



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 07

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2009ko urtarrila



3 Aspaldiko sagar urterik
oparoena



9 Joxe Mari Irizar
Lanik handiena dago kontzientziazten,
sagarra eta sagardoaren izaera prezio
honetan ez dagoela izaterik.

Txotx denboraldia hasi da



SagardoNat 07

- 3 Aspaldiko sagar-urterik oparoena
- 4 Sidra nueva y txotx
Joxe Mari Martinez
- 6 Innovación y retos de futuro
en las empresas alimentarias
- 8 Txotx aplikazioa,
sagardotegi-gida telefono mugikorrean
- 9 Joxe Mari Irizar
Barkaiztegi sagardotegia
- 13 Fraisoro recupera
el área de análisis de sidras
Joxe Mari Martinez
- 14 Beatriz Eguzkitza
Itsasmendikoi
- 16 Formazioa, etorkizunaren oinarri
- 18 Urteko batzarra
Sagardotegietako emakumeen bazkaria
Sagardogileen Elkartea, azoka desberdinetan
- 19 ALIMEK publrreportaje
Gestión de la calidad en la industria
alimentaria: perspectiva general
- 20 Historiaren hariari tiraka
Txotx denboraldia, aspaldiko usadioa
Urko Apaolaza



Aspaldiko sagar-urterik oparoena

Ez da samurra jakiten noiztik ez den hainbeste sagar izan gurean, baina badira diotenak gerra aurreko garaietara jo beharko genukeela.

Uzta oparoak behar dituen baldintza guztiak bete dira udaberri, udara eta udazkenean, sagar-arbola gehienak abailtzeraino. Bi gauza nabarmendu litezke aurtengo uztatik: aspaldiko urteetako baldintza meteorologiko egokienak izan direla batetik, eta sagar arbola ugari dagoela aldatuta bestetik.

Lehenengoari helduta, lore garaiko eguraldi egokiak erleei lana gogotik egin arazi die, eta arbolak frutaz bete ditu. Horrez gain, ez da aurreko urteetan adina harjorik izan sagarretan, tenperatura oso alturik izan ez delako gehienbat, eta frutaz beteta jarraitu dute sagasti

askok, zizarretarako ere alerik bota nahi ezik. Goizeneko sagarrak edo behar baino lehen jasotzen aritu direnek, ale nahiko txikia bildu behar izan dute; azken aldera, ale ederra izan da ordea.

Sagasti kopuruari dagokionean, aurtan sagasti ia guztiek eman dute erruz, Goierri nahiz Beterrikoek, kostako nahiz barrualdekoek. Aurtengo egoerak erakusten du, sagasti asko dela Gipuzkoan eta gehiagotan izan litezkeela aurtan adinako uztak, dena zortearen esku utzi gabe, sagastiei kontu gehixeago eginez gero.

Aurreikusi eta planifikatu beharra

Zenbait sagardotegik erabat bertako sagarrarekin egin dute aurtan sagardoa eta gainerakoek sagarraren parte handi bat bertakoa erabili dute. Aldez aurretik erabakitakoa baino sagardo gehiago egin behar izan duten sagardogileak ere asko izan dira, etxeko sagastiak gainezka iza-teaz gain, konpromisoa hartuta zeukaten hornitzaile eta baserritarrek inoiz baino sagar gehiago eraman baitie. Bertan erabili den sagar guztiaz gain, Asturiasko sagardotegietara ere joan da parte bat, sagar produkzioa aurreikusi ez delako, neurri handi batean. Sagardo egileek badakite, hemen sagarrak ez den urteetan kanpotik ekarri beharra daukatela, eta kanpoko hornitzaile-en beharra dute, sagardoa urtero egingo bada. Bertako sagar guztiari irtenbidea bertako dola-reetan ematea nahi bada, sagarzaileek, sindikatuek eta abarrek udan aurreikusi beharra daukate zenbateko uzta bilduko duten, sagardogileek beren konpromisoak hartu aurretik. ■



FORMAZIOA/PRESTAKUNTZA
LABORATEGIA
AHOLKULARITZA
LAGUNTZEN GESTIOA

elkolab, KOOP. E.
edari eta elikagaietarako zerbitzu teknikoak

ULMA PTC eraikina • Garagaltza auzoa, 51 • 20560 Oñati (Gipuzkoa) • T 943 53 33 03 • F 943 03 88 32 • e-maila: elkolab@elkolab.com • www.elkolab.com

DASTATZEN

c o m e r c i a l

Cárnicas Dastatzen, S.L.
Pol. Industrialdea, Zona G, Pab.97
20159 Asteasu (Gipuzkoa)
Tlf: 943 69 33 22 - Fax: 943 69 27 07
e-mail: marketing@dastatzen.com

**Cárnica especializada
en chuletas de calidad
Cumpliendo las exigencias
del consumidor**

**Kalitateko txuletetan
bereizitutako harakintza-industria
Kontsumitzailearen beharrak asetuz**



DASTATZEN
c o m e r c i a l

Sidra nueva y txotx

Joxe Mari Martinez

El mosto de manzana obtenido en la última semana de septiembre y a lo largo del mes de octubre ya ha culminado o está a punto de finalizar sus procesos de fermentación alcohólica y maloláctica dando paso a la sidra nueva, una bebida que deberá redondear y madurar aún más, pero que ya está lista para ser degustada al txotx.

La sidra es cultura. Empapa buena parte de la vida de nuestro país donde tuvo un protagonismo central a lo largo de los siglos. La manzana y la sidra fueron alimento y bebida básicos de nuestros antepasados. Formaron parte fundamental de un modo de vida y que ahora nos esforzamos en recuperar acompañando su desarrollo a una forma de vida más urbana, pero que quiere conservar lo mejor de la tradición.

La sidrería es un lugar de reunión que entre trago y trago de sidra invita a la charla. En ellas se disfruta de ratos lúdicos, ciertamente algo bulliciosos pero a la vez tranquilos e informales. Al txotx se va sin prisas, a cambiar impresiones con el sidrero y a compartirlas con los amigos. De alguna manera es ceremonial y como tal tiene su rito. No es un rito cerrado y estricto pero si obliga a formas de comportamiento respetuosas con todo y con todos.

Llega por tanto el momento de disfrutar de la nueva sidra que viene marcada por una de las cosechas de manzana más abundante de los últimos años. Una cosecha que ha roto todas las previsiones porque tras la floración y cuajado de frutos los datos apuntaban a la abundancia de manzana, pero la favorable climatología de las últimas semanas de septiembre y octubre permitió recoger mucho más de lo esperado.

Como consecuencia de ello muchos sidreros no tuvieron que recurrir a comprar manzana fuera del país y ofrecerán sidras íntegramente elaboradas con manzana autóctona.

CON ADELANTO

La primera característica a remarcar de la nueva campaña es que “la mayoría de las sidras vienen con un cierto adelanto y van a estar muy buenas para la época del txotx. En general han culminado relativamente pronto los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica y han tenido tiempo a lo largo de los dos meses anteriores al inicio del txotx de tener una maduración lenta que es la más conveniente. Esta temporada tenemos en enero sidras más maduras, no tan verdes o agrestes como algunas de hace un año. Para el consumidor es una buena noticia, pero tendrán más inconvenientes para los sidreros porque lo que llega pronto puede generar problemas de conservación. Las sidras van a necesitar más cuidados para que perduren en el tiempo”, señala el enólogo Domingo Arina.

“Vienen unas sidras en las que se nota que ha sido un buen año de manzana del país. De buen color y sabor y en las que persiste el buen olor de la manzana. Han hecho buenas fermentaciones. A ello a ayudado que las temperaturas de noviembre y diciembre no han sido de grandes oscilaciones, ni tampoco hemos tenido fuertes heladas. Ahora se están limpiando, aclarando, muy bien. Todo indica que tendrán cuerpo y equilibrio en todos sus componentes y también hay que señalar que todos los sidreros estamos trabajando con cariño para obtener un producto de calidad”, asegura Iñaki Bengoetxea de la sidrería Ola.

Para Jokin Otaño, de la sidrería Petritegi, “la materia prima, la manzana, ha sido muy sana y la sidra es de calidad. Habrá sidras maduras, en buen punto, para disfrutar al inicio de la temporada de txotx”. Otaño solo se lamenta de que “por falta de planificación se haya tenido que enviar fuera manzana del país, lo que ha generado situaciones difíciles en algunas ocasiones”.

SIDRERÍAS 2009 SAGARDOTEGIAK

ABURUZA Olatza Baserria	20150 Aduna	943 692452
AGINAGA Errasti Etxea, Aginaga Auzoa	20170 Usurbil	943 366710
AKARREGI Akarregi auzoa, 5	20120 Hernani	943 330713
ALBERRO Santa Barbara Baserria, 61	20120 Hernani	943 550019
ALORRENEA Alorrane Baserria, Petritegi Bidea 4	20115 Astigarraga	943 336999
ALTUNA Galarraga Baserria, Lategi Auzoa	20130 Urnieta	943 554917
ALTZUETA Altzuetza Baserria, Osiñaga auzoa	20120 Hernani	943 551502
AÑOTA Añota Baserria, Elosiaga Auzoa	20730 Azpeitia	943 812092
ARAETA Arbitza Bidea s/n, Bº Zubieta	20007 Donostia	943 362049
ARISTIZABAL Ariztizabal Baserria, Txalaka Bidea, 4	20180 Oiartzun	943 492714
ARRATZAIN Arratzain sagardotegia, 21	20170 Usurbil	943 366663
ASTARBE Txoritokieta Bidea, 13, Mendiola Baserria	20115 Astigarraga	943 551527
ASTIAZARAN Irigoien Etxea, Zubieta Auzoa	20007 Donostia	943 361229
AULIA Aulia Enea Etxea	20250 Legorreta	943 806066
BALEIO Aran Eder Bidea, 16	20180 Oiartzun	943 491340
BARKAIZTEGI Barkaiztegi Baserria, 23. Martutene auzoa	20014 Donostia	943 451304
BEGIRISTAIN Iturrioz Baserria	20267 Ikaztegieta	943 652837
BEREZIARTUA Iparralde Bidea, 16. Berearen Etxea	20115 Astigarraga	943 555798
BUENAVENTURA Buenaventura Baserria, Altza Bidea	20115 Astigarraga	943 357322
EGI-LUZE Zamalbide Auzoa, Egi Luze Baserria	20100 Errenteria	943 523905
ELORRABI Elorabi Baserria, Osinaga Auzoa	20120 Hernani	943 336990
ELUTXETA Elutxeta Baserria	20130 Urnieta	943 556981
ETXEBERRIA Santiago Zeharra 5. Santio Enea Baserria	20115 Astigarraga	943 555697
EULA Eula Baserria	20130 Urnieta	943 552744
GARTZIATEGI Gartziategi Baserria, Martutene paseoa 139	20115 Astigarraga	943 469674
GAZTAÑAGA Irurain Baserria, Buruntza Auzoa, 110	20140 Andoain	943 591968
GURUTZETA Gurutzeta Etxea, Oialume Bidea 63. Ergobia Auzoa	20115 Astigarraga	943 552242
IGELDO Gurutzeta Baserria, 8, Igeldo Auzoa	20008 Donostia	943 213251
IPARRAGIRRE Osinaga Auzoa, 10 Iparragirre Baserria	20120 Hernani	943 550328
IRIGOIEN/HERRERO Iparralde Bidea, 12	20115 Astigarraga	943 550333
ISASTEGI Isastegi Goiko Baserria, Aldaba Txiki Auzoa	20400 Tolosa	943 652964
ITXAS-BURU Itsas Buru Baserria, Osiñaga auzoa 54	20120 Hernani	943 556879
IZETA Izeta Baserria, Urdaneta Bidea	20809 Aia	943 131693
LARRARTE Muñagorri Enea Baserria	20115 Astigarraga	943 555647
LARRE-GAIN Larre-Gain Baserria, Ereñozu Auzoa	20120 Hernani	943 555846
LIZEAGA Gartziategi Baserria, esk.	20115 Astigarraga	943 468290
MENDIZABAL Oiarbide Txiki Baserria	20115 Astigarraga	943 555747
OIANUME Oianume Baserria, Ergoien auzoa	20130 Urnieta	943 556683
OIARBIDE Oiarbide Baserria	20115 Astigarraga	943 553199
OLA Ola Baserria; Meaka Auzoa 102	20304 Irun	943 623130
OLAIZOLA Osinaga Auzoa, 36	20120 Hernani	943 336731
ORDO-ZELAI Ordozelai Bidea, 3. Ordozelai Baserria	20180 Oiartzun	943 491686
OTATZA Otatza Baserria	20214 Zerain	943 801757
OTAZU Otazu Baserria	20491 Leaburu	943 670044
OTEGI Solla Enea Baserria	20160 Lasarte-Oria	943 365029
OTSUA-ENEA Otsua-Enea Baserria, Osinaga Auzoa, 36	20120 Hernani	943 556894
PETRITEGI Petritegi Baserria	20115 Astigarraga	943 457188
REZOLA Rezola Sagardotegia. Santio Zeharra	20115 Astigarraga	943 552720
RUFINO Akarregi Baserria	20120 Hernani	943 552739
SAIZAR Saizar Baserria, Kale-zar Auzoa	20170 Usurbil	943 362228
SARASOLA Sarasola Sagardotegia, Bebaillara auzoa	20159 Asteasu	943 652622
SARASOLA Oiarbide Baserria	20115 Astigarraga	943 555746
SATXOTA Satxota, Santiago Auzoa	20809 Aia	943 835738
SETIEN Gurutzeta Berria Baserria, Oztaran Auzoa	20130 Urnieta	943 551014
URBITARTE Ubitarte Baserria, Ergoiena Auzoa	20211 Ataun	943 180119
URDAIRA Urdaira Baserria, Aginaga Auzoa	20170 Usurbil	943 372691
URKIOLA Igara Bidea, 37	20018 Donostia	943 210168
ZABALA Garagartza Baserria	20150 Aduna	943 690774
ZALBIDE Zalbide Baserria	20269 Abaltzisketa	943 652176



CARTONAJES LIMOUSIN, S.A.L.

Usabal auzoa, 9, Apdo. 17-20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

Tel: 943 670211/943 670267 Fax: 943 670378, cartonajes@limousinbox.com



SERVICIOS A HOSTELERÍA



SERVIHOSTEL

Poligono Sansinenea Parcela A3 • 20740 Zestoa (Gipuzkoa)

Tlf: 943 89 72 50 • Fax: 943 89 72 51

Innovación y retos de futuro en las empresas alimentarias

El 19 de noviembre se celebraron unas jornadas en el Euskalduna de Bilbao dirigidas a empresas alimentarias. Expertos en la materia subrayaron la importancia de la innovación y definieron los retos de futuro.

El director General de Innobasque José María Villate, da comienzo a las jornadas junto con el consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, Gonzalo Sáez de Samaniego. Ambos resaltan la apuesta por la innovación, es mediante la inversión en I+D que despierta a una sociedad rica. En estos tiempos de crisis es el motor para avanzar en el próspero sector de la alimentación.

En la siguiente intervención, el profesor de la universidad de Sao Paulo D. Carlos Cerri, bajo el título de "Agroindustria y Calentamiento Global" retrata una Agroindustria forzada a poner los medios para parar los efectos devastadores de las emisiones de CO₂ a la atmósfera. Explica detalladamente los efectos del calentamiento global y las posibilidades de reducir las emisiones de CO₂ utilizando tecnologías LIMPIAS, entre ellas algunas:

- Reducción de consumo de combustibles fósiles para los tractores; esto sería posible con la renovación de la maquinaria y usando agrocombustibles.
- Mediante el sistema de siembra directa se reduce el uso de fertilizante y abonos hasta un 20 – 30%.
- Producción de alimentos que "secuestren" el CO₂ en el suelo y se emite menos a la atmósfera.

Será el consumidor quien exigirá una producción de alimentos de mayor calidad pero con menor impacto ambiental. Esta preocupación y concienciación del consumidor traerá la implantación del "FoodPrint", mediante este tipo de etiquetado el productor tendrá la obligación de indicar el índice de CO₂ emitido a la atmósfera y el consumo de agua para la obtención de dicho producto. Va a ser por tanto la sociedad quien va a exigir mas producciones en energías limpias, es el mercado quien va a pedir procesos de producción mas limpias y sostenibles.

Un tema tan actual como "La Crisis Alimentaria Global" es abordado por el Investigador del Real Instituto Elcano de Madrid D. Federico Steinberg, quien con escrupulosa cronología muestra mediante datos estadísticos la raíz del problema que el mundo sufre en la actualidad.



"Los precios de los principales productos alimentarios (arroz, soja, maíz, trigo, carne, etc.) han crecido un 50% en términos nominales en lo que llevamos de 2008 y en términos reales están en máximos de los últimos treinta años. Una pequeña parte de este aumento responde a las compras de futuros sobre alimentos en los mercados financieros, a veces denominado especulación. Sin embargo, la mayor parte de la inflación se explica por incrementos estructurales de demanda en los países emergentes (sobre todo en Asia), por el aumento de los precios del petróleo (que afectan tanto al transporte como a la producción de alimentos), por el auge de la demanda para biocombustibles (principalmente por los subsidios en Estados Unidos) y por las restricciones a las exportaciones que más de 20 países han establecido para frenar los precios internos."

En definitiva, como las causas son en su mayoría estructurales los precios permanecerán altos durante los próximos años, por lo que la única solución para estabilizarlos pasa por aumentar la oferta."

Se cierran las jornadas con la excelente exposición del profesor de Marketing del IESE D. José Luis Nueno quien con grandes dosis de humor nos ofrece las claves de "Una agenda para tratar los problemas del sector alimentario en el 2008: Commodities, Productos Premium y Funcionales". Después de enumerar los hábitos de consumo en el mercado de hoy nos hace una radiografía del consumidor de mañana.

En cuanto a cambios geopolíticos, decir que en los próximos años lo que va a crecer son los jubilados, inmigrantes y los hogares pequeños, y habrá que tener en cuenta las características de estos consumidores. Por ejemplo, los jubilados gastan poco y tienen mucho tiempo para elegir, pero no les gusta cambiar de marca. Hay que tener en cuenta que los mercados europeos ya no van a crecer en población y adaptarse a ese cambio.

- Los consejos que aporta para fabricantes: Especializarse en hacer muy bien una cosa, un producto, porque la diversidad acabará, al que consigue quedarse como dueño de un mercado, de un producto le compensará con creces la falta de diversidad.

- Al detallista: Incluir cada vez más productos dentro de las tiendas, añadir categorías nuevas de productos pero no diversificar dentro de un mismo producto, sino vender el mejor producto dentro de su gama.

"Todo es posible si:

- **Cuestionas el sector en el que estás, sin limitarte a sus fronteras históricas.**
- **Si establecemos un modelo de negocio, de ventas a seguir.**
- **Teniendo en cuenta las tendencias, los cambios en el mercado."**

Sagardotegi postrerako ogi berezi berria

Geure produkturik bereziena, sagardotegi postrerako bereziki eginda.
Intxaur eta mahaspasez eginda osagarri ezin hobe da.

Tradizio eta Etorkizuna

Hernani Okindegian 30 urte baino gehiago daramagu merkatuaren beharretara egokitzen, teknologi berriak fabrikazio-prozesuetan gehitzen. Kontu handiz aukeratzeko dugu lehengairik hobereak mota askotako ogiak lortzeko:

- **Eguneko ogia**
- **Aurrez prestatuta ogia**

Eskatu gure katalogoa edo geu ezagutu www.sulabe.com
 Panificadora Hernani, S.A. -ko produktu bat
 Panificadora Hernani, S.A.
 Bº de la Florida 32
 20120 Hernani - Gipuzkoa
 T 943 55 49 50 - 943 55 49 54
 F 943 55 49 78
www.sulabe.com

Txotx aplikazioa

sagardotegi-gida telefono mugikorrean

Aurtengo txotx denboraldiak izango du berrikuntza bat, **Txotx** gida. Telefono mugikorretarako gida bat da, eta bertan Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko 59 sagardotegien datuak, sagardoaren ingurukoak, elkartekoak... biltzen dira. Txotx gidaren helburua da sagardozaleek eskura izatea sagardotegien eta sagardoaren inguruko informazio guztia, beren telefono mugikorrean bertan. Batura Mobile Solutions enpresak egin du aplikazio berria, Sagardogile Elkartek emandako informazioarekin eta Eusko Jaurlaritzari lotutako SPRIren (Industri Sustapenerako eta Birmoldaketarako Elkartea) diru laguntza izan du. Txotx gida 4 hizkuntzetan dago: euskaraz, gaztelaraz, frantziarrez eta ingelesez, erabiltzaile guztientzako eskura izan dadin.

ATAL DESBERDINAK

Txotx gidaren atal nagusia sagardotegien gida da: sagardotegiak herriz herri edo alfabetikoki aurkitu litezke gida honetan eta behin sagardotegi bat klikatuta, bere informazioa irakurri ahal izango du erabiltzaileak. Horrez gain, sagardo naturalari buruzko informazioa ere badago: jatorria, fitxa teknikoa eta sukalderako sagardoarekin egiteko zenbait errezeta. Sagardoa nola kontsumitu, dastatu eta kontserbatu ere azaltzen du gida berritzaile honek eta baita Gipuzkoako Sagardogile Elkartaren inguruko informazioa ere.

NOLA LORTU

Txotx gida berria lortzeko bide bat baino gehiago daude: bluetooth sistema bidez lortzeko aukera izango du jendeak sagardo egun, feria eta abarretan edo elkarteetan bertan (bluetooth aparatua dagoen tokietan) SMS mezu bidez lortu liteke 0,15 euroren truke TXOTX mezua bidalita, mugikorreko nabigatzaile bidez ere lortu liteke, eta baita internetetik zuzenean jaitsita edo mugikor batetik bestera pasata ere. ■



Joxe Mari Irizar

Barkaiztegi sagardotegia

“Lanik handiena dago kontzientziazten, sagarra eta sagardoaren izaera prezio honetan ez dagoela izaterik”

Oraingo garaiak ulertu eta aurrera bidea egiteko atzera begiratzea ezinbestekoa da eta Sagardogile Elkartearen historian Joxe Mari Irizar da ageri zaigunetako bat. Hamazazpi urtetan elkarteko lehendakari izana (1978-1995), sagardoa dagoen lekura eramateko lana erruz egindakoa da Barkaiztegi sagardotegikoa, lehengotik oraingorako zubilanean aritua. Ibilbide guzti hori argi eta zuzen azaldu dio SagardoNATi, eta baita etorkizuneko erronkak nondik-nora ikusten dituen ere.

-- decoren con
-- DONOSTIA
-- Y GIPUZKOA
-- SU BELLEZA EN PUEBLOS, COSTAS.
-- MONTAÑAS Y BOSQUES

FOTOGRAFÍAS IDEALES PARA LA DECORACIÓN
DE OFICINAS, BARES, RESTAURANTES, Y SOCIEDADES,
BANCOS, CAJAS DE AHORROS, DESPACHOS
FABRICAS, CLINICAS, HOSPITALES, AYUNTAMIENTOS
CENTROS DE ENSEÑANZA Y DEPORTIVOS, ETC

LLAME. LE VISITAMOS
FOTO PASCUAL
TEL.943 551 214

WWW.FOTOGRAFOSGIPUZKOA.ORG

Orain dela hogeitaka urte izan zinen elkarteko lehendakari. Nola gogoratzen dituzu garai haiek?

Hamazazpi urte pasa nituen nik lehendakari (1978-1995). Garai haiek oso desberdinak gogoratzen ditut oraingoekin. Gaur baserritarra gara eta orduan base-rritarragoak ginen. Orduan sagardoa oso jaistera etorri zen, bai txotxa eta baita kontsumoa ere. Gu, elkarte bezala, herriz herri ibili ginen ate joka, probaketak egin ahal izateko eta lehiaketak ere egin genituen, jendea animatzeko. Pausoak horrela ematen hasi eta sortu ziren gaur egun diren hainbeste probaketa eta festa.

“Gerra aurretik ez da hainbeste sagarrik izan”

Urte askoan egon gara sagardoa zabaldu gabe, lan zaila zelako: ez zen oraingo biderik, eta modurik. Asturiaskoek uste zuten han bakarrik zela, guk uste genuen hemen bakarrik zala, Frantzia uste zuten han bakarrik zela, eta danean egiten da asko.

Beste garai batzuek ziren. Baina, armoni ona zegoen orduan ere sagardogile artean; pentsatzen dut beste sektore guztietan bezalaxe. Eta hartutako erabakiak beti beren lekura iritsi ziren.

Lehendakari izan aurretik ere elkartean ibiliko zinen.

Bai, nire aurretik bi presidente ezagutu ditut: bat Antton Loinaz Amara eta bestea Ramon Etxeberria Beraiarza. 1952an hasi 12 urterekin eta jubilatu naizen arte, sano naizela ez det bilera bat ere huts egin. Aurrekoei aditua diedana da, gerra aurretik ere bazela elkarte; gero hautsita egon omen zen eta gero berriz hasi.

“Sagardoan, garbitasunak ekarri du aldaketarik handiena”

Eta sagardoa beheraka hasi aurreko garaiak ezagutu zenituen?

Nik beti beheraldia ezagutu dut, orain izan duen goraldira arte. Hemen batetik gosea sortu zen, horrez gain, edari gehiago ere ateraz zen... lehen edaria sagardoa zen, Donostian nonahi zegoen sagardotegia, eta etxetik jaisten ziren txarroarekin bila. Nik neronek ezagutu dut hori: gu goizero joaten ginen Donostiara zaldia eta karroarekin, berdura eta esnea eramatera, eta arratsaldetan askotan 60 litroko barrikak eramaten genituen dendetan sagardo gozoa saltzeko. Izan ere, garai batean besterik ez zen edaten: gure baserrian ardoa oso gutxitan edaten zen: jai

bereziren batean, eta gainontzean edaten zen, sagardoa edo pitarra. Jendea patrikan dirua ikusten hasi zenean hasi zen sagardotegien gorakada berriro, nahiz eta edari merke bat izan.

Zein helburu nagusi zenituzten garai hartan?

Hartu zen helburuetako bat izan zen, mahai interprofesional bat egitekoa, sagardogile, sagargile eta tabernariekin, eta estatutuak denak eginda geratu ziren. Sinatzera iritsi ginen garaian, sindikatu batek atzera egin zuen, eta dena hortxe geratu zen mila bilera eta estatutuak eginda gero. Orduan mahai interprofesional bat egin izan balitz, orain egoera hobe izango genuen, besteak beste geroztik ere ez delako egin. Aldaketa handia izan zen, garai batean sagarra kargak erosten zen, gero EHNERen bidez kiloka saltzera pasa zen eztabaidak izanda gero; nahaste berraste bat izan zen hori. Horrek ekarri zuen desgraziaz mahai hori ez aurrera ateratzea, nik ez dakit zeren beldurrarekin atzera egin baitzuten. Atera izan balitz, sagardoaren izaerarako hobe izango zen eta hobeto arautua egongo zen.

“Gerra aurretik ere bazen elkarte; gero hautsita egon zen eta berriz hasi”

Aurten sagarrarekin gertatu dena adibidez?

Bueno zuk kontu egizu, gerra aurretik ez dela hainbeste sagarrik izan. Horrek esaten du sagar arbola bada-goela aldatuta, egin beharra dagoela, kontu egin eta sagarra sortu. Lanik gaiztoena eginga dago, txarrena baillizateke sagarrik ez izatea eta dena aldatu beharra. ESI taldearekin-eta hori bultzatzen hasi ginenean, horrelako egoerarik ez zegoen. Laguntza asko lortu zen Diputaziotik, %100 subentzionatzea, 3 urtera berriz laguntzea eta 5era berriz... Ordutik hona aldatutako sagar arbola guztiak hor daude, 20-25 urtekoak, eta aurten denak eman dute, nahiz eta kontu egin ez. Ez diegu sagar arbolei kontu egiten.

Hasieran egindako botilen bozetoak eta gaur egungoa, Vicasako eta Rovirako botilekin.



Foru Aldundiarekin harreman estua izan duzue.

Foru Aldundiak guk eramandako proposamen guztiak denak babestu ditu: bai sagar aldaketarako, bai upel-tegiak hobetzeko, bai probak egiteko Hondarribiko finkan eta Faisoron... Enologo bat hartu eta denbora askoan aritu zen probak egiten. Proba horiek onak dira eta hor daude, baina ez dakit erabat konbentzitu-ta geratu ginen: kata asko egin genituen, baina ez ginen iritsi esatera, hau dek sagardo ederra! Gogoan dut nola behin Diputatua etorri eta esan zigun: “hainbeste diru gastatzen ari gara eta bilatu duzue sagardo hori zein den?” ez ginen horretara iritsi eta orduan hasi ziren laguntzak murrizten. Sagar barietateak eza-gutzeak asko laguntzen du, baina sagardo ona egiteko beste zerbait badago hor.

Indarra elkar hartzean dagoela esan ohi da, baina sektore guzti bat elkartzea ez da lan xamurra izango?

Niretzat ez da zaila izan. Hainbeste urtean hainbeste tratatu izan eta oraindik edozein sagardogileri atea jo eta denekin ondo nago; horrekin gustura nago. Noski, eztabaidak izan dira, eta elkartetik atera ere egin ziren batzuk, baina erlaziorik ez dut inorekin galdu. Nik uste dut orduan egin zitezkeen gauzak ondo egin zirela.

“Mahai interprofesional bat egin izan balitz orain egoera hobe izango genuen”

Garai hartan juntan ibili ginen zazpi sagardotegiak asko elkartzen ginen eta horrek laguntasun bat ekartzen du; oraindik ere elkartzen gara. Elkarren sagardoa probatzen hasi ginen eta oraindik ere egiten dugu, Santo Tomas hurrengo asteartetik hasi eta zazpi bodegak pasa arte. Saizarkoa hil zen, baina semeak jarraitzen du; Bereziartua, Igeldo Kalonje, Petrategi, Aburuza eta ni. Eta zazpigarrena Añota elkartu zitzaigun. Eta urtean zehar andreekin beste bazkari pare bat-hiru egiten ditugu, horiek ere merezi dute eta guk adina!

Izan ere ez da asko hitz egin izan horretaz, baina sagardotegietan emakumeek lana erruz egin dute.

Nik beti esan dut sagardoaren aurpegia gizonak eman duela, baina emakumeak atzetik egin duela lana. Gutxi gehiago sagardoarekin adina diru ateraz da mahaietik eta hori emakumeek eraman dute. Baserrietan bezalaxe.

Non eta nola gogoratzen dituzu orduko bilerak?

Aurreneko sindikatua bukatu zen arte, Okendo kalean izaten ziren bilerak, igandetan. Urteko bilera estropatako lehenengo igandean egiten zen. Gero Kutxaren lokaletan, Maria Lilin... egin izan dira bilerak.

“Ordutik hona aldatutako sagar arbola guztiak hor daude, 20-25 urtekoak, eta aurten denek eman dute”

la hasieratik juntan izan nuen Esteban Saizarkoa, Igeldo ere bai, Bereziartua... lau urtean behin aldatzen zen. Eta gu sartu aurrekoan zeuden Zapiain aita, Ramon Maionakoa, Eizmendi Egiakoa, Lokate... mutil koskorretakoak, gogoan ditudanak, horiek dira. Gero ni presidentea jartzeko ez zen ez botazio eta ez ezer izan: Ramon Beraiarzak esan zidan: “hi, dagoneko garaia dek hau hartzeko eta hi presidente”, eta esan nion ea nola jarriko nintzan ba ni presidente eta “bai, hi presidente!” eta horrelaxe izan zen. Ramon Beraiarza garai hartan asko ibilia zegoen gure aldean eta hemengo sagardo egileei begiak irekitzeko asko egin zuen. Asturiasa joaten hasi ginen, kupelak handik ekartzen...

Eztabaidak zertan izan ziren?

Sagarra Frantziatik ekartzen hasi ginenean adibidez. Baina pentsatu, ez bazen Frantziako bidea zabaldu zenbat denbora pasa beharko genuen sagardorik egin gabe: sagarrik izan ez den urteak izan dira, Asturiasek Galiziako sagar asko hartzen zuen eta prezio izugarriak ziren... nik ez dut esango Frantziatik ekartzen hasia mesede edo kalte izango zen, baina lehentxeago edo geroxeago horretan hasi beharra zegoen. Orduan oso zaila zegoen: Frantziatik hona zerbait ekartzeko, hemendik hara zerbait eraman beharra baitzegoen. Gogoan dut lehenengo urtean nola ibili ginen: 1980 inguruan handik hona etortzen ziren txofer batzuk esaten ziguten han sagardoa egiten zela eta sagarra bazela. Ekarri ere egin zuten sagardo gorri-gorri-gorria, gasifikatua. Baina esaten zuten sagar ona bazela han eta hola egun batean 400 bat kilo ekarri zizkidaten. Etxeko tolarean zukua ateraz eta ederki irakin zuen, baina nik ez nuen sekula pentsatu handik kilo bat ere ekarri behar genuenik.

“Sagardoaren aurpegia gizonak eman du, baina emakumeak atzetik egin du lana”

Hala beharrez, handik bi urtera, ez Galizian, ez Asturiasen, ez hemen, ez zen sagarrik. Eta Pascalekin hitz egin nuen. 1982ko iraileko lehenengo igandean elkarteko bilera zen Donostian, Okendo kalean, eta esan nien nola joatekoa nintzen ni Frantziara eta nahi baldin bazen joan, ikusi eta informatuko nuela, eta elkarteak bidaia ordaintzen bazuen eta norbaitek nirekin etorri nahi bazuen, atea irekia zegoela. Eztabaida latza izan eta gero, baiezkota ateraz zen boto bakarrarekin. Han ikusi genuenarekin txoratuta geratu ginen: nolako sagastiak, kopuruak, barietateak... eta Galiziako erdi prezioan ekarri zitezkeen Frantzia-

tik. Baina arazoa zen permisoa lortzea: Madridera joan eta zer gorabehera ibili genituen Nekazaritzako Ministroarekin!

Baina horrela hasitakoa ondo konpondu genuen eta harreman oso ona izan dut berarekin eta ahalegin handia egin zuen sagarra ekarri ahal izateko. Orduan izan ziren ia milioi bat kilo sagar traktoreetan, kamioietan kargatzeko zain, eta ekartzeko baimenik ez. Urte latza izan zen hura, baina ordutik urtero ekarri da sagarra Frantziatik.

Sagarrarekin, etorkizunean ere tira beharko al da kanpotik?

Hemen dagoen arazoa da terrenorik ez dagoela. Kanpoan ikusten den sagar biltzea eta hemengoa oso desberdina da. Hemen sagarrari buruz dakitenek diote, gaur egungo prezioan sagarra egin litekeela terrenoa edukita. Sagastiak dituztenek jakin behar dute sagastiei kontu egin behar dietela, eta ikusi beharko da ea sagar horrekin sagardo berezi hori egin ote litekeen. Orain *Sagardo Mahaian* egi-ten ari direna horixe da. Nik hori oso garbi daukat eta izan dut beti.

“Urte latza
izan zen hura,
baina ordutik urtero
ekarri da sagarra
Frantziatik”.

Gainontzean etorkizuna nondik ikusten duzu?

Etorkizunerako ikusten dut, lan asko dagoela egiteko oraindik. Lanik handiena dago kontzientziazten, sagarra eta sagardoaren izaera prezio honetan ez dagoela izaterik. Sagardoa: dena sagardoa da, ona, txarra eta erdi ipurdikoa. Beste edarrietan daude onak, erdi ipurdikoak, kazkarragoak... eta dirua badaukanak erosten du behar duena; sagardoak maila horretara iritsi behar du. Ezin dena da bodega bat eginahaletan aritzea gauzak zuzen egin eta ondo jartzen, ustez sagardo ona egiteko, eta beste bat edozermoduz aritzea eta biak sagardo bera izatea. Hori ez da posible, hor zerbait egin beharko da.

Sagardoa bera asko aldatu al da?

Bai, asko. Garai bateko upelak eta tola-reak ziren, ziren bezalakoak: upelak oso zaharrak, bizioak hartuak, tola-reak ere egurrezkoak batzuk, hormigoizkoak besteak, eta gero forratu ziren inoxidablez edo poliesterez. Horrek ekartzen zuen Asturiaskoen aldean sagardo gogorrak egitea. Han tola- asko dira egurrezkoak, baina ingurua urarekin eta ondo frotatuz ondo garbitzen zuten eta hemen nahita ere ez zegoen egiterik, ura ere ez zen izaten-eta aukeran. Oraindik badira esaten dutenak non diren sagardo haiek eta nik esa-

ten diet: “sagardo haiek hituan ordukoak eta gaur egun ez liekek balioko”. Azidez handiko sagardoak ziren, gogorrak. Haiek joan ziren eta ez daitezela etorri! Azidotasunean aldatu dira gehien. Garbitasunak ekarri du aldaketarik handiena eta oso beharrezkoa da.

Botila sortzeko prozesua ere gogoan izango duzu.

Sagardoaren izaerari jantzi handia eman zitzaion botila aldatu zenean. Ez zegoen ibiltzerik Eguberritan hustutako txanpain botilak garbitzen, oso itsusia zen. Gainera, sagardoak bere izaera bat behar zuen eta 1986an gauza drastiko egin zen. Botila aldaketa bat behar zela erabaki zen eta Diputazioak ere dirua eman zuen. Harremanetan jarri ginen Bicasa eta Rovirarekin eta esan genien azkar egin beharreko gauza bat zela. Gogoan dut abuztua zela eta berak ekarri zituztela molde batzuk botila luze batenak; base txikikoa iruditu zitzaigun. Eskatu genien zerbait zabalxeagoa egiteko, baina abuztuan itxi egiten zutela esan ziguten. Nik gogoan nuen garai batean hemen izaten zen litroko botila zuria, *Especial para sidra* jartzen zuena, eta formatu horrekin jendea ohitua zegoen elkartetan-eta. Irudia bazegoenez, pentsatu nuen botila murriztu eta horixe egin behar genuela, eta hemengo poligonora joan ginen, poligono 27ra. Fabrika itxi zuten 10 egunetan bozetoa egin ziguten hemen bertan. Zuzendari-tza kideei aurkeztu nien eta gustatu zitzairen.

Urte hartan bertan txanpain botilak Bartzelonara bidaltzeko gestioa egin genuen eta kamioiak ibiltzen ziren: hemen txanpain botilak hartu han hustu, sagardo botilak hartu eta ekarri. Sei bat milioi botila inguru bidali ziren eta bederatzi milioi botila berri egin. Paperak hortxe daude, orduko gestio guztiak nik egiten bainituen.

“Lanik handiena dago
kontzientziazten,
sagarra eta
sagardoaren izaera
prezio honetan
ez dagoela izaterik”

Joxe Mari jubilatuta berria da, baina erreleboa erabat pasa al die ondorengoei?

Ni jubilatuta aurretik ere, semea nire ondoan aritzen zen eta semea ari den bitartean ni bere ondoan ariko naiz. Hori odolean eramaten da eta bizi naizen arte bodegan behintzat hor ibiliko naiz. Pentsatu nondik etorrita gauden eta sagardoa nora eramaten den! Ibilbide hori egin dion gauza bat, barruan eramaten da. 1680ko dokumentuak badaude etxe honetan sagardoa egiten zela diotenak. Gabiriatik etorri zen gure lehenengo arbasoa eta etorri zenean sagardoa egin zuen. Aurretik ere hemen bizi zirenek egingo zuten, baina lehenengo dokumentua hori da. ■



Fraisoro recupera el área de análisis de sidras

Joxe Mari Martínez

El Laboratorio Agroambiental de Fraisoro se esta equipando para la creación de un área específica de análisis de sidras y txakolís que permita analizar las muestras que aporten los productores de estas dos bebidas en el herrialde. Responde a la creciente demanda de los sidreros en su inquietud por mejorar el producto.

Para la próxima campaña de sidra, si las previsiones se cumplen, el laboratorio Agroambiental que la Diputación de Gipuzkoa tiene en Fraisoro (Zizurkil) ofrecerá a los productores de sidra un completo servicio de análisis de mostos y sidras.

“El laboratorio en la actualidad cuenta con medios para realizar algunos análisis, pero con el presupuesto del 2009 de la Diputación Foral tenemos previsto adquirir nuevos equipos para dotarnos de lo que necesitamos para alcanzar el objetivo que nos hemos propuesto: que en la campaña del 2009, para octubre de este año, podamos hacer todos los análisis de mostos y sidras que nos demanden. Actualmente este laboratorio es capaz de realizar algunos análisis pero cada vez se percibe una mayor demanda por

parte de los productores de sidra, lo que ha decidido a los responsables de la Diputación Foral a adquirir nuevos equipos específicos que comenzarán a llegar en los próximos días”, señala Domingo Merino, responsable del Laboratorio Agroambiental.

Se trata de recuperar y mejorar un servicio que existió cuando Fraisoro contó hace años con un módulo de sidra donde incluso se llegaron a elaborar sidras experimentales.

El laboratorio pretende conseguir en los próximos meses la homologación ISO 17025 por parte del ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), organismo sin ánimo de lucro integrado a su vez por diversas entidades.

El proyecto prevé incluso analizar las sidras que participan en el VIII Concurso de Sidras que el ente foral organizará esta próxima primavera. Hasta ahora el análisis de las sidras participantes en el citado concurso se realizaban en el laboratorio de la Casa del Vino de Laguardia (Araba) gracias a un acuerdo establecido con la Diputación Foral de ese herrialde. ■



FRAISORO



GOIEKO, S.L.
Industria garbitasunerako
Sistema eta produktak

Bidaurre Ureder Industriagunea
2. pabilioia - P.4 esparrua
20305 IRUN (Gipuzkoa)
Tel. 943 634 536 • Faxe 943 634 537
goieko@alocom.net

Beatriz Eguzkitza

Itsasmendikoi

“Garrantzitsuena profesionalak ondo heztea da, baina sentsibilizazioa indartzea ere garrantzitsua da sagardoa eta sagardogileen lana promozionatzeko”

Itsasmendikoik urte asko daramatza sagardoaren inguruko formazio ikastaroak antolatzen, indarririk handiena azken urteetan hartzen ari bada ere. Beatriz Eguzkitzak baditu hori jakiteko motiboak, 20 urte baitaramatza Fraisoron lanean eta ia erdiak Etengabeko Formazioko Arduradun postuan. Etorkizunak elkarlanean oinarritu behar duela dio Eguzkitzak eta sagardo sektorean interesa ikusten badute, beren aldetik ahal duten guztia jarriko dutela nabarmendu du.

Formazioari dagokionean, zein da zuen lana, zuen helburua?

Bi formazio mota dauzkagu: heziketa arautua batetik, erdi mailako eta goi mailako zikloekin, eta eten gabeko prestakuntza bestetik. Heziketa arautuan, Fraisoron erdi mailako bi ziklo dauzkagu: Lorezaintza bata eta Abelzaintza bestea. Eta goi mailakoan aurten berria den bat, Natura eta Paisaia Baliabideen Kudeaketa eta Antolaketa. Eten gabeko formazioari dagokionean, helburua da, lehen sektoreko profesionali formazio bat ematea, bere gaitasunak birziklatzeko aukera ematea eta Landa Garapeneko jenderi eta Itsas ingurukoari ere formazioa ematea. Mota desberdineko ikastaro asko antolatzen ditugu.

“Interesatzen zaigu sektore bakoitzean dauden beharrak detektatzea”

Zer irizpide ibiltzen dituzue formazio ikastaro batzuk edo besteak aukeratzeko?

Guri interesatzen zaiguna da sektore eta azpisektore bakoitzean dauden beharrak detektatzea. Horretarako eskaera orriak banatzen ditugu proposamenak jasotzeko, ikastarotara datorren jendearen artean, nekazaritza bulego guztietan, sektoreko elkarteetan, Udaletxe batzuetan... horren arabera programazio bat egiten dugu sei hilero.

Sagardo munduak zer pisu du antolaketa horretan?

Gure programazioan azpi sektore desberdinak bereizten dira eta bat da enologia eta mahasti zaintza. Zentro bakoitzaren arabera desberdina da: Arkauten ardo eskola bat antolatzen dute adibidez, eta Gipuzkoan sagardoak eta txakolinak dute lehentasuna guretzat. Sagardo munduari beti garrantzia handia eman diogu; saiatu izan gara formazioa bultzatzen, sagardogileak erakartzen... egia esan emaitza handiegirik ez dugu izan oraintxe arte. Urtero antolatzen genituen sagardogintzari buruzko jardunaldiak, batez ere profesionali zuzenduta, baina ikusten genuen profesional gutxi zetorrela. Hala ere jarraitu egin dugu eta pixkanaka-pixkanaka emaitzak lortu ditugu: Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearekin formazioak aurrera eramateko harremana sortu dugu, eta aurten beren eskarrietan oinarrituta egin dira ikastaroak, Astigarragako Sagardoetxetik ere

proposamen asko egin izan dizkigute eta beren bidez ere antolatu izan ditugu ikastaroak... badirudi sagardogileek formazioaren beharrik ez zutela ikusten, baina orain hori aldatzen ari da.

Hasieran inizatiba guk hartu genuen, eta jendearekin hitz eginez-eta atera izan ditugu ikastaroak, baina askoz hobea da proposamenak sagardogileek berak egitea, beren beharren arabera eta orain sartu gara bide horretan. Guk gogo eta interes handia daukagu, pentsatzen baitugu sektore honetan formazioa eman behar dela. Sagardogileen aldetik erantzuna baldin badaukagu, eta ikusten badugu Sagardogileen Elkartearen proiektu eta plan bat badagoela, gure aldetik ahal dugun guztia egingo dugu.

Etorkizunerako zerk du ikastaroen lehentasuna, profesionalak heztea, publiko orokorra heztea?

Lehentasuna argi eta garbi profesionalak dute. Baina gu beti saiatzen gara, profesionalak erakartzen, baina publikoari ere zerbait eskaintzen. Garrantzitsuena profesionalak ondo heztea da, baina sentsibilizazioa indartzea ere garrantzitsua da sagardoa eta sagardogileen lana promozionatzeko, eta hor profesionalen gain teknikariak, herritarrak, eta sagardo zaleak sartzen dira.

LANDA ETA ITSASOAREN GARAPENA HELBURU

Itsasmendikoik elkarte publiko bat da Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura saila eta Landa eta itsasoaren garapena dira bere helburu nagusiak. 2007ra artean, Mendikoi izan da landa garapenaz arduratu den elkarte, baina orduan Itsasmendikoi izatera pasa zen, Pasaia eskola barneratuta. Gaur egun 4 ikastetxe ditu Itsasmendikoik: Gipuzkoan Fraisoro eta Pasaia; Bizkaian Derioko; eta Araban Arkautekoa.

Promozioan eta formazioan egiten dute lan. Eguzkitzak azpimarratzen duenez, landa garapenak formazioan oinarritua behar du izan, baina formazioaz gain, promozioa ere bultzatzen dute: batetik, enpresa eta produktu berriak bultzatzen dira nekazaritza munduan, eta bestetik, landa eremuko edo herri txikiak biztanleek hiriko biztanleek dituzten aukera berdina izatea ere bultzatzen da, bai lana bilatzeko garaian, kultur arloan, bizi kalitatean... ■

DELLA TOFFOLA
Iberica s.a.

Tel. 941 44 04 20 • 609 42 86 22



Formazioa, etorkizunaren oinarri

2008an zenbait formazio ikastaro antolatu dituzte Itsasmedikoi-Fraisorok eta Sagardogileen Elkartek eta parte hartze handia izan da gehienetan. Sagar eta sagardo dastatze ikastaroa, bakailao errezeta ikastaroa, Elikagaien manipulazailer txartela ateratzeko ikastaroa eta beste hainbat izan dira 2008an. Aurten ere bide beretik jarraitzea da Sagardogile Elkartearen eta Itsasmendikoiren asmoa eta urtarilean bertan txotx-ean lan egiten dutenei zuzendutako ikastaroa antolatu dute.

SAGARRETIK SAGARDORAKO BIDEA DASTATZEN

Sagar, sagar muztio eta sagardo berri dastatze ikastaroa Domingo Arina enologoak eman du eta 15-20 sagardogilek hartu dute parte. Lehenengo dastatzeak sagastian bertan egin dituzte, sagar mota desberdinek dituzten ezaugarriak ikusteko. Sagar horien datu analitikoak kontuan hartuta ahoan nola bereizi ikusi dute, sagar mota bakoitzaren portaera.... Hurrengo dastatzeak upeltegietan bertan egin dituzte, sagarra, muztioa eta sagardo berria. Sagarrak, sagar denetik sagardora bidean izaten duen bilakaera aztertu ahal izan dute dastatze ikastaro hauetan, eta aldeko faktoreak, arriskuak.. eta abar. Dastatze ikastaroaren lehen zatia izan da hau eta hil honetan bertan ekingo diote sagardo dastatzeari, kupelean izan duen bilakaera ikusteko.

BAKAILAO ERREZETAK

Sagardotegirako egokiak izan litezkeen bakailao errezeta ikastaroa Josetxo Lizarreta sukaldariak eman du, Astigarragako Gure Izarra elkartearen, eta 11 parte hartzaile izan dira. Sagardotegietako sukaldeetan lan egiten dutenei zuzendutako ikastaroa izan da eta bederatzi plater desberdin egin dituzte bakailaoarekin. Egin ez ezik, jan ere parte hartzaileen artean egin dituzte prestatuko plater guztiak, mahaira atera beharreko jeneroa lehendabizi beren ahoz dastatzeko. Inork proba egin nahiko balu, hona hemen Josetxo Lizarretaren eskutik ikastaroan egindako erreze-tatak bat:



CLUB RANERO BAKAILAOA
Osagaiak (4 lagunentzako)

- 4 bakailao xerra, 200 bat gramokoa bakoitza
- Tipula bat
- 500 gramo tomate gordin
- 2 piper berde
- 3 piper txorixero lehor
- 3 baratxuri ale
- Gatza
- 1/2 l. oliba olioia

1. Zartari batean jarri tipula egiten zati txikitan. Pixka bat egin denean piper berdea bota dado txikitan eta gehixeago egin denean tomatea azal eta hazirik gabe dadotan eta 5 minutuz egin.
2. Kazuela batean, litro erdi oliotan, baratxuriak zurituta osoan jarri eta gorritzen hastean kendu. Hemen bakailaoa egin suabe eta atera zatiak, olioarekin pil-pila egiteko (modu asko daude pil-pila egiteko, hau da bat). Olio horretatik parte txiki bat (bakailaoak askatu duen gelatinarekin) ontzi attal edo zapal batera bota eta iragazkiarekin (koladorea) edo barila batekin loditu arazi. Behin loditzean jarraitu olioia botatzen guztiarekin pil-pila egin arte.
3. Piper txorixero lehorrak uretan jarriko ditugu bezperan, edo ur irakinean ordu bete lehena-go. Mamia kendu.
4. Pil-pilari bota piper lehorren mamia eta nahastu. Ondoren bota berdurak eta nahastu eta bakailao zatiak sartu. Berotzean ez utzi irakiten, pil-pila galduko baitu.

ESCOFET CORK S.L.
TAPONES DE CORCHO • CORK STOPPERS • TAPS DE SURO • BOUCHONS DE LIÈGE

C. Cuenca, nº5
17220 Sant Feliu de Guíxols
GIRONA
Tel. / Fax: 972 32 23 93
escofetcork@hotmail.es

SIMAK S.L.
MAQUINARIA ENOLOGICA

**MAKINARIA SALGAI
VENTA MAQUINARIA**
Prensas, bombas, depósitos
de inoxidable y poliéster, etc.

Plaza Errekatxo, 5-6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel. 943555651 • Mov. 609428622 • info@simaksl.com

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria
Especialistas en todo tipo de tapones • Era guztietako kortxoetan espezialistak



**MAQUINAS AUTOMÁTICAS
DE ESCANCIAR**
No precisan instalación,
funcionan con baterías. Auto. 100 horas



Máquina Escanciar
eléctrica
con Ruedas



**MÁQUINA ELÉCTRICA
DE DESCORCHAR**
Entera en acero inox.,
Mod. Patentado,
conexión enchufe 220V.



CUBILETES
En madera,
poliéster y combinado



Máquina Escanciar de
Mesa Pequeña



Máquina Escanciar de
Mesa Grande

El mundo del tapón, S.L.



COEM ASTUR S.L.: Pol. Proni, C/ A NI-9 • 33199 MERES (Siero)
Tlf. 985 985 315 Fax 985 985 389 e-mail: coemastur@terra.es
EUSKAL COEM: Pabellón Industrial, 13, Parcela P-3, Sector A-27 • Tlf./Fax 943 555 607
Txalaka - Araneder • 20115 ASTIGARRAGA

SAGARDEGIEETAKO EMAKUMEEN BAZKARIA

Sagardotegietako emakumeek bazkaria egin dute aurten lehenengoz, abenduaren 9an, Hernaniko Fagollaga jatetxean. Zita Sagardogile Elkarteko bulegoan egin zuten, elkartearen funtzionamendua eta aurrera begirako erronkak aztertu eta eztabaidatzeko. Datozen urteetan ere zita honekin jarraitzeko asmoa erakutsi zuten lehen bazkari honetara inguratu zirenek.

URTEKO BATZARRA

Gipuzkoako Sagardogile Elkartek urteko batzarra izan zuen abenduaren 18an eta bertan gai ugari aztertu eta onartu zituzten: 2008ko memoria, 2009ko egitasmoak... batzarraren ondorenean, sagardogileek urteroko bazkaria izan zuten, aurten Astigarragako Goiko Iturri jatetxean.



SAGARDOGILEEN ELKARTEA AZOKA DESBERDINETAN

Sagardoa ezagutzera emateko helburuarekin, Gipuzkoako Sagardogile Elkartek zenbait azoketan parte hartu du 2008an eta aurten ere aurreikusia dago parte hartzea. 2008an Bartzelonako Alimentaria Nazioarteko Saloian eta Donostiako Kur-saalean egindako Lo Mejor de la Gastronomian jarri du postua, besteak beste. Horrez gain, Baionan egindako Lurruma azokan ere hartu du parte, eta bertan afaltzera bildu zirenek Gipuzkoako Sagardo Naturala dastatzeko aukera izan zuten. Aurten, Madrilgo Gourmet elikagai azokan izango da lehenengo zita, martxoaren 30etik apirilaren 2ra.

Sagardoa ezagutzera emateaz gain, sagardoari dagokion irudia ematea da ekitaldi hauetan parte hartzearen helburua, bai hemen, nahiz hemendik kanpo.

Gestión de calidad en la industria alimentaria: perspectiva general

COMPONENTES DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD

Podemos considerar que la gestión de la calidad consta de 3 componentes: la planificación, el aseguramiento y la mejora.

Planificación

Se distinguen dos fases en todo proceso de planificación. La primera consiste en determinar los objetivos de calidad, mientras que la segunda, planificación operativa, está encaminada a establecer los medios para lograrlos. Los objetivos tienen que ser significativos, alcanzables y cuantificables. Para cuantificar los objetivos se utilizan indicadores y para cada indicador se establecerá un procedimiento de medida.

Aseguramiento y gestión

El segundo componente de la gestión de la calidad es el aseguramiento y la gestión.

Garantía de seguridad

El actual comercio internacional, y la legislación que lo regula, exige que las empresas de alimentos demuestren su compromiso con la seguridad de los productos que elaboran a través de programas de gestión de la seguridad apropiados.

Los sistemas APPCC y sus prerequisites cubren los principios fundamentales, procedimientos y medios necesarios para crear un entorno adecuado para la producción de alimentos seguros, así como, las medidas higiénicas básicas que deben ser aplicadas.

Garantía de calidad

La calidad, no sólo se circunscribe a los aspectos de seguridad de los productos alimentarios. También incluye aspectos organolépticos, nutricionales, de utilización, de servicio. Por tanto, fabricar, vender o suministrar al consumidor productos alimentarios que sean seguros y salubres es, simplemente, cumplir con la disposición legislativa, no es hacer "nada más" por el cliente y consumidor.

En 2001 surgen las Normas englobadas en la Global Food Safety Initiative (GFSI), entre las que cabe destacar los estándares BRC e IFS, con la intención de garantizar en la relación entre proveedores y clientes todas las propiedades de la calidad y seguridad de los productos y servicios. Así mismo, en 2005 se

publica la norma internacional ISO 22000. El objetivo de toda esta normativa es proporcionar un modelo para ayudar a la implantación de un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria de una manera ordenada, controlada y documentada y enumera los elementos del sistema de gestión que hay que asegurar para proporcionar confianza.

Mejora

No es suficiente con que la industria alimentaria planifique y garantice en un momento dado una determinada seguridad y calidad del alimento, sino que debe preocuparse de la bondad de su sistema y afrontar, de forma sistemática, los métodos y técnicas necesarios para la mejora continua del mismo. Llegamos así al tercer componente de la gestión de la calidad: la mejora.

La mejora en la industria alimentaria incluye principios como:

- El tratamiento de no conformidades y la adopción de medidas correctoras.
- El análisis de datos derivados de indicadores de gestión.
- La verificación del sistema de gestión mediante auditorías internas y externas.
- La medición de la satisfacción de clientes.

CONCLUSIONES

A modo de resumen podemos concluir que:

1. La gestión de la calidad incluye la planificación, la gestión y la mejora, lo que se constituye en un ciclo de mejora continua.
2. La planificación constituye una parte esencial de la gestión de la calidad dado que va a determinar el nivel de calidad que se alcance.
3. El aseguramiento de la calidad y la seguridad alimentaria requiere la implantación de un sistema de seguridad y calidad integrado. Las Buenas Prácticas de Fabricación e Higiénicas, el APPCC y las Normas BRC, IFS o ISO 22000 son las referencias actuales de la industria alimentaria para ello.
4. La mejor manera para mejorar los sistemas de calidad es avanzar en los principios de mejora recogidos en las diferentes normas de gestión anteriormente mencionadas.

Mikel Aramburu
Alimek, S.A.

HANNA instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu

Mahiondoko pHmetroa HI222

Sulfuruzoko Mini Titradora libre eta totala HI84100

Uhertasuna eta bentonita neurgailua HI83749

902 420 100
902 420 101
info@hanna.es

Hemos reducido a uno los 4 pasos que todo alimento debe cumplir:
Servicio de asesoramiento integral.

Porque nos preocupa la salud del consumidor y la de su negocio.

laboratorio
asesoría
alimek
I+D+i
subvenciones
formación

Nuevo Pol. Ind. SIGMA - Xixilión, 2-1º. Of.14 - 20870 Elgoibar (Gipuzkoa) - T. 943 74 85 74 - F. 943 74 73 08 - alimek@alimek.com - www.alimek.com

Txotx denboraldia, aspaldiko usadioa

Urko Apaolaza



1979an Astigarragako Petritegi sagardotegian. Argazkia: Argia aldizkaria.

Edari bat, denbora guztian aldatzen ari dena; horixe da sagardo naturala. Felix Mocoroa donostiarr gastronomo ospetsuak idatzi zuen: “Fermentazioak hilabeteak iraun ditzake, sagardoa gero eta lehorragoa eginez. Sagardogileak momentu egokiena aukeratu behar du, edateko edo botilatan sartzeko”. Gastronomoak esandakoa sagardogile guztiek dakite; horrek emango dio izaera sagardoari eta aterako dio txinparta egokia. Horregatik izan da hain garrantzitsua upela ireki, probatu eta edariak gero izango duen tankera hartzea.

Txotx garaia sagardoa probatzea du oinarri, erosi beharreko produktua –gaztea oraindik– ona aterako ote den jakitea, alegia. Jakina, gaur egungoa ez da hori bakarrik eta badu lagun girotik ere. Orain ezagutzen dugun txotx denboraldiaren ernamuina, duela mende erdiko gastronomia elkarrekin dago. Elkarrekin horiek ziren kontsumitzaile nagusienak gerra ostean, sagardoak eta sagardotegiek behea jo zutenean. Koadrilak sagardotegira joaten ziren sagardoa probatzera eta mokadu bat jatera. Jendeak jendea ekarri zuen, eta festa-ohitura horrek indarra hartu du azkeneko hamarkadetan, jatorriko itxura mantenduz, baina haserako zentzua aldatuz.

Hala ere, topikoak eta kliseak ez dira onak; lehenago ere mota guztietako sagardozaleak zeuden. Hara zer zioen Mocoroak 1953. urte urrunean: “Hiru dira txo-

txera joaten diren jende motak: adituak, sagardoa probatzea gauza sakratua dela uste dutenak; zaleak, sagardotegiak kaxuela handiz bete eta aurrekoek ontzat jotako sagardoa edaten dutenak; eta familia taldeak, igandetan joaten direnak beren kaxuekin egun pasa egitera”. Beraz, ez dirudi funtsean ezer asmatu dugunik.

Asmatu, ez baitago jakiterik txotx garaia noiz “asmatu” zen, segur aski sagardoa –erromatarren *vinum ex malis*– egiteko ohitura dagoenetik. Hainbat eta hainbat herritako artxibotan sagardoaz hitz egiten duten paper mordoa dago, lehenengo aipamenak XIII. mendekoak dira, hortik atera kontuak. Sagardoaren salerosketa oso arautua zegoen Gipuzkoan; XVI. mendetik, probintziako Ordenantzetan azaltzen da sagardogileak ezin zuela upela nahi zutenean ireki. Lehenik, sagardogileek eta herritarrek aukeratutako bi ordezkariak, sagardo berria probatu behar zuten txotxetik, prezioa adostu eta oniritzia emateko. Gero, zozketa egiten zen eta upelak txandaka irekitzen ziren; bat amaitu arte ezin bestea ireki. Hara hor duela mende askotako txotx garaia. Gainera, apaizak upelak ireki zirela iragartzen zuen pulpitutik, elizako kanpaien airea; hau bakarrik falta zitzaion esatea: “Hau da aurtengo sagardo berria!”. Hara hor txotx denboraldiaren irekiera ekitaldi berezia. Ez dirudi, ez, funtsean ezer asmatu dugunik.

SagardoNat



Argitaratzaile/Edita:

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA

Nabarra Oñatz 7, behea • 20115 ASTIGARRAGA

Tel.: 943 336 811 • Fax: 943 333 796

e-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com

www.sagardotegiak.com

Aldizkariaren zuzendaria: Patxi Azkonobieta