



Upeletik sagarnoa hartzen, Biriastoko Camino Berry sagarnotegi jatetxean. ROBERTO EDINE / ARGIAZIKI PRESS

TRADIZIOAREN BIDETIK

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan jasotako sagarren bidez sagarnoa ederrak egiten dituzte. Zenbait sagarnotegi ere badaude, sagarnoa upeletik txotx eginez dastatzeko eta otordua egiteko.

Azkaineko Txopinondo sagarnotegiak sagarno naturala egiten du usadioak erakutsi bezala. Sagarnotegi menua zerbitzatzuez gain, bisita gidatuak antolatzen dituzte. Bisita gidatuetan sagarnoa-ren kultura ezagutarazten dute, sagarnoa-ren historiari buruko dokumental bat ematen dute, eta Txopinondo sagarnotegiak ekoizten dituen produktuak eta Ipar Euskal Herriko beste hainbat produktu dastatzeko aukera ere eskaintzen dute.

Bisita gidatuak ez erik, urtero beste hainbat jarduerara ere antolatzen dituz-

te: Txotx Berri edo sagarno berriaren eguna, Kukuaren Kupela festa udaberria iritsi dela ospatzeko, Battela mari-nelen kantuen jaiakdia ekainean, sagar biltzea abuztuaren amaieran edo irailaren hasieran, eta Urterahar festa abenduaren 31n. Halaber, Azkaineko festetan, abuztuaren, Txopinondonotordua ematen dituzte, eta animazioak antolatu, eta urriaren San Azkainen bertan izan zen Pastore Lore ekitaldian sagarno dastatzea ere egin zuten.

Sagarnotegian bertan, denda bat daukate, eta urte osoan zabalik egoten da. Dendan, sagarnoa saltzen dute osta-

tuentzat eta elkarteentzat, 75 zentimetroko botiletan eta 20 litroko eta 30 litroko upeletan, eta baita sagarraren beste ekoizteriko beste hainbat produktutan ere. Sagarnotegian otordua bat egiten izanez gero edo bisita gidatu bat egiten izanez gero, 559-54 62 34 telefono zenbakia deitu behar da.

Biriastun dagoen Camino Berry jatetxerriaz, sagarnotegi jatetxea da. Upeletik egiten dute sagarnoa, euren sagarnoa bildutako sagarraren bidez. Auzoan amaierara arte, upeletik izaten dute sagarnoa, eta, gero, botilatzen dute. Urte guztian izaten dute, urte guztian izaten dute.

...kia jatetxea. Sagarmoa etxekoa izate-
gain, jakiak ere gertutik ekartzen di-
zte, inguruko herrietatik.

Camino Berry sagarnotegi jatetxean
ordu bat egiteko erreserba egiteko,
9-20 66 25 telefono zenbakira deitu
har da.

Urruñako Beltzenia sagarnotegiak
e sagarmoa egiten du, beren sago-
ondoetako sagarraren bidez, eta sa-
r zuku pasteurizatua ere bai. Lande-
txea ere bada, eta

**ztigar
operatiba
ar Euskal
erri osoko
laborariekin
ritzen da**

igerileku bat ere
badu; beraz, toki
paregabea da la-
gunekin edota fa-
miliarekin ohiko
sagarnotegi otor-
du bat egiteko

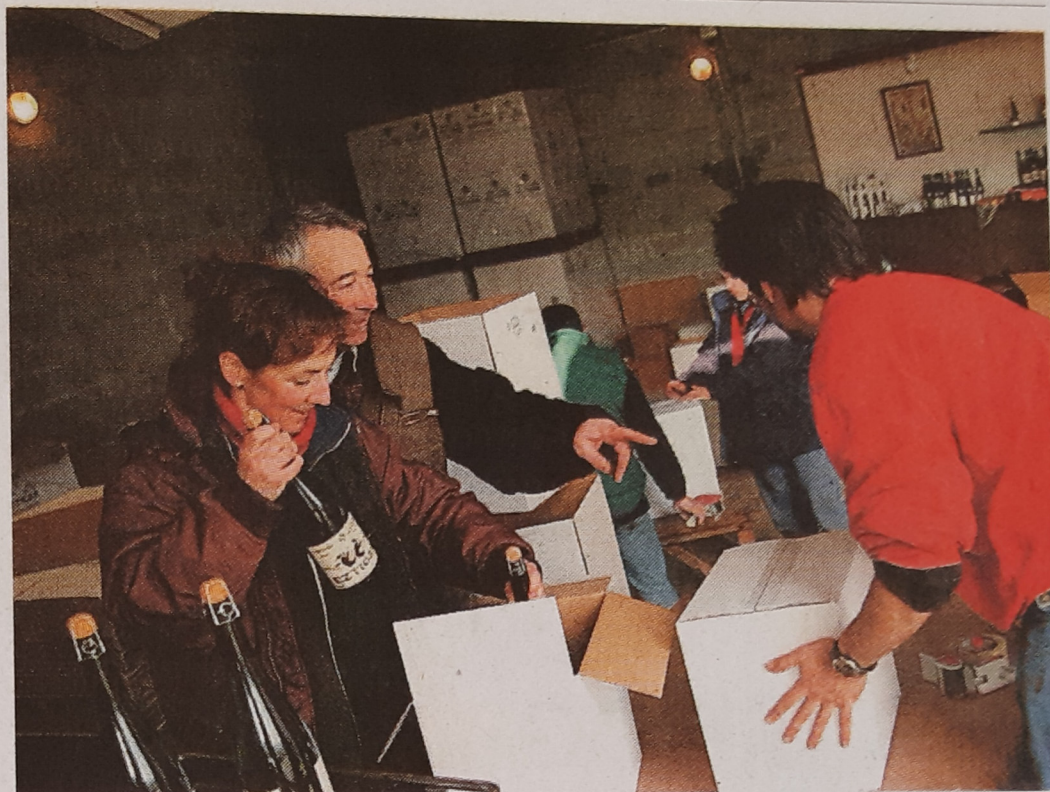
o egun batzuk igarotzeko. Erreserba
egiteko, 559-478576 telefono zenbaki-
deitu behar da.

**okiko sagarraren
alde lan egiten**

Donaitxiko Sagartzea elkarteak Ipar
Euskal Herriko tokiko sagarraren alde
aritzen da lanean. Hogei urtean baino
gehiagoan egindako lanari esker, 60
sagar inguru zerrendatu ditu. Sagar-
trondoak landatzen eta sagar motak
identifikatzen dihardu, eta ikastaroak
re antolatzen ditu.

Sagartzea elkarteak Eztigar koopera-
ba sortu zuen 1996an. Geroztik, sa-
armoa, sagar zuku eta beste zenbait
produktu ekoizten ditu Eztigar koope-
ratibak, eta, horretarako, sagarrarekin
lan egiten duten Lapurdiko, Nafarroa
ehereko eta Zuberoako laborariekin
aritzen da.

Eztigar kooperatibarekin harrema-
etan jarri nahi izanez gero, 559-3787
telefono zenbakira deitu behar da.

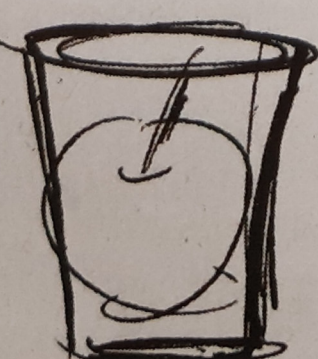


Botilak kaxetara biltzen Eztigar kooperatiban. GAIZKA IROZ / LE JOURNAL



Txopinondo sagarmoa botilatzen. TXOPINONDO

Aulia baserria, 14
Guadalupe auzoa
943-80 60 66
LEGORRETA



AULIA SAGARDOTEGIA
LEGORRETA



Sagardotegiko
menua
28€

Sagardoa
txotxetik

Hainbat sagardotegietako
sagardoak dastatzeko aukera

Tel.: 943-83 42 04
ameztigain@live.com
Gran Camping
ZARAUZ