BERRIA
Asteartea, 2023ko urtarrilaren 17a

OTORDU EDERRAK SAIZAR SAGARDOTEGIAN

Sagardo eta jaki bikainekin, otordu ederrak egin daitezke Saizar sagardotegian. Horrela, Parrilla Lehiaketa Nazionalaren irabazlea izan da San Sebastian Gastronomika ekitaldian.

Giro atseginean, sagardo eta jaki bikainez goza daiteke Usurbilgo (Gipuzkoa) Saizar sagardotegian otordu bat eginez gero. Esaterako, parrillan egindako haragiaz. Horren ispilua da Saizar sagardotegia San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country ekitaldian antolatutako XIII. Parrilla Lehiaketa Nazionalaren irabazlea izan dela. Urriaren 5ean, Donostiako Kursaaleko terrazan egin zen lehiaketa, eta Ramon Lertxundik, Saizar sagardotegiko parrilleroak, jaso zuen saria.

Parrillan prestatutako haragiaren kalitatea, prestatzeko modua eta txuletaren testura eta zaporea aintzat hartu zituzten epaimahaikideek saria Saizar sagardotegiari ematean. Discarlux enpresak ekoizten duen haragia da, lehiaketan haragirik onenaren saria jaso zuena.

Sariarekin pozik dira Saizar Sagardotegian, Napo Lertxundik azaldu duenez, lehiaketa garrantzitsua baita: «Hasieran, plazer eta poztasun izugarria emaitzaren jakinarazpena jasotzen duzunean, *subidoi* bat baita... parte hartzaileen maila oso handia delako eta faktore askok esku hartzen dutelako. Gero, pixkanaka-pixkanaka, lortutako sariaren jakitun zara, eta orduan lasaitasun handia sentitzen duzu sari hori lortzeko jarri duzun ahalegin eta gogo guztia sarituta ikustean».

Sariak izan duen oihartzun handia jadanik nabaritzen ari dira Saizar sagardotegian: «Harrigarria da, eta ez duzu imajinatzen lortzen duen oihartzuna. Zorionak alde guztietatik, erreserbak izugarri igo dira. Penintsula osotik deitu digute mahaia eskatzeko. Egia esan, oso pozik gaude».

Txuleta parrillan prestatzeko moduarengatik ez ezik, beste alderdi batzuk ere kontuan izan zituzten lehiaketako epaimahaikideek saria Saizar sagardotegiari ematean: «Gauza asko kontuan hartu behar dira. Discarlux enpresarekin dugun ulermen ona arrakastaren gakoa izan zela uste dut. Talde ona egiten dugu. Konfiantza, urte askotako harreman ona, eta, batez ere, komunikazio ona dugu gure artean. Aurkeztu behar genituen haragien bilakaeraren berri ematen zigu-ten une oro. Discarlux enpresako Jose Portasek berak kontrastatu zuen Ramon Lertxundirekin, Saizarreko parrilla jolearekin, eta fiabardura txikitan aholkatzen nion lantzean zer izan behar zuen gogoan. Gure haragi motarekin, lehengaia oso ondo leunduta eduki behar genuen, txingarra homogeneoa eta ezin hobea temperaturan, eta denbora gutxiago eman behar genion egiteko, bere zuhurtasuna areagotzeko eta bere zaporeak goraipatzeko».

Napo Lertxundi, sagardoa upel batetik zerbitzatzen. SAIZAR

Ramon Lertxundi, txuleten ondoan. SAIZAR

> «Sagardo garai berria itxaropentsu dator, jendeak sagardotegirako gogoa du»
>
> **NAPO LERTXUNDI**
> Saizar sagardotegiko arduraduna

90 eguneko beratze haragi hautatuak ziren. «Beren ederta-sunagatik, beren koloreagatik, beren gantz zahartuagatik ikusmenean atentzioa ematen zizuten haragiak. Ikusgarriak ziren, ikusizko ikuskizun bat zen. Ramon, nire anaia, adi-adi egon zen. Denbora begiekin neurtzeko bertutea du. Izugarri zehatza izan zen, eta primerakoa parrillan burututako lana».

TXOTX GARAIA

Urtarrilaren 10ean, Usurbilgo txotx garaiaren irekiera ekitaldia Saizar sagardotegian egin da. Sagardo garai berrian, urtero bezala, espero dute jende ugari joango zaiela sagardotegira otordua egitera. «Sagardo garai berria itxaropentsu dator; murrizketarik gabe, uste dut jendea gehiago animatuko dela... jendeak sagardotegirako gogoa du».

2022ko sagar uztarekin sagardo ederra ekoitzi dute Saizar sagardotegian. «Aurtengo sagardoa oso ondo dago, ondo egituratuta, gorputzarekin, usain zitrikoekin eta ahoan oso atsegina, uzta oparoa izan ez arren».

Izan ere, beste sagardogile askori gertatu zaien bezala, ez dute sagar kopuru handia jaso 2022an. «Uzta oso eskasa izan da sagar kopuruz. Horregatik, sagardogile gehienok sagarra ekarri behar izan dugu kanpotik ohiko ekoizpena osatzeko. Baina kanpoan ere sagar eskasia zegoenez, eskariak lehengaiaren prezioa igoarazi du, beira ere igo da, kartola...».

Alpagarria da Saizar sagardotegiak menu berezi bat eskaintzen duela Parrilla Lehiaketa Nazionaleko irabazlea izan den haragiarekin. «Egunero, menu berezi bat dugu, haragi irabazlea eskaintzen duena, nahi duen orok goza dezan. Heltze luzeko haragiak dira, zapore sendoagoa dute, haragiaren zapore handiagoa dute, eta hektu gabeko haragia baino samurtasun, mamitasun eta usain askoz handiagoak lortzen dituzte».

@ Informazio gehiago bilduko nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: **www.aldrassaizar.com**