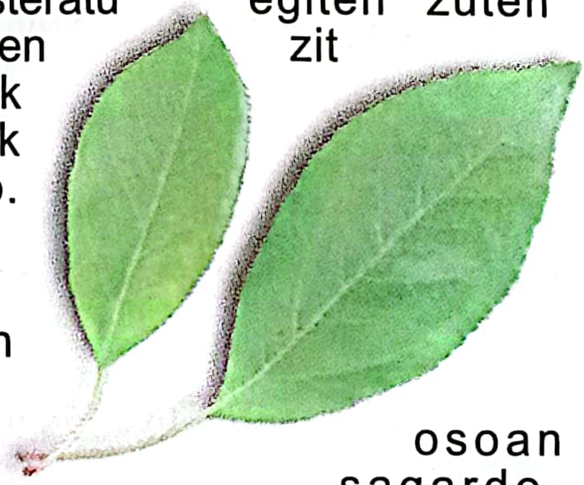
Bizkaiko Sagardoa

Sagardoa pixkanaka-pixkanaka berreskuratzen ari da Bizkaiko etxeetako mahaietan eta jatetxeetan galdutako lekua. Urrats geldoak, baina sendoak emanda, Bizkaiko baserritarrak berriro hasi dira nektar hori egiten, nektar horrek inork ez bezala bateratzen duelako sagardotarako sagar-barietate desberdinek ematen duten gozotasuna, garraztasuna eta mingostasuna.

Bizkaia sagarrondoz beteta zegoen. Lege zorrotzak zituen, sagardoarekin iruzur egiten zuena edo sagarrondoak hondatzen saiatzen zena zigortzeko. Izan ere, foruen arabera, hiltzera zigortuta zegoen sagardoz betetako Kupela apurtu edo husten zuena. Era berean, herbesteratu egiten zuten bostetik gora sagarrondo hondatzen zituena. Nolanahi ere, sagarrondoak desagertuz joan ziren, landa horiek artoa, patata, babarrunak, etab. landatzeko erabiltzen hasi zirelako.



Gure gastronomi gozamen eta atseginerako, sagardotegi ugari zabaldu dira Bizkaiko Jaurerri osoan zehar. Ohiko sagardotegietako sagardo-kupelak eta janaria eskaintzen dituzten jatetxe xumeak dira sagardotegiak. Halaber, Txotxaren giro apartaz gozatzeko aukera dugu sagardoa egiten duten Bizkaiko baserrietan.

<u>Bizkaiko Sagardogileen Elkartea</u>k ohitura hori eta hain osasuntsua den edariarekiko zaletasuna berreskuratu nahi ditu, goi-mailako kalitatea duen produktua eskainita.

La Sidra Vizcaína

Poco a poco la sidra va recuperando, en Vizcaya, el sitio perdido en mesas hogareñas y "casas de comidas" y a pasos lentos, pero firmes, vuelven los baserritarras vizcaínos a elaborar ese néctar que conjuga como ninguno, el dulzor, la acidez y la amargura que proporcionan lasdiferentes variedades de manzanas sidreras.

Vizcaya fue un mosaico de manzanos; tuvo rígidas leyes para quien intentase trampear con la sidra u osase estropear manzanales - podía ser condenado a muerte, según los fueros, quien rompía o vaciaba una Kupela llena de sidra, así como a el exilio, a quien destrozara más de cinco manzanos - pero fueron desapareciendo los manzanos para ser utilizadas las campas con maíz, patata, alubias, etc.,...

Para nuestro gozo y deleite gastronómico se ha inaugurado por todo el Señorío de Vizcaya "sidrerías" - sencillos restaurantes con Kupelas de sidra y menús que nos acercan a la tradicionalidad sidreria y también podemos ya disfrutar, en caseríos vizcaínos con elaboración propia, del ambiente único del Txotx.

La Asociación de Sidreros de Bizkaia esta trabajando para, con un producto de alta calidad, recuperar esta tradición y el gusto por esa sana bebida que es la sidra.

BIZKAIKO
SAGARDOA