

Berriketan

◦ [Sagardoa](#)

Guneen egileak

Bisitatu

◦ [Amara Berri](#)◦ [Amara Zaharra](#)◦ [Añorga](#)◦ [Antigua](#)◦ [Bidebieta](#)◦ [Egia](#)◦ [Erdialdea](#)◦ [Gros](#)◦ [Herrera](#)◦ [Igeldo](#)◦ [Intxaurreondo](#)◦ [Loiola](#)◦ [Loiolako Erribera](#)◦ [Martutene](#)◦ [Miramon](#)◦ [Parte Zaharra](#)◦ [Zubieta](#)• [Paperekoa](#)

Sagardoa, itsasgizonen sendagaia

2012/06/14

[Gizartea](#), [Paperekoa](#)Nork [Maitane Aldanondo](#)

Euskal itsasgizonek sagardoarekin izan duten lotura historikoan oinarrituta, Sagardun Partzuergoak *Sagardoa eta itsasoa* bisitaldi turistikoa antolatu du



Euskaldunen eta itsasoaren arteko harremana aski ezaguna da. Itsasgizonek sagardoarekin zuten lotura, ordea, ez da horren jakina. Askorentzat ezezaguna izan arren, euskal itsasgizonen edarien artean nagusia sagardoa zen. Erdi Aroan herritarrak hornitzeko elikagai nahikoa ez zenez, itsasoan bilatzen hasi ziren euskaldunak. XVI. mendean, Amerikaren aurkikuntzak, hedatze ozeanikoa ekarri zuen; eta itsas abentura horietan modu nabarmenean parte hartu zuten euskal arrantzaleek. Ura usteldu egiten zenez, alkoholun edariak eraman ohi zituzten marinelek. Beste herrialdeetako itsasgizonek garagardo edo ardo kupelez betetzen zuten sotoa; euskaldunek, berriz, sagardoz. Antza, euskaldunena zen guztietan aukera egokiena. Egarria lasaitzeaz gain, sagarraren bitaminei esker, eskorbutoa eta bestelako infekzioak izatetik babesten baitzituen. Ziurrenena sagardo hura ez zen egungoaren berdina, urarekin nahastua, baizik.

Itsasora zabaltzearekin batera, lurraldean beste iraultza bat ere izan zen, sagardoaren ekoizpen industrial, hain zuzen ere. Urte askotan Ternuara itsasgizon andana joan zen, eta batez besteko, hiru bat litro edaten ziren egunero. Zortzi edo bederatzi hilabeteko kanpaina baterako itsasontzi

Bertan batean 50.000 litro sagardo eramatera iristen ziren. Horiek hemen ekoizten ziren, eta Pasaian izaten zuten itsasoratzeke abiapuntua.

Aquariuma eta badia, aukeran

Euskal Herrian sustraitutako eta euskal izaeraren zati diren horrelako pasarte eta bitxikeri historikoak oinarri ditu Sagardoa eta Itsasoa ekimen turistikoak. Sagardun Partzuergoak, Aquarium eta Albaolarekin elkarlanean, osatu duen eskaintza turistikoari esker, bi elementu hauen arteko lotura modu berezian ezagutzeko aukera izango dute bisitariak. Astigarragako Sagardoetxean hasiko dute irteera. Euskal Herriko sagardo kultura ezagutu eta bertan murgilduko dira sagardotegiko ohiko menua dastatuz. Bakailaoa, txuleta, gazta, intxaur eta sagardo artean, sagardotegien munduko istorio eta bitxikeria guztien berri izango dute. Bazkalostean, berriz, euskal kostarekin duen lotura historiko horretan murgiltzeko bi aukera dituzte: Donostia edo Pasaia.

Hirira etortzea erabakitzen dutenek, kaiaren amaieran, Ciudad de San Sebastian katamarana zain izango dute. Kontxako badian barrena nabigatu ondoren, Aquariumean bisita gidatua egingo dute. Euskal arrantzale eta baleazaleen historian sakondu eta itsasoko sekretuak ezagutzeko parada izango dute bertan. Pasaia aukeratzen dutenek, berriz, ontzi tradizional batean ibiliko dira bertako badian. Jarraian, Ondartxo Itsas Kulturaren Zentroa bisitatuko dute. Bertan, garai batean sagardo kupelak eramanez itsasoak zeharkatu zituzten ontzien prototipoak ikusiko dituzte.

Ibilaldia prestatzeko ikerketa sakona egin dute. Bildutako informazioa eta ezagutza Sagardoetxea museoan jarri dute eskuragarri modu erraz eta argian. Ekimena Sagardunek sortu duen Sagardoaren lurraldea marka turistikoaren lehen emaitza da. 2003an sortu zen erakunde publiko-pribatuasagardoaren kulturari lotutako turismoa sustatuko du aurrerantzean. Atzo Aquariumean aurkeztu zuten, eta Sagardunen presidente Andoni Garciak azaldu zuenez, “eskualdean sagardoak duen garrantzia eta gure identitatea zabaltzea helburu du”; eta bertako balioak, kultura, bizimodua, gastronomia... partekatzea gonbidatu nahi dituzte turistak. Prestatutako eskaintza osoaren berri www.sagardoarenlurraldea.com webgunean.

Etiketak: [aquarium](#), [itsasgizonak](#), [itsasoa](#), [Sagardoa](#), [ternua](#)

Iruzkinak



Erabiltzailea

Pasahitza

Hasi saioa

[Izena eman](#) Berriketan.

.