



Sagardo Forum / Sagarraren bidai: jatorritik barietateak babestera

📅 Urt 24, 2020 🌐 Ekitaldiak, Sagarra 💬 0 comments



III. Sagardo Forumak sagarraren, sagardoaren eta honen turismoaren alorreko bertako eta atzerriko adituak batu zituen egungo egoera aztertzeko. Sagarra da sagardo on baten oinarria, horregatik, sektoreko ekoizle eta profesionali bideratutako jardunaldi teknikoaren abiapuntua izan zen.

Zein da sagarraren jatorria? Erantzuna **Catherine Peixek** du, ALMA elkarte frantseseko arduradunak. Fruta debekatuaren historia aztertu zuen eta Edena Kazakhstango baso basatietan kokatu zuen. Sagarraren jatorria dokumentalaren egileak bideo batean erakutsi zuen Zetaren Bidean barrena malus sieversii, sagar guztien aurrekariak, egindako bidai. Halaber, nabarmendu zuen landaretza hori arriskuan dagoela agintari kazakhtarrek ez baitute babesten.

Sagarren artean, munduan ekologikoan lantzen direnen inguruan mintzatu zen Laimburg Ikerketa Zentroko ikertzaile **Josef Telfser**. Kalkuluen arabera, 2019an Europan 71.400 tona inguru sagar ekologiko ekoiztu ziren, hau da, kontinenteko ekoizpen osoaren erdia. Nekazaritza ekologikoaren adar hau garatzen azkena izan zen, 1970 hamarkadatik aurrera, eta haren inguruko arauak herri batetik bestera eta marka batetik bestera aldatzen dira. Telfser-ek aipatu zuenez, Europa eta Ipar Amerika dira halako frutaren eta bere eratorrien merkatu nagusiak, kontsumitzaileak kontzientziatuago baitaude.

Ekologikoa ala ez, sagarrak eragin organoleptikoa du bere produktu hartzietan, hau da, prozesu horretan sortutako osagai kimikoek kolorean, zaporean eta usainean eragiten dute. Hala azaldu zuen Sagardo Produktuen Institutu Frantseseko (IFPC) transformazio arduradun **Rémi Bauduinek**. Frantziako sagar motetan oinarrituta, polifenolen oxidatzeak kolorean, azidotasunak eta astringentziak zaporean, eta lurrunkorrek usainean eragiten dituzten moldaketak erakutsi zituen. Izan ere, elementu bakoitzak duen jokaera ulertuta, osagai horiek sustatu edo indargabetu daitezke, nahi den emaitza lortzeko.

Azken bi hizlariak gaia Sagardoaren Lurraldera hurbildu zuten. UPNAko Agronomia, Bioteknologia eta Elikadura departamentuko irakasle **Carlos Mirandak** esku artean dituen bi proiekturi buruz hitz egin zuen. Bata, Toki-pommes da, helburu duena Euroeskualdera egokitutako tokian tokiko sagar motak identifikatzea eta aukeratzea frutikulturaren garapen jasangarria sustatuko duten produktu zehatzen garapena bultzatzeko. Egungo egoera “monotonoa” dela erakutsi zuen, horregatik, ekimenak “potenzialtasun handiagoko barietateak” barneratu nahi ditu.

Bigarren proiektuak, aldiz, Gipuzkoako sagarrondoan polinizazioa aztertzen du. Helburua laborantza arazoak gainditzea da, besteak beste, barietateen bateragarritasuna, autougalketa maila nahiz polenaren bideragarritasuna zehaztuta. Duela aste gutxi, Gipuzkoako Foru Aldundiak akordioa sinatu du UPNArekin entsegu esperimentalak aurrera eramateko lurraldeko sagardotegiek baliatzen dituzten sagar motekin.

Bestalde, Frutikultura eta Bitikultura Aurreratua taldeko lankide **Jorge Urrestarazuk** Europako sagarrondoan dibertsitate genetikoa izan zuen hizpide. “Barietateak oso mugatuak dira eta elkarren artean harremana dute”, 20-30 bat dira garrantzitsuak eta gainerakoak ez direnez apenas lantzen, germoplasma gordetzearen garrantziaz ohartarazi zuen. Ezaugarri fenotipikoak, garapen agronomikoa, identifikazio genetikoa eta egitura genetikoaren zehaztapena biltzen dituen hatz marka bat.

Iturria: Sagardoaren Lurraldeko 2019 urtekaria

Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------

Kategoriak

[Agenda](#)

[Argitalpenak](#)

[Azokak](#)

[Berriak](#)

[Ekitaldiak](#)



[Erakusketak](#)[Esperientziak](#)[Formazioa](#)[Gastronomia](#)[Historia](#)[Kultura](#)[Lehiaketak](#)[Museoak](#)[Sagardoa](#)[Sagardotegiak](#)[Sagarra](#)[Sagastia](#)[Turismoa](#)

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la aïda

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Hautatutako ibilbideak

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Privacidad - Condiciones

Beste proposamenak hemendik gertu	Garraioa sagardotegietara	Bisita motak
Nola mugitu	Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak	Nola iritsi eta sarbideak
Non lo egin		Tarifak eta ordutegiak
Gidak eta informazio praktikoa		Bisita erreserbatu
		Bisita birtuala
		Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Sagardo Forum

Boletina

Jardunaldi teknikoak

Buletinera harpidetza

Nazioarteko Sagardo Lehiaketa

Sare sozialak

Emaitzak

Nazioarteko Sagardo Azoka

Izen ematea

Talde teknikoa, hizlariak eta epaileak

Prensa bulegoa

Aurreko edizioak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2020 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)
[PROIEKTUAK](#)
[AKORDIOAK](#)
[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)
