

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



Descúbrelo

0:20 / 0:

2024 URT. 12

Petritegi, berrikuntza eta jasangarritasunaren bidetik

Astigarragako Petritegi sagardotegian ilusioz ekin diote aurtengo denboraldiari. Euskal Sagardo kantitate handienetakoa egiteaz gain, pauso berriak eman dituzte berrikuntzaren eta jasangarritasunaren bidetik.

J.S.
ASTIGARRAGA





2024 denboraldirako berrikuntza nagusia latan ontziratutako sagardoak dira. (GARA)

Ainara eta Argoitz Otaño buru dituen ekoizpen taldeak milioi bat litro zuku egin dituzte honetan, Petritegik merkaturatzen dituen erreferentzia guztietarako: sagardo naturalak, apardunak, modernoak eta sagar ekologikoaren zukuak.

Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duten sagardoak %100 bertako sagarrekin ekoiztu dituzte, noski, eta gainerako erreferentzietarako ere sagarren %70 bertako hornitzaileena erabili dute.

Euskal Sagardoa zigilua duten sagar-bakarrekin dagokienez, bertako sagar moten aldeko apustua egiten jarraitu dute, txalaka, goikoetxe eta urtebi txiki motak erabiliz. Aurten, berritasun nagusia da Suhar (goikoetxe) eta Alai (txalaka) sagardoak Petritegi dolare-baserria inguratzen duen Etxe-Buru familiako sagastian jasotako barietateekin soilik egin direla, ustiapen ekologikoan landuta dagoen sailean. Beraz, «lursaileko» sagardo jasagarriak dira.

2024 denboraldirako beste berrikuntza nagusia latan ontziratutako sagardoak dira: Petritegi Euskal Sagardoa, Sagar Krash Sagarrak eta Sagar Krash Limoi, hirurak 250 ml-ko «slim» formatuko aluminiozko ontzietan.

Hiru edari hauek Jatorri Deiturako sagardoak dira, hau da, bertako sagarrekin egindakoak. Sagar Krash izenekoak sagardo modernoak dira, freskagarriak, gozo

puntuarekin eta alkohol gutxikoak.

Petritegiko arduradunen hitzetan, «Euskal Herrian sagardoaren kontsumoa oso lotuta egon da beti otorduekin. Baina zalantzarik ez dago beste momentu batzuetan ere kontsumitu daitekeela. Horregatik, sagar ekoizleak izanda, pentsatzen dugu sagardo horiek ere ekoiztu ahal eta behar ditugula. Garai berriak zapo berriak behar dituzte», nabarmendu dute.

Bi zaporetan eskaintzen dituzte -sagarra eta limoia- eta eguneko edozein momentutan hartzeko pentsatuta daude: aperitiboaren orduan, otorduetan, lana amaitutakoan edo afari-merienda garaian...

Aluminiozko ontziek, bestalde, arintasuna eta kontsumitzeko erraztasunaz gain, birziklatzeko erraztasuna ere eskaintzen dute. Izan ere, Petritegiko arduradunen erronketako bat sagardo-ontziak berrerabiltzea eta birziklatzea da. «Beira birziklagarri eta itzulgarriaren aldeko apustua egiten jarraitzen dugu, ontzien %70 Petritegira itzuliz berriro, eta orain ere latak erabiliko dira, ekonomia zirkularraren erakusleho ona».

EGUZKI PANELAK ETA AUTOAK

Jasangarritasunaren arloan, Petritegik beste zenbait urrats egin ditu eta horien artean aipagarria da karbono-aztarnaren kalkulua erregistratu duen lehen sagardotegia dela. Horrek murrizketa eta konpentsazio ekintzak ekarriko dituela iragarri dute.

Horrekin batera, eta ekoizpen-jardueraren garapen jasagarria hobetzeko, Petritegin eguzki-panelak instalatzeko plan bat gauzatuko dutela iragarri dute. Ekintza horri beste hainbat ekimen gehituko diote, hala nola sagardotegiko aparkalekuan ibilgailuentzako karga elektrikoko zutoin bat jartzea eta %100 elektrikoak diren bi ibilgailu erostea.

Ingurumen arloan ez ezik, gastronomian ere berrikuntza aipagarria gauzatu dute Astigarragako sagardotegi honetan. Izan ere, FACEren "Glutenik gabeko ostalaritza" zigilua lortu duen lehen sagardotegia bilakatu da, zeliakia duten pertsonen eskaintza segurua bermatzen diena. Bestalde, menu tradizionalei aukera begetariano eta begano berriak eta gazteen menu berri bat gehitu dizkiete azken hilabeteetan.

«Beirazko ontzien %70 Petritegira itzultzen da, eta orain ere latak erabiliko ditugu».



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 🔑
