

sagardoa elikadura



Artola
sagardotegia

Artola baserria
nekazal turismoa
Santiago mendia
Tf.: 943 55 72 96 20115 ASTIGARRAGA

Sagar zuku pasteurizatua

Sagarrondoak suspertu nahi dute Ezkio-Itsasoko 21 baserriarrek; sagar zukua egiteko makineria martxan jarri dute

LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE SAGARDOTEGIA

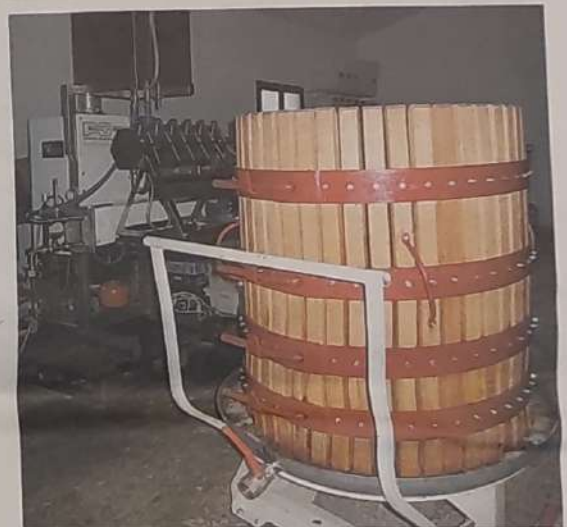


SARASOLA

ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20

Euskal baserrietan sagarra eta sagardoa betidanik izan dira garrantzitsuak elikagai moduan, eta ondare hori ez dela galtzen utzi behar uste dute Ezkio-Itsasoko baserriarrek. Sagastietako uztari etekin handiagoa ateratzeko aldera, sagar zuku pasteurizatua ekoiztea otu zaie. Xabier Akizu Ezkio baserriarrek dioenez, «supermerkatuetan salgai dauden zuku kontzentratuak edanez gero, zerbait edaten ariko gara, baina elikagaitik ez hainbeste, eta kulturatik, askoz gutxiago». Akizuren ustez, kultura elikaduraren bitartez ere jasotzen dugu, eta, beraz, sagar zuku pasteurizatua edanez, bizi eta lan egiteko modu bat ari gara jasotzen, babesten eta indartzen.



EKOIZPENA Zukua ekoizteko tresneria ez da konplexua. ESTIBAU

Xabier Akizu baserriarrek azaldu digu Frantzia aldean eta Nafarroan badirela zukua egiten duten baserriak. Beraz, Nafarroara jo zuten, eta bertako esperientzia ikusirik, zukua egiteko prozesua pausoz pauso nola egiten zen gertutik ezagutzeko aukera izan zuten. Hala, herriko sagarrondoak, sagardoa egiteko ez zeik, beste zerbaitetarako ere erabil zezaketela pentsatu zuten.

Zukua ekoizteko behar den tresneria ez da konplexua, eta, zailtasun handirik ez zuela ikusirik, martxan jarri zen baserriar taldea.

Sagardoa bezalaxe egiten dela adierazi du Akizuk: «Dolaretik ateratzen den zuak bi bide posible eraman ditzake. Batetik, sagardotarako erabili, eta bestetik, iragazi ostean, upelera igarotzen

da, eta, ondoren, pasteurizagailura sartzen da. Memento labur batez, 80 gradutara jarri ohi da, eta berehala, biltegira pasatzen da».

Pasteurizatzea «zukuaren propietateak gordetzea da, elikagaiari inolako gehigarrik jarri beharrik gabe», gaineratu du Akizuk. Oro har botiletan sartutako zukua hiru bat urtez kontserba daitekeela ere esan digu.

Prozesu hori guztia Ezkio baserri batean egiten da. Halere, «gure hasierako asmoa batetik bestera mugitu daitekeen tresneria ipintzea zen. Era horretan, baserri baserri eramango zen. Baina leku faltan ginen, eta tresneria finkoa jartzea erabaki genuen,

baserriar batek eskainiriko tokian», dio Xabierrek. Modu horretan ekin zioten lanari, gogotsu, eta herriari sagarrondoak edukitzeko eta zaintzeko apeta berpizten hasi zen.

Pinu guztien gainetik, baserria bizirik

Egun baserriak pinuz inguratzen ari dira, eta Ezkio-Itsaso aldean ez dela salbuespen bat, Xabierrek aitortu duenez. Beraz, sagar zukuaren ekoizpenak aspaldiko eskulangintza sustatu ez ezik, sagarrondoak pizteko ere balio izango duela ikusi da. «Bultzada berri honekin, poz handia hartu dut», dio Xabierrek, «benetan

AUZMENDI
sagardotegia



BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua: 26 € Bez barne

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19
Deitu lekua gordetzeko



AKELENEA
Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegia

Hernani
DURUTZETA Sagardotegia
AKELENEA Erretegia
ERGOBIA
ASTIGARRAGA
ASTIGARRAGA
SAN BEBARTIAN

- Eguneko menua
- Karta
- Sagardotegiko menua

BEREZITASUNAK:

- Bakallaua era guztietan
- Antxume erre
- Baserriko oillaskoa

Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



R. ZABALA
Sagardotegia

Larunbat eta Igande eguerditan zabalik, eskariz irekita; igande gauean, beti.
Txotx denboraldian bakarrik

GIPUZKOAKO SAGARREN UZTA

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO III. SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELKETA

Garagartza baserria
Tel.: 943 690 774
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

URDAIRA
Sagardotegia
TOLARE SAGARDOTEGIA



URTARRILAK 14tik IREKITA
Urdaira baserria - 943 37 26 91
20170 Aginaga-Usurbil



AUTOKONTSUMOA Momentuz, baserriak autokontsumorako ekoizten dute zukua. ESTITU IMAZ

pozgarria da ikustea badagoela gogoia baserriari eusteko eta dagoenari etekina ateratzeko. Proiektua lau katuren arteko gauza ez da izan, herrian hedatu baita, eta Ezkio inguruko hogeita bat baserriak esku hartu baitute bertan; «gehieneko kopurua 30ean zehaztu genuen, eta oraindik ere beste zenbait proiekturakin bat egingo dutela uste dugu», zehaztu du.

Herrian bertan, Baserrria Bizirik izeneko elkarte dago, eta «bere funtzioetarako bat baserriari etekina ateratzeko bide berriak irekitzea da», alipatu du Akizuk. Horiek horrela, zukua ekoizteko proposamena zabaldu eta sagasti gehiago jartzea erabaki zuten. Ekimen hori aurrera ateratzeko, Goimenek, herriko mendi nekazaritzarako elkarteak eta Ezkio-Itsasoko Udalak emandako laguntzak funtsezkoak izan direla alipatu du Xabierrek, auzolanetan eta bileretan herriak izandako parte-hartzea ahaztu gabe. «Gure helburua da dauzkagun baliabideak berriz baloratzea, berreskuratzea eta berpiztea», adierazi du Akizuk, «sasi artean eta pinu artean gelditu diren baserriak, eta baita husten doazen horiek berrindartzea».

Oraingoz, kideen autokontsumorako ekoizten dute zukua; halere, «sagar uzta ederra ateratzen bada, azokan saltzeko ere eman dezake, baina hori norberak ikusi beharko du», dio baserriarrek. Esate baterako, aurtent-



XABIER AKIZU
Ezkio baserriar

«Ate berriak irekitzen ari dira; jendeari gogoia piztu zaio lan horietan aritzeko»

go sagar uzta oparua izan denez, autokontsumoaz gain, badago nahikoa autokontsumoa ase eta salmentarako bidea irekitzeko.

Dolarearekin mugak badaude ere, pasteurizagailuak aukera handia ematen du kantidadean ditan zukua egin ahal izateko; «ordubeteen 300-400 litro egin ditzake, eta segidan lanean jarriz gero, egunean 300.000 litro egiteira irits daiteke». Aurten 10.000 litro inguru ekoiztu dituzte Ezkio-Itsasoko baserriarrek.

Sagar zuku pasteurizatua ekoizteko azpiegiturak muga-ituak izanagatik, badira produktuaren kalitatea bermatzeko adina-koak. Xabierrek dioenez, «zai-

la da Euskal Herrian eskala txikian lan egitea». Izan ere, Administrazioak ekoizteko beste irizpide batzuk dituenek, eskala txikiko nekazari produktioa trabatzen du maiz, produktio industrial masiboaren mesedetan. Hori dela eta, «zail ikusten dugu gure ekoizpenak Osasun sailaren onespina jasotzea; beraz, ezin dugu produktio handirik egin». Nolanahi ere, hori ez zen Ezkio baserriarrek xede ekimena hasi zenean, baizik sagardoaz gain beste erabilera batzuk emanez sagastiei etekin handiagoa ateratzea.

Jarduera horren bitartez, Xabierrek uste du aurrera begira «ate berriak irekitzen» ari direla, «jendeari gogoia piztu baitzaio halako lanetan aritzeko», eta bide horretatik lan eginez, datozen urteotan gogoia edukitzez segitzeaz gain, halako proiektuak egiteko erraztasunak edukitzea espero dute. Osakidetza bere irizpideak moldatzea, alegia. Zeren eta, Xabierren aburuz, Osasun sailak irizpide berberak ezartzen dizkie produktio industrialeko orube handiei eta ekoizpen maila txikiko baserriei. Modu horretan, ezarritako neurriek ez dute lotura zuzenik higie eta kalitatearekin, baizik eta dimentsioarekin. Are gehiago, «produktio kantidaden txiki-tan aritzeak, sagarraren kalitatea zaintzeko aukera ematen du», produktio industrialekin alderatuz lehengai gehiago baitu ekoizle txikiak.

GARTZIATEGI

Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserrria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA

SAGARDO NATURALA ASTIGARRAGA

Petritegi bidea,
Astigarraga
Tel.: 943 45 71 88

PETRITEGI

TOLARE SAGARDOTEGIA

TOLARE

Olaizola

SAGARDO NATURALA

URTARRILETIK AUERRERA IREKITA

Osiñaga Auzoa - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

943 55 58 46 - 616 287 867

Ixabel Santa Cruz Zevain

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

MINA

SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txorikloietla p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

OTEGI

TOLARE - SAGARDOTEGIA

TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA

Sollanen Baserrria
Harraltzuetan bidea, 2
943 36 50 29 - LASARTE-ORIA