

Euskal Sagardoa jatorri-deitura duten sagardoen kontsumoa sustatzeko, 'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' bigarren promozioa garatu da

PASA DEN URTEAN LORTUTAKO ARRAKASTA dela eta, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarateak, Hazi Fundazioak eta Eusko Jaurlaritzak 'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' promozioa egin dute aurten ere, Ostalaritza Elkaratearen eta HAZI Fundazioaren 'Kalitatea' proiektuaren barruan dagoena.

Egitasmoak Gipuzkoa osoko ostalaritza-establezimenduen terrazetan Euskal Sagardoa jatorri-deitura duten sagardoen kontsumoa sustatzea zuen helburu. Horretarako, maiatzeko hiru astetan zehar gure lurraldeko 32 jate-txe eta tabernak -ostalaritza-elkarteko kide direnak- Euskal Sagardoa (edalontzia edo botila) eskaini zuten haien establezimenduetan pintxo edo errazio batekin batera.

Promozioak ikusgaitasuna izan zezan, kartelak, triptikoak, esku-orriak, izotzontziak, arbelak eta beste zenbait material diseinatu ziren, gainera, establezimenduen barrualdean eta terrazetan jartzeko. Aldi berean, kanpainak iraun zuen bitartean zozketak egin ziren eta ekimenean parte hartzen duten terrazetan Euskal Sagardoa eskatzen zutenek bi sagardo botilako lote bat irabazteko aukera izan zuten.

Zer da Euskal Sagardoa jatorri-deitura duen sagardoa?

Euskal Sagardoa jatorri-deitura duen sagardoa %100 bertako sagarrarekin egina dago eta



kalitate bermea du. Euskal Sagardoa zigilua eta numerazioa lortzeko, analitikak eta panel organoleptiko bat pasa behar ditu sagardoak, eta horrek bertakoa eta kalitatezkoa denaren bermea ematen dio kontsumitzaileari. Prozesu osoa Hazi Fundazioak ziurtatzen du, sagastitik botilara arte.

Euskal Sagardoaren dastatzeak

'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' promozioaz gain, ostalariei eta bezeroei zuzendutako Euskal Sagardoaren hainbat promozio landu dira herriz herri. Hernanin jada ospatu bada ere, honako herri hauetan antolatuko dira urtean zehar:

- **Iraia:** Astigarraga.
- **Urria:** Usurbil.
- **Azaroa:** Tolosa.
- **Abendua:** Donostia.

'Kalitatea' proiektua

2013. urtean ostalaritza-elkarateak eta Hazi Fundazioak martxan jarri zuten proiektu honek bi sektore elkarraraztea du helburu. Bi sektore horiek gure kulturaren eta nortasunaren elementu bereizgarriak izateaz gain, aberastasun eta lan sortzaileak dira.

Alde batetik, produktuen kalitateagatik ezagunak diren Euskadiko lehen eta bigarren sektorea, hainbat arrazoiengatik: Eusko Label eta Euskal Sagardoa bezalako ekoizpen prozesuen egiaztapen sistemen apustu ausartagatik; sektore horien eguneroko jarduerak gure nortasunaren ezaugarriak egindako ekarpenengatik; eta gure geografiako ardatz soziodemografikoan eragiten duten efektu positiboagatik.

Beste alde batetik, ostalaritzak azken 40 urteotan halako bilakaera izan du gure gastronomiak sona lortu duela munduan. Horrela, produktua bera eta produktua ereiteko forma ezberdinek kontsumo ohituretan eragin handia izan dute. Gainera, ostalaritza sektorea lehen sektoreko produktuen kontsumo kanala da, eta produktu horien irudi positiboa indartzen laguntzen du.

PetriKafe, Alorrenea, Añota; Landeta, Agustín, Antonio, Aterpe, Capricho, Gasteiz, Tenis Ondarreta, Tximistarri, Adi, Labrit, Hidalgo 56, Kata 4, Vía Fora, Alaia, Sport K, S.M., Birjiñape, villa Magalean, Faisán, Felix Manso Ibarla eta Patxikueña izan dira ekimen honetan parte hartu duten establezimenduak.