

**Q** XXXVI.  
**SAGARDO  
EGUNA '17**

*geligarri berezia*



Josue  
Igeltseritza S.L.

☎ 606 37 21 05

Ondo pasa  
Sagardo egunean!

Fatxaden estaldurak  
Estalkien berriztatzeak  
Barruko berrikuntzak  
Gremioen koordinaketa

Igeltseritza orokorra

Atallu pol. atallu, 28 USURBIL

[josueigeltseritza@euskalnet.net](mailto:josueigeltseritza@euskalnet.net)

SAGARDO  
EgUNA

Hamaiketakoak  
Ogitarteko egin berriak  
Saiheskia  
Lumagorria...

ARTZABAL  
BASERRIA · JATETXEA

PUNTAPAX 8, USURBIL 943 36 91 39

# ZINTZURRA BUSTITZEKO GARAIA

Negu partean sagardotegietan lagun edo senide artean bildu eta txotxetik edaten aritu ostean, plazara irten eta botilaraturiko sagardo berria dastatzeko garaia dator orain. Zer hobeto, aurkezpen handirik behar ez duen usurbildarren urteko festa egun berezienean baino. Igande honetan, 36. Sagardo Eguna Usurbilen. Etxeko, baserriko nahiz gertuko sagardotegietako, edota Gipuzkoako ekoizpen berriaren zaporeaz gozatzeko aukera frontoi inguruan.

Bada berritasunik aurtengo edizioan. Egurrezko Sagardo Lehiaketaren lehen sariketa ospatuko da. Euskal Herri mailako edozein sagardogileek parte hartu ahal izango du. Hori bai, txapelketarako sagardo botilak aurkezteko epea ostiral honetan itxiko da. Xehetasunak, 12. orrialdean.



Irekiera ekitaldiaren ondoren hasiko dira sagardogileak lanean. Aurtén, Egurrezko Sagardo Lehiaketa egingo da lehen aldiz.

## SAGARDO EGUNEAN IZANGO DIREN SAGARDOAK

Aginaga (Aginaga)  
Alberro (Hernani)  
Araeta (Zubieta)  
Artola (Astigarraga)  
Astarbe (Astigarraga)  
Astiazaran (Zubieta)  
Bereziartua (Astigarraga)  
Elutxeta (Urnieta)  
Izeta (Aia)  
Kalonge (Donostia)  
Lizeaga (Astigarraga)  
Oianume (Urnieta)  
Otegi (Lasarte-Oria)

Otsua-enea (Hernani)  
Rufino (Hernani)  
Saizar (Usurbil)  
Urdaira (Aginaga).

### BASERRIETAKO SAGARDOAK

Aizperro  
Kupela Kupela  
Kupel Txiki  
Agerreazpi  
Leitzarran  
Ibindox

### LABELDUN SAGARDOAK

Bereziartua  
Satxota  
Saizar  
Iparragirre  
Lizeaga  
Petritegi  
Aburuza

### BESTEAK

Goiko Lastola  
Aialde-Berri  
Arratzain

## ELKARTASUN GUNEA MIKEL LABOA PLAZAN

Sagardo Egunak elkartasunerako txokoa ere izango du Mikel Laboa plazako txosnaren bueltan. Usurbilgo Ernai gazte erakundeak antolatuta, egun osorako ekitaldiak iragarri ditu maiatzaren 21erako.

Goiz partean, euskal presoen sendeentzako laguntza biltzen aritzen diren talogileak lanean ikusiko ditugu mimo handiz eginiko jakiak sukaldatzen. Bestetik, euskal presoen eskubideen aldeko elkarretaratzea deitu du Usurbilen Nahi Ditugu bilguneak. “Sagardo Egunean, ohi bezala elkarretaratzea egingo dugu euskal presoen alde eta, bereziki Olatz eta Patxiren alde, txotx eginez”, iragarri dute antolatzaileek.

### Zorion agurra

Besteak beste, Olatz Lasagabaster, Patxi Uranga eta Xuaren etxeratzea eskatuko dute, Olatzen urtebetetze egunaren atarian. Usurbildarrek Valentziako Picassent espetxean den herritarra zoriontzeko honako



Olatz Lasagabaster, Patxi Uranga eta Xuaren etxeratzea eskatuko dute, Olatzen urtebetetze egunaren atarian.

argazkia atera eta mezu hau helarazi zioten apirilko azken ostiraleko elkarretaratzean: “Zorionak Olatz! Aurten estatus berriarekin beteko dituzu urteak. Beraz, gurekin oraindik ezinezkoa denez, egin topa Patxi eta Xuarekin. Muxuak”.

### Maiatzaren 26, elkarretaratzea Mikel Laboa plazan

Hilabeteko azken ostiraleko elkarretaratzea maiatzaren 26arekin egokituko da. Ohi bezala, Mikel Laboa plazan batuko dira, 20:00etan. Deitzailea: Usurbilen Nahi Ditugu.

## TXOSNA GUNEA, MIKEL LABOA PLAZAN

- Tokia: Mikel Laboa plaza.
- 11:00 Irekiera.
- Eguerdira arte, talogileak.
- 13:00 Presoen aldeko kalejira eta txotxa.
- 17:00 Rukula.
- Ondoren, DJa.
- Antolatzailea: Ernai Usurbil.



Rukula taldeak arratsaldeko 17:00etan joko du txosna-gunean.

Ondo pasa Sagardo Egunean!




**SAGARDO EGUNEKO  
MENU BEREZIA • 19,90€**

Urdaiazpikoa  
Entsalada epela  
Bakailao frijitua edo txekor saiheskia  
Postreak aukeran  
Urteko ardoa, sagardoa, urre eta kafea bame

PUNTAPAX 12, Usurbil - 943 55 93 35

Ondo pasa Sagardo Egunean!

**ZENDOIAENA**  
taberna



Kale Nagusia 35, Usurbil



Patrienea  
Jatetxea

- bazkariak EGUNERO
- afariak, asteazkenetik larunbatera

☎ 943 362725 • ☎ 688 690 361

kale nagusia 14. 20170 USURBIL

Terraza zerbitzua!

Ondo pasa Sagardo Egunean!

**xapeldun**  
taberna



- pintxoak • razioak
- ogitartekoak
- plater konbinatuak
- eguneko platera



Munalurra 2, USURBIL

# “GURE KULTURAREN OSAGAI GARRANTZITSUENA SAGARRA DA”

Egunotan, Seed Journey jardunaldiak egin dira Donostian. Ekimen honen helburu nagusia haziak babestea da. Nazioarteko espedizioa gure artean izan da hainbat egunez, eta gure berri izateko hainbat jarduera antolatu dituzte. Solasaldietako batean Jakoba Errekondok hartu zuen parte. “Gure kulturaren osagai garrantzitsuena sagarra da”. Esaldi horrekin abiatu zuen bere hitzaldia.

Eta hari horri tiraka jarraitu zuen: “beti esaten dut, Euskal Herriko kulturaren gauza inportanteena ez dela artista bat, abeslari bat, bertsolari bat edota idazle bat. Gure kulturaren gauza inportanteena amona bat da, baserri batean hazia apartatzen ari denean. Edozein landareren hazia apartatzen ari denean, batzuk hazitarako eta beste batzuk jateko. Hau gauza ia inkontziente bat da eta hor dago ekintzaren garrantzia”.

## “Lurra lantzeari zor diogu garen guztia”

Nola ikasi du emakume horrek hori egiten? “Bere ama, bere amona, haren amona, haren amona, haren amona... neolitikora arte. Lurra lantzen hasi ginen arte. Lurra landuko ez bagenu, ez ginatke ezer izango. Oraindik tximinoak izango ginatke. Ez genuke ez etxerik, ez eraikuntzarik, ez energiari, ez hizkuntzarik. Lurra lantzeari zor diogu garen guztia”. Ez landa inguruko herrietako kulturek bakarrik, Jakoba Errekondok



**“Gure baratzetan barazkiak daude. Eta loreak, landareak, fruta arbolak...”**

Jakoba Errekondok Seed Journey jardunaldietan hartu du parte. Sagarraren eta sagardoaren inguruan oinarritu zuen bere hitzaldia.

doren esanetan “kultura guzti guztiek baizik”.

**Sagarrondoa, gure baratzaren parte** “Euskalduna, atlantikoaren altzoan hazi den kultura bat da”. Eta horrek ezinbestean markatu du gure kulturaren garapena. Jakoba Errekondok dioenez, gurea “ez da kultura mediterraneo bat. Han bereizi egiten zituzten baratzeak eta lorategiak. Gudan lorategia oso hitz modernoa da. Guk hitz bat dugu denarentzat: baratzea. Lorategiak bete behar dituen helburuak baratzeak betetzen dituelako. Gure baratzetan ez daude barazkiak bakarrik, loreak daude, senda-belarrak, landareak, arbustuak, fruta arbolak... Sagarrondoa gure baratzeke parte bat da, gure etxeko parte bat da”. Baratzea etxea da, hortaz. Ez urruti dagoen zerbait. “Etxeko partea da, erlea bezala. Azken 2.000 urte-

tako gure kultura ulertzeko oinarritzailea da hau guztia”.

## “ARABIAK IKASI DUGU BARIETATEAK SORTZEN”

Kultura mediterraneoko ikuspegia zutenek abandonatu egin zuten lur hau. “Erromatarrei, greziarrei ez zitzaion itsasalde hau interesatzen”. Labore, mahats eta olibondo bila zebiltzan, eta hemengo lurak ez dira horretarako egokiak. “Arabiarrengatik ikasi dugu sagarrondoak dakigun ia gehiena”. Jakoba Errekondoren esanetan, “nekezaren kontzeptua, lurra dominatzea eta naturala dena kultura bihurtzea, hori arabiarrek ekarri zituzten. Haiei zor diegu zein ontzi erabili sagardoa egiteko garaian, tolaareak, sagastien formatoak, barietateak sortzeko teknikak...”.

# “SAGARRAK ETA SAGARDOAK AHALBIDERATU DUTE GURE GARAPENA”

Zeltak, erromatarrak, juduak, arabiarak, espainolak, frantsesak... Asko dira gure lurretatik pasa direnak. “Batzenatik eta besteen-gandik ikasiz egin dugu aurrera. Guk egin duguna da ikasi. Hori da gure kulturaren iraupenaren oinarri sendoena”.

Eta gure kulturaren iraupenean, sagardoa funtsezkoa izan da. “Gu gara gizarte erabat industrialak. Ez gaur bakarrik, baita IX, X eta XI. mendeetan ere”. XV eta XVI. mendeetan, Euskal Herriko basoetan ikatza egiten zen. “Ikatzarekin burdina ateratzen zen, eta burdinaren esportazioa gure bizimoduaren osagai garrantzitsuenetako bat izan zen”.

Mendiak ez ziren bailara guztiak sagastiak ziren. Sagasti horiekin sagardoa egin ahal izateko. Izan ere, garai horietan urik ezin zen edan. “Gaur egun bezala. Guk edaten dugun ura tratatuta dagoelako kimikoki”. Sagardoa zen edari bakarra. “Orain dela oso gutxi arte ezagutu dugu: sekula urik edan ez duen baserritarra”. Sagardoarekin asetzen zuten hidratazio premia. “Haurrei ere, sagardo-ura ematen zitzairen. Sagardoak ura desinfektatzen zuen eta hori edaten zuten”.

**“Euskal Herria gehiago garatu da edari baten bueltan”**

Elikaduraz hitz egiten denean, janaria datorkigu burura. “Euskal Herria gehiago garatu da edari baten bueltan, janari baten bueltan baino. Oso euskaldunak diren janariak kanpotik ekarri



**“Jan-sagarrak ez du hainbeste garrantziarik. Edariak du garrantzia gurean”**

“Guk egin duguna da ikasi. Hori da gure kulturaren iraupenaren oinarri sendoena”.

ditugu: artoa, babarruna, piperrak.. Gure kulturako oinarri bihurtu dira.

Edariak aldiz, gure izakera zizelkatzten du”, hala uste du Errekondok.

## **BASOA, SAGARRA ETA ERLEA**

Sagarra eta basoa, bi elementu horiek ahalbideratu zuten bertako kulturaren garapena.

Basoak, ontziak egin ahal izateko, besteak beste. “Basoa izango da gure kulturaren adierazle nabarmena. Eta paisaian ikusi ditzakegu garai hartako lanak. Guk ditugun baso guztiak guk landatutakoak dira”, halaxe adierazi zuen Tabakaleran, Seed Journey jardunaldietan eskaini zuen hitzaldian.

Eta beste elementu garrantzitsua sagarra da. Beste toki batzuetan mahai-sagarrak edo jan-sagarrak garrantzia hartu duen bezala, “hemen jan-sagarrak ez du batere garrantzia-

rik. Edariak du garrantzia gurean. Premia hor genuelako”. Jateko sagarrari lotuta 20-30 barietate ezagutu daitezkeen bezala, “sagardoa egiteko 1.000 barietatik gora edukiko ditugu”. Seed Journey espedizioiko kideak bat-bateko itzulpena ari ziren segitzen. Eta seko harrituta geratu ziren. “1.000 barietate esan al duzu?”, publikotik galdera. “Hori da”. Hirugarren elementu bat ere aipa daiteke: erlea. “Gure familiaren parte izan da. Sagar barietate berriak sortzeko ezinbestekoa izan da”, Errekondoren hitzetan. Sagarra aberastasuna zen, eta industriaren lehengai kontsideratzen zen.

## HEMENGO JAKINDURIAREN ADIERAZLE

Esan dugu. Sagardorako, 1.000 sagar barietate ezagutzen dira. “Hainbeste barietate, hain garatuak, genetikoki hobetuak... hemen bakarrik zeuden. Horrek adierazten du zer kultura eta zer jakintza zegoen hemen”.

Sagar barietate hauek Normandiara eta Britainiara eraman ziren, baita sagardoa egiteko teknikak, tolaireak eta barrikak. “Hango museoan jasota daude antzeko esaldiak: *Y vino el señor de Vizcaya y trajo manzanas, trajo lagares y trajo la técnica*. XIV. mendez ari gara”, Jakoba Errekondok zehaztu zuenez. “Handik Ingalaterrara pasa zen. Eta Ingalaterratik Amerikako Estatu Batuetara eta Kanadara”.

Amerikako Estatu Batuetara barietate asko eraman ziren garai batean. Baina *ley seca* delakoarekin ezin zen alkoholik egin, denak desagertu ziren eta mahaiko sa-



**“Hainbeste sagar barietate, hain garatuak, hemen bakarrik zeuden”**

“Amerikako Estatu Batuetan berriro hasi dira sagardoa garatzen eta hemengo barietateak eraman nahi dituzte”.

garrak bakarrik mantendu ziren. “Orain hasi dira sagardoa gehiago garatzen, eta berriro eraman nahi dituzte sagardoetarako barietateak hemendik hara. Hori oso inportantea da guretzat”. Eramateko eta ekartzeko da garrantzitsua

joan-etorri hori. “Sagardoazko itsaso horrek bere lana egiten segitzea. Horrek eraman ez ezik, ekarri ere ekartzen dituelako gauzak. Artoa, babarruna eta kalabaza handik ekarri genituen, Mexikotik”. Bizimodu salbatu ziguten elikagaiak.

## “IZUGARRIZKO ETORKIZUNA DU SAGARDOAK”

Jakoba Errekondok oso argi dauka: “Sagardoak izugarrizko etorkizuna duen edaria da”. Naturala, sana eta alkohol gutxiko edaria delako.

### **Produkzioak gora egin du mundu mailan**

Horren adierazle da produkzioan ematen ari den gorakada: “Hego Afrikan, Ingalaterran, Irlandan... Ikaragarri igotzen ari da sagardoaren produkzioa. Gu gara guxtien igotzen ari garena”.

### **Ahosabaiaren galbahea**

Bertakoa du kezka iturri Jakobak. Etorkizun oparo bat ziurtatu nahi bada, “bertakoari lotuta hasi behar dugu lanean. Guk egiten dugun sagardoak ez badu etorkizunik, sagarra kanpotik ekartzen dugulako izango da. Eta kanpoko teknologiak eta kanpoko mentalitatearekin hezitako enologoak agintzen ari direlako. Gero gure ahosabaiara dator sagardoa eta gure kulturak, gure ahosabaiaren dagoen kulturaren galbaheak ez du onartzen”.

### **Etorkizuneko sagardoak:**

#### **“Bertakoak, berezkoak”**

Etorkizuneko sagardoek, hortaz, bertakoak eta berezkoak izan beharko dute. “Teknika, lurraldea, sagastien kontzeptua, nola diseinatzen diren, barietateak, zein zaintza ematen diegun... Alde guztietatik begira izan beharko du berezkoa”. Eta noski, egur-ontzietan ondua. “Hemengo beti izan da egurra eta nik uste dut etorkizunean ere hala izango dela”.

# CHRISTIANIA BELAONTZIA, HAZI ZAHARREN GORDAILU

Hazien inguruko proiektua da Seed Journey. Flatbread Society elkar-tea dago egitasmo honen atzean. 2016ko irailean, Christiania izeneko belaontzia abiarazi zuten Oslotik eta Istanbulen dute helmuga ipinia. Ibilbidean zehar, geldialdiak egiten dituzte eta tokian tokiko haziak jasotzen dituzte. Hain zuzen, haziak babestea du xede proiektu honek.

Donostiako Tabakaleran “Bizigariak: zirkulazioa eta euforia” izeneko erakusketa dago zabalik. Eta Cristina Enea Fundazioan bada Haziera izeneko hazien artxiboa. Horiek izan dira Christiania izeneko belaontzia gure itsasertzean porturatzeko arrazoi nagusiak.



Seed Journey-ko kideek tokian tokiko haziak batzen dituzte. Donostian izan berri dira.

## “HAZI ALEAK DIRA IPARRORRATZA”

Christiania izeneko belaontzian ari dira bidaiatzen. Txalupa hau 1895ean itsasoratua izan zen. Turkiarako bidean, geldialdi gutxi batzuk baino ez dituzte egingo. “Hazi-aleak dira iparrorratza”, hala diote Christiania belaontziko kideek.

Aurreko astean, belaontzia Donostian egon zen ainguratuta hainbat egunez. Eskifaiako kideek ekitaldi ezberdinetan hartu zuten parte. Jakoba Errekondo eta Marc Badalekin batera mahainguru batean hartu zuten parte. Maiatzaren 9an, Donostiako Tabakaleran.



Seed Journey egitasmoaren aurkezpena, Donostiako Tabakaleran.

# NOAUA! GEHIGARRI BEREZIA irekiera ekitaldia

## AIZPURUA SENDIA, ESKER ONEZ

Herritar, eragile edo erakunderen bat omenduz abiatzen dugu urtero Sagardo Eguna. Oraingoan, Aizpurua Autobusena izango da usurbildarren festa kuttunenari hasiera emateko ohorea.

Osinalde industrialdean kokaturiko lantegiak 50 urte bete ditu. Aizpurua-tarren ordezkari bat izango dugu oholtza gainean igandean, lehen sagardo botila ireki eta lehen sagardo tragoxka dastatzen.

Gehigarri honekin batera banatu dugun aldizkarian topatuko duzue Aizpurua etxekoei eginiko elkarrizketa.



50 urteotan bezero izan dituztenei, herritarrei eskaini nahi die Aizpurua sendiak, ohore eta ilusio handiz Sagardo Eguna abiatzeko jaso duten Sagardo Eguneko Lagunen gonbita.

# TXIRIBOGA TABERNA

OGITARTEKOAK · HANBURGESAK · SANDWICH-AK  
PLATER KONBINATUAK · RAZIOAK · ENTSALADAK

Ondo pasa  
Sagardo egunean!

Tel: 663600020  
IRAZU KALEA 6, USURBIL

Ondo pasa  
sagardo egunean!

# BENTA TABERNA

Ogitartekoak, hanburgesak eta  
plater konbinatuak

Etzera eramateko ere! 943 36 93 05

# Auto Guria s.l

Ondo pasa  
Sagardo Egunean!

 Auto Guria  
Mobil Service



**Auto Konponketa**

**Pre I.T.V.**

**Marka guztiak**

 943 363 298 Zelai-haundi 11, Osinalde Poligonoa USURBIL

# Uraitz, s.l.



**Igeltseritza  
Orokorra**

Telefona

**693 05 93 92**

Borda Berri 2, 3ºA USURBIL

[uraitz@uraitz.com](mailto:uraitz@uraitz.com)

# EUSKAL HERRIKO

## 1. EGURREZKO SAGARDO LEHIAKETA

36. Sagardo Egunean hitzordu berria izango dugu: Egurrezko Sagardo Lehiaketaren lehen edizioa. Euskal Herri mailakoa, edozein sagardogileek parte hartu ahalko du. Txapelketarako sagardo botilak aurkezteko epea ostiral honetan itxiko da. 1.000 euroko Usurbilgo Herriko Etxea Sari Nagusia irabazi nahi duenak adi, lehiaketako oinarri:

- 1.- Euskal Herriko edozein sagardogileek parte har dezake, lanbide duenak edo ez, sagardotegietakoak bezala etxerako egiten duenak ere.
- 2.- Sagardogile bakoitzak 6 sagardo botila ekarriko ditu, denak kalitate berekoak.
- 3.- Botilak garbiak izango dira, ez dute inolako arrastorik edo etiketarik izan behar.
- 4.- Botilak maiatzaren 19ko 14:00ak baino lehenago Usurbilgo Alkartasuna Baserritarren Kooperatibaren egoitzan entregatuko dira. Ordutegia: astegunetan 09:00-13:00 eta 16:00-19:30 larunbatetan goizean soilik. Non: Atallu Industrialdea 26. Informazio gehiago: 943.361114 /



Sagardogile bakoitzak 6 botila aurkeztu beharko ditu, denak kalitate berekoak.

- alkartasuna@usurbil.com
- 5.- Epaimahaiak lehen dastaketa batean, azken dastaketara igaroko diren sagardoak aukeratuko ditu, gainontzekoak lehiaketatik baztertuz. Azken dastaketa horretan erabakiko da zeintzuk diren lehen sari nagusia, bigarrena eta hirugarrena eskuratuko duten sagardoak. Era berean dastaketa horretara iritsi diren sagardo guztien sailkapena egingo da.
- 6.- Sari banaketa azken dastaketa

- burutu eta jarraian egingo da. Saria eskuratzen duen sagardogilea bertan izango da, bestela hurrengoari emango zaio.
- 7.- Lehiaketan parte hartzen duten sagardogileek oinarri hauek onartzen dituzte.
- 8.- Lehiaketan bertan inolako zalan-tzarik sortuko balitz epaimahaiak berak erabakiko du egoki deritzona.
- 9.- Dastaketan erabili ez diren sagardo botilak antolatzaileen esku gertatuko dira.

## SARI POTOLOGOAK BANATUKO DIRA

### Lehenengo Saria

■ Usurbilgo Herriko Etxea Saria diren 1.000 € eta Sariaren Ziurtagiria.

### Bigarren Saria

■ Alkartasuna Kooperatibaren Saria, 350 €ko txartela sagardogintza materialetan gastua egiteko eta Sariaren Ziurtagiria.

### Hirugarren Saria

■ Alkartasuna Kooperatibaren Saria, 150 €ko txartela sagardogintza materialetan gastua egiteko eta Sariaren Ziurtagiria.

Lehiaketaren azken dastaketa eta sari banaketa Usurbilen burutuko da, maiatzaren 21ean 12:30ean izango

den 36. Sagardo Egunean, Goiko Plazako oholztan.

■ Antolatzailea: Sagardoaren Unibertsitatea.

■ Laguntzaileak: Usurbilgo Udala, Alkartasuna Baserritarren Kooperatiba, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte.

**Ondo pasa  
Sagardo  
Egunean!!**

**noava**

[www.behetik.com](http://www.behetik.com)

**Eskailerak igotzea...  
ez da oztopo!**

·plataformak ·igogailu bereziak ·aulki bereziak...

Ondo pasa  
Sagardo Egunean!

**behetik**

Añorga-txiki 14, tel: 943 368 781 eta 671 073 888

edaritegia edaritegia edaritegia

**edaritegia**

**BORDATXO**

Pintxo bereziak  
Bokatak  
Plater konbinatuak

*ondo pasa  
Sagardo Egunean !!*

Zubiaurrenea, 5. © 943 37 10 42

**txirriStra**

**TABERNA**

-Plater konbinatuak  
-Ogitartekoak  
-Pintxoak

**Ondo pasa Sagardo egunean!**

## “EUSKAL SAGARDOA”, ZUMETA ESTUDIOAN

### Ekainak 6, asteartea

- 19:00 Zumeta Estudioan: “Euskal Sagardoa” Jatorrizko Izendapen berriko sagardoaren aurkezpena.
- Sagardo dastaketa eta moka-dutxo. Unai Agirre Izendapeneko teknikariaren eskutik.
- Kotxez ezingo da bertaratu. Autobus zerbitzua izango da Kaxkotik.
- Sagastiak Loretan ospakizunen baitan antolatua.



“Euskal Sagardoa” jatorri izendapena aurkeztuko denez, sagardoa dastatu ahal izango da.

*Onda pasa Sagardo Egunean*

# JUANTXO

## BURDINDEGIA

Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008



943 530 337  
607 119 313

**ITZIRA**  
BARRIKUNTZA



Ondo pasa Sagardo egunean!

- gremioen koordinaketa ·berritze lanak
- sukaldeak ·komunak ·mota guztietako obrak
- aurrekontua konpromisorik gabe

errekatxiki 7, USURBIL itzira@hotmail.es



**EROSKI**  
city



Ondo pasa  
Sagardo egunean!

Kale Nagusia 10, USURBIL  
Tel. 943 36 11 82




Ondo pasa  
Sagardo egunean!




**MITZAGA**

IRAZU KALEA 12, USURBIL



**ARRANDEGIA**  
**PELLO**



ONDO PASA  
SAGARDO EGUNEAN

943 36 21 64 PUNTAPAX 7, USURBIL

## “SAGARRONDOTIK SAGARDORA” IKASTAROA

### **Maiatzak 20, larunbata**

09:00-13:00 Sagarrondotik Sagardora ikastaro zikloko saioa Potxoenean: “Garbitasuna kalitatearen lagun. Sagardoa egurrezko ontzietan eta sagarrondoaren bizimodua”, Egoitz Zapiain eta Jakoba Errekondoren eskutik.

Izen ematea:

943 361 114

alkartasuna@usurbil.com

alkartasuna.eus

### **Ekainak 3, larunbata**

09:00-13:00 “Sagastien udako kimaketa, gaitzak eta izurriteak”, Aitor Etxeandiaren eskutik.

Izen ematea:

943 361 114

alkartasuna@usurbil.com

alkartasuna.eus

■ Sagastiak Loretan ospakizunen baitan antolatua.



Aitor Etxeandiak kimaketaz, gaitzez eta izurriteez jardungo du ekainaren 3an.

**URDAINTZI**  
eraikuntzak

649 43 54 75 / 76  
943 36 72 64

ERAIKUNTZAK  
OBRAK  
BERRITZE LANAK

urdaintzi@euskalnet.net

*Ondo pasa Sagardo egunean!*

# Aguirrezabal Estankoa

*Ondo pasa  
Sagardo egunean*

kale Nagusia, 27.

☎ 943 361 110

# Rafa

iturgindegia



- Iturgin lan orokorrak
- Dutzako manparak
- Konfidantzazko gremioak
- Komuneko altzariak

Bordaberri kalea 1, 1 behea • ☎ 943 36 80 04

**KUNDA**

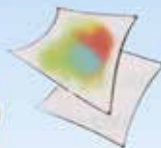
*Ondo pasa  
Sagardo Egunean!*

## TXANPU ETA LOZIO BITAMINADUNA

**Eskola adinerako berezia**

- Iturburuko ur mineralarekin
- Kontserbagarririk gabea
- Belaunaldi berriko formula:  
Te arbolez, "Neem"-ez, Kamamila destilatuz  
eta Bisabobolez indartua

Zorien  
aurkako lozio  
**ORGANIKOA**



Zubiaurrenea 4, Usurbil • 943 361 951

# mur

errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak - Lonak  
Argidunak - Inpresio digitala

943 36 60 21 - USURBIL  
puntapax kalea 6 A-B

info@murerrotuluak.com - www.murerrotuluak.com

# EKITALDIZ JOSIA DATOR SAGARDO EGUNA

## Maiatzak 21, igandea

■ 11:30 Hasiera ekitaldia Aizpurua autobusen eskutik.  
■ Goizean zehar, frontoian herriko baserritarrak eta beste sagardogileak izango dira, Dema plazan Gipuzkoako sagardogileen elkarteko postuak jarriko dira eta As-katasuna plazan Eusko La-belean sartuta dauden sagardoak dastatzeko aukera izango da. Pintxoak dasta-



tzeko aukera ere izango da.

■ 12:30 Euskal Herriko 1. Egurrezko Sagardoan Txapelketa.

■ 18:00-21:00 "Elektro Patxaranga" kaleetan zehar.

Antolatzailea: Sagardo Egunaren Lagunak.

## Txosnagunea

■ Mikel Laboa plazan.

■ 11:00 Irekiera. Eguerdira arte, talogileak.

■ 13:00 Presoen aldeko kalejira eta txotxa.

■ 17:00 Rukula. Ondoren, DJa.

■ Antolatzailea: Ernai Usurbil.

## OLARRONDO JATETXEA

### ASTEAN ZEHAR EGUNEKO MENUA 12€

✓ Arrainak eta haragiak  
PARRILLAN!

**Berria!**

### ASTEBURUAN MENU BEREZIAK 25€ eta 50€ (BEZ barne)

✓ Arrainak eta haragiak  
PARRILLAN!

**Berria!**

Zonalde  
paregabeak!



**INTZA**  
ILEA PAINDEGIA  
ESTETIKA ZENTROA

ESKAINZA  
BEREZIAK!

- UDARA BEGIRA PRESTATU ZURE GORPUTZA
- PEDIKURA/MANIKURA ESMALTE IRAUNKORREKIN



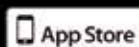
Egurditan irekia! Nagusia 8, Usurbil 943 36 36 41

# Noaua! App

Herriko berriak beti soinean

Albisteak, agenda eta askoz gehiago Noaua! app berrian. Deskargatu doan eta jaso herriko azken berriak mugikorrean.

Eskuratzeko:



[www.noaua.eus](http://www.noaua.eus)



Usurbilgo Udala



# XXXVI SAGARDO EGUNA

MAIATZAK 21 USURBIL