

# Sagardotegia Erriberan

Valtierra inguruko poligono batean, mendi artean, menu tradizionalaz, sagardo naturalaz eta bestelako berezitasunez gozaten ahal da, Bornax sagardotegian



UPELA ☉ Upel bat Bardeko irudiaren eta xistera baten azpian, Valtierrako Bornax sagardotegian. JON URBE / ARGAZKI PRESS

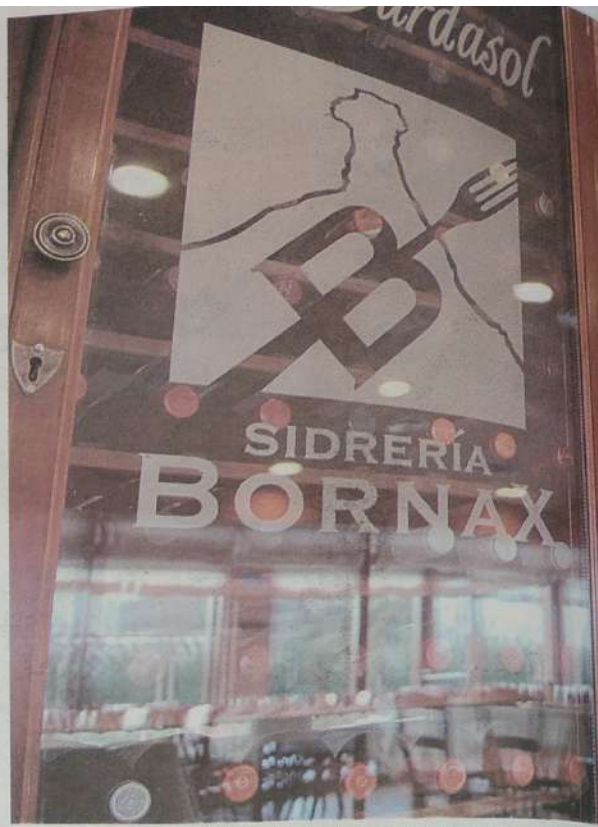
☉ Bornax, La Corraliza izeneko bide bat da, mendigain bateko ermitaraino eramaten duena, eta hortik hartu du izena Carmelo Pratek eta bere lagunek Valtierran zabaldu duten sagardotegiak. 2004ko urriaren 7an ireki zituen ateak Bornax sagardotegiak, eta bi urte hauetan, Erribera eta Euskal Herriko txoko guztietako jendea gerturatzen da sagardotegi tradizionalen giro atseginez gozatzera.

Duela urte mordo, Nafarroako Erribera aldean sagardotegi bat zabaltzeko ideia izan zuen Carmelo Pratek. Interesgarria iruditzen zitzaion Gipuzkoako eta Bizkaiko sagardotegien antzerako bat Nafarroako hegoaldekoentzat irekitzeko ideia, baina, nola ez, jendeak erotuta zegoela esaten zion.

Geroago, urteak pasatu ahala, ideia hura bere gogoan gordea mantendu zuen, azkenean, nolabait gauzatzeko aukera izan zuen arte.

Duela bizpahiru urte gertatu zen hori. Carmelo eta beste hiru lagun elkartu eta Erribera inguru horretan zerbait egiteko gogoazalduta zuten. Jatetxe bat zabaltzea izan zen lehen ideia. Baina Carmelok ez zuen batere argi: «Inguru honetan jatetxeak leku guztietan aurkitzen ahal direla esan nien, ez zitzaidala ideia hoberena iruditzen, eta, azkenean, sagardotegiarena proposatu nuen».

Dirudienez, ez zitzairen hain ideia makala iruditut. «Erabakia



SAGARDOTEGIA ☉ Upelak, txuletak eta jantokia, Bornax sagardotegian.

## Bornaxeko gutziak

- ☉ Txuleta.
- ☉ Antxumea.
- ☉ Pikillo piperrak.
- ☉ Zainzuriak.
- ☉ Alkatxofak saltsan txirlekin, foie-arekin edo urdaiazpikoarekin.

hartu baino lehen Donostiara joan ginen sagardotegi batzuk bisitatzea, eta azkenean ideia gustatu egin zitzairen», esan digu Carmelok.

## Jendearen erantzuna, oso ona

Bi urte hauetan jendearen erantzuna ezin hobea izan dela dio Carmelo Pratek, Bornaxeko jabeak. «Hasieran beldur ginen jendeak erantzungo ote zuen, baina lehen egunetik ondo joan da eta oso pozik gaude horrekin», dio Carmelok.

Bornax sagardotegian argi eta garbi ikusten den moduan, Erribera aldeko jendeak badaki nola funtzionatzen duten sagardotegiek, sagardoa nola edan behar den, zein den menu tradizionala, giroa...

Tuterako eta inguruko herrietako jende asko joaten da Bornax sagardotegira, Carmelo Pratek esan digunez. «Gehienak egonak dira Gipuzkoako, Bizkaiko edo Nafarroako iparraldeko sagardotegietan, eta badakite zertara datozen. Baina leku guztietatik dator jendea, zonaldeak eta baita Euskal Herri oso-tik ere».

«Nola hartzen dute iparraldetik Erriberara jaitsi eta sagardotegi bat aurkitzen duten euskal herritarrek? Ez al zaie sinesgaitza egiten?», galdetu diogu Carmelori: «Jende asko izugarri harritzen da, hemen paisaiarekin kontraste handia sortzen delako. Nafarroa hegoaldeko lurralde horrak dira, hori da ipa-

**TOLARÉ**

## Olaizola

SAGARDO NATURALA

URTARRILAREN 26TIK  
MAIATZA ARTE IREKITA  
Asteartetik larunbatera gauetz  
Larunbata eta jai egunetan eguerditan ere

Osñaga auzoa - Sakelekoa: 690 698 484 - 943 33 67 31 - HERNANI (Gipuzkoa)

**UXARTE**

SAGARDOGINTZA

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA  
Tel.: 94 630 88 15

Baserriko oillaskoa  
eta etxeko okela  
Sagardoa urte osoan  
txotx eran

**GIPUZKOAKO  
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako  
kortxoetan espezialista gara

Errekaxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

**MINA**

SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943 55 52 20  
20115 ASTIGARRAGA



### CARMELO PRAT

Bornax sagardotegiko jabea

«Eriberako jendea kalitatezko janariarengatik joaten da sagardotegira, ez sagardoarengatik»

«Jendeak erotuta nengoela esaten zidan Eribera aldean sagardotegi bat zabaltzeko ideia izan nuenean»

rraldeko jendeak duen inpresioa behintzat. Baina hemen, sagardotegia dagoen lekuan, zonalde berde bat dugu eta Donostialdetik jendea gertura-

tzen denean, zur eta lur gertatzen da».

Carmelok oso argi dauka Bornaxera gerturatzen den jendeak zer bilatzen duen. Gehienok pentsatuko genukeenaren kontra, Eriberako jendeak kalitatezko janaria bilatzen du gehien bat: haragia, eta parrillan erretako arraina. Iparraldekoek, berri, antxumea. «Hemengo jendeari ezin zaio antxumea eskaini, edozein egunetan beren etxeetan jan dezaketelako. Hemen, asko eta asko ehizan aritzen dira. Eriberako bati uso bat jartzen badiozu mahaian, aurpegira botako dizu, etxeko hozkailua usoz beteta daukalako».

### Beste sagardotegi batzuen etorrera

Bornax sagardotegia zabaltzeko beste sagardotegi batzuen etorrera ere ekarri du, baina Carmeloren esanetan, ez dira Bor-

naxen antzekoak, ez hain tradizionalak. Beren menuetan sagardoa ere eskaintzen duten jatetxeak omen dira.

Bornaxen sagardoa kopuru handietan ekartzen dute. Sagardoa bidoi batean sartzen dute gero upeletara eramateko. «Sagardoa Zubietatik ekartzen dugu, Gipuzkoatik».

### Menu tradizionala, menu berezia.

Sagardotegiko menu tradizionalaz gain badituzte janari eskaintza bereziak, denboraldien arabera. Barazki denboraldian, adibidez, zainzuriak, pikillo piperrak eta alkatxofak.

Alkatxofak Bornaxeko berezitasun bat dira, baina denboraldian bakarrik ematen dituzte. «Alkatxofak urte osoan jatea badago, baina izoztuak izaten dira. Guk denboraldian bakarrik ematen ditugu», azpimarratu du Carmelo Pratek.



CARMELO PRAT Bornax sagardotegiaren jabea, txuleten aurrean. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

**LA CASONA**  
Erretegia - Sagardotegia  
Pueblo Viejo - BARAÑAIN  
Erreserbak: ANA  
948 18 67 13

**EGYZKITZA**  
TOLARE SAGARDOTEGIA  
ERRETEGIA  
Usabal Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

**ISASTEGI**  
sagardotegia  
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - 20400 TOLOSA - Tel.: 943 65 29 64  
www.isastisagardotegia.com - tolare@isastisagardotegia.com