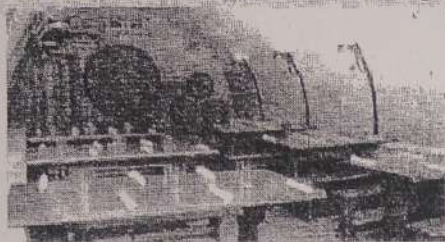


Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

especialidad en carnes y bacalao

Travesía Acella, 3-5 • IRUÑA

(Frente a Clínica Universitaria)



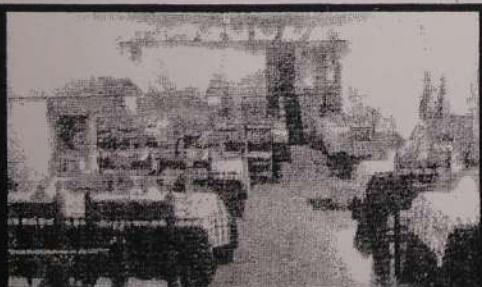
Teléfonos para reservas: 948 190 151 - 948 171 495



Especialidad
en carnes y
pescados a
la brasa

BAR-ASADOR SIDRERÍA IPARTXO

C/ Sangüesa, 40
Tel/Fax: 948 246 478
www.ipartxo.com



Ostatu-Jatetxea
IRUVONA ZARRA
Sagardotegia

Tel.: 948 225 167
Mercaderes, 15 • IRUÑA

NAFARROAN ERE BADA SAGARDOA

AZKEN URTEOTAN EKOIZPENAK NABARMEN EGIN DU GORA

Azken hamar urteetan Gipuzkoan ezezik, Euskal Herriko beste herrialdeetan ere nabarmen ernatu da sagardotegietarako zaletasuna. Dena dela, argi gera bedi, garai batez, ia euskaldunon baserri guztietan egin eta edan ohi zela sagardoa. Aurten, hartara, berrehun mila litro ekoitziko dira Nafarroako sagardotegietan.

Irudi luke sagardoa gipuzkoarra dela, eta sagarrak malkotzearena Astigarraga inguruko erreinutik hedatu den usadioa dela. Egia da, noski, litro kopuru gehien Gipuzkoan ekoizten dela, eta bertan daudela sagardotegi ugari. Honek guztiak ez du esan nahi, ordea, Gipuzkoan sagardoa indar handia zuen tenorean, beste euskal probintzietako jendeen zintzurak sagardoaz bustitzen ez zirenik. Hau frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki ditzakegu Euskal Herriko hainbat txokotan. Izan ere, erreinuak erreinu, egun ez dago euskal lurralderik non sagardoa ekoizten den sororik ez dagoen.

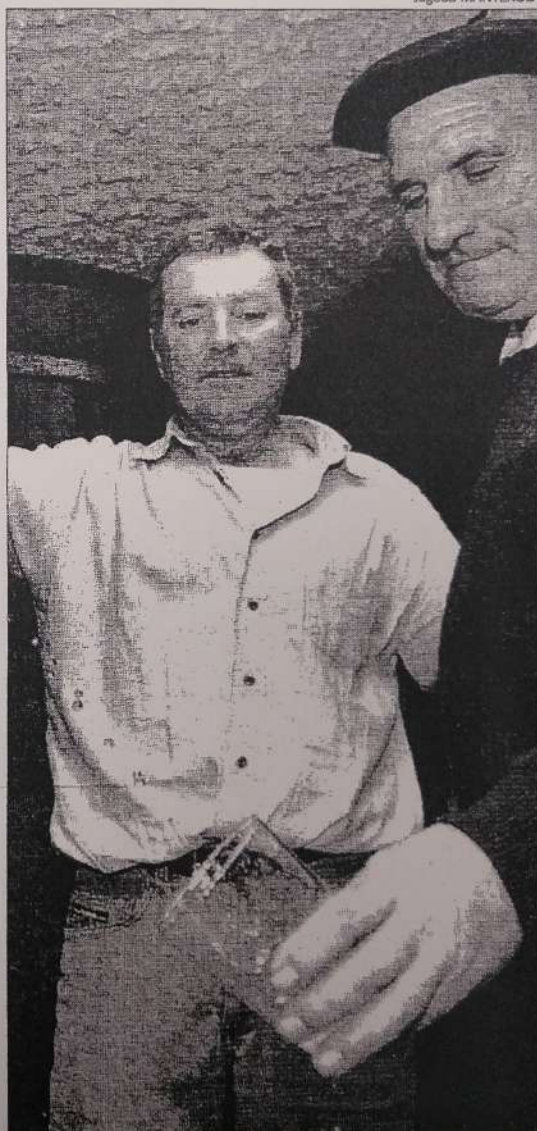
Dirudienek, Gipuzkoako sagardogileen erreleboa hartu dute, duela urte batzuk, Euskal Herriko beste probintzietan; eta nabarmen suspertu da sagardoaren txotxerako zaletasuna Araban, Bizkaian, Iparraldean eta Nafarroan, kopuru oso txikian bada ere.

Nafarroari dagokionez, bada, bost sagardogile buru-belarri dabilta azken urteotan, aspaldi batean suhar zegoen jarduera bizkortzeko ahaleginetan, eta, batez bertze, 200 mila litro inguru upelaratuko dituzte. Lekarozko Larraldea sagardotegiko nagusia den Jesus Angel Garciak argi eta garbi azaldu duenez, «sagardoa ez da ez gipuzkoarra, ez asturiarra, ez galziarra, ez bretoa. Sagarrak dauden toki horretakoa da sagardoa. Eta Nafarroan, beste leku askotan bezala, sagastiak egon dira, eta sagardoa, hortaz, egin egiten da».

Jesus Angel Garciak gaineratu duenez, «Kantauri itsasoaren bazterra oso egokia da sagastiak izateko. Eta ia kasik Euskal Herria guztia Kantauri itsasoaren menpera dago».

Etxerako egindako sagardoa

Oraindik ere sagardoa etxerako egiten duten baserritarrek indar handia dute Nafarroan, eta oso gutxi dira sail muturra sagastiak landatzeko gordetzen ez duten etxaldeak beti ere gauza ederra da sagardo litroren batzuk egin eta, lagunarteko otordu zein herriarrentaroko auzolanetan, ma-



Fortunato Martiartu upelagileak ireki zuen iazko denboraldia.

haira erakustea. Larraldea sagardotegiko nagusiak dioenez, «Baztanen, Bortzirietan eta Malerrekana, adibidez, baserri gehienetan egiten da sagardoa. Sagardoaz gain, pattarra eta sagardoza» ere egiten da hauetako toki askotan».

Hoprenbertez, Jesus Angel Garciak nabarmendu duenez,

Nafarroan, baserritarrek euren sagastiak etxe mailako ekoizpenarako gorde izanak jatorrizko sagarra mantentzen lagundu du: «Orain dela ehun urte baino gehiagoko sagastiaz ari gara. Neurri handiagotan ekoitzi den tokietan kanpotik ekarri dituzte sagarrak, eta honek alde batera

Jagoba MANTEROLA

utzi ditu jatorrizko sagastia».

Halaber, jatorrizko sagastia ik mantentzeak Nafarroako sagardoa erakoizpenean bere eragina izan duela azpimarratu du Lekarozko sagardogileak, «Nafarroako sagardotegiak bide itxi-koak baitira. Eta honek esan nahi du bertako sagardotegietan geure sagarrak ditugula, sagar hauekin geuk egiten dugula geure sagardoa, eta geure sagardotegietan saltzen dugula geure sagarrekin egindako sagardoa».

Guztiatik, bada, Nafarroako baserrietan denboran aurrera gorde den sagar honekin, sagardo berezia lortzen dela iritzio dio Jesus Angel Garciak. Bere irudikoz, «sagardo ilunagoa, sagarrek ukitu tanino handiagoa dutelako. Gainera, sagar mingotsa gorde da gehienbat. Beste leku batzutan sagar garratzaren aldeko apustua egin da».

Sagardogileen Elkarte

Etxalde inguruan dituzten sagastien sagarrekin euren sagardoa egin eta saltzen duten sagardotegiak bost dira Nafarroan: Martitxonea Aldatzen, Txasenekko Borda eta Behetxoneko Borda Berueten, Larraldea Lekarozen eta Toki-Alai Lekunberrin. Guztiak Sagardogileen Elkartearen inguruan biltzen dira, eta Jesus Angel Garcia bera da elkartearen lehendakaria. Elkartearen xedeetako bat Administrazioari Nafarroako sagardogileen irudia arau dadin eskatzea da.

Bertzetik, Nafarroari jatorrizkoa zaion sagarraren ezauga-

rriak eta honen garrantzia ezagutzera eman nahi du sagardogileen elkarte honek.

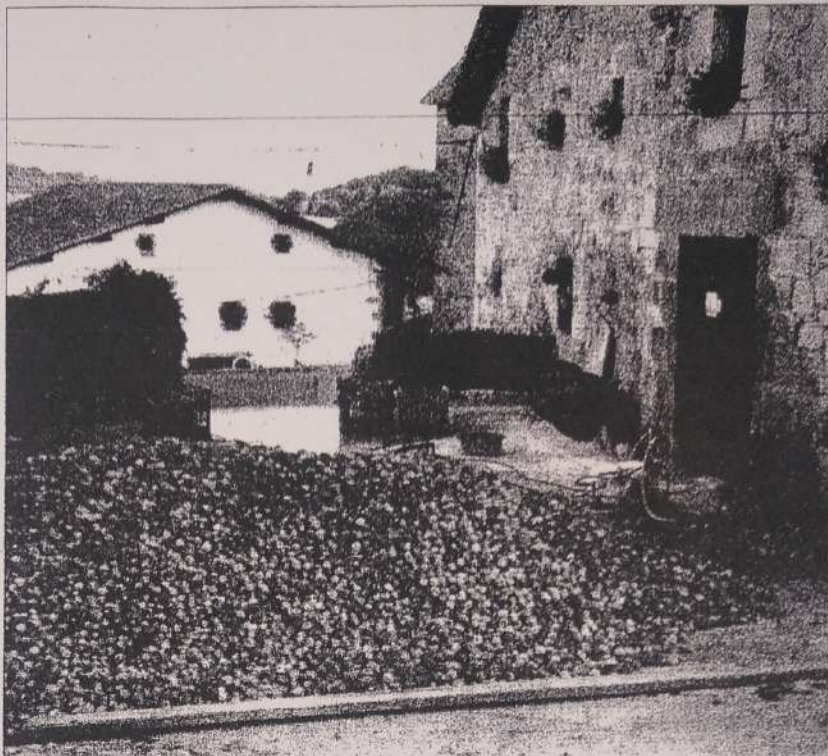
Elkarteko lehendakariaren hitzetan, «ezezagunak diren sagar asko dago: Udaresagarra, Anixesagarra, Burdintxea, Erixagarra, Eztixuria, Eztibeltxa... Gure inguruko sagarrak ekoitzi eta sagar hauek oinarri dituen sagardogintza bultzatu nahi dugu elkarte honetan biltzen garen ki-

“

Bertako sagarrari jatorrizko izendapena jartzea eta horrek eskatzen duen araudia garatzea nahi dute sagardogileek

deok. Tokian tokiko nekazaritza bultzatu eta nekazaritza honi esker bizia nahi dugu, besterik ez».

Etorrizunari begira, jatorrizko izendapena izanen lukeen sagar mota bultzatu nahi dute. Dagoeneko honetan ari dira lanean eta sagar motak aztertu, sagardotarako egokienak direnak hautatu eta landareen txertaketak egiten hasi dira, noizbait sagardotarako erabiltzeko asmoz. Izan ere, Nafarroako jatorrizko izendapena duen ardoaren azterketa egin ohi



Aldazko Martitxonea sagardotegian bertako sagarrak baino ez dituzte erabiltzen.

duen EVENA erakundearekin lanean hasi dira jada. Lehendabiziko aldiz, erakunde honek Doneztebeko Juansenea etxean sagastia landatu eta sagardoa egin du. «1.000 litro sagardo egin nahi dituzte. Iparraldeko sagardogile-

ak ere egitasmo honetan daude. Ardoarekin duten esperientzia guztia oso baliagarria izanen zaigulakoan gaude. Ardoarekin egin bezala, sagardoa egiteko jatorrizko sagarrak egokienak zeintzuk diren aditzera emango zaigu».

dio Jesus Angel Garciak. «Ardoarena ezezik, sagardoaren lurra ere badelako Nafarroa». Sagardogileen Elkarteko lehendakariak ondorioztatzen duenez.

Daniel MARTIRENA

A POR UNA SIDRA PERSONAL Y DIFERENCIADA

Lo cierto es que muchas personas pensaban que la sidra era cosa de los guipuzcoanos y que, desde los alrededores de Hernani, principalmente, se había importado a los otros territorios históricos de Euskal Herria lo del ¡xotx! Y por esto se creía que las sidrerías más genuinas eran las de Astigarraga y que el resto eran copias o clones mejor o peor logrados. Esto lo aclara Jesús Angel García, propietario de la sidrería Larraldea de Lekarotz: «La sidra ni es guipuzcoana, ni es asturiana, ni es galega, ni es bretona. La sidra es de donde se plantan los manzanos y en Nafarroa hace ya siglos que se cosechan manzanas».

En la actualidad, son cinco las sidrerías que se organizan en la Asociación de Sidrerías Productoras de Nafarroa: Sidrería Martitxonea en Aldatz, Txasenekko Borda y Behetxoneko Borda en Beruete, Larraldea en Lekaroz y Toki-Alai en Lekunberri. Tal y como subraya su presidente, Jesús Angel García, «el mundo de la sidrería en la provincia es mucho más amplio que éste, ya que hay más restaurantes o sidrerías que sin ser productoras sí venden sidra, que incluso funcionan como sidrerías y ofrecen su tradicional menú».

Ahora bien, nuestra actividad es lo que se denomina de ciclo cerrado, ya que de nuestros manzanos extraemos nuestras propias manzanas, de las que producimos nuestra propia sidra para luego venderla».

De hecho, según subraya el propietario de Larraldea, este auge de la sidra, que también se da en Nafarroa, «no hubiera sido posible si en nuestros caseríos se hubiera dejado de producir sidra, aunque fuera para consumo familiar». Tanto es así, que tal y como indica Jesús Angel García, la conservación de esta actividad económica ha supuesto su vez «la conservación de las manzanas genuinas y propias del lugar».

Por todo ello, una de las principales directrices y prioridades que en estos momentos se plantea desde la Asociación de Sidrerías Productoras de Nafarroa consiste en profundizar en la manzana autóctona. Por primera vez, este año estamos trabajando con la estación vitícola de Olite, AVENA, para que nos aconseje, igual que hacen con el vino, sobre qué manzana es más propia nuestra, para así poder producir una sidra personal y diferenciada», dice Jesús Angel García.



KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA

Betikoa noski

c/ Tajonar, 29 • Tfnos.: (948) 15 23 00 - 15 34 07

www.kaleangora.com

Pamplona