

Gipuzkoa | San Sebastián | Semana Grande | Tamborrada | La Calle de la Memoria

«Tradizio eta teknologia gureak lagun, edan eta jan dezagun Ibarbi sagarra»

Josean, Josemari, Luis, Bittor | Gari bertakoa nahi zuten
erregeek. Pura nahi du oraingo munduak

**BEGOÑA DEL TESO**

Asteartea, 26 apirila 2022, 07:05



Ibarbi Errezilgo Errezil Sagarra_LORALDIA_2021. Horra bideo ikusgarria, Loidi-Saletxe II.garrenaren bertsoekin apaindutako bideo egundokoa, Errezilgo sagarrarentzako laudorio ederra. www.urolagustarri.eus. Bertan aurkituko duzue Ibarbi sagarraren egindako hainbat plater. Esaterako, 'Usakumea bi egosketa motarekin eta Errezil Sagarraren purearekin'. Guk, kozinatu gabe jan eta edan genituen oraintxe Donostiako leku eksklusibo lautan diren produktu finak.

– Badakit non nagoen, Tomas Agirre poetaren eta Dolores Agirre antzerkigile eta itzultzailearen jaiotetxe ondoan, konpainia onean, baina nor zaituztet.

– 'Ibarbi' Errezilgo Errezil Sagarra berreskuratu, zaindu, lau haizeetara zabaldu eta, atzoko jakinduria eta gaurko teknologia uztartuz, ikertu, hobetu nahi duen Kultur Elkartearen kide gaituzu: Josean Labaka, Josemari Eizmendi, Luis Berrondo, Bittor Astigarraga.

«Merkaturaturiko dultzeak eta marmeladak badute Osasungintzak exijituriko gutxieneko azukre kopurua (%55, %45a). Zukuak eta pureak berriz, batez. Ibarbi gozoa oso da eta. Baina ez ahaztu azukrre benetakoa dela kontserbagarririk naturalenetarikoa»

– Azpeitian hartu nauzue. Izan naiz Aisialdia gastroleku majo demonioan eta ohorezko lekuan, garagardo ona zerbitzatzeko gailu dotore aurrean, zuen Ibarbi Sagar Zukua ikusi dut,

– Errezilen bertan, Borondegin Letean eta sozietatean badituzte, jakina, orain gutxi zabaltzen ari garen produktu gureak. Baita Azpetian ere. Eta gure Urolako inguruotan. Aisialdiko jendeak, dastatu bezain pronto, erabaki sendoa hartu zuten: azukrez gainezka eta zuku kontzentratuaz eginak dauden zumoak betiko baztertu eta gurea baino ez eskaini.

- **Horixe 'aktitudea', mantendu beharreko jarrera naturala. Donostian, luxuzko produktuak bezala ari dira eskaintzen denda berezi bitan. Eta Miramongo parajetan den jatetxe batean...**
- Pixkanaka-pixkanaka ekin diogu merkaturatzeko lanari. Nekosoa da baina, aldi berean, gozatzeko modukoa. Caritasek Parte Zaharrean duen Kitzin dendan Ibarbi eskaintza osoa dute. Karkizano kaleko fruta-dendan ere...
- **Auzoko denda baten sena galdu barik, Mari Carmenek delicatessen bihurtu duena?**
- Bertan. Bai Narrikako Leire bai Mari Carmen merkatari onak dira eta badakite gure dultzea, gure marmelada, gure purea, gure zukuak mimatzen eta jendeari eskaintzen. Ez ahaztu San Martin merkatuan ere baditugula...
- **Ara! Abatzen, kasualitatez? Bertan saltzen ditu Ioritzek gaztarik gozo, eder eta arraroenak.**
- Eta ez ahaztu bagarela Mikeletegi Pasealekuaren 53an den Bizi 'espacio gastronomico' horretan.
- **Facundo Mailland eta Ezequiel Algaze argentinarrenean? Izugarria deritzot 'Gallo Claudio' izeneko ogitartekoari. Izan ere, sagar konpota da osagarrietako bat...**

– Bai, han ditugu zukuak eta... Badakizu zergatik? Ezek Errezilgo auzoko dugu. Hemen bizi da.

– Bejondeizuela, leku apartak bilatu dituzue Donostia konkistateko. Esaidazue baina, nola hasi zen guztia eta zergatik hor behean dauden sagarrondoek gris kolore ederra dute adarretan?

– Errezil sagarrak betidanik izan du ospe handia: txikia, berde-horixka; gazia. Sendoa du azala eta berezko-berezkoa, muturtxo, 'titi' hori. Ez da horrenbeste sagardorako. Bai ordea mahairako. Konpotak eta dultzeak egiteko. Jaso edo erosi ondoren, hobe jaten baduzu egun, aste batzuk pasa eta gero. Lau hilabete ondoren ere hobetu egiten da. Lasai asko gorde leku freskoan eta Gabonetarako izango da erregalu preziatua zure mahaian. Foru Aldundiaren laguntzaz, animaliak, landareak, basoak eta ingurumena ikertzen dituen Neiker Institutuan eta biodibertsitate kontuetan ardura handia duen Biogeneticsen aztertu ziren Ibarbi sagarraren ezaugarri batzuk eta hainbat parametro, ADN/DNA barne. Aurkitu genuen, esaterako, esprimitzerakoan geratzen den pulpan beste sagarretan den baino 'azucres soluble en seco' dexente gehiago duela. Bai, lan handia egin zen Ibarbi sagarrak merezi duen graduan jartzeko... Ahaztu baino lehen, arbolek duten tonu grisaxkak loraldia hastear dela adierazten du. Ikasi dugun gauza bat, zera da, 'veceria'ri aurre egitea.

– 'Vecería' esan duzue? Zer ote?

– Fruta-arboletan gertatu ohi den fenomeno. Urte batean energia guztia jartzen baldin badu (eta hala suertatzen da Naturan) frutu ugari emateko, hurrengoan eskas ibiliko da arbola indarrez eta ez du kasik sortuko. Gure egitasmoa zera da, datorren loraldian ikusten badugu lore zama handiegia dutela, kenduko diegu kantitate bat eta horrela ez dira hainbeste nekatuko. Lortu behar dugu denboraldi guztietan sagar kopuru berdintsua izaten. Bestela ezingo genuke merkatuaren eskaerari erantzun egokia eman.

– Egia al da GPS bitartez geokokaturik dituzuela aspaldiko sagarrondorik emankorrenak?

– Jendea kalera jaitsi zen lanera. Lurrak abandonaturik geratu ziren baina sagarrondoek iraun zuten malkarretan. Gure nagusien laguntzaz lokalizatu genituen onenak eta bai, GPSan kokatu.

– Zer da erregeen kontu hori?

– Garai batean Errezilgo garia sagarra bezain ospetsua zen. Eta Espainiako erregeek besterik ez zuten nahi, hemengoa baizik.

TENDENCIAS

Comentarios



CONSEJO GENERAL DE
COLEGIOS FARMACÉUTICOS

**La mascarilla
contra la violencia
de género y otros
servicios de la
farmacia que quizá
no conocías**



Fotos



📷 Paisaia koloreztatu eta edertuak



📷 La Variante cumple 50 años



📷 ¿Has estado en el Reale Arena? ¡Búscate en la grada!



📷 Lo mejor del cine vasco se pasea por la alfombra roja del Zinemaldia

Vídeos

La masiva afluencia de vehículos hacia Garbera provoca retenciones en la GI-20



© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.



