



Sagardotegi zahar baten itxura emango diote aurten ere guneari. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

Kulturatik ere asko du

Sagardoaren kulturaren jatorrira bidaiatu, eta aurtengo sagardo berria dastatzeko aukera emango dute Gipuzkoako sagardogileek Donostian

Julen Aperribai

I Sagardo denboraldiari ekiteko ia bi hilabete falta zaizkien arren, sagardogileak euren urte osoko lanaren fruituak erakusteko gogoz direla iradokitzen du bihartik aurrera, lau egunez, Donostian egingo den Sagardo Apurua festak. Sagardotegi zahar bat eraikiko dute bulebarrean, denboraldi-aurrea girtzeko.

Bisitariei aisialdirako eta sagardo berria dastatzeko aukera ematek harago, festari beste zentzu bat ere eman nahi diote antolatzaileek. Gipuzkoan eta, bereziki, Donostiako inguruetan sagardoak izan duen garrantzia nabarmendu nahi dute. Sagardoaren kultura «sustatu» nahi dute, eta jendeari «Gipuzkoa sagardoarekiko lotura estua izan duen herrialde bat dela» erakutsi, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko Amaia Zubeldiak azaldu duenez. Hiriburuko edari nagusia, garai batean, sagardoa zela, eta sagardotegiak nonahi zeudela gogoratu du.

Historia gogoratu, eta, urte hauetan guztietan aldaketak izan baditu ere, gaur ere sagardoaren kulturak bizirik jarraitzen duela erakusteko aprobetxatuko dituzte,

te sagardogileek azokak iraungo duen bost egunak. Sagardotegiek, ateak ireki aurretik, sagardo berria dastatzera gonbidatu ohi zituzten herritarrek aspaldi. Ekitaldi horri deitzen zioten *Sagardo apurua*, eta terminoa berreskuratu nahi izan dute. Ekitaldi hura bera ere egingo dute ostegunean, egitasmoaren azken egunean. Euskal Herriko hainbat herrialdetako sagardogileek hartuko dute parte, eta haien sagardo egin berria dastatzeaz gain, sasoi berriaren inguruko informazioa jasoko dute bertaratzen direnek. Hirugarrenengo saioa izango da aurtengoa, baina Donostiako Bulebarrean egingo den lehenengoa. Urtetik urtera, «geroz eta arrakasta handiagoa» duela adierazi du Zubeldiak.

Ekitaldi ugari

Egitarau zabala atondu dute, egunero ekintza nagusi bat izango duena. Bihar, 13:00etan egingo dute sagardotegiaren inaugurazio ekitaldia. Aurrez, baina, sagardo berria ekarriko dute Astigarragatik Donostiara. Garai batean egiten zuten bezala, Urumea ibaian barrena eramango dute, ala izeneko ontzietan. Santa Katalina zubiaren ingurura iristean, barrikak lehorreratuko dituzte,

eta idi pare batek eramango ditu bulebarrera.

Ekitaldi nagusia egunetik egunera desberdina izan dadin ahalegindu dira antolatzaileak, betiere sagardoarekiko lotura galdu gabe. Sagardoari gibelerako bidea leuntzeko, hiriko ostalarien pin-txoak dastatzeko aukera izango dute bisitariek astelehenean. Herri kirolen desafioa egingo dute astearte goizean, eta arratsaldean, berriz, sagardoaren eta itsasaren arteko harremana orain arte ezagutu gabeko modu batean erakutsiko dute: La Perla zentroarekin elkarlanean martxan jarri duten egitasmoa aurkeztuko dute. Asteazkenean ere itsasoa presente egongo da, San Juan baleontziaren pieza bat zuzenean landuko baitute sagardotegian Pasaia (Gipuzkoa) Albaola Itsas Faktoriako kideek. Horrez gain, sagardo dastatzea, Irizar Ostalari-tza Eskolaren Show Cooking erakustaldia eta bertako produktuz osatutako azoka izango dira eguneko ekitaldiak. Sagardotegia 11:00etatik 14:00etara izango da zabalik goizetan, eta 17:00etatik 20:00etara, arratsaldeetan.

Sagardo Apurua

Bihartik ostegunera, Donostiako Bulebarrean.