

Malum Rex Sagar Bar Astigarragan zabalik

Euskal Herriko eta kanpoko sagardo ugariz, parrillan prestatutako haragiz zein barazkiz, eta gastronomia tradizionalaz eta modernoaz goza daiteke Malum Rex sagar tabernan.

Malum Rex Sagar Bar munduko lehen sagar taberna da. Egitasmo berritzailea, sagardoaren inguruan lagunekin edo familiarekin une ahaztezinak bizitzeko ezin hobea. Malum Rex sagar tabernan Euskal Herriko eta nazioarteko sagardo ugari dasta daitezke eta otordu ederrak egin, giro atseguinean. Astigarragan (Gipuzkoa) dago, Petritegi bideko 6. zenbakian.

Sagar Bar kontzeptu gastronomiko berri bat da. Bertan, txorrotan anitzeko barra eta *Sagardoen Aldare Handia* nabarmentzen dira, non bezeroek Euskal Herriko eta nazioarteko berrogei sagardo mota baino gehiago dasta ditzaketan, txorrotetatik, eta botilatik eta latatik ere bai. Sagardo mota ugari: sagardo arinak, apardunak, izotzezkoak, lupuludunak, destilatuak...

Euskal Herriko sagardotegi edo ekoizle hauen sagardoak daude: Petritegi, Bizio, Errebelde, Kuartango, Zelaia, Oiharte, Zapiain eta Bordatto. Eta kanpoko hauek: Oliver's (Erresuma Batua), Floribunda (Italia), Ferme de L'Yonniere (Frantzia) eta Brutes (Suedia).

Malum Rex Sagar Bar «lokal atseguina, alternatiboa, berritzailea eta jatorra da», bultzatzaileek azpimarratu dutenez, non bertako produktuen kontsumoa eta sagardotegiko kultura uztartzen diren. Euskal Herriko eta kanpo-



SAGAR TABERNAN. Lagun batzuk, zenbait sagardo mota dastatzen, giro ederran, Astigarragako Malum Rex Sagar Bar lokalean. PETRITEGI

ko sagardoez gain, parrillan prestatutako jaki bikainak eskaintzen ditu, haragijale zein beganoentzat, eta gastronomia tradizionalaz eta modernoaz goza daiteke.

SAGARDOAREN KULTURA, MODU BERRITZAILAN

Malum rex latinezko esamoldea da eta *sagarraren erregea* da bere esanahia. «Sagardoa botilaratutako kultura da», Andoni Luis Aduriz sukaldari ezagunak esana. Kultura hori modu berritzailean gozatzeko leku aparta da Malum

Rex Sagar Bar, sagardoa baita bertako protagonista nagusia.

Sagar taberna sortzeko ideia Ainara Otañok eta Jon Torrek, Astigarragako Petritegi sagardotegiko familiaren bosgarren belaunaldiko kideek, azken hamar urteotan munduan zehar egin-dako bidaietan sortu zen. Bidaia horietan sagardoa ekoizten duten eta joera gastronomikoak zabaltzen dituzten hainbat herritara eta eskualdetara joan dira, hala nola Alemaniara, Ingalaterrara, Frantziara, Asturiasera, Bartzelo-

nara, Madrilera eta Ameriketako Estatu Batuetara. Ekoizleekin egon dira, haien lana bertatik bertara ezagutzeko, nazioarteko azoka eta lehiaketetan parte hartu dute eta sagardoa kontsumitzeko modu desberdinak aurkitu dituzte: *cider bar*, *steck house*, *tap-room*, eta abar.

Lehenik eta behin, etxean produktua dibertsifikatzeko ideia sortu zen, eta, ondoren, kontzeptu gastronomiko berri bat sortzearena, sagardo gama berri hori ikusarazi eta gozatu ahal iza-

teko. Horrela, Ainara Otañorekin eta Jon Torrerekin batera, Petritegi sagardotegiko lantaldearen lanari esker, Malum Rex Sagar Bar proiektua gauzatu da, aipatu ikuspegi eta ideien bidetik.

Ariadna Pereira da Malum Rex Sagar Bar lokalaren arduraduna. Eskarmentu handia du Donostiako ostalaritzan, «eta ikuspegi gazte eta freskoa eman dio kontzeptuari». Ioritz Otaño Petritegi sagardotegiko familiaren seigarren belaunaldiko kidearen ekarpena, berriz, sagardogintzaren sektorean duen eskarmentu handia izan da, ikuspuntu gaurkotuarekin. Halaber, Argoitz Otañok, Ioritzen anaia eta Petritegi sagardotegiko enologoak, sagardoei buruzko ezagutza eta produktuen dibertsifikazioaren inguruko jakintza ekarri dio proiektuari.

Malum Rex Sagar Bar proiektua inguruko hainbat enpresaren laguntzarekin eraman dute aurrera. «Malum Rex ez litzateke posible izango bertako enprekin egin-dako aliantzarik gabe, bai sormenari eta *branding* edo markaren kudeaketari dagokienez, bai arkitekturen eta aholkularitzaren gastronomikoari dagokienez».

Malum Rex Sagar Bar, urritik maiatzera, asteazkenetik igandera zabalik dago. Taberna eguerditik gauerdira dago zabalik, eta hauek dira otorduetarako tarteak: 13:30-15:00 eta 20:00-22:00. Ekainetik irailera, berriz, astelehenetan bakarrik egongo da itxita. Astearteetan, taberna 16:00etatik gauerdira dago zabalik, eta, asteazkenetik igandera, eguerditik gauerdira bitarte. Astearteetako otorduak 20:00-22:00 bitarte dira, eta, asteazkenetik igandera, 13:30-15:00 eta 20:00-22:00 bitarte.

Otordu bat erreserbatzeko, 943-47 26 13 telefono zenbakira jo daiteke, edo mezu bat bidali reservas@malumrex.eus helbide elektronikora. ●

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: malumrex.eus

*Sagarkultura 1526
Astigarraga*

Petritegi

