jatetxeko janaria ere. Tipuletan goxaturiko hegazuak eta zapo-brotetarako dira bertako platerik ezagunenak, eta kartan nahiz euren menu berezian aurki daitezke. Hala ere, larunbat eta igandetan eskatzen diren itsaski, txuleta, eta gaintzeko gutzien aldean, menu arruntagoak nagusitzen dira mahaian astegunetan. Diru apurrak xahutu gabe baina osasuna zaindiz jateko aukera aukerakoak dira eguneko menuak.



RAUL SOGAIO / ARGAZKI PRESS

◆ Tobarik garagardotegia. Samaniego 8. Gasteiz

Neurri txikiko gastronomia

Sarritan ez dugu eseri eta lasai bazkaltzeko denborarik izaten. Horren aurrean, erraz jan daitekeen janaria azkar zerbitzatzen duten lekuren batera joatea da irtenbidea. Honela egiten dute lan Tobarik-en, Gasteizko garagardotegian. Klase guztietako garagardoi laguntzeko, pintxoak dira bertan eskaintzen den jatekoa. Hauek sarritan platerik konplexueneren parekoak izaten dira, neurri txikira moldatuak. Zapore berriak probatzea gogoko ez duenarentzat, beti izaten dira kroketak, muskuiluak eta gaintzeko frijitutak ere.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

◆ Mariano jatetxea. Aulesti. Arrainetan adituak



JOH HERNANZ / ARGAZKI PRESS

Arraina da Aulestiko (Bizkaia) Mariano jatetxeko berezitasuna. Mota guztietako arraina, baina amonaren moduan prestatuta, beti ere. Indabak eta bestelako plater tradizionalak ere prestatzen dituzte. Egunero jateko moduko janaria da, errezetel dagokienez, baina baita prezioaren aldetik ere. Etzeko mahaitik jaikitzean izaten den sentazioak 5 euro balio du Mariano jatetxean, hori baita eguneko menuagatik ordaindu beharrekoa.

◆ Intxixu erretegia. Ugaldetxo auzoa. OIartzun. Giro lasaia

Bestalde, giro lasaia batean, otordua bikotearekin banatu nahi duenak ere badu non aukeratua. Modu guztietako jatetxeak daude, etxekoaren moduko janaria eskaintzen dutenak edo bereziagoak, kartaz gain menua ere badutenak, eguneko lehengaiak darabiltzatenak eta bertoko produktuak oinarrian dituztenak. Horietakoa da OIartzungo (Gipuzkoa) Intxixu erretegia. Berrogei bat laguntzako lekua du, talde txiki-kientzako eta bikoteentzako aukera-aukerakoa, beraz. Guztien gustukoa izan ohi diren plateren artean aukera dezake bezeroak: parrillan prestatutako kokotea, bakailao frijitua, txuleta, onddoak, etab. Eguneko menua eta plater konbinatuak ere eskaintzen dira.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

◆ Larrinagatxo txakolindegia. Larrinagatxo auzoa 4. Durango.



MONIKA DEL VALLE / ARGAZKI PRESS

Txakolindegitik sortua

Larrinagatxo txakolindegia ere familiako negozioa da. Durangoko (Bizkaia) jatetxe honen arduratza bertan jaioetako hiru neba-arrebena da. Geroi batean txakolina bertan egiten bazuten ere, orain otorduetan eskaintzen dituzte solik. Hauetako batzuk errezeta tradizionalen arabera egiten direla, arrainak esaterako. Baina plater berriak ere aurki daitezke euren kartan: orein solomoa, etab. Perfil antzeko bezeroak dituzte. Egunerokoek zazpi euroko menua eskatu ohi dute. Larrinagatxo talde handietara egokitutako jantokia ere badu: ehun bat laguntzako enpresa-bazkariak, eta jaunartze, bataio, nahiz ezkontza-otorduetan antola ditzake. Sabela ongi bete ondoren, ezteletara gonbidatutakoek dantza egin dezaten lekua dago txakolindegian honetan.



SAIZAR

Jatetxea

Kale-zahar Auzoa, 39
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 228

www.sidrassalzar.com



sukaldaritza eta euskal produktuak **eskaintza**

Guztion neurriko eskaintza

Euskal Herriko jatetxeak gustu eta patrika orotara egokitzen dira

Arreta berezia, bertako produktu freskoak, menu exotikoa ala etxeko moduko janaria, ingurune naturala, ikuspegi onena... baita aparkatzeko arazorik ez izatea ere. Irizpide ugari dira jatetxea aukeratzera-

koan jarraitzen direnak. Izan ere, hautatzeko moduan gaude, Euskal Herriko eskaintza zabala ikusita: jatetxeak, erretegiak, sagardotegiak, txakolindegia, garagardotegiak, talotegiak eta tabernak.

📍 **Iruñazarra sagardotegia.** Mercaderes 15, Iruñea.

Sagardoa eta menu ezaguna



JAGOBA MANTERO LA / ARGAZKI PRESS

Edari onaz gozatzea baldin bada asmoa, sagardotegia edo txakolindegia dira apusturik ziurrenak. Menua ezaguna da, guztien gustukoa, eta prezioz ere neurrikoa. Gainera, Euskal Herriko txoko orotan aurki daiteke modu honetako jatetxeren bat.

Nafarroako hiriburuan dago gisa honetako jatetxe bat: Iruñazarra sagardotegia. Ohizko menuaz gain,

karta, plater konbinatuak, kaxuelak eta ogitartekoak dituzte. Bertara hurbiltzen den orok, sakelari bederatziz euro edukiz gero, eguneko menua dastatzeko aukera du. Eta sagardotegiko ohizko menua eta egunekoaren arteko otordu bat nahiago izanez gero, brasa menua da aukera onena: letxuz lagunduriko txuleta.

📍 **Rosario jatetxea-sagardotegia.** Errekalde baserria, Astigarraga.

Tradizioa galdu gabe

Belaunaldiak daramatzate sagardoa erekin lanean Astigarragako (Gipuzkoa) Errekalde baserrian. 1500. urte inguruko dokumentu bat da horren lekuko. Gaur eza gutzen den sagardotegiko menua ere- bakailao tortillaz, piperdun bakailao frijituaz eta txuleta osatua-bertan sorturikoa omen da.

Sagardotegitik jaiotakoa da, beraz, Rosario jatetxea. Lehengo sukaldaritzari helduta, tradizioa galdu gabe, garaiko eta baratzeko produktuak oinarrian dituen

gastronomia eskaintzen du. Bakailao tortilla da Astigarragako jatetxearen platerik ezagunena.

Bestalde, bezeroen neurriko menuak ere eskaintzen ditu jatetxe honek. Enpresa-bazkari baterako egokia izan daitekeen ondo-tortillaz, urdaiazpikoz, kristal-piperrez, arrainaz eta txuleta osaturiko otordua, adibidez. Eguneroko menuak ez dagoen arren, Rosario jatetxearen karta zabala da. Merkexeago jan nahi duenak ere badu, beraz, non aukeratua.



ANDONI CABELLADA / ARGAZKI PRESS

📍 **Talotegia.** Baiona ttipia.

Euskal giro peto-petoa



BOB EDM

Baiona ttipiko Talotegia jatetxeak euskal errezeta tradizionalen arabera prestatutako janaria eskaintzen du. Hogeita hamar bat plater inguru ditu kartan, eta berri bat jartzen du astero aurretik zegoen jakiren baten lekuan.

Giroa are euskaldunagoa egiten duen xehetasunagatik da ezaguna jatetxea. Talotegian ez dago ogirik. Horren ordez, jatekoari bultzatzeko legamiatu gabeko arto opilak daude; taloak, hain zuzen.

Iparraldeko jatetxe honek asteartetik larunbatera zabaltzen ditu ateak, eta otorduak eguerdiko hamabiak eta ordu biak bitartean, eta arratsaldeko zazpi eta erdietatik hamaiketara izaten dira.

**OKINDEGIA
GOZOTEGIA**

ANAITASUNA S.A.L.

San Prudentzio, 2
📞 94 620 01 48 • ABADIÑO



Zubiaurre, 12

📞 943 17 38 40 • ERMUA

ALBERDI

aurrez prestatutakoak

Arriandi Industrialdea - Tel.: 94 681 44 00 - 48216 IURRETA (Bizkaia)
Askatasuna, 1 - Tel.: 94 681 78 56 - DURANGO (Bizkaia)

Behetarik
CATERING
zerbitzuak

◆ Anboto jatetxea. Kutxileria 29. Gasteiz. Eguneroko eta okasiotarako

Ettxekoa da, Gasteizko (Araba) Anboto jatetxeko janaria ere. Tipuletan goxaturiko hegazuak eta zapo-brotetarako dira bertako platerik ezagunenak, eta kartan nahiz euren menu berezian aurki daitezke. Hala ere, larunbat eta igandetan eskatzen diren itsaski, txuleta, eta gainontzeko gutzien aldean, menu arruntagoak nagusitzen dira mahaian astegunetan. Diru apurrak xahutu gabe baina osasuna zaindiz jateko aukera aukerakoak dira eguneko menuak.



RAUL SOGAIO / ARGAZKI PRESS

◆ Tobarik garagardotegia. Samaniego 8. Gasteiz

Neurri txikiko gastronomia

Sarritan ez dugu eseri eta lasai bazkaltzeko denborarik izaten. Horren aurrean, erraz jan daitekeen janaria azkar zerbitzatzen duten lekuren batera joatea da irtenbidea. Honela egiten dute lan Tobarik-en, Gasteizko garagardotegian. Klase guztietako garagardoi laguntzeko, pintxoak dira bertan eskaintzen den jatekoa. Hauek sarritan platerik konplexueneren parekoak izaten dira, neurri txikira moldatuak. Zapore berriak probatzea gogoko ez duenarentzat, beti izaten dira kroketak, muskuiluak eta gainontzeko frijitutak ere.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

◆ Mariano jatetxea. Aulesti. Arrainetan adituak



JOH HERNANZ / ARGAZKI PRESS

Arraina da Aulestiko (Bizkaia) Mariano jatetxeko berezitasuna. Mota guztietako arraina, baina amonaren moduan prestatuta, beti ere. Indabak eta bestelako plater tradizionalak ere prestatzen dituzte. Egunero jateko moduko janaria da, errezetel dagokienez, baina baita prezioaren aldetik ere. Ettxeko mahaitik jaikitzean izaten den sententzia 5 euro balio du Mariano jatetxean, hori baita eguneko menuagatik ordaindu beharrekoa.

◆ Intxixu erretegia. Ugaldetxo auzoa. OIartzun. Giro lasaia

Bestalde, giro lasaia batean, otordua bikotearekin banatu nahi duenak ere badu non aukeratua. Modu guztietako jatetxeak daude, etxekoaren moduko janaria eskaintzen dutenak edo bereziagoak, kartaz gain menua ere badutenak, eguneko lehengaiak darabiltzatenak eta bertoko produktuak oinarrian dituztenak. Horietakoa da OIartzungo (Gipuzkoa) Intxixu erretegia. Berrogei bat laguntzako lekua du, talde txiki-kientzako eta bikoteentzako aukera-aukerakoa, beraz. Guztien gustukoa izan ohi diren plateren artean aukera dezake bezorak: parrillan prestatutako kokotea, bakailao frijitua, txuleta, ondoak, etab. Eguneko menua eta plater konbinatuak ere eskaintzen dira.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

◆ Larrinagatxo txakolindegia. Larrinagatxo auzoa 4. Durango.



MONIKA DEL VALLE / ARGAZKI PRESS

Txakolindegitik sortua

Larrinagatxo txakolindegia ere familiako negozioa da. Durangoko (Bizkaia) jatetxe honen arduratza bertan jaioetako hiru neba-arrebena da. Geroi batean txakolina bertan egiten bazuten ere, orain otorduetan eskaintzen dituzte solik. Hauetako batzuk errezeta tradizionalen arabera egiten direla, arrainak esaterako. Baina plater berriak ere aurki daitezke euren kartan: orein solomoa, etab. Perfil anitzeko bezorak dituzte. Egunerokoek zazpi euroko menua eskatu ohi dute. Larrinagatxo talde handietara egokitutako jantokia ere badu: ehun bat laguntzako enpresa-bazkariak, eta jaunartze, bataio, nahiz ezkontza-otorduetara antola ditzake. Sabela ongi bete ondoren, ezteletara gonbidatutakoek dantza egin dezaten lekua dago txakolindegian honetan.



SAIZAR

Jatetxea

Kale-zahar Auzoa, 39
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 228

www.sidrassalzar.com



sukaldaritza eta euskal produktuak **elkarrizketa**

GERMAN MURUMENDIARAZ **Kalitatea fundazioko zuzendaria**

«Erosleen konfiantza ez galtzea da gure erronka»

Baserriko betiko produktuak kontrolatzen eta merkaturatzen dihardu Kalitatea fundazioak

Abadiñoko Muntzaratz dorretxe dotorea du Kalitatea fundazioak egoitzatza. Hainbeste mendetako euskal historiaren lekuko diren hormen barrutik hemengo produktuak sustatzen dihardute German Mundumendiarezek eta bere taldeak 2001. urteko apirilaren 20tik.

Noiz sortu zen Kalitatea fundazioa, zein testuingurutan eta zein helbururekin? Hori erantzun ahal izateko denboran atzera egin beharra dago: Europako Batasunean sartu ginen urtera. Ordura arte, merkatu babestua zen Euskal Herrikoa. Produktu gehienak zuzenean saltzen ziren, edo herrietako eta eskualdeetako azoketan. Denda tradizionalak ere bazeuden, eta supermerkatuak jaio berriak ziren.

Europako kontuarekin mugasarik gabeko merkatu batean sartu ginen. Hala, elikagai ugari hasi zen sartzen. Salmenta sareak ere aldatu egin zen: merkataritza gune handien etorrera... Horrek guztiak erosketa ohituraren eragin zuen, eta konturatu orduko, hemengo produktua saldu ezinik geratu ziren ekoizleak. 1988-89 inguruan hasi ziren ondorioak nabaritzen. Hori zela eta, zerbait egin beharra zegoen.

Nori bururatu zitzaion Fun-

dazioa sortzea? Kezka guztionan zen: ekoizleena eta Eusko Jaurlaritzarena. Arazoari aurre egiteko, lehenbizi erosleak produktua identifikatu ahal izateko marka bat sortu behar zen. Kauteratu zen ikur modura, eta Nestor Bazterretxeak diseinatu zuen. Horren atzetik etorri zen izendapena erabili ahal izateko araudia zehaztea. Hori guztia Administrazioaren lana izan zen.

Marka horren jarraipena egiteko, Kontseilu Erregulatzailea sortu zen. Hori ekoizleek, sukaldariek eta kontsumitzaile elkarrekin, Foru Aldundiko, Eusko Jaurlaritzako eta sindikatuak ordezkariek osatzen zuten. Ekinak aurrera egiteko arazoak zirela eta, elkarrekin dinamikoago baten beharra nabaria zen. Horrela, Administrazioak bultzatuta, 1992an lau teknikarik osatutako taldeak ordezkatu zuen aurrekoa.

Organo hori Administrazioaren menpe zegoenez, pisutsua zen hura kudeatzea. Egokiena kontu hori entitate pribatu baten eskutik egotea zela pentsatu zen. Horrela sortu zen irabazi asmoirik ez duen fundazioa. Hala ere, diruaren %70 Administrazioetik dator, %10 Bruselatik, eta gainontzekoa ekoizleek ordaintzen dute, kuota moduan.

Zein baldintza bete behar dituzte ekoizleek euren pro-



ANDONI CANELLADA / ARGAKZI PRESS

duktuak kalitatezkoak izan daitezen? Hemengoa izatea ez da nahikoa. Kontsumitzaileak hori baino gehiago eskatzen du. Horretaz gain, beraz, kalitate handikoa izan behar du produk-

tuak, desberdindu egingo dena. Ezaugarri horiek guztiak neurgarriak egin ditugu, ezarritako araudi baten arabera.

Bestalde, bideratzeko modukoa izan behar du labelpean

merkaturatzen denak; hots, erosleen patrikara egokirua.

Zein da produktu berriek etiketatxo eramateko ematen diren pausoak? Ekoizlea da

AROA
Ardo Eko...logiko!

ZURUKOAIN · DEIERRI · 31292 NAFARROA · 948 555394

Mundua Vin "Alemania"
Radio Turismo Madrid
Primer Premio Ecológico
Diputación de Córdoba

ASADOR INDUSTRIAL

Aparkalekua
50 metrotara

BEREZITASUNA HARAGI ETA ARRAINETAN

García Ribero maisua, 7 • 94 441 71 76 • 48011 BILBO

fundaziora jotzen duena, edo alderantziz? ● Era guztietako adibideak daude. Batzuetan sektoretik dator eskaera, bestetan Administrazioetik, eta, zenbait kasutan, barruan proposatu dugu. Aukera askorekin topo egitean, Administrazioak du azken hitza.

Zenbait ekoizle txiki eskatutako gutxieneko produktzioaren inguruan kritikak sortu dira. Nola erantzuten diozue horri? ● Kritikarik handiena ezjakintasunarena da.

Horregatik, informatzeko ahalegin handia egiten ari gara. Dauden komunikabideak erabiltzen ditugu: telebista, irratia, egunkariak, eskualdeetako asteakariak eta abar. Kontsumitzaile elkarteekin harremana dugu, eta horientzako bisitak ere antolatzen ditugu. Gehienbat hirietan bizi den jendearentzat da proiektu hori, lehen sektorearekin harreman txikia dutenentzat.

Askotan kezak informazio faltak sortzen ditu. Jendeak gauzak erraz egin nahi ditu, baina emaitza handiak ematen dituztenak. Horrelakorik ez da mundu honean posible.

Zer eskaintzen dio Kalitatea fundazioak ekoizleari? ● Lehenbizi, euren produktua ezagutaraztea. Horrekin batera, merkaturako gailuntzekoen aldean desberdintzea.

Era berean, ekoizleari egiten duenaren kalitatea etengabe hobetzeko eskatzen zaio, eta emaitzak eurenentzat dira onura.

Eta kontsumitzaileei? ● Hemengo izateaz gain, kalitate handikoa den produktua. Gaur kalitatea ez da elikagailaren zaporearen eta zentzumenen bidez jasotzen diren ezaugarrien arabera soilik neurtzen. Egun kalitatea beste balio batzuekin hornitu behar da: aurkezpen egokia (enbasatua egotea), guztiek ulertzeko moduko informazioa, ekoizpen prozesuan ingurumena errespetatu den eta animalien ongizatea zaindu den bermea, baita etika ere. Azken horrek esan nahi du erosleek ordaintzen dutena ekoizleen inbertsioaren arabera dela.

Horretaz gain, marka honek iruzurrik ez dagoela ziurtatzen du: produktua hemengo dela eta jarraitpena izan dela.

Zer moduzko harrera izan dute produktu labeldunek?

● Merkaturako oso erantzun ona ematen ari da. Zenbait likertaren arabera, %93k ezagutzen dute K marka. Horietatik hiru laurdunek, gainera, labela daramaten produktuak erosten dituzte.

Lortu dugu, beraz, erosleek konfiantza. Gure erronkarik handiena, orain, konfiantza hori ez galtzea da.

kalitatea bermatzen duten izendapenak Lau izendapen

Eusko label: Kzeinua daramate eta EAEn ekoizti, eraldatu edota landutako nekazaritzako elikagaiak dira, euren kalitateagatik, berezitasunagatik edo bixitasunagatik ohiko neurria gainditzen dutenak.

Babestutako Jatorri izena:

Gune geografiko baten izena hartzen dute produktu batzuek. Horrek jatorriari eta ingurumenaren ezaugarrien ondorio den kalitateari egiten die erreferentzia.

Idiazabal gazta
Arabako Erriaxako ardoa
Getariako txakolina

Bizkaiko txakolina
Arabako txakolina

Euskal baserri: Marka honek bermatzen ditu Euskal Herriko fruta eta barazkiak, baserriaren arretu eta ardura handienez hazitakoak eta heldutasun une egokienean bilduak.

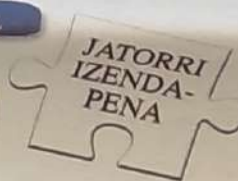
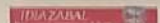
Nekazaritzako Elikagai Ekologikoak: Lurraren emankortasuna zaindu eta bioaniztasuna bultzatzen duen nekazaritzaren emaitza diren elikagaiak daude izendapen honen atzean. Konposizioa orekatua dute, eta ez dituzte manipulatu genetikoak.

Kalitatearen Ezaugarriak dituzten Euskal Herriko Janari eta Edariak

BIKAINAK beren kalitateagatik



PAREGABEAK beren jatorriagatik



ARTISAUAK beren Laborantzazainduagatik

OSASUNGARRIAK beren balio ekologikoagatik



...beren kalitate eta jatorriak LOTZEN ditu



fundaziora jotzen duena, edo alderantziz? ● Era guztietako adibideak daude. Batzuetan sektoretik dator eskaera, bestetan Administrazioetik, eta, zenbait kasutan, barruan proposatu dugu. Aukera askorekin topo egitean, Administrazioak du azken hitza.

Zenbait ekoizle txiki eskatutako gutxieneko produktzioaren inguruan kritikak sortu dira. Nola erantzuten diozue horri? ● Kritikarik

handiena ezjakintasunarena da. Horregatik, informatzeko ahalegin handia egiten ari gara. Dauden komunikabideak erabiltzen ditugu: telebista, irratia, egunkariak, eskualdeetako asteakariak eta abar. Kontsumitzaile elkarteekin harremana dugu, eta horientzako bisitak ere antolatzen ditugu. Gehienbat hirietan bizi den jendearentzat da proiektu hori, lehen sektorearekin harreman txikia dutenentzat.

Askotan kezak informazio faltak sortzen ditu. Jendeak gauzak erraz egin nahi ditu, baina emaitza handiak ematen dituztenak. Horrelakorik ez da mundu honean posible.

Zer eskaintzen dio Kalitatea fundazioak ekoizleari? ● Lehenbizi, euren produktua ezagutaraztea. Horrekin batera, merkaturako gailuntzekoen aldean desberdintzea.

Era berean, ekoizleari egiten duenaren kalitatea etengabe hobetzeko eskatzen zaio, eta emaitzak eurenentzat dira onura.

Eta kontsumitzaileei? ● Hemengo izateaz gain, kalitate handikoa den produktua. Gaur kalitatea ez da elikagailaren zaporearen eta zentzumenen bidez jasotzen diren ezaugarrien arabera soilik neurtzen. Egun kalitatea beste balio batzuekin hornitu behar da: aurkezpen egokia (enbasatua egotea), guztiek ulertzeko moduko informazioa, ekoizpen prozesuan ingurumena errespetatu den eta animalien ongizatea zaindu den bermea, baita etika ere. Azken horrek esan nahi du erosleek ordaintzen dutena ekoizleen inbertsioaren arabera dela.

Horretaz gain, marka honek iruzurrik ez dagoela ziurtatzen du: produktua hemengoa dela eta jarraitpena izan dela.

Zer moduzko harrera izan dute produktu labeldunek?

● Merkaturako oso erantzun ona ematen ari da. Zenbait likertaren arabera, %93k ezagutzen dute K marka. Horietatik hiru laurdunek, gainera, labela daramaten produktuak erosten dituzte.

Lortu dugu, beraz, erosleek konfiantza. Gure erronkarik handiena, orain, konfiantza hori ez galtzea da.

kalitatea bermatzen duten izendapenak

Lau izendapen

Eusko label: Kzeinua daramate eta EAEn ekoizti, eraldatu edota landutako nekazaritzako elikagaiak dira, euren kalitateagatik, berezitasunagatik edo bixitasunagatik ohiko neurria gainditzen dutenak.

Babestutako Jatorri izena:

Gune geografiko baten izena hartzen dute produktu batzuek. Horrek jatorriari eta ingurumenaren ezaugarrien ondorio den kalitateari egiten die erreferentzia.

Idiazabal gazta
Arabako Erriaxako ardoa
Getariako txakolina

Bizkaiko txakolina
Arabako txakolina

Euskal baserri: Marka honek bermatzen ditu Euskal Herriko fruta eta barazkiak, baserriaren arretu eta ardura handienez hazitakoak eta heldutasun une egokienean bilduak.

Nekazaritzako Elikagai Ekologikoak: Lurraren emankortasuna zaindu eta bioaniztasuna bultzatzen duen nekazaritzaren emaitza diren elikagaiak daude izendapen honen atzean. Konposizioa orekatua dute, eta ez dituzte manipulatu genetikoak.

Kalitatearen Ezaugarriak dituzten Euskal Herriko Janari eta Edariak

BIKAINAK beren kalitateagatik



PAREGABEAK beren jatorriagatik



ARTISAUAK beren Laborantzazainduagatik

OSASUNGARRIAK beren balio ekologikoagatik



...beren kalitate eta jatorriak LOTZEN ditu



sukaldaritza eta euskal produktuak **sagardotegiak**

Denok txotx egitera!

Gero eta gehiago dira sagardotegira joateko antolatzen diren taldeak



SAGARDOA erosi aurretik probatzera joateko ohitura galdu samarra dago egun. JON URBE / ARGAZKI PRESS

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01 - E-mail: gurutzeta@gurutzeta.com

Autobusez beteko dira aurten ere, urtariletik aurrera, sagardotegietako aparkalekuak. Horrek txotx garaia hasi dela iragartzen du. Garai batean sagardotegiak gutxiren topaleku ziren, baina orain jendea erruz biltzen da.

Txotx denboraldia San Sebastian aurreko ostiralean hasten da, eta Aste Santua ingurura arte irauten du. Hilabete horietan sagardoa edanez ohiko menua gozatu nahi izanez gero, aldeztu aurretik jarri behar izaten da hitzordua. Izan ere, azken urteetan sagardotegira bazkaltzera nahiz afaltzera joateko asmoz autobusak antolatzen dituzten taldeak ugartu egin dira.

Guztion neurrikoak

Fenomeno horri erantzunez, sagardotegiak ugaltu egin dira Euskal Herri osoan. Era berean, aukera zabaltzeko egin da: eserita jan daitezkeen lekuak, tortillaz, piperrez lagunduriko bakailao frijituz eta txuleta osatutako menuaz gain sukaldaritza tradizionaleko beste hainbat plater eskaintzen dituztenak... Garai bateko ohituratik urruti daude horietako batzuk, eta edozein jate txerren modura lan egiten dute.

Hala ere, badaude lehengo usadioari eusten diotenak ere.

Horietakoa da Astigarragako Gurutzeta tolarre-sagardotegia. Zutik jatekoa da, ehun eta berrogei bat lagunentzako lekua du eta astelehenetik larunbate-

ra zabaltzen ditu ateak. Bertako nagusi Joxe Angelek dioenez, sagardoa da eurek eskaintzen duten produktua, eta urte guztian dihardute horretan, ez dute



MENU tradizionalaz gain, beste aukera batzuk eskaintzeko joera nagusitzen ari da sagardotegietan. JON URBE / ARGAZKI PRESS

txotx garaiari begira soilik lan egiten.

Txotxa erritu bihurtua

Txotx egiteko ohiturak sagardo probaketan ditu sustraiak. Gastronomia elkarteetako sagardozaleak urte osorako edaria erosu-tera joaten ziren sagardotegietara. Han, upel batekoa eta bestekoa dastatu ondoren, gustukoenetik eskatzen zuten elkarte-ko erresebak asetzeko adina botila.

Gaur, teknika berriak direla eta, ekoizpena homogeneizatu egin da, eta enkarguak telefonoz egitea da normalena. Horrela, Gurutzeta sagardotegiko nagusiaren esanetan, probatzeak erritu gisa soilik dirau.

Urte guztiko lana

Sagardotegiak, urte sasoi indartsuena txotx garaiari bada ere, urte guztian izaten dira martxan. Sagastiak ez dituztenak urrian hasten dira lehengala ekartzen. Galiziatik, Santandertik, Frantziatik... Azaroaren erdi aldera arte irauten du sagar kanpainak. Ondoren, fruituak dola-retik pasatu eta zukua altzairuzko ontzietan behar duen denboran egondakoan, botilletan sartzen da. «Lehen uda bukaeran egiten bazen ere, orain hilero-hilero botilaratzen dugu sagardoak», dio Gurutzetako nagusiak.

Botila horien etiketan, ordea, ez da labelik ageri. Txakolinak eta Euskal Herriko beste zenbait ardok ez bezala, sagardoak ez du jatorri izenik. Hala ere, badira gisa horretako onarpena lortzeko lanean ari diren zenbait ekoizle elkarre: Gipuzkoako Sagardo Natural Egileen Elkartea, esaterako, edo Taldea Izenekoa, sagardogintzatik bizi diren 3 ordezkari biltzen dituen.



OHITURAK zutik jateko agintzen badu ere, eserita egoteko aukera ere egon ohi da. JOH URBEL / ARGAZKI-PRESS



ADIN guztietako jendea joan ohi da sagardotegira, eta gero eta gehiago dira autobusez egitea aukeratzen dutenak. JOH URBEL / ARGAZKI-PRESS



txotx garaiari begira soilik lan egiten.

Txotxa erritu bihurtua

Txotx egiteko ohiturak sagardo probaketan ditu sustraiak. Gastronomia elkarteetako sagardozaleak urte osorako edaria erosu-tera joaten ziren sagardotegietara. Han, upel batekoa eta bestekoa dastatu ondoren, gustukoenetik eskatzen zuten elkarteetako erresebak asetzeko adina botila.

Gaur, teknika berriak direla eta, ekoizpena homogeneizatu egin da, eta enkarguak telefonoz egitea da normalena. Horrela, Gurutzeta sagardotegiko nagusiaren esanetan, probatzeak erritu gisa soilik dirau.

Urte guztiko lana

Sagardotegiak, urte sasoi indartsuena txotx garaiari bada ere, urte guztian izaten dira martxan. Sagastiak ez dituztenak urrian hasten dira lehengala ekartzen. Galiziatik, Santandertik, Frantziatik... Azaroaren erdi aldera arte irauten du sagar kanpainak. Ondoren, fruituak dola-retik pasatu eta zukua altzairuzko ontzietan behar duen denbora egondakoan, botiletan sartzen da. «Lehen uda bukaeran egiten bazen ere, orain hilero-hilero botilaratzen dugu sagardoak», dio Gurutzetako nagusiak.

Botila horien etiketan, ordea, ez da labelik ageri. Txakolinak eta Euskal Herriko beste zenbait ardok ez bezala, sagardoak ez du jatorri izenik. Hala ere, badira gisa horretako onarpena lortzeko lanean ari diren zenbait ekoizle elkarre: Gipuzkoako Sagardo Natural Egileen Elkartea, esaterako, edo Taldea Izenekoa, sagardogintzatik bizi diren 3 ordezkari biltzen dituen.



OHITURAK zutik jateko agintzen badu ere, eserita egoteko aukera ere egon ohi da. JOE URBE / ARGAZKI-PRESS



ADIN gutxietako jendea joan ohi da sagardotegira, eta gero eta gehiago dira autobusez egitea aukeratzen dutenak. JOE URBE / ARGAZKI-PRESS

