

Si te pasan
de 20 a 30 gigas
sin subir el precio,
se nota.



Descúbrelo

0:20 / 0:

2024 URT. 12

Lekarozko sagardotegia berriro zabalik, bailarako gazteen ekimenez

Jo ala Jo kultur elkarteko kideek kooperatiban antolatu eta berriro zabaldu dute Larraldea sagardotegia. Baztango sagarrarekin egindako sagardoa eta Nafarroako produktuekin osatutako menua eskainiko dute, datorren ostiraletik aurrera.

J.S.
LEKAROZ

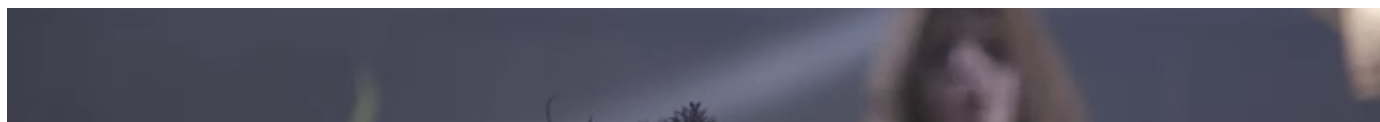




Belaunaldi berriak, lanerako prest: Marijo Indabere eta Lur txikia, Oianko Garde eta Xabi Torres. (GARA)

Larralde sagardotegia aski ezaguna da Baztanen eta Nafarroa osoan. Hogeita hamar urte zeramatzan zabalik Lekarozen eta bere nagusia, Jesus Angel Garcia, erretiroa hartzeko asmoarekin zebilela jakitean, Baztango Jo ala Jo kultur elkarteko kideek berarekin harremanetan jarri eta negozioaren eskualdatzea adostu zuten. Jabe berriaren eskuetan, iaz berrireki zituen ateak, eta aurten, lehen aldiz, Baztango sagarrarekin egindako sagardoa eskainiko dute.

PUBLICIDAD



Proiektu berria abian jartzeko, Eztibeltza Kooperatiba sortu dute, hamalau kidez osatua, tartean sagardotegian lanean ari diren hiru kideak: Oianko Garde Jaunsaras, Xabi Torres Letona eta Marijo Indabere Otxandorena. Hirurek gertutik ezagutzen dute sagardogintzaren ofizioa, Jo ala Jo kultur elkarteko kideak baitira. Elkarrekin Arizkongo Gamioxa -hiru ardatzetako dolare barroko ikusgarria- berri zuten orain dela hogeita urte eta geroztik urtero martxan jartzen du, modu horretan Baztango sagarraren eta sagardoaren inguruko kultura ezagutarazteko.

Orain, afizioa ofizio bihurtu dute eta beren ogibide berria sagardogintza dela esan daiteke. Horretarako, hainbat inbertsio egin behar izan dituzte Larraldean, batez ere sukaldea berritzeko eta produkzio sistemak gaurkotzeko (dolare pneumatiko berria, kupeletako hotza mantentzeko sistema...). Horrekin batera, ostalaritzaren eta merkatuen inguruko xehetasunak ikasi behar izan dituzte, lehengo bezeroak mantendu eta berriak aurkitzeko.

ANTZINAKO SAGAR MOTAK

Baina horrek ez ditu kultur zabalkunde lana ahaztera eraman. Alde batetik, Gamioxa dolarera bisita gidatuak egiten jarraituko dute, bertan Baztango sagardogintzaren historia ezagutzera emateko. Eta, bestetik, antzinako sagar mota desberdinak berreskuratzeko lanari eutsi diote. Xabier Torresek azaldu duen bezala, «hemen, Baztanen, tradizio handia dago sagarraren inguruan eta, zaharrenei galdetuz, hogeita bost bat sagar mota berreskuratu eta horietako batzuk txertatu ditugu gure sagastia osatzen joateko».

Sagasti horrek behar adina sagar eman bitartean, bailarako baserritarrekin egin dituzte tratatuak Larraldeko kupelak betetzeko, eta aurten 30.000 sagardo litro inguru egitea lortu dute, Lekaroz, Arizkun, Azpilikueta, Elizondo eta Iruritan jasotako sagarrekin; guztiak ekologikoak. Datozen urteetan ere, dagoeneko utzita dauden sagasti zaharrak garbitu eta zaintzearen truke bertako sagarra eskuratzen jarraitu nahiko lukete.

Sagardogintza lanak auzolanean egin dituztela nabarmendu du Oianko Gardek. «Bilketa eta jotze garaian hamarka lagun elkartu gara hemen. Beraien laguntzarik gabe ezinezkoa litzateke proiektu hau aurrera eramatea».

IREKIERA OFIZIALA

Inaugurazio ekitaldia datorren ostiralean izango da, urtarrilaren 19an, 14.00etan, eta bertan emango zaio irekiera Nafarroako sagardotegien denboraldiari ere. Ohikoa denez, herrialdeko pertsona ezagunak elkartuko dira bertan eta ez da faltako kirikoketa festa, Jo ala Jo elkarteak Euskal Herri osoan ezaguna egin duen Arizkungo sagarra jotzeko ohitura oinarri duena.

Kupeleko denboraldia maiatzera arte luzatuko dute, ostiral, larunbat eta igandeetan - astegunetan taldeentzat ere zabaldu dezakete-, eta ohiko menua eskainiko dute: txorizo egosia, bakailao-tortilla, txuleta, gazta, intxaurrak, irasagarra eta kafea, guztiak inguruko ekoizleek eginak.

Oianko Gardek produktuen «zero kilometro» izaera nabarmendu du. «Txorizoa Nafarroakoa da, arrautza, gasna eta intxaurrak Baztangoak dira, bakailaoa eta barazkiak bertako arrandegietan erosten ditugu, haragia ere behi pirenaiko edo frisoiena da eta irasagarra guk egindakoa da».

Txotx denboraldia bukatzen denean, sagardoa botilaratu egingo dute eta bailaran zein herrialde osoan saltzen hasiko dira «Hemen, Baztanen, ostalaritzan, nekazaritza turismo etxeetan eta denda txikietan saltzen dugu, eta salmenta zuzena ere egiten dugu. Hemendik kanpo, Iruñerrian ere saltzen dugu, batez ere ostatuetan, dendetan eta lehendik bezeroak ziren zentro komertzial batzuetan ere bai». Nafarroatik kanpo, Ipar Euskal Herrira eta Errioxara ere iristen da Larraldeako sagardoa.

aurten 30.000 sagardo litro inguru egitea lortu dute Lekaroz, Arizkun, Azpilikueta, Elizondo eta Iruritan jasotako sagarrekin, guztiak ekologikoak.



PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA

Zer kontatu genuen gaurko egunez?

ARTEFAKTUA

1977 ETORKIZUNA
1999 EGUNIK
2024 EGUN



Klikatuenak



La expectativa sobre EH Bildu crece 20 puntos en ocho meses 🔑



EH Bildu ganaría las elecciones en una pugna reñida a varias bandas 🔑



Contundente varapalo a la gestión de PNV y PSE durante la última década 🔑



Estallan el Challenger y la relación de Urkullu e Ibarretxe 🔑



Pello Otxandiano aboga por un «giro copernicano» en política económica 🔑
