

## Steilas escenifica en las calles de Iruñea el «vía crucis» del PAI

GARA | IRUÑEA

Steilas escenificó ayer en Iruñea un vía crucis «para visualizar la carga que supone el programa PAI (Programa de Aprendizaje de Inglés) en las escuelas de Nafarroa durante sus diez años de aplicación».

Steilas explicó que el PAI es un programa que el Departamento de Educación «impuso hace una década, que muchos centros tuvieron que acatar»; y advirtió de que «es evidente que el programa no funciona porque está mal diseñado y no hay medios suficientes para sacarlo adelante».

«No hay una revisión real en los centros para ver si quieren continuar impartiendo el PAI, y donde sí la ha habido, el Departamento ha impuesto su criterio por encima de la autonomía del centro aunque estuviera perfectamente argumentado el fracaso del programa. No vamos a sufrir más en silencio», añadió.

Y recordó que el PAI se aplicó «asegurando que mejoraría el nivel de inglés del alumnado, sin perjudicar al resto de asignaturas, pero era mentira», ya que el nivel alcanzado «no es suficiente para desarrollar los contenidos de las materias». «Se ha acreditado con un C1 a docentes con un B2 de manera transitoria, se han hecho esfuerzos extraordinarios en formación y metodologías, pero no cuajan».



Ander Gonzalez sukaldaria, sagardoaren denboraldi berriaren aurkezpenean.

Jon URBE | FOKU

## Kupelarik gabeko eta uzta txikiko sagardo denboraldia hasi da

Gipuzkoako sagardo-denboraldia aurtengo uzta urrira egokitu beharko da. Aurreko ekitaldiko uztaren herena ekoiztu da oraingoan. Co-

vid-19ak eragindako egoera dela eta, gainera, sagardoa pitxerrear edan beharko da eta ez kupeletik zuzenean, ohikoa den bezala.

GARA | ASTIGARRAGA

Sagardoaren Lurraldea erakundeak atzo aurkeztu zuen sagardo denboraldi berria Astigarragan, Ander Gonzalez sukaldari eta «A bocados» ETBzko saioaren aurkezlea gonbidatuta.

Ekitaldian tokiko eta EAEko agintariek parte hartu zuten, hala nola Xabier Urdangarin Astigarragako alkate eta Sagardun Partzuergoko lehendakariak, Javier Hurtado EAEko Turismo sailburuak eta Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendariak.

Jakitera eman zutenenez, 2020ko uztak 8 milioi litro sagardo eman ditu, eta horietatik 2 milioi inguru sagar autoktonoekin. Euskal Sagardoa jatorri izenak 1,2 milioi litro ekoizti ditu, 48 sagardotegik prestatuak; Gipuzkoako 42k, Bizkaiko 14k eta Arabako bik. Uzta txikia izan da, jatzkoaren herena, baina aurtengoa «izaera eta gorputz handia» ditu, Sagardoaren Lurraldeak jakinarazpen batean ziurtatu zuenez.

2021eko denboraldia ireki duen sagardoak kolore horixka dauka, fruta-ukituak ditu, «txinparta fina du eta ahoan biribila

### IZAERA

Uzta txikia izan den arren, aurtengo sagardoak «izaera eta gorputz handia» ditu. Kolore horixka dauka, fruta-ukituak, «txinparta fina du eta ahoan biribila da», eta «konplexutasun handiko sagardoa da, bilakaera ahalmen handikoa».

da», eta, horrez gain, «konplexutasun handiko sagardoa da, bilakaera ahalmen handikoa».

### Uzta txikia eta pitxerrear

Sagar ekoizpena aurreko urtekoa baino txikiagoa izan da, udako lehortearen, eguzki kolpeen eta karpokapsak eragindako kalteen ondorioz. Orobat, sail askotan fruituen tamaina normalean baino txikiagoa izan da.

Guztira, jatorri izenaren babespeko sagar ekoizpenerako 2 milioi kilo inguru bildu dira, 480 hektareatik eta EAEko 248 sagar-ekoizlerenak.

Urdangarinek azaldu zuenez, «pandemiak markatutako sagardotegien ohiz kanpoko» aurtengo denboraldi honetan «atzera begiratu eta ohitura batzuk berreskuratzea» erabaki dute. Hala, Donostiatik Astigarraga tranbian joaten zireen herritarrek egiten zuten bezala, sagardo berria edalontzi eta pitxerretan hartuko da. Pitxerretan zerbitzatuko da, beraz, covid-19a ez zabaltzeko mahaikide guztiak eserita egon daitezke.

Bestalde, Javier Urdato Turismo sailburuak nabarmendu zuenez, aukera egokia da «bisitariek esperientzia gastronomiko eta kulturaleraz gozatzeko».

**OYARBIDE**  
SAGARDOTEGIA

Ostegunetik igandera  
bazkariak ematen ditugu

*Egin zuen erreserba!*

Oiarbide Baserria.  
ASTIGARRAGA • T. 943 55 31 99

**R. ZABALA** Tolare Sagardotegia  
Golburu Auzoa 5, Aduna, Gipuzkoa.  
T. 943 69 07 74  
[www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)