

Sagarraren eguna giro ederrean ospatu zen Olan

VIII. Sagar Eguna Ola sagardotegian ospatu zen joan den irailaren 27an. Primerako eguraldia medio, jende ugari bildu eta sagar uzta-
ren jaia giro ederrean burutu zen. Pittar eta zizar dastaketa, erromeria, sagar erakusketa eta haurrentzat sagar bilketa jokoa arratsalde pasako ekintza nagusiak izan ziren.



Aurten, zizar eta pittar dastaketa jaiaren ardatzetako bat izan da.

Sagarraren uzta garaian, Ola sagardotegiko murru zaharren artean, duela 7 urte jai hau antolatzeari ekin zion bertako nagusi Iñaki Bengoetxeak, sagarraren eta sagardoaren inguruko kultura zabaltzeko asmoz.

Jaiaren zehar, zizarra eta pittarra dastatzea izan zen, hau da, tolarean txikitutako lehenengo sagarren zukuak. Urtero atera ohi den gurdia gainean egon zen aurtengoan ere kupel handia. Jaiaren beste ardatza sagar erakusketa izan zen, Antton Mendiak apailatua. Berrogei sagar mota ikusi eta dastatzeko aukera izan zen, guztiak Euskal Herrikoak. Horietako hamabost Olan bertan lantzen dira. Halaber, baziren Foru Aldundiak Hondarribiko Zubieta

etxaldean hazten dituen barietateen aleak, baita antzina lantzen ziren zenbait ere. Erakusketa borobiltzeko, sagarrondoaren txerto moten lagina ikusgai izan zen.

Erromeria

Erromeria giroko jaia izan zen. Tikitilariak arratsalde osoan euskal dantzagarriak jo zituzten eta, jakina, dantzan aritu zen jende mordoska bat. Haurrek sagar bilketa jokorekin primeran pasa zuten, hain zuzen txikiei afizioa sarrarazteko antolatua baitzen: kizki izeneko iltzedun kakoaz sagarrondotik erortzen diren aleak jasotzeko sistema tradizionala datza.

Zizarra eta pittarra

ZIZARRA: Arbolatik erorritako lehen sagarrak prentsaturik lortutako muztioa da. Sagar txikiak dira (zizar-sagarrak), heldugabeak. Emaizta zuku gozoa da, hartzitu egiten ez dena. Ez du balio botiletan sartzeko eta sagardo lanen garaian edaten zen.

PITTARRA: Urdun sagardoa da, betidanik baserrietan egin izan dena, soilik etxekoek edatekoa. Gehitutako ur kantitatearen arabera, alkohol gehiago edo gutxiago izango du edariak. Lau gradukoa pittar ona da. Sagardoa egiteko sasoian edaten da.