



Ibailur Sagardotekaren aurkezpena. EUSKAL SAGARDOA

## SAGARDOTEKA, ZABALIK

*Astigarragako Ibailur Sagardotekak Euskal Sagardoa sor-markako sagardoekin uztartzeko egokiak diren jakia, kartak eta dastatzeak eskaintzen ditu.*

**A**stigarragako (Gipuzkoa) Ibailur jatetxeak zabaldu duen Sagardoteka egitasmo berritzaile bat da. Euskal Sagardoa sor-markako sagardoekin uztartzeko egokiak diren jakia, kartak, sagardo dastatzeak eta abar eskaintzen ditu. 10 sagardotegiren 18 erreferentzia ditu kartan Ibailur Sagardotekak.

Euskal Sagardoa jatorri izenak ekimen berritzaile hau gogotsu babestu du, ikusten duelako sagardoak jatetxe eta tabernei aukera ona eskaintzen diela. «Euskal Sagardo kartak osatu eta euskal gastronomiari eskaintza berritzaile eta erakargarri bat ematen diolako», Euskal Sagardoa jatorri izeneko arduradunen hitzetan.

Euskal Sagardoaren helburuetako bat da sor-markako sagardo

desberdinez osatutako sagardo kartak izango dituzten jatetxeak eta tabernak bilatzea. Ondorioz, esku-zabalik hartu dute Ibailur jatetxearen proposamena: Sagardoteka bat sortzea. Horretarako 10 sagardotegiren 18 Euskal Sagardo desberdin jarri dituzte aukeran jatetxean, jendearen gozagarri.

Eta, horrekin batera, neurria egokitutako eskaintza gastronomiko zabala. Lehen pauso hone-

tan honako sagardotegien Euskal Sagardoa izango da aukeran: Aburuza, Alorrena, Bereziartua, Gartziategi, Irigoien, Isastegi, Lizeaga, Petritegi, Zapiain eta Zelaia.

Honenbestez, Ibailur jatetxea horrelako apustua egin duten ostalarien zerrendan sartuko da eta sagardo eskaintza guzti horri, dekorazioan eta sagardoaren zerbitzuan bultzada emango dion inbertsioa erantsi dio, Euskal

Sagardoa sor-markaren laguntzarekin, argazkiekin, hozkailuekin, kopekin, sagardo bildumekin, eta abar. Gainera, kontsumitzaileek sagardoa bertan kontsumitzeaz gain, eramateko erosteko aukera ere izango dute.

### AUKERA ZABALA JATETXEETARAKO

Abenduaren 29an izan da Ibailur Sagardotekaren aurkezpena. Lur Basurtoren arreba Laida Basurto kazetariak gidatu zuen ekitaldia eta Lur Basurtok berak azaldu zituen apostu berritzaile honen oinarriak. Unai Agirrek, Euskal Sagardoa sor-markako koordinatzaileak, apustu honen garrantzia azpimarratu zuen eta Euskal Herriko ostalariak animatu zituen horrelako eskaintza gehiago martxan jartzera: «Euskal Sagardoak aukera zabala eskaintzen du jatetxeetan plater desberdinekin uztartuko diren sagardo kartak osatu eta kontsumitzaileak gozatu ahal izateko».

Ekitaldian, Ibailur jatetxe hiru pintxo desberdin dastatu zituzten hamar sagardotegietako sagardo desberdinekin, Mikel Garaizabal enologo-sommelierak gidatuta. 2019ko uztako sagardoekin egindako Euskal Sagardoa izan zirena guztiak, lurrintsuak, borobilak eta atseginak ahoan orokorrean, baina desberdinak beren artean.

Ekitaldian ere izan ziren Eusko Jaurlaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendaria Javi Plasencia, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapeneko zuzendaria Xabier Arruti, Astigarragako alkatea Xabier Urdangarin, eta Ibailur Sagardotekan dasta daitezkeen hamar sagardo motak egiten dituzten sagardotegietako ordezkariak.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: [www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus)

**Zelaia**  
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURALA

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 [www.zelaia.eus](http://www.zelaia.eus)